



BerlingerHaus®
 PROFESSIONAL PRECISION



WAFFLE MAKER

INSTRUCTION MANUAL

GB, HU, RU, RO, PL, NL, LT, FR, DE, CZ, IT, ES, BG

DEUTSCHE QUALITÄTS KONTROLLE
 L.F.G.B. STANDARD

Berlinger Haus

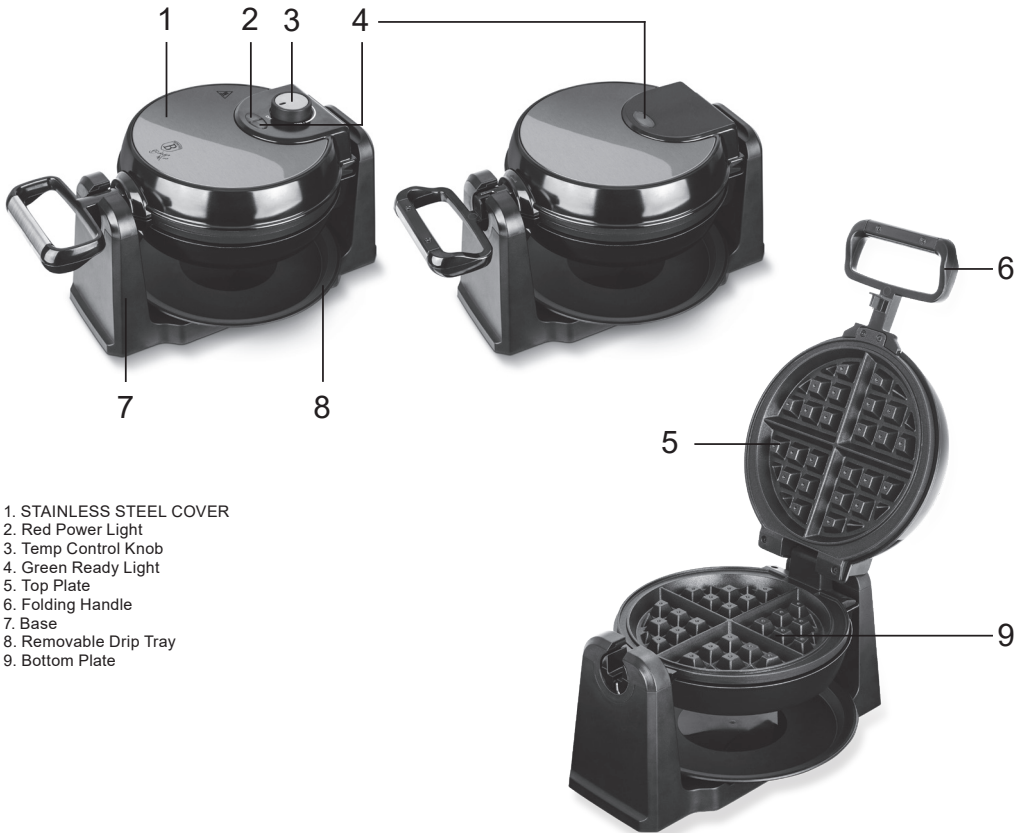


INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all the instructions. Keep the User Manual for future reference.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance out of the reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before cleaning and before servicing. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place the appliance on or near a radiator, hot gas or electric burner, in a heated oven, open flame, or similar.
10. This product is designed for indoor household use only.
11. Do not use the appliance for any use other than the intended use.
12. This appliance is intended to be used in households and similar applications only such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
13. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers. Children should not use the device as a toy.



1. STAINLESS STEEL COVER
2. Red Power Light
3. Temp Control Knob
4. Green Ready Light
5. Top Plate
6. Folding Handle
7. Base
8. Removable Drip Tray
9. Bottom Plate



USAGE OF THE WAFFLE MAKER

FOR BEST RESULTS, FOLLOW THESE SIMPLE INSTRUCTIONS.

When your waffle maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This does not affect the safety of your appliance. However, it may affect the flavour of the first set of waffles prepared in your waffle maker, and it is recommended that you discard these.

PREPARING THE WAFFLE MAKER

- Preheat the waffle maker by setting the temperature control to the maximum setting.
- Insert the plug into the mains socket, you will notice that the power light comes on. Turn the knob on, the standby light comes on, indicating that the waffle iron has begun preheating.
- Allow your Waffle Maker to preheat until the ready indicator goes out. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
- Set the Waffle Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting in the middle. You may later adjust it lower or higher according to your preference. A lower setting produces a lighter colored waffle, while waffles made at a higher setting are darker and crisper. Different waffle batters will also cook up differently. Over time, you will find your perfect setting for the batter you use.
- Before baking the first waffles of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle grids with vegetable oil. A light coating of non-stick cooking spray also works well.

BAKING

- When the proper baking temperature is reached, the green light will go off. Once heated up, cycle times will be faster.
- Pour batter onto bottom grid of waffle maker. Ladle just enough batter to fill lower grid so that the peak area of the grid is covered. If necessary, use a spatula to spread the batter into the corners of the grid. At this point the green light will go on as the baking cycle begins.
- Close the waffle maker. Do not open for at least 1½ minutes. Opening the lid too soon will cause under-baked waffles to split, making them difficult to remove.
- When the green light goes off again, your waffles should be done according to the Waffle Temperature Control setting that you've chosen. If you want them darker, close the lid and continue baking until the desired color is achieved.
- Remove waffles from the grid using non-metallic utensils.
- If additional baking is to be done, close waffle maker to retain heat. Always be sure the green light go off again before making more waffles.
- If you need to take a short break, close waffle maker to maintain heat. When you return to baking, you will notice that the first waffles will bake faster because extra heat has been allowed to build up.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- When baking is complete, simply unplug the power cord from wall outlet. Leave waffle maker open to cool. Do not clean until unit has cooled.

WAFFLE BAKING TIPS

- When preparing waffle batter, do not over mix or waffles will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimum amount of dough needed to make a whole waffle without overflowing depends on the type of waffle batter. Pouring the batter from a measuring cup will help you estimate how much batter to use each time. Fill the bottom waffle plate with enough batter to just reach the edge of the baking surface.
- For more evenly shaped waffles, spread thick batters to outer edge of grid, using a heat proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing lid.
- Cake-based waffles, such as the Chocolate Waffles are more tender than regular waffles, and may require more care when removing from waffle maker. You may want to break these waffles into halves or quarters before removing. Use a spatula to support waffles when removing from the waffle maker.
- To retain crispness, move baked waffles to a wire cooling rack to prevent steam from accumulating underneath.
- Already cooled waffles can be rewarmed and recrisped, individually, by returning to hot waffle maker. Set Waffle Temperature Control to low. Place waffle on grid so grooves match up; close lid and heat for 1 to 2 minutes, watching carefully to prevent burning.
- Baked waffles freeze well. Cool completely on wire rack. Store in plastic freezer bag or in covered container, separating waffles with wax paper. Reheat frozen waffles in toaster oven, oven or toaster until hot and crisp.

CLEANING AND CARE

Here are a few easy steps to keep your waffle maker looking and working like new:

- Always unplug the waffle maker and allow it to cool before cleaning. There is no need to disassemble the waffle maker for cleaning. Never immerse the waffle maker in water or place in dishwasher.
- Brush away any loose crumbs from the grooves. Wipe grids clean with a paper towel, absorbing any oil or butter that might be down in the grooves of the grid. You can also wipe grids with a damp cloth. Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Wipe the outside of the waffle maker with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. A little metal polish suitable for stainless steel may be used occasionally on the top housing. Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not place in the dishwasher.
- Should any batter become baked onto the grids, pour a little cooking oil onto the hardened batter. Let it sit 5 minutes to soften batter, then wipe off with a paper towel or soft cloth.
- Do not use metal utensils to remove your waffles, they can damage the non-stick surface.

Caution:  the surfaces are liable to get hot during use

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it. Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users.

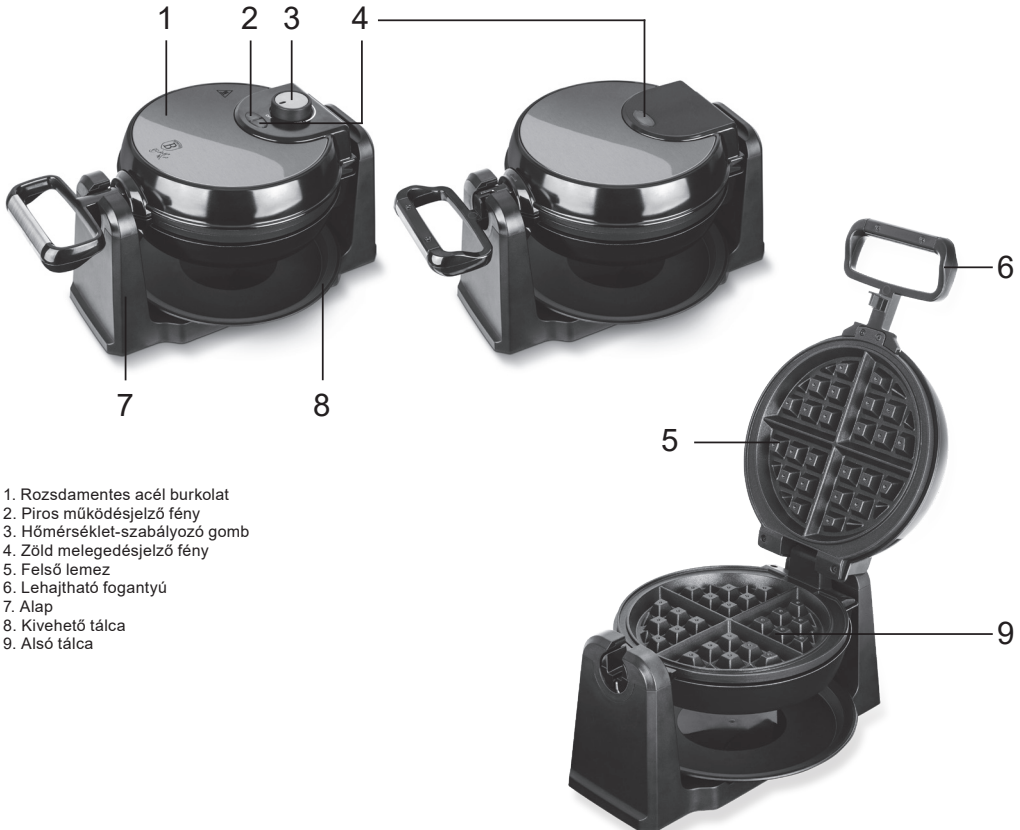


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

1. Olvassa el az összes utasítást. Őrizze meg a használati útmutatót későbbi felhasználás céljából.
2. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.
3. A tűz, áramütés és személyi sérülés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a dugókat vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
4. Szoros felügyelet szükséges, ha bármilyen készüléket gyermekek által vagy gyermekek közelében használnak. Tartsa a készüléket gyermekek számára elérhetetlen helyen.
5. Használaton kívül, tisztítás és szervizelés előtt húzza ki a készüléket a konnektorból. Hagyja kihűlni, mielőtt felteszi rá vagy leveszi róla az alkatrészeket, vagy hozzátárna a tisztításához.
6. Ne működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, vagy miután a készülék meghibásodott vagy bármilyen módon megsérült. Vizsgálat, javítás vagy beállítás céljából juttassa el a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizközpontba.
7. A készülék gyártója által nem ajánlott kiegészítő tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
8. Ne hagyja, hogy a vezeték az asztal vagy a pult szélén lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
9. Ne helyezze a készüléket radiátorra vagy annak közelébe, forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre, fűtött sütőbe, nyílt lángra vagy annak közelébe.
10. Ezt a terméket kizárólag beltéri háztartási használatra tervezték.
11. Ne használja a készüléket a rendeltetészerű használaton kívül másra.
12. Ezt a készüléket kizárólag háztartásokban és hasonló jellegű környezetben való használatra szánták, mint például: üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyhai helyiségeiben; szállodák, motelek és egyéb lakóhelyi típusú környezetek vendégei által; panziókban és reggelizőhelyeken.
13. Ezt a készüléket korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel, illetve hiányos tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, illetve abban az esetben, ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a készülék használatából adódó veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.



1. Rozsdamentes acél burkolat
2. Piros működésjelző fény
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Zöld melegejedésjelző fény
5. Felső lemez
6. Lehajtható fogantyú
7. Alap
8. Kivehető tálca
9. Alsó tálca



A GOFRISÜTŐ HASZNÁLATA

A LEGJOBB EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN KÖVESSE EZEKET AZ EGYSZERŰ UTASÍTÁSOKAT.

Amikor a gofrisütőt először melegíti fel, enyhe füstöt vagy szagot bocsáthat ki. Ez nem befolyásolja készüléke biztonságát, azonban az első gofrik ízét befolyásolhatja, ezért azokat ajánlatos nem elfogyasztani.

A GOFRISÜTŐ ELŐKÉSZÍTÉSE

- Melegítse elő a gofrisütőt úgy, hogy a hőmérséklet-szabályozó gombot maximumra állítja.
- Dugja be a tápegységet a hálózati aljzatba, a működést jelző fény kigyullad és a bekapcsoló gomb lenyomása után a melegedésjelző fény is kigyullad jelezve, hogy a készülék megkezdte az előmelegítést.
- Hagyja a gofrisütőt előmelegíteni, amíg a melegedésjelző fény kialszik. Ez azt jelzi, hogy a sütőfelület elérte a sütéshez szükséges hőmérsékletet.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt beállításra. Először közepes fokozatra állítsa. Később igénye szerint csökkentheti vagy magasabbra állíthatja a hőfokot. Az alacsonyabb beállítás világosabb színű gofrit eredményez, míg a magasabb fokozaton készült gofri sötétebb és ropogósabb. A különböző gofritészták is másképp sülnek. Idővel megtalálja a tökéletes beállítást a használt tésztához.
- A gofrisütés megkezdése előtt ajánlott vékonyan bevonni a sütőfelületeket növényi olajjal, egy cukrászecset vagy egy sütőolajspray segítségével.

SÜTÉS

- A megfelelő sütési hőmérséklet elérésekor a zöld fény kialszik. Felmelegítés után hamarabb tudja beállítani a megfelelő hőmérsékletet.
- Öntsse a tésztát a gofrisütő alsó sütőfelületére. Csak annyi tésztát öntsön rá, hogy az alsó rácslemez felső felületeit éppen befedje. Ha szükséges, spatulával terítse el a tésztát a rácson sarkaiba. A sütési ciklus megkezdésekor a zöld lámpa kigyullad.
- Zárja be a gofrisütőt. Legalább 1,5 percig ne nyissa ki. Ha túl korán nyitja ki a fedelet, a nyers gofri felhasad, és nehéz lesz eltávolítani.
- A zöld lámpa ismét kialszik, a gofrik a kiválasztott hőmérséklet-szabályozás beállítás szerint készülnek el. Ha azt szeretné, hogy sötétebbek legyenek, zárja le a fedőt, és folytassa a sütést, amíg el nem éri a kívánt színt.
- A gofrit ne távolítsa el fém eszközökkel a sütőfelületről.
- További sütéshez, zárja le a gofrisütőt, hogy megtartsa a hőt. Mindig győződjön meg arról, hogy a zöld lámpa újra kialszik, mielőtt újabb gofrit készítené.
- Ha rövid szünetet kell tartania, zárja be a készüléket, hogy fenntartsa a hőt. A sütés folytatásakor, az első gofri gyorsabban sül meg, az extra felhalmozott hő miatt.
- Szigorú felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek használják, vagy gyermekek közelében használják.
- Amikor a sütés befejeződött, egyszerűen húzza ki a tápkábel a fali aljzataból. Hagyja nyitva a készüléket, hogy ki tudjon hűlni. Ne tisztítsa, amíg a készülék le nem hűlt.

GOFRISÜTŐ TIPPEK

- A tésztát ne keverje túl, mert a gofri kemény lesz, csak addig keverjük, amíg a száraz összetevők nagy csomói el nem tűnnek.
- Az optimális téstamennyiség, amely egy egész gofri elkészítéséhez szükséges, anélkül, hogy túlsordulna, az adott gofritésztá jellegétől függ. A tesztá mérőpohárból történő kiöntése segít felmérni, hogy mennyi tésztát használjon fel minden alkalommal. Töltse meg az alsó gofrisütő rácson annyi tésztával, hogy éppen csak a sütőfelület széléig érjen.
- Az egyenletesebb formájú gofri érdekében vastag tésztát kenjünk a rácson külső szélére egy hőálló gumis spatulával vagy más, nem fémes eszközzel a fedél bezárása előtt.
- A sütemény alapú gofri, például a csokoládé gofri, lágyabb, mint a hagyományos gofri, és nagyobb odafigyelést igényelhet, amikor kivesszi a gofrisütőből. Érdemes ezeket a gofrikat félbe vagy negyedekre törni, mielőtt kivinné. Használjon spatulát a gofri alátámasztására, amikor kivesszi a gofrisütőből.
- A ropogósság megőrzése érdekében helyezze a kész gofrit egy hűtőrácsra, hogy megakadályozza a gőz felgyülemelését alatta.
- A már kihűlt gofri egyenként újramelegíthető és tovább ropogósítható, ha visszatesszük a forró gofrisütőbe. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombbal alacsony fokozatra. Helyezze a gofrit a sütőlapra, hogy a barázdák illeszkedjenek; zárja le a fedelet, és melegítse 1-2 percig, figyelve arra, hogy ne égjen le.
- A sült gofri fagyasztható. Teljesen hűtsük le egy rácson. Tárolja műanyag fagyasztózsákban vagy fedett edényben, sütőpapírral elválasztva a gofrikat. Melegítse újra a fagyasztott gofrit szendvicssütőben, sütőben vagy kenyérpírtóban, amíg forró és ropogós nem lesz.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Ime néhány egyszerű lépés annak érdekében, hogy a készülék újszerű megjelenést és működést biztosítson:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a gofrisütőt, és hagyja kihűlni. A tisztításhoz nem szükséges szétszerelni a készüléket. Soha ne merítse a készüléket vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- Söpörje le a barázdákról a kisebb morzsákat is. Törölje tisztára a sütőfelületet egy papírtörölvél, felszívva minden olajat vagy vajat, amely a barázdákban maradt. A sütőfelület nedves ruhával is törölheti. Ne használjon olyan súrolószert, amely megkarcolhatja vagy károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.
- Csak nedves ruhával törölje le a készülék külsejét. Ne tisztítsa a külső felületet semmilyen súrolóanyaggal vagy dörzsölőszivaccsal, mert ez károsítja a felületet. Alkalmanként egy kevés rozsdamentes acélhoz megfelelő fémpolrozás alkalmazható a ház felső részén. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ne tegye mosogatógépbe.
- Ha a tesztá rásülne, öntsön egy kevés étolajat a megkeményedett tésztára. Hagyja állni 5 percig, hogy a tesztá megpuhuljon, majd törölje le a papírtörölvél vagy puha ruhával.
- Ne használjon fém eszközöket a gofri eltávolításához, mert károsíthatják a tapadásmentes felületet.

Figyelem:  a felületek használat közben felforrósodhatnak!



A TERMÉK HELYSZÁRTELÁTÁSÁNA

Ez a jelölés azt jelzi, hogy ez a termék az EU egész területén nem helyezhető el más háztartási hulladékok közé. Az ellenőrzetlen hulladéklerakásból eredő esetleges környezeti vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében a terméket újra kell hasznosítani.

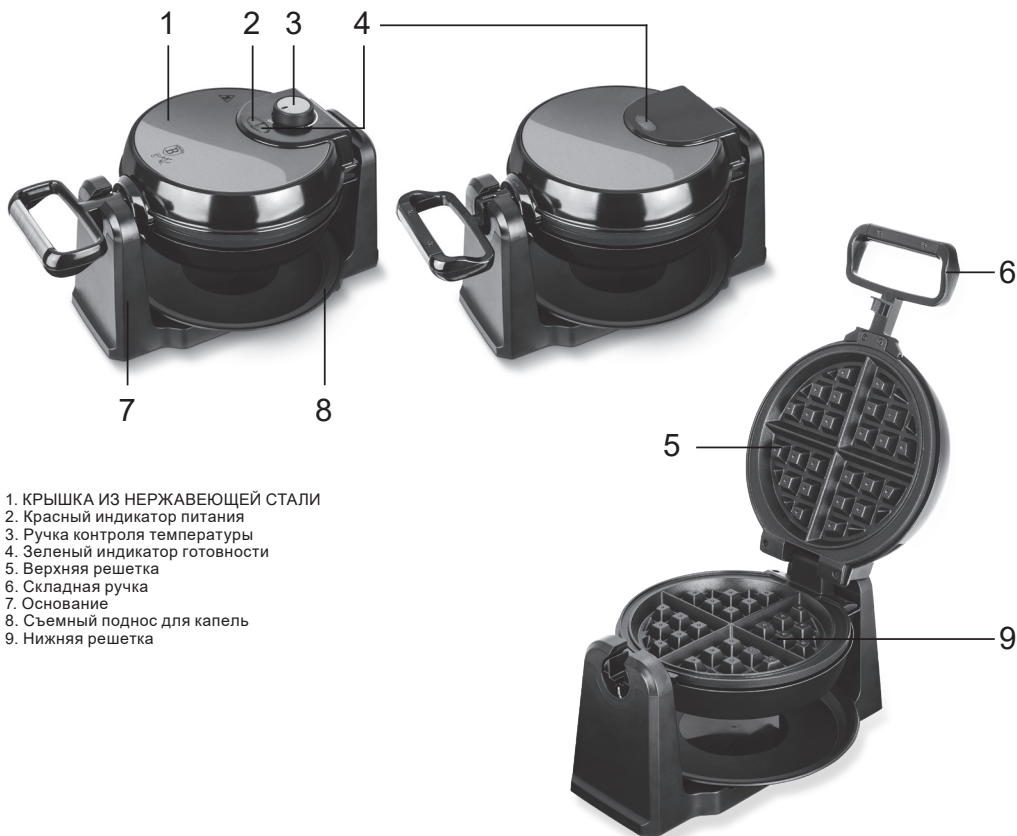
■ Tartsa meg az útmutatót a későbbi használatra és a termékkel együtt adja tovább a felhasználóknak.



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или регуляторы.
3. Во избежание пожара, поражения электрическим током и травм не погружайте шнур, вилки и прибор в воду или другие жидкости.
4. При использовании любого прибора детьми или вблизи них необходим тщательный контроль. Храните прибор в недоступном для детей месте.
5. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, перед чисткой и перед обслуживанием. Дайте прибору остыть, прежде чем надевать или снимать детали, а также перед чисткой.
6. Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя или был поврежден каким-либо образом. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или настройки.
7. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
8. Не позволяйте шнуру свисать через край стола или стойки, а также касаться горячих поверхностей.
9. Не ставьте прибор на радиатор, горячую газовую или электрическую горелку, в разогретую духовку, на открытый огонь и т.п. или рядом с ними.
10. Этот прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
11. Не используйте прибор не по назначению.
12. Данный прибор предназначен для использования только в домашних условиях и в аналогичных областях, таких как: кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; для клиентов в гостиницах, отелях и других жилых помещениях; в гостиницах типа „постель и завтрак“.
13. Данным прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают опасность. Дети не должны использовать прибор в качестве игрушки.



1. КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
2. Красный индикатор питания
3. Ручка контроля температуры
4. Зеленый индикатор готовности
5. Верхняя решетка
6. Складная ручка
7. Основание
8. Съёмный поднос для капель
9. Нижняя решетка



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАФЕЛЬНИЦЫ ДЛЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ ПРОСТЫМ ИНСТРУКЦИЯМ.

Когда ваша вафельница нагревается в первый раз, она может выделять легкий дым или запах. Это не влияет на безопасность вашего прибора. Однако это может повлиять на вкус первого набора вафель, приготовленных в вашей вафельнице, поэтому рекомендуется их выбросить.

ПОДГОТОВКА ВАФЕЛЬНИЦЫ

- Предварительно разогрейте вафельницу, установив регулятор температуры на максимальное значение.
- Вставьте вилку в розетку, когда вы заметите, что индикатор питания загорится, поверните ручку, после этого загорится индикатор готовности, указывая на то, что вафельница начала предварительный нагрев.
- Дайте вафельнице разогреться до тех пор, пока не погаснет индикатор готовности. Это указывает на то, что пластины для приготовления пищи достигли нужной температуры для приготовления пищи.
- Установите регулятор температуры вафель на желаемое значение. Сначала попробуйте настройку посередине. Позже вы сможете настроить его ниже или выше в соответствии с вашими предпочтениями. При более низком значении вафли получаются более светлыми, а при более высоком – вафли темнее и четче. Разное тесто для вафель готовится по-разному. Со временем вы найдете идеальную настройку для используемого вами теста.
- Прежде чем выпекать первые вафли, слегка смажьте верхние и нижние вафельные решетки растительным маслом с помощью кондитерской кисточки. Также хорошо работает легкое покрытие антипригарным кулинарным спреем.

ВЫПЕЧКА

- Когда будет достигнута необходимая температура выпечки, зеленый индикатор погаснет. После нагрева время цикла будет быстрее.
- Вылейте тесто на нижнюю решетку вафельницы. Налейте ровно столько теста, чтобы заполнить нижнюю решетку, и чтобы верхняя часть решетки была покрыта. При необходимости используйте специальную лопатку, чтобы распределить тесто по углам решетки. В этот момент загорится зеленый свет, когда начнется цикл выпечки.
- Закройте вафельницу. Не открывайте в течение по крайней мере 1,5 минуты. Если открыть крышку слишком рано, недопеченные вафли треснут, и их будет трудно извлечь.
- Зеленый индикатор снова погаснет, ваши вафли должны быть приготовлены в соответствии с выбранной вами настройкой контроля температуры вафель. Если вы хотите, чтобы они были темнее, закройте крышку и продолжайте выпекать, пока не будет достигнут желаемый цвет.
- Снимите вафли с решетки, используя неметаллическую посуду.
- Если требуется дополнительная выпечка, закройте вафельницу, чтобы сохранить тепло. Прежде чем делать новые вафли всегда убедитесь, что зеленый свет снова погас.
- Если вам нужно сделать небольшой перерыв, закройте вафельницу, чтобы сохранить тепло. Когда вы вернетесь к выпечке, вы заметите, что первые вафли будут выпекаться быстрее, потому что было выделено дополнительное тепло.
- Необходим строгий надзор, когда какой-либо прибор используется детьми или стоит рядом с ними.
- Когда выпечка будет завершена, просто отсоедините шнур питания от сетевой розетки. Оставьте вафельницу открытой, чтобы она остыла. Не очищайте ее, пока устройство не остынет.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ВАФЕЛЬ

- При приготовлении теста для вафель не переусердствуйте, иначе вафли получатся жесткими. Перемешивайте тесто только до тех пор, пока не исчезнут большие комки сухих ингредиентов.
- Оптимальное количество теста, необходимое для приготовления целой вафли без переполнения, зависит от типа вафельного теста. Наливая тесто из мерного стакана, вы сможете определить, сколько теста нужно использовать каждый раз. Заполните нижнюю вафельную форму таким количеством теста, чтобы оно доходило до края поверхности для выпечки.
- Чтобы вафли имели более равномерную форму, перед закрытием крышки распределите тесто по внешней краю решетки с помощью термостойкой резиновой лопатки или другого неметаллического приспособления.
- Вафли на основе торта, такие как шоколадные вафли, более нежные, чем обычные вафли, и могут потребовать большей осторожности при извлечении из вафельницы. Вы можете разломать эти вафли на половинки или четвертинки, прежде чем вынимать их. Используйте лопатку, чтобы поддерживать вафли при извлечении из вафельницы.
- Чтобы сохранить хрустящую корочку, переложите испеченные вафли на решетку для охлаждения, следите за тем чтобы под ними не скапливался пар.
- Уже остывшие вафли можно разогреть и поджарить по отдельности, вернув их в горячую вафельницу. Установите контроль температуры вафель на низкий уровень. Поместите вафли на решетку так, чтобы бороздки совпадали; закройте крышку и нагревайте их в течение 1-2 минут, внимательно следя за тем, чтобы не пригорело.
- Выпеченные вафли хорошо замораживаются. Для этого их следует полностью охладить на решетке. Вафли нужно хранить в пластиковом пакете для заморозки или в закрытом контейнере, отделяя вафли вощеной бумагой. Разогревайте замороженные вафли в тостере, духовке или тостере до тех пор, пока они не станут горячими и хрустящими.


ЧИСТКА И УХОД

Вот несколько простых шагов, чтобы ваша вафельница всегда выглядела и работала как новая:

- Всегда отключайте вафельницу от сети и дайте ей остыть перед очисткой. Нет необходимости разбирать вафельницу для ее очистки. Никогда не погружайте вафельницу в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.
- Удалите крошки из канавок. Протрите решетки бумажным полотенцем, впитав масло, которое могло попасть в канавки решетки. Также можно протирать решетки влажной тряпкой. Не используйте абразивные материалы, которые могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие.
- Протирайте вафельницу снаружи только влажной тканью. Не чистите снаружи абразивной губкой или стальной мочалкой, так как это может повредить отделку. Иногда на верхнюю часть корпуса можно наносить немного полироли для металлов, подходящей для нержавеющей стали. Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
- Не помещайте вафельницу в посудомоечную машину.
- Если какое-либо тесто прилипнет к решетке, налейте немного растительного масла на затвердевшее тесто. Дайте ему постоять 5 минут, чтобы тесто стало мягче, затем вытрите бумажным полотенцем или мягкой тканью.
- Не используйте металлические приборы для извлечения вафель, они могут повредить антипригарное покрытие.

Осторожно:  поверхности могут нагреваться во время использования прибора

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ДАННОГО ПРОДУКТА

 Эта маркировка указывает на то, что данный продукт нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по всей территории ЕС. Чтобы предотвратить нанесение вреда окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемого удаления отходов их следует перерабатывать. Сохраните это руководство для использования в будущем и передайте его вместе с оборудованием любому будущему пользователю.

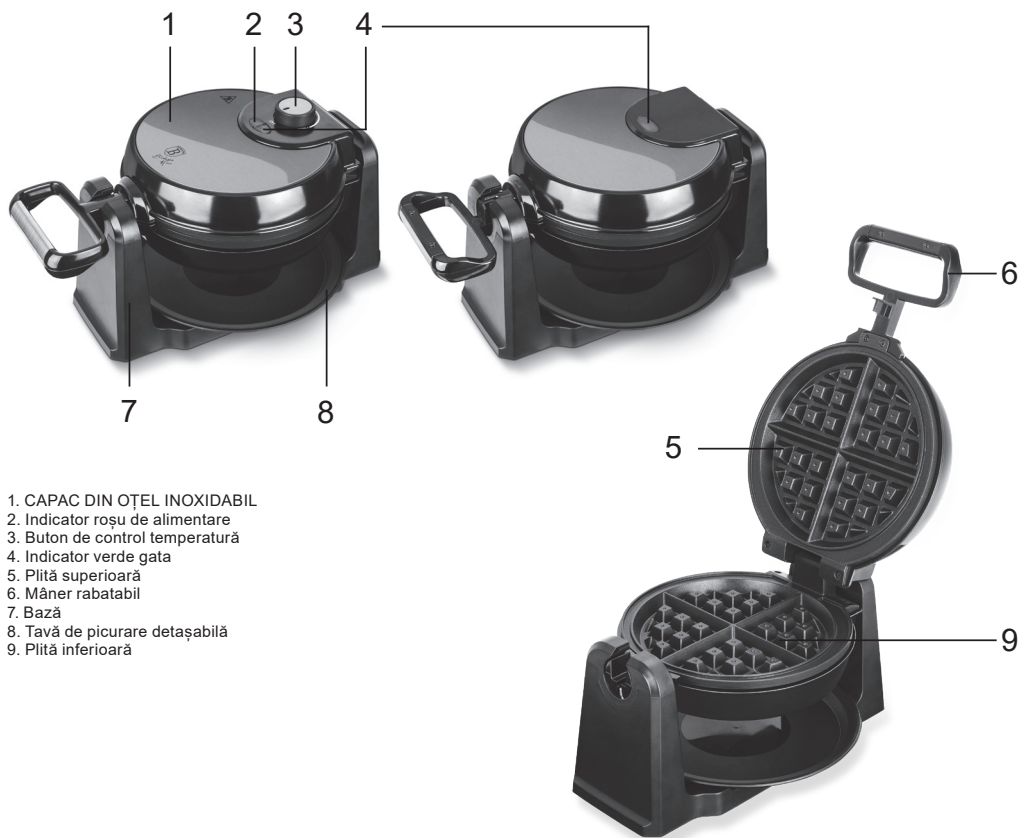


MANUALUL UTILIZATORULUI

MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

Atunci când folosiți aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile. Păstrați manualul de utilizare pentru referințe ulterioare.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul sau butoanele.
3. Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, a șocurilor electrice și a vătămărilor corporale, nu scufundați cablul, fișele sau aparatul în apă sau alte lichide.
4. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor. Țineți aparatul la îndemâna copiilor.
5. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat, înainte de curățare și înainte de a efectua lucrări de întreținere. 6. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piesele și înainte de curățare.
6. Nu folosiți niciun aparat cu un cablu sau o fișă deteriorată, sau după ce aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice mod. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
7. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
8. Nu lăsați cablul să atârne pe marginea mesei sau a blatului și nu atingeți suprafețe fierbinți.
9. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui radiator, a unui arzător electric sau cu gaz fierbinte, într-un cuptor încălzit, pe o flacără deschisă sau similar.
10. Acest produs este conceput numai pentru uz casnic în interior.
11. Nu folosiți aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute.
12. Acest aparat este destinat a fi utilizat numai în gospodării și în aplicații similare, cum ar fi: zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; medii de tip bed and breakfast.
13. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau a căror experiență sau cunoștințe nu sunt suficiente, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi primit instrucțiuni pentru a utiliza dispozitivul în condiții de siguranță și să înțeleagă pericolele. Copiii nu trebuie să folosească aparatul ca pe o jucărie.



1. CAPAC DIN OȚEL INOXIDABIL
2. Indicator roșu de alimentare
3. Buton de control temperatură
4. Indicator verde gata
5. Plită superioară
6. Măner rabatabil
7. Bază
8. Tavă de picurare detașabilă
9. Plită inferioară



UTILIZAREA APARATULUI DE VAFE PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE, URMAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI SIMPLE.

Atunci când aparatul de vafe este încălzit pentru prima dată, poate emite fum sau un miros ușor. Aceasta nu va afecta siguranța aparatului. În orice caz, poate afecta aroma primului set de vafe preparat în aparatul de făcut vafe, și este recomandat să le aruncați.

PREGĂTIREA APARATULUI DE VAFE

- Preîncălziți aparatul de vafe, setând controlul de temperatură la maximum.
- Introducând ștecherul în priză, veți observa că indicatorul de alimentare se va aprinde; apăsați butonul, indicatorul gata se va aprinde, indicând că aparatul de vafe a început să se preîncălzească.
- Permiteți aparatului de vafe să se preîncălzească până la stingerea indicatorului. Aceasta indică faptul că plitele au ajuns la temperatura potrivită de gătit.
- Setati butonul de control al temperaturii la setarea dorită. La început, încercați setarea din mijloc. Puteți ajusta mai târziu la o temperatură mai scăzută sau mai ridicată, conform preferințelor. O setare mai redusă produce o vafă mai deschisă la culoare, în timp ce vafele făcute cu o setare mai ridicată sunt mai închise la culoare și mai crocante. Diferite aluate de vafe se vor găti, de asemenea, diferit. În timp, veți găsi setarea perfectă pentru aluatul folosit.
- Înainte de coacerea primelor vafe ale zilei, folosiți o spatulă de patiserie pentru a aplica un strat subțire de ulei vegetal pe plita superioară și inferioară a aparatului de vafe. Puteți aplica, de asemenea, un strat subțire de spray de gătit antiaderent.

COACERE

- Indicatorul verde se va stinge odată ce temperatura adecvată de coacere este atinsă. Odată încins, ciclul de timp se va accelera.
- Turnați aluatul pe plita inferioară a aparatului de vafe. Puneți suficient aluat pentru a umple plita inferioară, astfel încât zona de vârf a plitei să fie acoperită. Dacă este necesar, folosiți o spatulă pentru a distribui aluatul în colțurile plitei. În acest moment, indicatorul verde se va aprinde pe măsură ce ciclul de coacere începe.
- Închideți aparatul de vafe. Nu deschideți aparatul cel puțin 1 minut și jumătate. Ridicarea capacului prea devreme va duce la ruperea vafelor insuficient coapte, făcându-le dificil de scos.
- Indicatorul verde se stinge din nou, vafele dumneavoastră vor fi coapte conform setării de control a temperaturii pe care ați selectat-o. Dacă doriți ca acestea să fie mai închise la culoare, închideți capacul și continuați să le coaceți până obțineți culoarea dorită.
- Îndepărtați vafele de pe plită folosind ustensile nemetalice.
- Dacă veți continua să coaceți, închideți aparatul pentru a reține căldura. Asigurați-vă întotdeauna că indicatorul verde este stins înainte de a coace mai multe vafe.
- Dacă doriți să luați o pauză scurtă, închideți aparatul de vafe pentru a menține căldura. Când reveniți la coacere, veți observa că primele vafe se vor coace mai rapid datorită căldurii suplimentare acumulate.
- Este necesară supravegherea atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropiere de copii.
- Când coacerea este finalizată, scoateți cablul de alimentare din priză. Lăsați aparatul de vafe deschis pentru a se răci. Nu curățați aparatul până când nu s-a răcit.

SFATURI DE COACERE A VAFELOR

- La prepararea aluatului de vafe, nu amestecați excesiv pentru ca vafele să nu devină tari. Amestecați aluatul doar până la eliminarea cocoloașelor de ingrediente uscate.
- Cantitatea optimă de aluat necesară pentru a face o vafă întreagă fără a se revărsa depinde de tipul de aluat pentru vafe. Turnarea aluatului dintr-o cană de măsurare vă va ajuta să estimați cât aluat să folosiți de fiecare dată. Umpleți farfuria inferioară pentru vafe cu suficient aluat pentru a ajunge doar până la marginea suprafeței de coacere.
- Pentru vafe cu formă mai uniformă, distribuiți aluatele dense spre marginile plitei, folosind o spatulă rezistentă la căldură sau alte ustensile nemetalice înainte de închiderea capacului.
- Vafele pe bază de aluat de prăjitură, precum vafele de ciocolată sunt mai fragede decât vafele obișnuite și pot necesita mai multă grijă la îndepărtarea din aparatul de făcut vafe. Este recomandat să tăiați aceste vafe în jumătăți sau sferturi înainte de a le îndepărta. Folosiți o spatulă pentru a susține vafele atunci când le scoateți din aparatul de făcut vafe.
- Pentru a menține vafele crocante, transferați vafele coapte pe un grătar de răcire pentru a preveni acumularea aburului dedesubt.
- Vafele deja răcite pot fi reîncălzite și le puteți reda textura crocantă, individual, prin plasarea în aparatul de vafe. Setati controlul de temperatură a aparatului de vafe la mic. Plasați vafele pe plită, potrivitându-le în caneluri; închideți capacul și încălziți timp de 1-2 minute, observându-le cu atenție pentru a preveni arderea.
- Vafele coapte se congelează bine. Răciți complet pe un grătar de răcire. Păstrați într-o pungă de congelare din plastic sau într-un recipient acoperit, separând vafele cu hârtie cerată. Reîncălziți vafele congelate în cuptorul de pâine, în cuptor sau prăjitorul de pâine până devin fierbinți și crocante.


CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

Iați câțiva pași simpli pentru a menține aspectul și funcționarea aparatului de vafe ca noi:

- Scoateți întotdeauna aparatul de făcut vafe din priză și lăsați să se răcească înainte de curățare. Nu este necesar să dezasamblați aparatul de vafe pentru curățare. Nu scufundați niciodată aparatul de vafe în apă și nu îl plasați în mașina de spălat vasele.
- Îndepărtați orice firimituri rămase în caneluri. Ștergeți plitele cu un prosop de hârtie, absorbind orice ulei sau unt rămas în canelurile plitei. Puteți, de asemenea, șterge plitele cu o cârpă umedă. Nu folosiți materiale abrazive care pot zgâria sau deteriora stratul antiaderent.
- Ștergeți suprafața exterioară a aparatului de vafe doar cu o cârpă umedă. Nu curățați suprafața exterioară cu un burete abraziv sau lână de oțel deoarece acestea pot deteriora finisajul. Carcasa exterioară poate fi lustruită ocazional cu o substanță potrivită pentru oțel inoxidabil. Nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.
- Nu introduceți în mașina de spălat vasele.
- Dacă aluatul se coace pe grătar, turnați puțin ulei de gătit pe aluatul întărit. Lăsați 5 minute pentru ca aluatul să se înmoaie, apoi ștergeți cu un prosop de hârtie sau o cârpă moale.
- Nu utilizați ustensile din metal pentru a îndepărta vafele, acestea pot deteriora suprafața antiaderentă.

ATENȚIE:  **suprafețele pot deveni fierbinți în timpul utilizării**

ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI

 Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere pe teritoriul UE. Pentru a preveni dauna posibilă a mediului sau sănătății umane datorită eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați dispozitivul. Păstrați instrucțiunile de utilizare pentru consultări ulterioare și transmiteți și instrucțiunile dacă accordați acest aparat altor persoane.

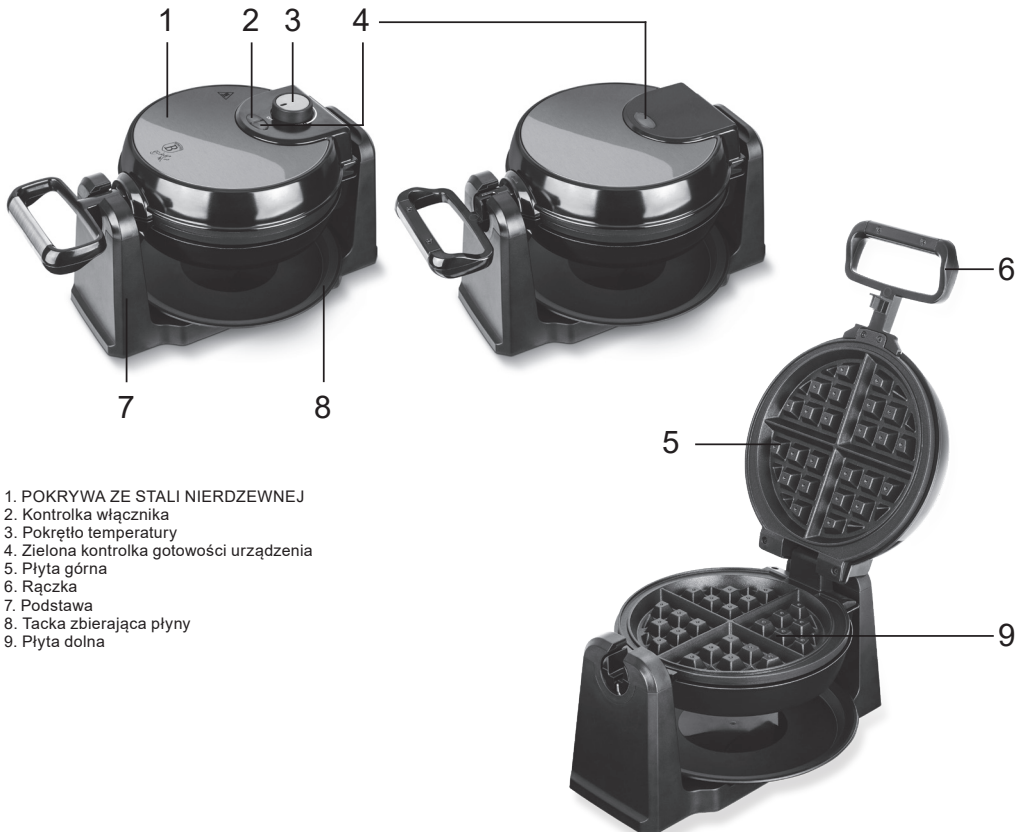


PORADNIK UŻYTKOWNIKA

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje. Instrukcję obsługi należy zachować na przyszłość.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
3. W celu ochrony przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i obrażeniami ciała nie należy zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
4. W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu konieczny jest ścisły nadzór. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem i serwisowaniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
6. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
8. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
9. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu grzejnika, gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, w rozgrzanym piekarniku, otwartego płomienia itp.
10. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach.
11. Nie wolno używać urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
12. To urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; w środowiskach typu bed and breakfast.
13. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub których doświadczenie lub wiedza nie są wystarczające, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia. Dzieci nie powinny używać urządzenia jako zabawki.



1. POKRYWA ZE STALI NIERDZEWNEJ
2. Kontrolka włącznika
3. Pokrętko temperatury
4. Zielona kontrolka gotowości urządzenia
5. Płyta górna
6. Rączka
7. Podstawa
8. Tacka zbierająca płyny
9. Płyta dolna



KORZYSTANIE Z GOFROWNICY

DLA UZYSKANIA JAK NAJLEPSZEGO EFEKTU STOSUJ SIĘ DO PONIŻSZYCH ZASAD.

Podczas nagrzewania się gofrownicy po raz pierwszy może unosić się z niej delikatny dym, lub zapach. W żaden sposób nie wpływa to na bezpieczeństwo podczas korzystania z urządzenia. Niemniej jednak może delikatnie wpłynąć na smak pierwszych gofrów, zatem zalecamy wyrzucenie ich po przygotowaniu.

PRZYGOTOWANIE GOFROWNICY

- Aby nagrzać gofrownicę ustaw pokrętko z temperaturą na najwyższą wartość. Umieść wtyczkę w gniazdku, zauważysz że kontrolka się zaświeci, przekręć pokrętko aż zaświeci się lampka, która będzie oznaczała że gofrownica się nagrzewa.
- Pozwól aby gofrownica nagrzewała się tak długo, aż kontrolka zniknie. Będzie to oznaczało, że płyty grzewcze osiągnęły odpowiednią temperaturę i są gotowe do przyrządzania gofrów.
- Ustaw Kontrolkę temperatury gofrownicy na odpowiednią wartość. Na początku ustaw temperaturę środkową. Później, w zależności od preferencji będziesz mógł ją podnosić, lub obniżać. Gofry przygotowane na niższej temperaturze będą jaśniejsze, z kolei gofry robione na wyższej temperaturze będą ciemniejsze i bardziej chrupiące. Różne mieszanki ciasta będą wymagały różnych temperatur. Po jakimś czasie będziesz już wiedzieć jaka temperatura jest odpowiednia do jakiego ciasta.
- Przed włożeniem ciasta do pierwszych gofrów, pomaluj płyty grzewcze cienką warstwą oleju za pomocą pędzla kuchennego. Dzięki temu ciasto nie będzie przywierać do płyt, a gofry się nie porwą.

PIECZENIE

- Kiedy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, zielona lampka zgaśnie. Kiedy gofrownica nagrzej się raz, ponowne nagrzanie będzie trwało krócej.
- Włóż porcję ciasta na dolną płytę grzewczą. Zwróć uwagę, aby ilość ciasta była odpowiednia i przykryła wszystkie wypustki na płycie. Jeśli trzeba, użyj drewnianej szpatułki do rozprowadzenia ciasta. W tym momencie również kontrolka zaświeci się na zielono, ponieważ trzeba będzie ponownie nagrzać gofrownicę.
- Zamknij gofrownicę. Nie otwieraj jej przez co najmniej 1,5 minuty. Otwarcie pokrywy zbyt szybko może spowodować wylanie się ciasta, co sprawi, że będzie trudno je usunąć.
- Zielona lampka zgaśnie ponownie, twoje gofry powinny być już gotowe zgodnie z Temperaturą ustawioną przez Ciebie. Jeśli chcesz, aby przypiekły się jeszcze bardziej, zamknij pokrywę i kontynuuj pieczenie aż do uzyskania odpowiedniego poziomu spiecznienia.
- Wyciągnij gofry z gofrownicy za pomocą niemetalowej łyżki.
- Jeśli będzie dalej smażyć gofry, zamknij pokrywę, aby nie utracić ciepła. Zawsze zwracaj uwagę, czy zielona lampka nie zgasła, zanim zaczniesz kontynuować pieczenie.
- Jeśli musisz zrobić krótką przerwę, zamknij gofrownicę, aby zatrzymać ciepło. Kiedy powrócisz do ponownego smażenia, zauważysz, że pierwsze gofry zrobiły się szybciej, ponieważ w gofrownicy zebrało się ciepło.
- Zalecana jest szczególna uwaga jeśli smażenie gofrów odbywa się z dziećmi, lub w ich obecności.
- Po zakończonym smażeniu odłącz wtyczkę z gniazdka. Zostaw gofrownicę otwartą, aby ostygła. Nigdy nie myj gofrownicy przed jej wystygnięciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA GOFRÓW

- Podczas przygotowywania ciasta na gofry nie przesadzaj z mieszaniami składników, ponieważ będą twarde. Wystarczy, że będziesz mieszał składniki aż do zniknięcia grudek suchych składników.
- Optymalna ilość ciasta potrzebna do zrobienia całego gofra bez przepelnienia zależy od rodzaju ciasta na gofry. Nalewanie ciasta z miarki pomoże oszacować, ile ciasta należy użyć za każdym razem. Napełnij dolną płytę gofrownicy taką ilością ciasta, aby sięgało ono krawędzi powierzchni do pieczenia.
- Aby mieć pewność, że gofry będą miały odpowiedni kształt, rozsmaruj ciasto także na bocznych częściach płyty grzewczej za pomocą szpatułki, lub innego niemetalowego narzędzia zanim zamkniesz pokrywę.
- Gofry przypominające ciastka, takie jak Gofry Czekoladowe, mogą być bardziej kruche i wymagać większej ostrożności podczas wyciągania ich z gofrownicy. Użyj drewnianej szpatułki, aby pomóc sobie przy wyciąganiu.
- Aby zachować chrupkość, po upieczeniu połóż gofry na metalowej kratce, aby uniknąć gromadzenia się pary w dolnej części.
- Ostudzone gofry możemy ponownie podgrzać i nadać im chrupkość poprzez wsadzenie ich ponownie do rozgrzanej gofrownicy. Ustaw Temperaturę na niską. Umieść gofry w gofrownicy tak, aby pasowały do wypustek, zamknij pokrywę i przytrzymaj przez 1-2 minuty, zwracając uwagę, czy się nie palą.
- Gofry można bez problemu mrozić. Ostudź je dokładnie na metalowej kratce. Przechowuj w plastikowym woreczku, lub pojemniku z pokrywką, oddzielając je za pomocą papieru do pieczenia. Gofry można rozmrażać w tosterze, piekarniku, lub opiekaczu tak długi, aż będą ciepłe i chrupiące.

CZYSZCZENIE I DBANIE O URZĄDZENIE

Poniżej znajdziesz kilka kroków dzięki którym Twoja gofrownica będzie wyglądała i działała jak nowa:

- Zawsze wyłącz gofrownicę i pozwól jej ostygnąć, zanim ją wyczyszczysz. Nie ma potrzeby aby odłączać gofrownicę podczas czyszczenia. Nigdy nie zanurzaj gofrownicy w wodzie, ani nie umieszczaj w zmywarce.
- Okruszki usuń za pomocą pędzla. Wypustki na płycie grzewczej przetrzyj ręcznikiem papierowym, dzięki temu usuniesz też resztki oleju, lub masła, które pozostały po smażeniu w dolnej części płyty. Możesz także użyć wilgotnej szmatki. Nigdy nie używaj ostrych czyścików, które mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej.
- Zewnętrzną część gofrownicy przetrzyj tylko wilgotną ściereczką. Nie używaj do czyszczenia ostrych czyścików, lub ścierek, gdyż mogą one uszkodzić niektóre części zewnętrzne gofrownicy. Od czasu do czasu może użyć małego metalowego narzędzia do usuwania resztek brudu z urządzenia. Nie zanurzaj gofrownicy w wodzie, ani w innych płynach. Nie umieszczaj urządzenia w zmywarce.
- Jeśli niewielka ilość ciasta spadnie na kratkę i zostanie upieczona, naniś na nią niewielką ilość oleju i poczekaj aż ciasto zmięknie. Po 5 minutach usuń ciasto ręcznikiem papierowym, lub ściereczką.
- Nie używaj metalowych łyżek do wyciągania gofrów, gdyż może to spowodować porysowanie płyty grzewczej.

Uwaga:



powierzchnia może się nagrzewać podczas korzystania z urządzenia



POPRAWNA UTYLIZACJA URZĄDZENIA

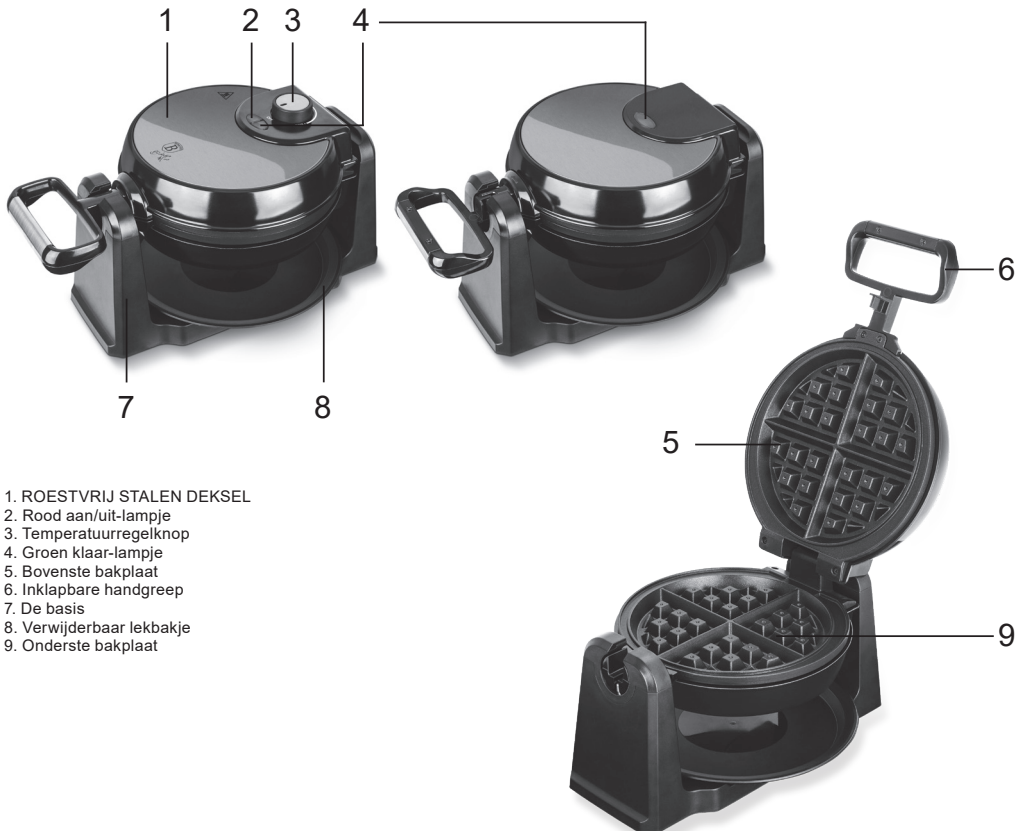
Ten znak informuje nas, że zgodnie z prawem UE ten produkt nie powinien być wyrzucony razem z innymi odpadami domowymi. W celu uniknięcia zagrożenia dla środowiska, lub ludzkiego zdrowia, oddaj produkt do utylizacji w odpowiednim miejscu. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości i przekaz ją ze sprzętem każdemu przyszłym użytkownikowi.



BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om het te beschermen tegen brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel.
4. Er moet nauwlettend toezicht worden gehouden wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u het schoonmaakt en voordat u er onderhoud aan gaat plegen. Laat afkoelen voordat u onderdelen opzet of losmaakt en voordat u het schoonmaakt.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of als het apparaat niet goed werkt of op een andere manier is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
8. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een radiator, hete gas- of elektrische brander, in een verwarmde oven, open vuur of iets dergelijks.
10. Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
11. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
12. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen, zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast-omgevingen.
13. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met onvoldoende ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen om het apparaat veilig te gebruiken en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.



1. ROESTVRIJ STALEN DEKSEL
2. Rood aan/uit-lampje
3. Temperatuurregelknop
4. Groen klaar-lampje
5. Bovenste bakplaat
6. Inklapbare handgreep
7. De basis
8. Verwijderbaar lekbakje
9. Onderste bakplaat



GEBRUIK VAN HET WAFELIJZER

VOLG VOOR DE BESTE RESULTATEN DEZE EENVOUDIGE INSTRUCTIES.

Wanneer het wafelijzer voor de eerste keer wordt verwarmd, kan het een lichte rook of geur afgeven. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van je apparaat. Het kan echter wel van invloed zijn op de smaak van de eerste set wafels, die in het wafelijzer is bereid. Het wordt dan ook aanbevolen om deze weg te gooien.

VOORBEREIDING VAN HET WAFELIJZER

- Verwarm het wafelijzer voor door de temperatuurregelaar op de maximale stand te zetten.
- Steek de stekker in het stopcontact. Je zult merken dat de aan/uit-indicator aan gaat als je de knop aanzet en het klaar-lampje gaat branden om aan te geven dat het wafelijzer met voorverwarmen is begonnen.
- Laat je wafelijzer voorverwarmen tot de klaar-indicator uitgaat. Dit geeft aan dat de bakplaten de juiste temperatuur hebben bereikt om te bakken.
- Stel de temperatuurregelaar op de gewenste instelling in. Probeer eerst een stand in het midden. Je kunt het later naar je voorkeur lager of hoger instellen. Een lagere stand produceert een lichtere wafel, terwijl wafels die op een hogere stand worden gebakken donkerder en knapperiger zijn. Verschillende wafelbeslagen zullen ook andere resultaten geven. Na verloop van tijd zul je de perfecte samenstelling voor het beslag vinden dat je gebruikt.
- Voordat je de eerste wafels van de dag gaat bakken, gebruik je een deegborstel om de bovenste en onderste wafelroosters licht in te smeren met plantaardige olie. Een lichte laag kookspray op de antiaanbaklaag werkt ook goed.

BAKKEN

- Als de juiste baktemperatuur is bereikt, gaat het groene lampje uit. Eenmaal opgewarmd, zullen de cyclustijden korter worden.
- Giet het beslag op het onderste rooster van het wafelijzer. Schep net genoeg beslag om het onderste rooster te vullen, zodat de bovenkant van het rooster bedekt is. Gebruik indien nodig een spatel om het beslag in de hoekjes van het rooster te verdelen. Op dit punt gaat het groene lampje branden als de bakcyclus begint.
- Sluit het wafelijzer. Niet openen gedurende minimaal 1½ minuut. Als je het deksel te snel opent, zullen de gebakken wafels splijten, waardoor ze moeilijk te verwijderen zijn.
- Het groene lampje weer uitgaat, je wafels moeten worden gebakken volgens de instelling van de temperatuurregeling die je hebt gekozen. Als je ze donkerder wilt, sluit je het deksel weer en bak je verder tot de gewenste kleur is bereikt.
- Haal de wafels met een niet-metalen keukengerei van de bakplaat.
- Als er nog meer gebakken moet worden, sluit het wafelijzer dan om de warmte vast te houden. Zorg er altijd voor dat het groene lampje weer uitgaat voordat je meer wafels gaat bakken.
- Als je een korte pauze moet nemen, sluit het wafelijzer dan om de warmte vast te houden. Als je weer gaat bakken, zul je merken dat de eerste wafels sneller bakken omdat er extra warmte is opgebouwd.
- Strikt toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Wanneer het bakken klaar is, haal je gewoon de stekker uit het stopcontact. Laat het wafelijzer openstaan om af te koelen. Niet schoonmaken voordat het apparaat is afgekoeld.

TIPS VOOR HET BAKKEN VAN WAFELS

- Bij het bereiden van het wafelbeslag moet je niet te lang mixen, want anders worden de wafels taai. Roer het beslag totdat de grote klontjes droge ingrediënten zijn verdwenen.
- De optimale hoeveelheid deeg die nodig is om een hele wafel te maken zonder dat deze overloopt, hangt af van het type wafelbeslag. Door het beslag uit een maatbeker te gieten, kunt u inschatten hoeveel beslag u elke keer moet gebruiken. Vul de onderste wafelplaat met genoeg beslag om net tot de rand van het bakoppervlak te komen.
- Voor gelijkmatiger gevormde wafels, moet je met behulp van een hittebestendige rubberen spatel of een ander niet-metalen keukengerei een dikke laag beslag naar de buitenrand van het rooster verspreiden, voordat je het deksel sluit.
- Wafels op basis van cake, zoals bijvoorbeeld de chocoladewafels, zijn zachter dan gewone wafels en vereisen mogelijk meer zorg wanneer ze uit het wafelijzer worden gehaald. Misschien moet je deze wafels in tweeën of in vieren breken voordat je ze verwijdert. Gebruik een spatel om wafels te ondersteunen wanneer je ze uit het wafelijzer haalt.
- Om de wafels knapperig te houden, plaats je de gebakken wafels op een rooster om af te koelen en om te voorkomen dat stoom zich eronder ophoopt.
- Reeds afgekoelde wafels kunnen afzonderlijk worden opgewarmd en opnieuw krokant worden door ze in het hete wafelijzer op te warmen. Zet de temperatuurregeling voor wafels op laag. Plaats de wafel op het rooster zodat de groeven overeenkomen; sluit het deksel en verwarm gedurende 1 tot 2 minuten. Let goed op dat de wafels niet aanbranden.
- Gebakken wafels kun je prima invriezen. Laat ze volledig afkoelen op een rooster. Bewaar ze in een plastic diepvrieszak of in een afgedekte container, waarbij de wafels met vetvrij papier worden gescheiden. Verwarm de bevroren wafels in een broodrooster of een oven op tot ze warm en knapperig zijn.

REINIGING EN ONDERHOUD

Hier zijn een paar eenvoudige stappen om je wafelijzer er als nieuw uit te laten zien en goed te laten werken:

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen voordat je het schoonmaakt. Het is niet nodig om het wafelijzer te demonteren om het schoon te maken. Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Borstel eventuele losse kruimels uit de groeven. Veeg de roosters met keukenpapier schoon en absorbeer alle olie of boter, die in de groeven van het rooster kan zitten. Je kunt de roosters ook met een vochtig doekje afnemen. Gebruik geen schurende middelen die de antiaanbaklaag kunnen krassen of beschadigen.
- Veeg de buitenkant van het wafelijzer alleen schoon met een vochtig doekje. Maak de buitenkant niet schoon met een schuursponsje of staalwol, dit zal de afwerking beschadigen. Een beetje metaalpoets geschikt voor roestvrij staal kan af en toe op de behuizing worden gebruikt. Niet onderdempelen in water of in een andere vloeistof. Niet in de vaatwasser plaatsen.
- Mocht er beslag op de roosters aanbakken, giet dan een beetje bakolie op het uitgeharde beslag. Laat het 5 minuten intrekken om het beslag zacht te maken en veeg het vervolgens met een stukje keukenpapier of een zacht doekje af.
- Gebruik geen metalen keukengerei om je wafels te verwijderen, deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.

Let op:  de oppervlakken kunnen tijdens het gebruik van het apparaat heet worden!



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT

Kleine huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van jouw gemeente. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en geef deze door aan toekomstige gebruikers.

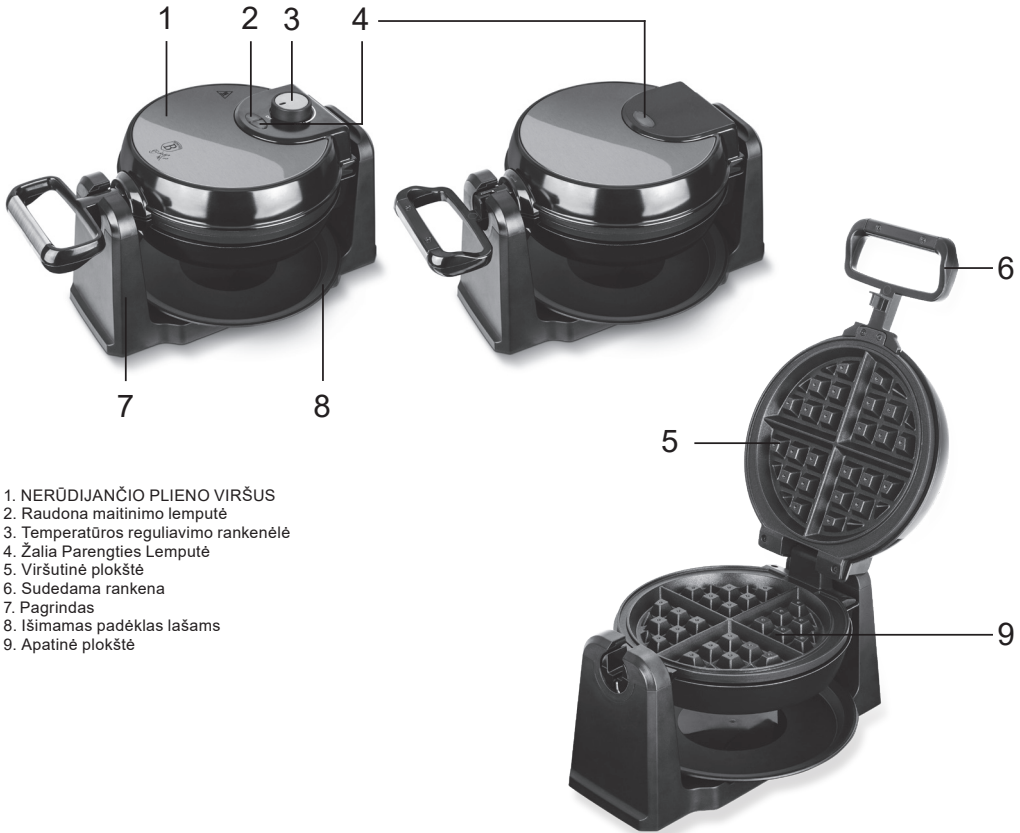


NAUDOJIMO VADOVAS

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Naudojant elektros prietaisus visada reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant šias:

1. Perskaitykite visas instrukcijas. Saugokite naudotojo vadovą, kad galėtumėte su juo susipažinti ateityje.
2. Nelieskite karštų paviršių. Naudokitės rankenomis arba rankenėlėmis.
3. Siekdami apsaugoti nuo gaisro, elektros smūgio ir asmens sužalojimo, nemerkite laido, kištukų ar prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
4. Būtina atidžiai prižiūrėti, kai bet kokį prietaisą naudoja vaikai arba jis naudojamas šalia jų. Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
5. Išjunkite kištuką iš elektros lizdo, kai prietaiso nenaudojate, prieš valydami ir prieš atlikdami techninę priežiūrą. Prieš uždėdami ar nuimdami dalis ir prieš valydami leiskite atvėsti.
6. Nenaudokite prietaiso su pažeistu laidu ar kištuku arba po to, kai prietaisas sugedo ar buvo kaip nors pažeistas. Gražinkite prietaisą į artimiausią įgaliotąjį aptarnavimo centrą, kad jis būtų apžiūretas, suremontuotas ar sureguliuotas.
7. Naudojant priedus, kurių nerekomenduoja prietaiso gamintojas, gali kilti gaisras, ištikti elektros smūgis arba sužaloti žmogų.
8. Neleiskite laidui kaboti per stalo ar stalviršio kraštą ir nelieskite karštų paviršių.
9. Nestatykite prietaiso ant radiatoriaus, karšto dujinio ar elektrinio degiklio, įkaitusios orkaitės, atviros liepsnos ar pan.
10. Šis gaminys skirtas naudoti tik namų ūkyje patalpose.
11. Nenaudokite prietaiso jokiai kitam nei numatytam naudojimui.
12. Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkiuose ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų darbuotojų virtuvėse; klientų viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo patalpose; nakvynės ir pusryčių tipo patalpose.
13. Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės ribotos arba kurių patirtis ar žinios nepakankamos, jeigu jie yra prižiūrimi arba yra instruktuoti, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir supranta pavojus. Vaikai neturėtų naudoti prietaiso kaip žaislo.



1. NERŪDIJANČIO PLIENO VIRŠUS
2. Raudona maitinimo lemputė
3. Temperatūros reguliavimo rankenėlė
4. Žalia Parengties Lemputė
5. Viršutinė plokštė
6. Sudedama rankena
7. Pagrindas
8. Išimamas padėklas lašams
9. Apatinė plokštė



VAFLIŲ KEPTUVĖS NAUDOJIMAS

GERIAUSIAM REZULTATUI, SEKITE ŠIAS PAPRASTAS INSTRUKCIJAS

Kai jūsų vaflių keptuvė užkaista pirmą kartą, ji gali paskleisti šiek tiek dūmų ar kvapą. Tai neturi įtakos jūsų prietaiso saugumui. Tačiau tai gali paveikti pirmųjų vaflių skonį, kurie buso paruošti jūsų vaflinėje, todėl rekomenduojama juos išmesti.

VAFLIŲ KEPTUVĖS PARUOŠIMAS

- Iš anksto pašildykite vaflinę, nustatydami temperatūros valdiklį į didžiausią nustatymą.
- Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą, pastebėsite, kad užsidegs maitinimo indikatorius ir įsijungs temperatūros rankenėlė, užsidegs parengties lemputė, rodanti, kad Vaflinė pradėjo kaisti.
- Leiskite Vaflių Keptuvei iš anksto įkaisti, kol užges parengties indikatorius. Tai rodo, kad kepimo plokštės pasiekė tinkamą kepimui temperatūrą.
- Nustatykite Vaflių Temperatūros Valdiklį į norimą nustatymą. Iš pradžių išbandykite nustatymą per vidurį. Vėliau galėsite jį sumažinti arba padidinti pagal savo pageidavimus. Nustatčius žemesnį nustatymą, gaunami šviesesnės spalvos vafliai, o esant aukštesniam nustatymui, gaunami tamsesni ir traškesni. Skirtingos vaflių tešlos taip pat keps skirtingai. Laikui bėgant rasite tinkamiausią nustatymą tešlai.
- Prieš kepdami pirmuosius dienos vaflius, konditeriniu šepetėliu patepkite nedideliu kiekiu augalinio aliejaus viršutinę ir apatinę vaflinės plokštes. Nedidelis kiekis purškiamo aliejaus pat puikiai tinka.

KEPIMAS

- Kuomet yra pasiekiami tinkama kepimo temperatūra, žalia lemputė užges. Kuomet prietaisas sušils, ciklo laikas bus greitesnis.
- Įpilkite tešlos ant vaflinės apatinės plokštės. Įpilkite pakankamai tešlos, kad užpildytumėte apatinę plokštę, kad būtų padengtas pagrindinis grotelių plotas. Jei reikia, mentele paskleiskite tešlą į grotelių kampus. Tuo metu užsidegs žalia lemputė ir prasidės kepimo ciklas.
- Uždarykite vaflinę. Neatidarykite bent 1½ minutės. Per anksti atidarius dangtį, nepakankamai iškeptas vafelis atsiskirs, todėl jį bus sunku išimti.
- Žalia lemputė vėl užges, jūsų vafliai turėtų būti gaminami pagal jūsų pasirinktą Vaflių Temperatūros Valdymo nustatymą. Jei norite, kad jie būtų tamsesni, uždarykite dangtį ir toliau kepkite, kol pasieksite norimą spalvą.
- Išimkite vaflius iš grotelių naudodami nemetalinius įrankius.
- Jei reikia kepti papildomai, uždarykite vaflinę, kad išlaikytumėte šilumą. Prieš kepdami daugiau vaflių, visada įsitikinkite, kad žalia lemputė vėl išsijungė.
- Jei reikia padaryti trumpą pertraukėlę, uždarykite vaflinę, kad išlaikytumėte šilumą. Grįžę prie kepimo pastebėsite, kad pirmieji vafliai iškeps greičiau, nes buvo teista susikaupti papildomai šilumai.
- Būtlina atidi priežiūra, kuomet prietaisu naudojasi vaikai arba jie yra netoli jo.
- Baigę kepti, tiesiog ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo. Palikite atidarytą vaflinę, kad ji atvėstų. Nevalykite, kol įrenginys neatvės.

VAFLIŲ KEPIMO PATARIMAI

- Ruošdami vaflių tešlą, per daug jos nepermaišykite, nes kitaip vafliai bus kieti. Tešlą maišykite tik tol, kol išnyks dideli sausų ingredientų gabalėliai.
- Optimalus tešlos kiekis, kurio reikia norint iškepti visą vaflių ir jo neperpildyti, priklauso nuo vaflių tešlos rūšies. Tešlos pilstymas iš matavimo puodelio padės įvertinti, kiek tešlos reikia naudoti kiekvieną kartą. Pripildykite apatinę vaflių lėkštę tiek tešlos, kad ji vos siektų kepimo paviršiaus kraštą.
- Kad vafliai būtų tolygesnės formos, prieš uždarydami dangtį, naudodami karščiu atsparią guminę mentelę ar kitą nemetalinį įrankį, paskleiskite storą tešlą į kraštus.
- Pyrago tipo vafliai, pavyzdžiui, šokoladiniai Vafliai, yra minkštesni nei įprasti vafliai, todėl gali prireikti daugiau atsargumo juos išimant iš vaflinės. Prieš išimdami šiuos vaflius galite perlažyti per pusę arba į ketvirčius. Naudokitės mentele, kad padėtumėte išimti vaflius.
- Norėdami išlaikyti traškumą, iškeptus vaflius perkelkite ant vielinių grotelių, kad po vafliais nesikauptų garai.
- Jau atvėsusius vaflius pakartotinai pašildyti ir suteikti traškumo, individualiai, įdedant atgal į vaflių keptuvę. Nustatykite Vaflių Temperatūros Valdiklį į žemą padėtį. Įdėkite vaflių ant grotelių, kad grioveliai sutaptų; uždarykite dangtį ir kaitinkite 1-2 minutes, atidžiai stebėdami, kad nesudegintumėte.
- Iškepti vafliai gerai užšąla. Pilnai atvėsinkite ant vielinių grotelių. Laikykite plastikiniame šaldymo maišelyje arba uždengtame inde, atskirdami vaflius su vaško popieriumi. Sušaldytus vaflius pašildykite skrudintuvo orkaitėje, orkaitėje arba skrudintuve, kol jie bus karšti ir traškūs.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Štai keli paprasti žingsniai, kad jūsų vaflių keptuvė atrodytų ir veiktų kaip nauja:

- Visada atjunkite vaflinę ir leiskite jai atvėsti prieš valydami. Išvalymui vaflinės nereikia išardyti. Niekada nemerkite vaflinės keptuvės į vandenį ir neplaukite indaplovėje.
- Iš griovelių išvalykite palaigus trupinius. Nuvalykite grotelles popieriniu rankšluosčiu, sugerdami bet kokį aliejų ar sviestą, kuris gali būti grioveliuose. Taip pat galite nuvalyti grotelles su drėgna šluoste. Nenaudokite jokių abrazyvinių priemonių, kurios gali subraižyti ar pažeisti nepridegančią dangą.
- Vaflinės aparato išorę valykite tik su drėgna šluoste. Nevalykite išorės su jokia abrazyvine šveitimo šluoste arba metaline kempine, nes tai sugadins apdailą. Šiek tiek metalo poliravimo, tinkamo nerūdijančiam plienui, kartais gali būti naudojama korpuso viršuje. Nepanardinkite į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
- Nedėkite į indaplovę.
- Jei tešla sukeptų ant grotelių, užpilkite šiek tiek kepimo aliejaus ant sukietėjusios tešlos. Palikite 5-ioms minutėms, kad tešla suminkštėtų, tada nuvalykite popieriniu rankšluosčiu arba minkštu skudurėliu.
- Nenaudokite metalinių įrankių vafliams išimti, jie gali pažeisti nepridegančią paviršių.

Įspėjimas:



naudojimo metu paviršiai gali įkaisti



APLINKAI DRAUGIŠKAS UTILIZAVIMAS

Šis žymėjimas rodo, kad šio gamtinio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Norėdami užkirsti kelią galimai žalai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, atsakingai perdirbkite jas, kad būtų skatinamas tvarus išteklių pakartotinis naudojimas. Norėdami tinkamai išmesti savo prietaisą, nuneškite jį į savo vietinį atliekų perdirbimo centrą. Arba kreipkitės į vietinę tarnybą arba informaciją į vietinį pakartotinio naudojimo centrą. Prašome padaryti šį produktą ekologiškai saugiu perdirbimui.

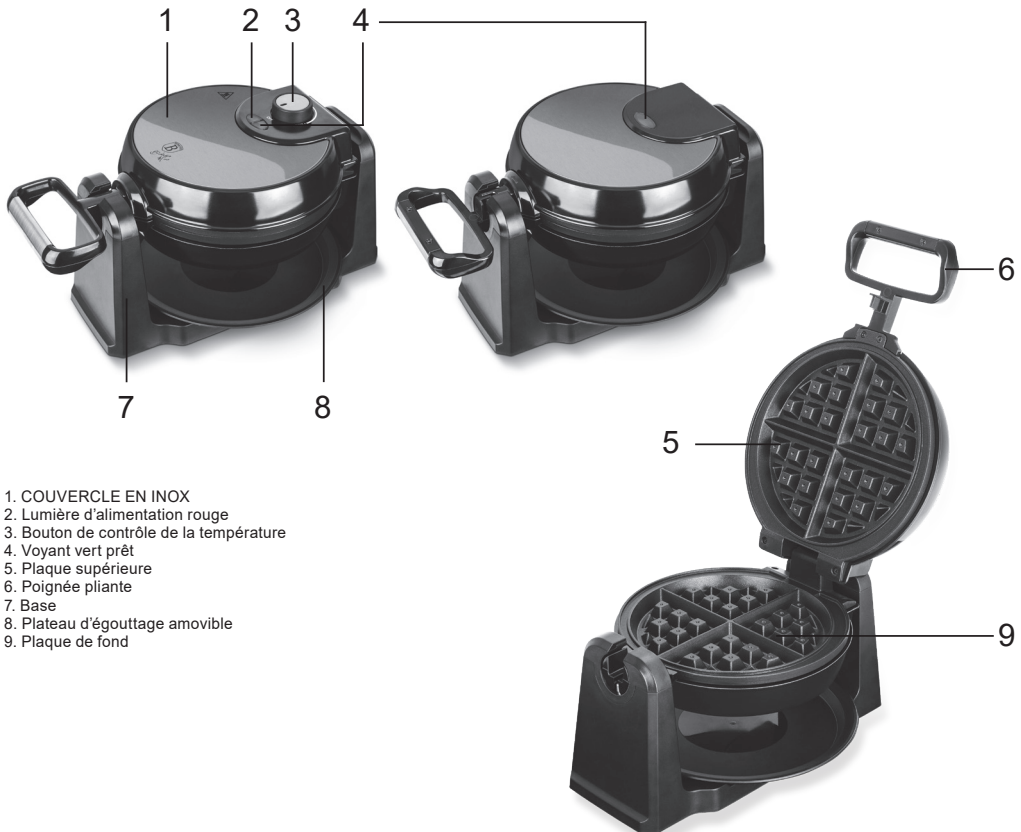


GUIDE DE L'UTILISATEUR

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Conservez le manuel de l'utilisateur pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Laissez refroidir l'appareil avant de le mettre en place ou de le retirer, et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
9. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un radiateur, d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, dans un four chauffé, sur une flamme nue ou similaire.
10. Ce produit est conçu pour un usage domestique à l'intérieur uniquement.
11. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
12. Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et les applications similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type chambre d'hôte et petit déjeuner.
13. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.



1. COUVERCLE EN INOX
2. Lumière d'alimentation rouge
3. Bouton de contrôle de la température
4. Voyant vert prêt
5. Plaque supérieure
6. Poignée pliante
7. Base
8. Plateau d'égouttage amovible
9. Plaque de fond



UTILISATION DU GAUFRIER

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, SUIVEZ CES INSTRUCTIONS SIMPLES.

Lorsque votre gaufrier est chauffé pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou odeur. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil. Cependant, cela peut affecter la saveur de la première série de gaufres préparées dans votre gaufrier, et il est recommandé de les jeter.

PRÉPARATION DU GAUFRIER

- Préchauffez le gaufrier en réglant la commande de température sur le réglage maximum.
- Insérez la fiche dans la prise de courant, vous remarquerez que le témoin d'alimentation s'allume et tournez le bouton, le témoin de disponibilité s'allume, indiquant que le gaufrier a commencé à préchauffer.
- Laissez votre gaufrier préchauffer jusqu'à ce que le témoin de disponibilité s'éteigne. Cela indique que les plaques de cuisson ont atteint la température correcte pour la cuisson.
- Réglez la commande de température des gaufres sur le réglage souhaité. Au début, essayez un réglage au milieu. Vous pourrez ensuite le régler plus bas ou plus haut selon vos préférences. Un réglage plus bas produit une gaufre de couleur plus claire, tandis que les gaufres faites à un réglage plus élevé sont plus foncées et plus croustillantes. Des pâtes à gaufres différentes auront également une cuisson différente. Avec le temps, vous trouverez le réglage idéal pour la pâte que vous utilisez.
- Avant de faire cuire les premières gaufres de la journée, utilisez un pinceau à pâtisserie pour enduire légèrement d'huile végétale les grilles à gaufres supérieure et inférieure. Une légère couche d'aérosol de cuisson antiadhésif convient également.

CUISSON

- Lorsque la température de cuisson appropriée est atteinte, le voyant vert s'éteint. Une fois la température atteinte, les cycles seront plus rapides.
- Versez la pâte sur la grille inférieure du gaufrier. Versez juste assez de pâte pour remplir la grille inférieure de façon à couvrir la zone de pointe de la grille. Si nécessaire, utilisez une spatule pour répartir la pâte dans les coins de la grille. À ce stade, le voyant vert s'allume et le cycle de cuisson commence.
- Fermez le gaufrier. N'ouvrez pas le couvercle avant au moins 1½ minute. Si vous ouvrez le couvercle trop tôt, les gaufres insuffisamment cuites se fendront, ce qui les rendra difficiles à retirer.
- Le voyant vert s'éteint à nouveau, vos gaufres doivent être cuites en fonction du réglage de la commande de température des gaufres que vous avez choisi. Si vous les voulez plus foncées, fermez le couvercle et poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée.
- Retirez les gaufres de la grille à l'aide d'ustensiles non métalliques.
- Si vous devez poursuivre la cuisson, fermez le gaufrier pour conserver la chaleur. Assurez-vous toujours que le voyant vert s'éteint à nouveau avant de faire d'autres gaufres.
- Si vous devez faire une courte pause, fermez le gaufrier pour maintenir la chaleur. Lorsque vous recommencerez à faire des gaufres, vous remarquerez que les premières gaufres cuiront plus vite parce que la chaleur supplémentaire a pu s'accumuler.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez simplement le cordon d'alimentation de la prise murale. Laissez le gaufrier ouvert pour qu'il refroidisse. Ne nettoyez pas l'appareil avant qu'il ait refroidi.

CONSEILS POUR LA CUISSON DES GAUFRES

- Lorsque vous préparez la pâte à gaufres, ne mélangez pas trop, sinon les gaufres seront dures. Remuez la pâte uniquement jusqu'à ce que les gros morceaux d'ingrédients secs disparaissent.
- La quantité optimale de pâte nécessaire pour faire une gaufre entière sans déborder dépend du type de pâte à gaufre. Verser la pâte à partir d'une tasse à mesurer vous aidera à estimer la quantité de pâte à utiliser à chaque fois. Remplissez la plaque à gaufres inférieure avec suffisamment de pâte pour atteindre le bord de la surface de cuisson.
- Pour obtenir des gaufres de forme plus régulière, étalez la pâte épaisse sur le bord extérieur de la grille, à l'aide d'une spatule en caoutchouc résistant à la chaleur ou d'un autre ustensile non métallique, avant de fermer le couvercle.
- Les gaufres à base de gâteau, comme les gaufres au chocolat, sont plus tendres que les gaufres ordinaires et peuvent nécessiter plus de précautions lorsqu'on les retire du gaufrier. Vous pouvez casser ces gaufres en deux ou en quatre avant de les retirer. Utilisez une spatule pour soutenir les gaufres lorsque vous les retirez du gaufrier.
- Pour qu'elles restent croustillantes, mettez les gaufres cuites sur une grille de refroidissement pour éviter que la vapeur ne s'accumule en dessous.
- Les gaufres déjà refroidies peuvent être réchauffées et croquantes, individuellement, en les remettant dans le gaufrier chaud. Réglez la commande de température des gaufres sur faible. Placez la gaufre sur la grille de façon à ce que les rainures correspondent ; fermez le couvercle et faites chauffer pendant 1 à 2 minutes, en surveillant attentivement pour éviter de brûler.
- Les gaufres cuites se congèlent bien. Laissez refroidir complètement sur une grille. Conserver dans un sac de plastique pour congélation ou dans un contenant couvert, en séparant les gaufres avec du papier ciré. Réchauffer les gaufres congelées dans le four à grille-pain, le four ou le grille-pain jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et croustillantes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Voici quelques étapes faciles à suivre pour que votre gaufrier reste comme neuf :

- Débranchez toujours le gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Il n'est pas nécessaire de démonter le gaufrier pour le nettoyer. Ne plongez jamais le gaufrier dans l'eau et ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle.
- Brossez les miettes qui se sont détachées des rainures. Essuyez les grilles avec une serviette en papier pour absorber l'huile ou le beurre qui pourrait se trouver dans les rainures de la grille. Vous pouvez également essuyer les grilles avec un chiffon humide. N'utilisez rien d'abrasif qui puisse rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.
- Essuyez l'extérieur du gaufrier avec un chiffon humide uniquement. Ne nettoyez pas l'extérieur avec un tampon à récurer abrasif ou de la laine d'acier, car cela endommagerait la finition. Un peu de produit de polissage pour métaux adapté à l'acier inoxydable peut être utilisé occasionnellement sur le boîtier supérieur. Ne pas plonger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Si de la pâte a cuit sur les grilles, versez un peu d'huile de cuisson sur la pâte durcie. Laissez reposer 5 minutes pour ramollir la pâte, puis essuyez-la avec une serviette en papier ou un chiffon doux.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer vos gaufres, ils peuvent endommager la surface antiadhésive.

Mise en garde:



les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation



ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine du fait d'une élimination non contrôlée des déchets, recyclez-le. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure et veuillez le transmettre à tous les utilisateurs futurs.

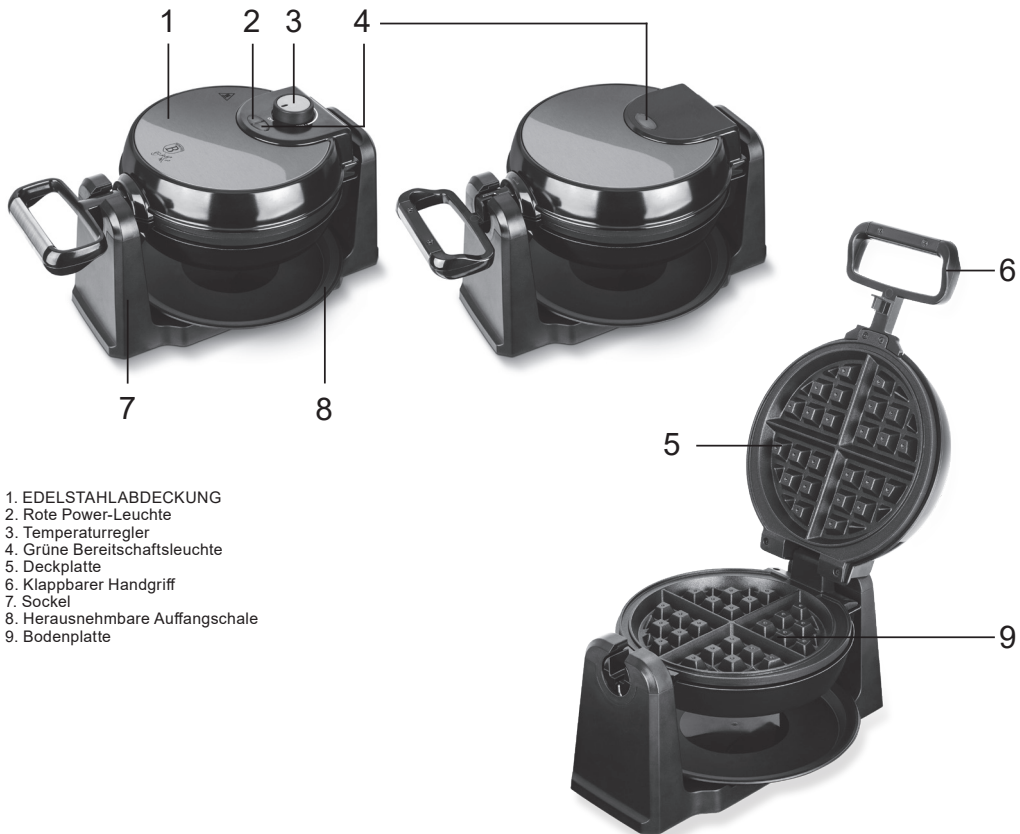


BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zum Nachschlagen auf.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie es reinigen oder warten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen, und bevor Sie es reinigen.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Service-Center.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Heizkörpers, eines heißen Gas- oder Elektrobrenners, eines beheizten Ofens, einer offenen Flamme oder Ähnlichem.
10. Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
12. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.: in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; in Umgebungen mit Übernachtung und Frühstück.
13. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung oder unzureichendem Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung erhalten haben, um das Gerät sicher zu benutzen und die Gefahren zu verstehen. Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.



1. EDELSTAHLABDECKUNG
2. Rote Power-Leuchte
3. Temperaturregler
4. Grüne Bereitschaftsleuchte
5. Deckplatte
6. Klappbarer Handgriff
7. Sockel
8. Herausnehmbare Auffangschale
9. Bodenplatte



VERWENDUNG DES WAFFELEISENS

DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN SIE, WENN SIE DIE FOLGENDEN EINFACH ANWEISUNGEN BEFOLGEN.

Wenn Ihr Waffeleisen zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung geben. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts. Es kann jedoch den Geschmack der ersten in Ihrem Waffeleisen zubereiteten Waffeln beeinträchtigen, und es wird empfohlen, diese zu entsorgen.

VORBEREITUNG DES WAFFELEISENS

- Heizen Sie das Waffeleisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe stellen.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die Betriebsanzeige leuchtet auf und drehen Sie den Drehknopf, die Bereitschaftsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Waffelmaschine mit dem Vorheizen begonnen hat.
- Lassen Sie Ihren Waffeleisen vorheizen, bis die Bereitschaftsanzeige erlischt. Dies zeigt an, dass die Backplatten die richtige Temperatur zum Backen erreicht haben.
- Stellen Sie den Waffeltemperaturregler auf die gewünschte Einstellung. Versuchen Sie zunächst eine Einstellung in der Mitte. Später können Sie sie je nach Vorliebe niedriger oder höher einstellen. Eine niedrigere Einstellung ergibt hellere Waffeln, während Waffeln mit einer höheren Einstellung dunkler und knuspriger sind. Verschiedene Waffelteige werden auch unterschiedlich zubereitet. Mit der Zeit werden Sie die perfekte Einstellung für den von Ihnen verwendeten Teig finden.
- Bevor Sie die ersten Waffeln des Tages backen, bestreichen Sie die Ober- und Unterseite des Waffelgitters mit einem Backpinsel leicht mit Pflanzenöl. Eine leichte Beschichtung mit Antihaft-Kochspray funktioniert ebenfalls gut.

BACKEN

- Wenn die richtige Backtemperatur erreicht ist, erlischt das grüne Licht. Sobald das Gerät aufgeheizt ist, werden die Zykluszeiten verkürzt.
- Gießen Sie den Teig auf den unteren Rost des Waffeleisens. Schöpfen Sie gerade so viel Teig auf das untere Gitter, dass der obere Bereich des Gitters bedeckt ist. Falls erforderlich, verwenden Sie einen Spatel, um den Teig in die Ecken des Gitters zu verteilen. Jetzt leuchtet das grüne Licht auf und der Backvorgang beginnt.
- Schließen Sie das Waffeleisen. Öffnen Sie den Deckel für mindestens 1½ Minuten nicht. Ein zu frühes Öffnen des Deckels führt dazu, dass sich die zu wenig gebackenen Waffeln teilen und sich nur schwer herausnehmen lassen.
- Das grüne Licht wieder erlischt, die Waffeln sollten entsprechend der von Ihnen gewählten Einstellung der Waffeltemperaturregelung fertig sein. Wenn Sie sie dunkler haben möchten, schließen Sie den Deckel und backen Sie weiter, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.
- Nehmen Sie die Waffeln mit einem nicht-metallischen Werkzeug vom Rost.
- Wenn Sie weitere Waffeln backen möchten, schließen Sie den Waffeleisen, um die Wärme zu speichern. Vergewissern Sie sich immer, dass das grüne Licht wieder erlischt, bevor Sie weitere Waffeln backen.
- Wenn Sie eine kurze Pause machen müssen, schließen Sie das Waffeleisen, um die Hitze zu erhalten. Wenn Sie wieder mit dem Backen beginnen, werden Sie feststellen, dass die ersten Waffeln schneller gebacken werden, weil sich die zusätzliche Hitze aufgestaut hat.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Wenn das Backen beendet ist, ziehen Sie einfach den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Waffeleisen zum Abkühlen geöffnet. Reinigen Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist.


TIPPS ZUM WAFFELBACKEN

- Bei der Zubereitung des Waffelteigs nicht zu viel mischen, sonst werden die Waffeln zäh. Rühren Sie den Teig nur so lange, bis keine großen Klumpen der trockenen Zutaten mehr vorhanden sind.
- Die optimale Teigmenge, die für eine ganze Waffel benötigt wird, ohne dass sie überläuft, hängt von der Art des Waffelteigs ab. Das Ausgießen des Teigs aus einem Messbecher hilft Ihnen dabei, abzuschätzen, wie viel Teig Sie jedes Mal verwenden müssen. Füllen Sie die untere Waffelplatte mit so viel Teig, dass er gerade bis zum Rand der Backfläche reicht.
- Um gleichmäßigere Waffeln zu erhalten, verteilen Sie den Teig mit einem hitzebeständigen Gummispatel oder einem anderen nicht-metallischen Werkzeug bis zum äußeren Rand des Gitters, bevor Sie den Deckel schließen.
- Waffeln auf Kuchenbasis, wie z. B. die Schokoladenwaffeln, sind zarter als normale Waffeln und erfordern möglicherweise mehr Sorgfalt beim Herausnehmen aus dem Waffeleisen. Sie können diese Waffeln vor dem Herausnehmen in Hälften oder Viertel teilen. Verwenden Sie einen Spatel, um die Waffeln beim Herausnehmen aus dem Waffeleisen zu stützen.
- Damit die gebackenen Waffeln knusprig bleiben, sollten Sie sie auf einem Gitterrost abkühlen lassen, damit sich darunter kein Dampf ansammelt.
- Bereits abgekühlte Waffeln können einzeln wieder aufgewärmt und erneut knusprig gemacht werden, indem sie in das heiße Waffeleisen gelegt werden. Stellen Sie den Waffeltemperaturregler auf niedrig. Legen Sie die Waffel so auf den Rost, dass die Rillen übereinstimmen; schließen Sie den Deckel und erhitzen Sie die Waffel 1 bis 2 Minuten lang.
- Gebackene Waffeln lassen sich gut einfrieren. Auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen. In einem Gefrierbeutel oder in einem abgedeckten Behälter aufbewahren, wobei die Waffeln mit Wachspapier getrennt werden. Gefrorene Waffeln im Toaster, Backofen oder Toaster aufwärmen, bis sie heiß und knusprig sind.

REINIGUNG UND PFLEGE

Hier sind ein paar einfache Schritte, damit Ihr Waffeleisen wie neu aussieht und funktioniert:

- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Waffeleisens und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Das Waffeleisen muss zum Reinigen nicht auseinandergebaut werden. Tauchen Sie das Waffeleisen niemals in Wasser ein und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Bürsten Sie alle losen Krümel aus den Rillen. Wischen Sie die Roste mit einem Papiertuch ab, um Öl oder Butter aufzusaugen, die sich in den Rillen des Rostes befinden könnten. Sie können die Roste auch mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine Scheuersmittel, die die Antihaftbeschichtung zerkratzen oder beschädigen können.
- Wischen Sie die Außenseite des Waffeleisens nur mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Außenseite nicht mit einem Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da dies die Oberfläche beschädigen würde. Das obere Gehäuse kann gelegentlich mit einer für Edelstahl geeigneten Metallpolitur behandelt werden. Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Nicht in die Spülmaschine stellen.
- Sollte Teig auf den Gittern festbacken, gießen Sie ein wenig Speiseöl auf den fest gewordenen Teig. 5 Minuten stehen lassen, um den Teig aufzuweichen, und dann mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch abwischen.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Herausnehmen der Waffeln, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

Achtung:  die Oberflächen können bei der Benutzung heiß werden



ENTSORGUNG

Entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Entsorgungsstelle.

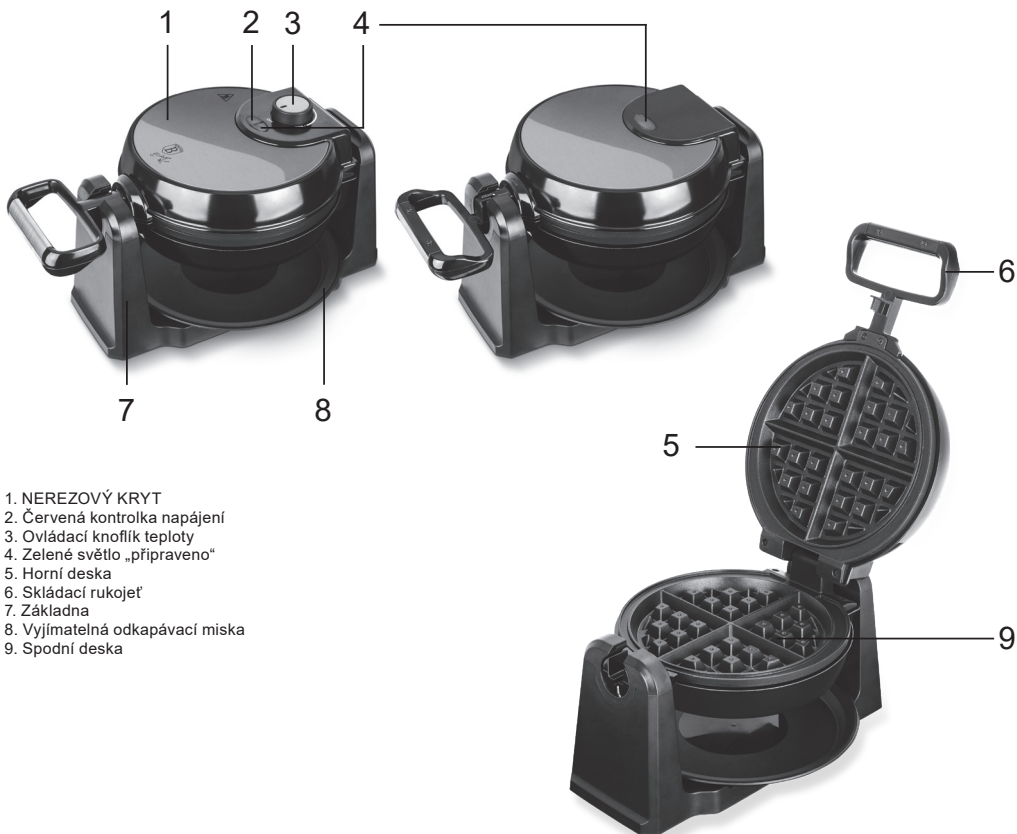


UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

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

1. Přečtěte si všechny pokyny. Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky.
3. Z důvodu ochrany před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním neponořujte kabel, zástrčky ani spotřebič do vody nebo jiných tekutin.
4. Při používání jakéhokoli spotřebiče děti nebo v jejich blízkosti je nutný pečlivý dohled. Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.
5. Pokud spotřebič nepoužíváte, před čištěním a před údržbou jej odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
6. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo poté, co spotřebič nefunguje správně nebo byl jakkoli poškozen. Spotřebič vraťte do nejbližšího autorizovaného servisního střediska k přezkoumání, opravě nebo seřízení.
7. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
8. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani se nedotýkejte horkých povrchů.
9. Spotřebič neumísťujte na radiátor, horký plynový nebo elektrický hořák, do vyhřívané trouby, otevřeného ohně apod. nebo do jejich blízkosti.
10. Tento výrobek je určen pouze pro vnitřní použití v domácnosti.
11. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.
12. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu; prostředí typu penzionů.
13. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, jejichž zkušenosti nebo znalosti nejsou dostatečné, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí nebezpečím. Děti by neměly přístroj používat jako hračku.



1. NEREZOVÝ KRYT
2. Červená kontrolka napájení
3. Ovládací knoflík teploty
4. Zelené světlo „připraveno“
5. Horní deska
6. Sklápěcí rukojeť
7. Základna
8. Vyjímatelná odkapávací miska
9. Spodní deska



POUŽITÍ VAFLOVAČE

PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ NÁSLEDUJTE TYTO JEDNODUCHÉ POKYNY.

Když se váš vaflovač zahřeje poprvé, může z něj vycházet mírný kouř nebo zápach. To nemá vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče. Může to však ovlivnit chuť první sady vafel připravených ve vašem vaflovači, a proto se doporučuje tyto vafle vyhodit.

PŘÍPRAVA VAFLOVAČE

- Předehřejte vaflovač nastavením ovladače teploty na maximální nastavení.
- Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky, všimnete si, že se rozsvítí indikátor napájení a zapnete knoflík, rozsvítí se kontrolka připravenosti, což znamená, že vaflovač začal předehřívat.
- Nechte váš vaflovač předehřát, dokud nezhasne indikátor připravenosti. To znamená, že varné desky dosáhly správné teploty pro vaření.
- Nastavte ovládání teploty vafle na požadované nastavení. Nejprve zkuste nastavení uprostřed. Později jej můžete upravit na nižší nebo vyšší podle vašich preferencí. Nižší nastavení vytváří vafle světlejší barvy, zatímco vafle vyrobené při vyšším nastavení jsou tmavší a křupavější. Různá vaflová těsta se také vaří odlišně. Postupem času najdete ideální nastavení pro těsto, které používáte.
- Před pečením prvních vafel dne použijte štětec na jemné potření horní a spodní mřížky vafel rostlinným olejem. Dobře funguje i lehká vrstva nepřilnavého spreje na vaření.

PEČENÍ

- Po dosažení správné teploty pečení zelené světlo zhasne. Po zahřátí budou časy cyklů rychlejší.
- Nalijte těsto na spodní mřížku vaflovače. Nalijte jen tolik těsta, aby vyplnilo spodní mřížku tak, aby byla pokryta horní část mřížky. V případě potřeby udělat krátkou přestávku, zavřete vaflovač, abyste udrželi teplo. Když se vrátíte k pečení, všimnete si, že první vafle se budou péct rychleji, protože bylo umožněno nahromadění tepla.
- Když je jakýkoli spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný pečlivý dohled.
- Po dokončení pečení jednoduše odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Nechte vaflovač otevřený vychladnout. Nečistěte, dokud jednotka nevychladne.

TIPY NA PEČENÍ VAFEL

- Při přípravě vaflového těsta nepřemíchejte, vafle by byly tuhé. Těsto míchejte pouze do té doby, než zmizí velké hrudky suchých surovin.
- Optimální množství těsta potřebné k vytvoření celé vafle bez přelítí závisí na typu vaflového těsta. Nalévání těsta z odměrky vám pomůže odhadnout, kolik těsta máte pokaždé použít. Spodní vaflovou desku naplňte takovým množstvím těsta, aby dosahovalo jen k okraji pečicí plochy.
- Pro rovnoměrnější tvar vafel rozprostřete před zavřením víka silná těsta na vnější okraj mřížky pomocí žáruvzdorné gumové stěrky nebo jiného nekovového náčiní.
- Vafle na dortové bázi, jako jsou čokoládové vafle, jsou křehčí než běžné vafle a mohou vyžadovat větší péči při vyjímání z vaflovače. Před vyjmutím můžete tyto vafle rozdělit na poloviny nebo čtvrtiny. Při vyjímání vafel z vaflovače použijte stěrku.
- Chcete-li zachovat křupavost, přesuňte upečené vafle na mřížku, aby se pod nimi nehromadila pára.
- Již vychladlé vafle lze jednotlivě znovu ohřát a znovu křupat vrácením do horkého vaflovače. Nastavte ovládání teploty na nízkou hodnotu. Umístěte vafle na mřížku tak, aby drážky odpovídaly; zavřete víko a zahřívajte 1 až 2 minuty a pečlivě sledujte, aby nedošlo k připálení.
- Upečené vafle se dobře mrazí. Zcela vychladnout na mřížce. Skladujte v plastovém mrazicím sáčku nebo v zakryté nádobě, vafle oddělujte voskovým papírem. Zmrazené vafle ohřejte v toustovači, troubě nebo toustovači, dokud nebudou horké a křupavé.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Zde je několik jednoduchých kroků, aby váš vaflovač vypadal a fungoval jako nový:

- Před čištěním vaflovač vždy odpojte a nechte jej vychladnout. Pro čištění není potřeba vaflovač rozebrat. Nikdy neponožujte vaflovač do vody ani jej nevkládějte do mýčky nádoby.
- Vykartáčujte všechny uvolněné drobků z drážek. Otfete mřížky papírovou utěrkou, absorbujte veškerý olej nebo máslo, které by mohlo být dole v drážkách mřížky. Mřížky můžete také otřít vlhkým hadříkem. Nepoužívejte nic abrazivního, které by mohlo poškrábat nebo poškodit nepřilnavou vrstvu.
- Vnější část vaflovače otřete pouze vlhkým hadříkem. Vnější povrch nečistěte žádným abrazivním drátěným hadříkem nebo drátěnkou, protože by došlo k poškození povrchu. Na horní kryt lze příležitostně použít trochu leštidla na kov vhodného pro nerezovou ocel. Neponožujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Nevkládejte do mýčky nádoby.
- Pokud by se nějaké těsto na mřížkách připeklo, nalijte na ztuhlé těsto trochu oleje. Nechte 5 minut odležet, aby těsto změklo, a poté setřete papírovou utěrkou nebo měkkým hadříkem.
- K vyjímání vafel nepoužívejte kovové náčiní, mohlo by poškodit nepřilnavý povrch.

Pozor:



povrchy se mohou během používání zahřát



SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO PRODUKTU

Toto označení znamená, že tento produkt by neměl být likvidován spolu s jiným domovním odpadem v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné použití materiálových zdrojů. Uchovejte tento návod pro budoucí použití a předejte jej spolu se zařízením budoucím uživateli.

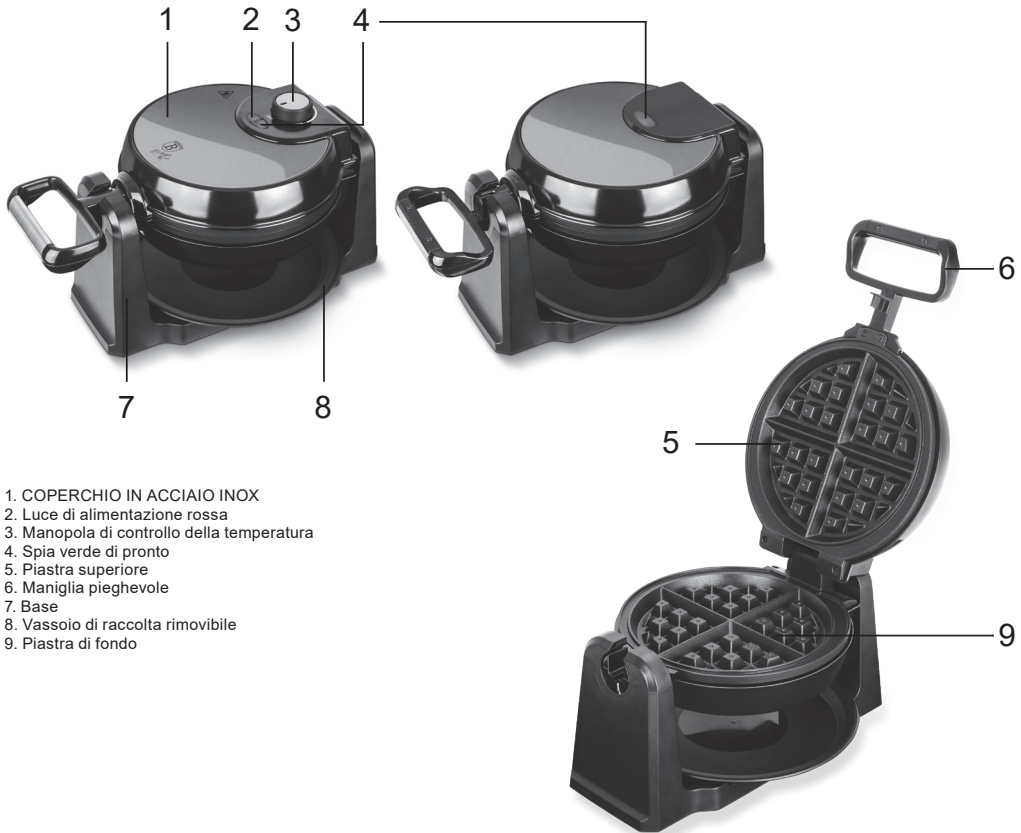


MANUALE DI ISTRUZIONI

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni. Conservare il Manuale d'uso per riferimenti futuri.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
3. Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzata, prima di pulire e prima di effettuare la manutenzione. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di indossare o togliere le parti e prima di pulirlo.
6. Non mettere in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, una riparazione o una regolazione.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
9. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un termosifone, a un bruciatore a gas o elettrico caldo, a un forno riscaldato, a una fiamma libera o simili.
10. Questo prodotto è progettato solo per uso domestico interno.
11. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
12. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e ad applicazioni simili, come ad esempio: aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.
13. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o la cui esperienza o conoscenza non è sufficiente, a condizione che siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.



1. COPERCHIO IN ACCIAIO INOX
2. Luce di alimentazione rossa
3. Manopola di controllo della temperatura
4. Spia verde di pronto
5. Piastra superiore
6. Maniglia pieghevole
7. Base
8. Vassoio di raccolta rimovibile
9. Piastra di fondo



UTILIZZO DELLA MACCHINA PER WAFFLE

PER OTTENERE RISULTATI OTTIMALI, SEGUIRE QUESTE SEMPLICI ISTRUZIONI.

Quando la macchina per waffle viene riscaldata per la prima volta, può emettere un leggero fumo o odore. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio. Tuttavia, può influire sul sapore della prima serie di cialde preparate con la macchina e si consiglia di scartarle.

PREPARAZIONE DELLA MACCHINA PER WAFFLE

- Preiscaldare la macchina per waffle impostando il controllo della temperatura al massimo.
- Inserire la spina nella presa di corrente, noterete che si accende la spia di alimentazione. Ruotando la manopola, si accende la spia di standby, a indicare che la piastra per waffle ha iniziato il preriscaldamento.
- Lasciare che la piastra per waffle si preriscaldi fino a quando l'indicatore di pronto si spegne. Ciò indica che le piastre di cottura hanno raggiunto la temperatura corretta per la cottura.
- Impostare il controllo della temperatura della piastra per waffle sull'impostazione desiderata. All'inizio, provate un'impostazione intermedia. In seguito si può regolare più in basso o più in alto a seconda delle proprie preferenze. Un'impostazione più bassa produce un waffle di colore più chiaro, mentre i waffle preparati con un'impostazione più alta sono più scuri e croccanti. Anche le diverse pastelle per waffle si cuoceranno in modo diverso. Con il tempo, troverete l'impostazione perfetta per la pastella che utilizzate.
- Prima di cuocere i primi waffle della giornata, utilizzate un pennello da pasticceria per rivestire leggermente di olio vegetale le griglie superiori e inferiori dei waffle. Va bene anche un leggero strato di spray antiaderente.

COTTURA

- Quando si raggiunge la temperatura di cottura corretta, la spia verde si spegne. Una volta riscaldata, i tempi di ciclo saranno più rapidi.
- Versare la pastella sulla griglia inferiore della macchina per waffle. Versare una quantità di pastella sufficiente a riempire la griglia inferiore in modo da coprire l'area del picco della griglia. Se necessario, utilizzare una spatola per distribuire la pastella negli angoli della griglia. A questo punto si accende la luce verde e inizia il ciclo di cottura.
- Chiudere la macchina per waffle. Non aprire per almeno 1 minuto e mezzo. Se si apre il coperchio troppo presto, i waffle poco cotti si spaccano e diventano difficili da rimuovere.
- Quando la luce verde si spegne di nuovo, i waffle dovrebbero essere pronti in base all'impostazione di controllo della temperatura dei waffle scelta. Se si desidera che siano più scuri, chiudere il coperchio e continuare la cottura fino a raggiungere il colore desiderato.
- Rimuovere i waffle dalla griglia utilizzando utensili non metallici.
- Se si desidera un'ulteriore cottura, chiudere la macchina per waffle per trattenere il calore. Accertarsi sempre che la luce verde si spenga di nuovo prima di preparare altri waffle.
- Se si deve fare una breve pausa, chiudere la piastra per waffle per mantenere il calore. Quando si riprende a cuocere, si noterà che i primi waffle si cuoceranno più velocemente perché si è lasciato accumulare più calore.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Al termine della cottura, è sufficiente scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Lasciare la macchina per waffle aperta per farla raffreddare. Non pulire l'apparecchio finché non si è raffreddato.

CONSIGLI PER LA COTTURA DEI WAFFLE

- Quando si prepara la pastella per i waffle, non mescolare troppo o i waffle risulteranno duri. Mescolare la pastella solo finché non scompaiono grossi grumi di ingredienti secchi.
- La quantità ottimale di impasto necessaria per ottenere un waffle intero senza che si rovesci dipende dal tipo di pastella per waffle.
- Versare la pastella da un misurino vi aiuterà a stimare la quantità di pastella da utilizzare ogni volta. Riempire la piastra per waffle inferiore con una quantità di pastella sufficiente a raggiungere il bordo della superficie di cottura.
- Per ottenere cialde dalla forma più uniforme, spalmare una pastella spessa sul bordo esterno della griglia, utilizzando una spatola di gomma resistente al calore o un altro utensile non metallico prima di chiudere il coperchio.
- I waffle a base di torta, come i waffle al cioccolato, sono più teneri dei waffle normali e possono richiedere maggiore attenzione quando vengono rimossi dalla macchina per waffle. Si consiglia di rompere questi waffle a metà o in quarti prima di rimuoverli. Usare una spatola per sostenere i waffle quando si rimuovono dalla macchina per waffle.
- Per mantenere la croccantezza, spostare i waffle cotti su una griglia di raffreddamento per evitare che il vapore si accumuli sotto di essi.
- I waffle già raffreddati possono essere riscaldati e ricomposti singolarmente, rimettendoli nella macchina per waffle calda. Impostare il controllo della temperatura dei waffle su basso. Posizionare i waffle sulla griglia in modo che le scanalature combacino; chiudere il coperchio e riscaldare per 1-2 minuti, osservando attentamente per evitare che si brucino.
- I waffle cotti si congelano bene. Raffreddare completamente su una griglia metallica. Conservare in un sacchetto di plastica per il congelamento o in un contenitore coperto, separando i waffle con carta oleata. Riscaldare i waffle congelati nel tostapane, nel forno o nel tostapane finché non sono caldi e croccanti.

PULIZIA E CURA

Ecco alcuni semplici passaggi per mantenere la vostra macchina per waffle come nuova e funzionante:

- Staccare sempre la spina della macchina per waffle e lasciarla raffreddare prima di pulirla. Non è necessario smontare la piastra per waffle per pulirla. Non immergere mai la piastra per waffle in acqua o metterla in lavastoviglie.
 - Spazzolare via le briciole dalle scanalature. Pulire le griglie con un tovagliolo di carta, assorbendo l'olio o il burro eventualmente presenti nelle scanalature della griglia. È possibile pulire le griglie anche con un panno umido. Non utilizzare nulla di abrasivo che possa graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente.
 - Pulire l'esterno della macchina per waffle solo con un panno umido. Non pulire l'esterno con spugne abrasive o lana d'acciaio per non danneggiare la finitura. Di tanto in tanto si può usare un po' di lucidante per metalli adatto all'acciaio inossidabile sull'alloggiamento superiore. Non immergere in acqua o altri liquidi.
 - Non mettere in lavastoviglie.
 - Se la pastella dovesse cuocere sulle griglie, versare un po' di olio da cucina sulla pastella indurita. Lasciare riposare 5 minuti per ammorbidire la pastella, quindi pulire con un panno di carta o un panno morbido.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere i waffle, perché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

Attenzione:  le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.



CORRETTO SMALTIMENTO DI QUESTO PRODOTTO

Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo. Conservare il presente manuale per future consultazioni e consegnarlo insieme all'apparecchiatura a eventuali futuri utenti.

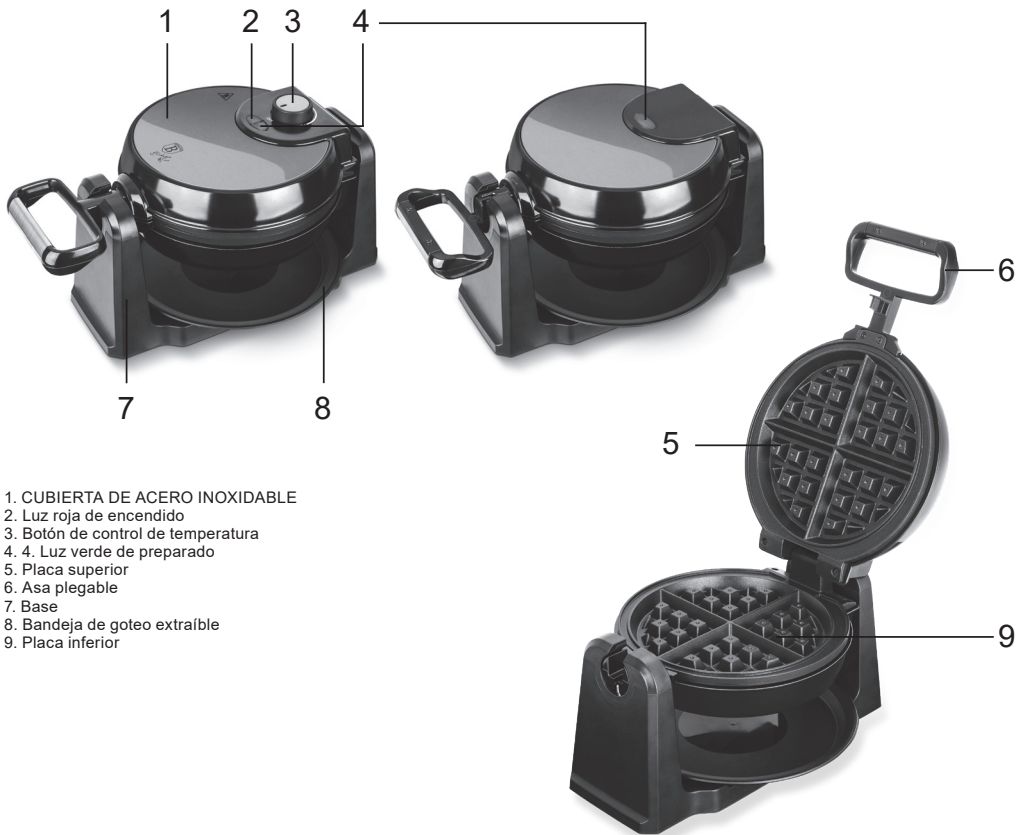


MANUAL DE INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. Conserve el Manual del usuario para futuras consultas.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de limpiarlo y antes de repararlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato funciona mal o ha sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de un radiador, quemador eléctrico o de gas caliente, en un horno caliente, llama abierta o similar.
10. Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
11. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
12. Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en hogares y aplicaciones similares como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo cama y desayuno.
13. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros. Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.



1. CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE
2. Luz roja de encendido
3. Botón de control de temperatura
4. Luz verde de preparado
5. Placa superior
6. Asa plegable
7. Base
8. Bandeja de goteo extraíble
9. Placa inferior



USO DE LA GOFRERA

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS, SIGA ESTAS SENCILLAS INSTRUCCIONES.

Cuando su gofrera se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto no afecta a la seguridad de su aparato. Sin embargo, puede afectar al sabor de los primeros gofres preparados en la gofrera, por lo que se recomienda desecharlos.

PREPARACIÓN DE LA GOFRERA

- Precaliente la gofrera regulando la temperatura al máximo.
- Inserte el enchufe en la toma de corriente, observará que se enciende el piloto de encendido. Gire el mando de encendido, se encenderá el piloto de standby, indicando que la gofrera ha comenzado a precalentarse.
- Deje que su gofrera se precaliente hasta que el indicador de listo se apague. Esto indica que las placas de cocción han alcanzado la temperatura correcta para cocinar.
- Coloque el control de temperatura de la gofrera en el ajuste que desee. Al principio, pruebe con un ajuste intermedio. Más adelante podrá ajustarlo más bajo o más alto según sus preferencias. Un ajuste más bajo produce un gofre de color más claro, mientras que los gofres hechos a un ajuste más alto son más oscuros y crujientes. Las diferentes masas de gofres también se cocinarán de forma diferente. Con el tiempo, encontrará el ajuste perfecto para la masa que utilice.
- Antes de hornear los primeros gofres del día, utilice una brocha de pastelería para cubrir ligeramente las rejillas superior e inferior de los gofres con aceite vegetal. Una ligera capa de spray antiadherente también funciona bien.

HORNEADO

- Cuando se alcance la temperatura de horneado adecuada, la luz verde se apagará. Una vez caliente, los tiempos de ciclo serán más rápidos.
- Vierta la masa en la rejilla inferior de la gofrera. Vierta la cantidad de masa suficiente para llenar la rejilla inferior de modo que la zona del pico de la rejilla quede cubierta. Si es necesario, utilice una espátula para extender la masa en las esquinas de la rejilla. En este momento se encenderá la luz verde y comenzará el ciclo de horneado.
- Cierre la gofrera. No la abra durante al menos 1½ minutos. Abrir la tapa demasiado pronto hará que los gofres poco hechos se partan, dificultando su extracción.
- Cuando la luz verde se apague de nuevo, sus gofres estarán hechos según el ajuste de control de temperatura de gofres que haya elegido. Si los quiere más oscuros, cierre la tapa y continúe horneando hasta conseguir el color deseado.
- Retire los gofres de la rejilla utilizando utensilios no metálicos.
- Si se van a hornear más, cierre la gofrera para retener el calor. Asegúrese siempre de que la luz verde vuelve a apagarse antes de hacer más gofres.
- Si necesita tomar un breve descanso, cierre la gofrera para mantener el calor. Cuando vuelva a hornear, notará que los primeros gofres se hornearán más rápido porque se ha permitido que se acumule calor extra.
- Es necesario supervisar de cerca cualquier aparato que utilicen los niños o que esté cerca de ellos.
- Cuando termine de hornear, simplemente desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje la gofrera abierta para que se enfríe. No la limpie hasta que se haya enfriado.

CONSEJOS PARA HACER GOFRES

- Cuando prepare la masa de los gofres, no la mezcle demasiado o los gofres quedarán duros. Remueva la masa sólo hasta que desaparezcan los grumos grandes de ingredientes secos.
- La cantidad óptima de masa necesaria para hacer un gofre entero sin que rebose depende del tipo de masa para gofres. Verter la masa en un vaso medidor le ayudará a calcular la cantidad de masa que debe utilizar cada vez. Llene la placa inferior para gofres con suficiente masa para que llegue justo hasta el borde de la superficie de horneado.
- Para obtener gofres de forma más uniforme, extienda la masa espesa hasta el borde exterior de la rejilla, utilizando una espátula de goma resistente al calor u otro utensilio no metálico antes de cerrar la tapa.
- Los gofres con base de bizcocho, como los gofres de chocolate, son más tiernos que los gofres normales y pueden requerir más cuidado al sacarlos de la gofrera. Puede que desee partir estos gofres en mitades o cuartos antes de sacarlos. Utilice una espátula para sujetar los gofres al sacarlos de la gofrera.
- Para mantenerlos crujientes, páselos a una rejilla metálica para evitar que se acumule vapor debajo.
- Los gofres ya enfriados pueden recalentarse y volverse a freír, individualmente, devolviéndolos a la gofrera caliente. Ajuste el control de temperatura de los gofres a baja. Coloque los gofres en la rejilla de modo que las ranuras coincidan; cierre la tapa y caliente durante 1 ó 2 minutos, vigilando cuidadosamente para evitar que se quemen.
- Los gofres horneados se congelan bien. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Guárdelos en una bolsa de plástico para el congelador o en un recipiente con tapa, separando los gofres con papel encerado. Recalentar los gofres congelados en la tostadora, el horno o el tostador hasta que estén calientes y crujientes.

LIMPIEZA Y CUIDADO

A continuación le indicamos unos sencillos pasos para mantener su gofrera como nueva:

- Desenchufe siempre la gofrera y deje que se enfríe antes de limpiarla. No es necesario desmontar la gofrera para limpiarla. No sumerja nunca la gofrera en agua ni la coloque en el lavavajillas.
- Limpie las migas sueltas de las ranuras con un cepillo. Limpie las rejillas con una toalla de papel, absorbiendo el aceite o la mantequilla que pueda haber en las ranuras de la rejilla. También puede limpiar las rejillas con un paño húmedo. No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.
- Limpie el exterior de la gofrera sólo con un paño húmedo. No limpie el exterior con ningún estropajo abrasivo o lana de acero, ya que dañaría el acabado. Puede utilizar ocasionalmente un poco de abrillantador para metales adecuado para acero inoxidable en la carcasa superior. No sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- No lo introduzca en el lavavajillas.
- Si se cuece masa en las rejillas, vierta un poco de aceite de cocina sobre la masa endurecida. Déjelo reposar 5 minutos para ablandar la masa y luego límpiela con una toalla de papel o un paño suave.
- Do not use metal utensils to remove your waffles, they can damage the non-stick surface.

Precaución:  las superficies pueden calentarse durante el uso



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo. Conserve este manual para futuras consultas y entréguelo junto con el equipo a cualquier futuro usuario.

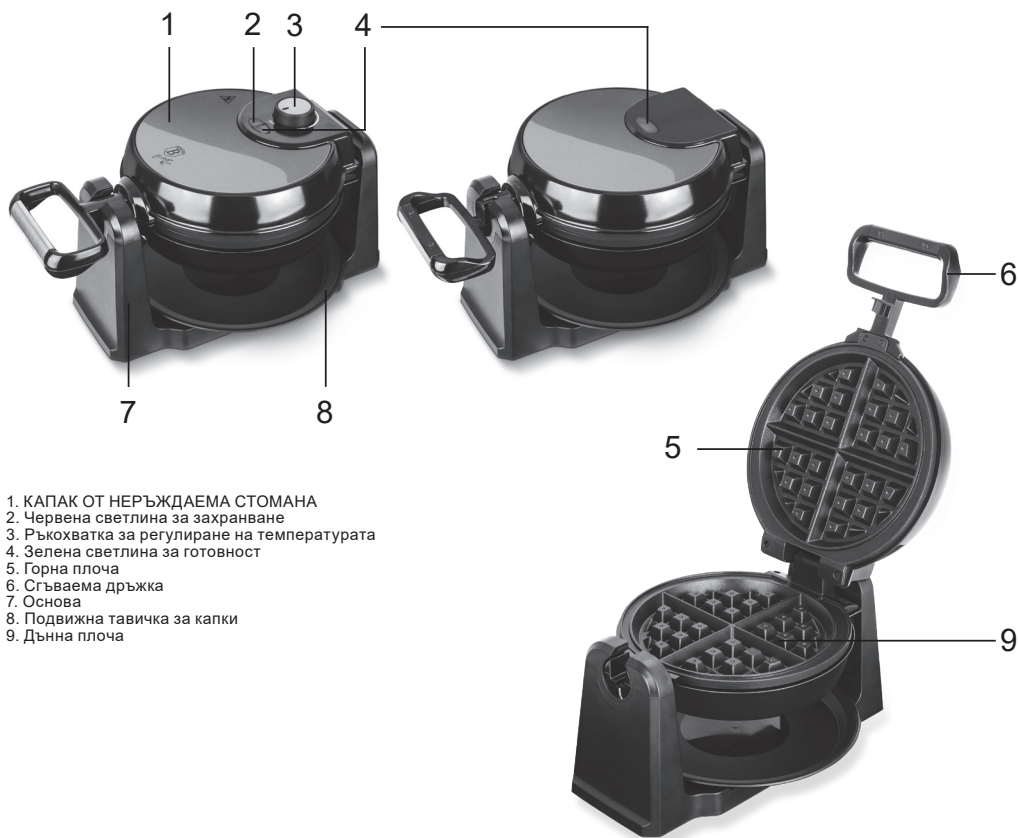


РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

При използване на електрически уреди винаги трябва да се спазват основни предпазни мерки, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции. Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или копчетата.
3. За да се предпазите от пожар, токов удар и лични наранявания, не потапяйте кабела, щепселите или уреда във вода или други течности.
4. Необходим е строг надзор, когато някой уред се използва от или в близост до деца. Съхранявайте уреда на място, недостъпно за деца.
5. Изключете щепсела от контакта, когато не се използва, преди почистване и преди обслужване. Оставете да се охлади, преди да поставяте или сваляте частите и преди да почиствате.
6. Не работете с уред с повреден кабел или щепсел, както и след като уредът се е повредил или е бил повреден по някакъв начин. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервизен център за преглед, ремонт или настройка.
7. Използването на допълнителни приспособления, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да доведе до пожар, токов удар или телесни повреди.
8. Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота, нито да докосва горещи повърхности.
9. Не поставяйте уреда върху или в близост до радиатор, гореща газова или електрическа горелка, в нагрята фурна, открит пламък или други подобни.
10. Този продукт е предназначен само за домашна употреба на закрито.
11. Не използвайте уреда за други цели, различни от предназначението му.
12. Този уред е предназначен да се използва само в домакинства и подобни приложения, като например: кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди; среди от типа „легло и закуска“.
13. Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или чийто опит или познания не са достатъчни, при условие че са под надзор или са получили инструкции за безопасно използване на уреда и разбират опасностите. Децата не трябва да използват уреда като играчка.



1. КАПАК ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
2. Червена светлина за захранване
3. Ръкохватка за регулиране на температурата
4. Зелена светлина за готовност
5. Горна плоча
6. Сгъваема дръжка
7. Основа
8. Подвижна тавичка за капки
9. Дънна плоча



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГОФРЕТНИКА

ЗА НАЙ-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ СЛЕДВАЙТЕ ТЕЗИ ПРОСТИ ИНСТРУКЦИИ.

Когато гофретникът се нагрява за първи път, той може да отдели лек дим или миризма. Това не влияе на безопасността на уреда. То обаче може да повлияе на вкуса на първия комплект гофрети, приготвени във вашата гофретник, и ви препоръчваме да ги изхвърлите.

ПОДГОТОВКА НА ГОФРЕТНИКА

- Загрейте гофретника, като настроите регулатора на температурата на максимална стойност.
- Вкарайте щепсела в контакта, ще забележите, че светва лампичката за захранване. Завъртете копчето за включване, светва лампичката за готовност, което показва, че гофретникът е започнал да загрева предварително.
- Оставете вафлената машина да загрее, докато индикаторът за готовност угасне. Това показва, че плочите за готвене са достигнали правилната температура за готвене.
- Настройте регулатора на температурата на гофретника на желаната от вас настройка. Първоначално опитайте с настройка в средата. По-късно можете да я настроите по-ниско или по-високо според предпочитанията си. При по-ниска настройка се получават гофрети с по-светъл цвят, докато гофретите, приготвени при по-висока настройка, са по-тъмни и хрупкави.
- Различните гофретни теста също ще се приготвят по различен начин. С течение на времето ще откриете идеалната настройка за тестото, което използвате.
- Преди да изпечете първите гофрети за деня, използвайте четка за сладкиши, за да намажете леко горната и долната решетка за гофрети с растително масло. Леко покритие от незалепащ спрей за готвене също е подходящо.

ПЕЧЕНЕ

- Когато се достигне подходящата температура за печене, зелената светлина ще изгасне. След като се загрее, времето на цикъла ще бъде по-бързо.
- Изсипете тестото върху долната решетка на гофретника. Изсипете точно толкова тесто, колкото да запълни долната решетка, така че да се покрие зоната на върха на решетката. Ако е необходимо, използвайте шпатула, за да разнесете тестото в ъглите на решетката. В този момент зелената светлина ще светне и цикълът на печене ще започне.
- Затворете гофретника. Не отваряйте поне 1½ минута. Отварянето на капака твърде рано ще доведе до разпечване на недостатъчно изпечените гофрети, което ще затрудни изваждането им. Когато зелената светлина отново угасне, вафлите ви трябва да са готови според избраната от вас настройка за контрол на температурата на вафлите. Ако искате да са по-тъмни, затворете капака и продължете печенето, докато постигнете желания цвят.
- Извадете гофретите от решетката, като използвате нематални прибори.
- Ако трябва да се направи допълнително печене, затворете гофретника, за да се запази топлината. Винаги се уверявайте, че зелената лампичка е угаснала отново, преди да направите още гофрети.
- Ако трябва да направите кратка почивка, затворете гофретник, за да запазите топлината. Когато се върнете към печенето, ще забележите, че първите гофрети ще се изпекат по-бързо, защото е позволено да се натрупа допълнителна топлина.
- Необходимо е строг надзор, когато уредът се използва от деца или в близост до тях.
- След приключване на печенето просто изключете захранващия кабел от контакта на стената. Оставете гофретникът отворен, за да се охлади. Не почиствайте, докато уредът не изстине.

СЪВЕТИ ЗА ПЕЧЕНЕ НА ВАФЛИ

- Когато приготвяте тестото за гофрети, не прекалявайте с разбъркването, защото гофретите ще бъдат твърди. Разбърквайте и тестото само докато големите бучки сухи съставки изчезнат.
- Оптималното количество тесто, необходимо за направата на цяла гофрета, без да прелее, зависи от вида на тестото за гофрети. Изливането на тестото от мерилната чаша ще ви помогне да прецените колко тесто да използвате всеки път. Напълнете долната плоча за гофрети с достатъчно тесто, за да достигне само до ръба на повърхността за печене.
- За по-равномерно оформени гофрети разнесете гъсто тесто до външния ръб на решетката, като използвате топлоустойчива гумена шпатула или друг нематален уред, преди да затворите капака.
- Гофретите на основата на торта, като например шоколадовите гофрети, са по-крехки от обикновените гофрети и може да изискват повече внимание при изваждането им от гофретника. Преди да извадите тези гофрети, може да ги разделите на половинки или четвъртинки. Използвайте шпатула, за да поддържате гофретите при изваждането им от машината за гофрети.
- За да запазите хрупкавостта, преместете изпечените гофрети върху решетка за охлаждане, за да предотвратите натрупването на пара отдолу.
- Вече охладените гофрети могат да се затоплят отново и да се пресоват поотделно, като се върнат в горещата гофретник машина. Настройте регулатора на температурата на вафлите на ниско ниво. Поставете гофретата върху решетката, така че жлебовете да съвпадат; затворете капака и загрейте за 1 до 2 минути, като внимавате да не загорят.
- Изпечените гофрети се замразяват добре. Охладете напълно върху решетка. Съхранявайте в найлонов плик за замразяване или в покрит контейнер, като отделяте вафлите с восъчна хартия. Затоплете отново замразените вафли в тостер, фурна или тостер, докато станат горещи и хрупкави.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

Ето няколко лесни стъпки, за да поддържате гофретника си в нов вид и да работи като нов:

- Винаги изключвайте гофретникът от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да го почистите. Не е необходимо да разглобявате гофретника за почистване. Никога не потапяйте гофретника във вода и не го поставяйте в съдомиялна машина.
- Изчистете с четка всички свободни трохи от жлебовете. Избършете решетките с хартиена кърпа, като абсорбирате маслото или олиото, което може да е останало в жлебовете на решетката. Можете да избършете решетките с влажна кърпа. Не използвайте абразивни материали, които могат да надраскат или повредят незалепащото покритие.
- Избърсвайте външната част на гофретника само с влажна кърпа. Не почиствайте външната страна с абразивни подложки за почистване или стоманена вълна, тъй като това ще повреди покритието. От време на време върху горния корпус може да се използва малко метална политура, подходяща за неръждаема стомана. Не потапяйте във вода или друга течност.
- Не поставяйте в съдомиялна машина.
- Ако тестото се запече върху решетките, изсипете малко олио върху втвърденото тесто. Оставете го да престои 5 минути, за да омекне тестото, след което избършете с хартиена кърпа или мека кърпа.
- Не използвайте метални прибори за изваждане на вафлите, те могат да повредят незалепащата повърхност.

Внимание:



повърхностите могат да се нагряят по време на работа



ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ТОЗИ ПРОДУКТ

Тази маркировка указва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможни вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, го рециклирайте. Запазете това ръководство за бъдещи справки и го предайте заедно с оборудването на всички бъдещи потребители.





BerlingerHaus[®]
PROFESSIONAL PRECISION

Thank You
FOR CHOOSING US

Manufacturer / Logistic provider / Distributor / Gyártó / Logisztikai szolgáltató / Forgalmazó:
Home Impex Kft., H-1097 Budapest, Gubacsi út 19.

DEUTSCHE QUALITÄTS KONTROLLE
L.F.G.B. STANDARD



Berlinger Haus
[Handwritten signature]

