

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

Leia atentamente

SK | Dôležitá bezpečnosť

Pozorne si prečítajte

CZ | Důležité bezpečnostní informace

Prečtěte si pozorně

RO | Măsură de precauție importantă

A se citi cu atenție

TR | Önemli güvenlik

Lütfen dikkatlice okuyun

SI | Pomembna varnostna obvestila

Pozorno preberite

HR | Važne sigurnosne napomene

Pročitajte pažljivo

BG | Важно за безопасността

Моля, прочетете внимателно

LT | Svarbus saugos pranešimas

Atidžiai perskaitykite

HU | Fontos biztonság

Kérjük, olvassa el figyelmesen

LV | Svarīga drošība

Lūdzu, izlasiet uzmanīgi

EE | Tähtis ohutus

Palun lugege hoolikalt

GR | Σημαντικό θέμα ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά

DK | Vigtig sikkerhed

Læs omhyggeligt

SE | Viktig säkerhet

Läs noga

NO | Viktig sikkerhet

Les nøye

FI | Tärkeät turvallisuuksiedot

Lue huolellisesti

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.

- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento,

desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.

- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

SK | Pokyny si uschovajte pre prípad budúcej potreby.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
- Tento prístroj smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami a znalosťami, avšak iba pokiaľ sú pod dohľadom/informovaní a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- Spotrebič nie je určený pre deti na hranie.
- Deti by nemali vykonávať čistenie alebo používateľskú údržbu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, výrobok ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti, ktoré môže opravovať spotrebiteľ. Opravy smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrotechnik. Nesprávna oprava môže viesť k ohrozeniu spotrebiteľa.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.
- Spotrebič a napájací kábel chráňte pred teplom alebo ostrými hranami, ktoré by ho mohli poškodiť.
- Napájací kábel udržujte v bezpečnej vzdialenosti od akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
- Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.
- Neponárajte elektrické súčiastky tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
- Spotrebič neobsluhujte mokrými rukami alebo v prípade, ak sú niektoré pripojenia mokré.
- Ak tento spotrebič spadne alebo sa neúmyselne ponorí do vody, okamžite ho odpojte od elektrickej zásuvky. Nesiahajte do vody.
- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

- Spotřebič neodpájejte z elektrické sítě ťahaním za kábel. Vypněte ho a zástrčku vytiahnite rukou.
- Spotřebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
- Spotřebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.
- Tento spotřebič nepoužívajte v exteriéri.
- Spotřebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
- Počas používania spotřebičom nepohybujte.
- Po použití spotřebič vždy odpojte zo siete a pred každým čistením, údržbou alebo uskladnením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Spotřebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
- Tento spotřebič sa neobsluhuje pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Použitie predlžovacieho kábla so spotřebičom sa neodporúča.
- Tento spotřebič je určený len na domáce použitie. Nemá sa používať na komerčné účely.



UPOZORNENIE: Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich častí ani výhrevných dielov spotřebiča.



VAROVANIE: Spotřebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých látok.

CZ | Návod si uschovajte pro pozdější použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
- Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny a chápou možná rizika.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály.
- Děti by neměly provádět čištění ani údržbu, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Tento spotřebič není hračka.
- Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.
- Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

- Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.
- Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.
- Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
- Spotřebič neobsluhujte mokřýma rukama nebo pokud jsou mokré konektory.
- Pokud spotřebič spadne nebo je omylem ponořen do vody, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Do vody nesahejte.
- Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vyjměte zástrčku.
- Netahejte ani nepřenašejte spotřebič za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
- Nepřesunujte spotřebič během používání.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či uložením jej nechte zcela vychladnout.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Tento spotřebič by neměl být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče.



VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

RO | Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Când folosiți aparate electrice, respectați întotdeauna măsurile de precauție de bază.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice corespunde cu cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză.

- Acest aparat poate fi folosit de persoane cu vârsta de 8 ani și mai mult și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele, dacă au beneficiat de supraveghere/instruire și înțeleg pericolul aferent.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină produsul, decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- În cazul în care cablul de alimentare, fișa sau orice piesă a aparatului prezintă defecțiuni sau a fost scăpată sau deteriorată, nu mai utilizați produsul cu efect imediat pentru a evita posibilele vătămări corporale.
- Acest aparat nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator, doar un electrician calificat poate efectua reparațiile. Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol pentru utilizator.
- A nu se lăsa aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- A nu se lăsa aparatul la îndemâna copiilor când este în funcțiune sau lăsat să se răcească.
- Nu apropiați aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune.
- Nu apropiați cablul de alimentare de piesele aparatului care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Nu apropiați aparatul de alte aparate care emit căldură.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste blaturi de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să se răsucescă.
- Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude sau dacă conexiunile sunt ude.
- Dacă acest aparat cade sau se scufundă accidental în apă, deconectați-l imediat de la priza din perete. Nu introduceți mâna în apă.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la rețea.
- Nu deconectați aparatul de la rețea trăgând de cablu; opriți-l și scoateți fișa cu mâna.
- Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel destinat.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele furnizate.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate ridicată.
- Nu deplasați aparatul în timp ce este în curs de utilizare.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și lăsați-l să se răcească complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.
- Acest aparat nu trebuie acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte – nu atingeți secțiunile fierbinți sau componentele de încălzire ale aparatului.



AVERTISMENT: Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

TR | Lütfen gelecekte kullanmak üzere talimatları saklayın.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Elektrikli aletleri kullanırken temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır.
- Aleti şebeke güç kaynağına bağlamadan önce, nominal değerler plakasında belirtilen gerilimin yerel şebekenin gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Gözetimleri sağlanmış / talimat verilmiş ve beraberindeki tehlikeleri anlamış olmaları halinde bu alet, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel yetilere ve bilgi eksikliğine sahip kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar bu aletle oynamamalıdır.
- Çocuklar, 8 yaşından büyük olmadıkça ve gözetim altında olmadıkça temizlik veya kullanıcı bakımı yapmamalıdır.
- Bu alet bir oyuncak değildir.
- Güç kaynağı kablosu, fiş veya aletin herhangi bir parçası arızalıysa veya alet düşürülmüş veya hasar görmüşse olası yaralanmaları önlemek için ürünü kullanmayı derhal bırakın.
- Bu alet, kullanıcının bakım yapabileceği parçalar içermemektedir; onarım işlemleri yalnızca yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir. Yanlış tamir işlemleri kullanıcıyı zarar görme riski altında bırakabilir.
- Aleti ve güç kaynağı kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aleti açıkken veya soğurken çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aleti ve güç kaynağı kablosunu ısıdan veya hasara neden olabilecek keskin kenarlardan uzak tutun.
- Güç kaynağı kablosunu aletin kullanım sırasında ısınabilecek parçalarından uzak tutun.
- Aleti ısı yayan diğer aletlerden uzak tutun.
- Güç kaynağı kablosunun tezgahların üzerinden sarkmasına, sıcak yüzeylere dokunmasına veya bükülmesine izin vermeyin.
- Aletin elektrikli bileşenlerini suya ya da başka herhangi bir sıvıya batırmayın.
- Aleti ıslak ellerle veya bağlantılardan herhangi biri ıslakken çalıştırmayın.
- Bu alet düşerse veya yanlışlıkla suya batırılırsa onu derhal prizden çekin. Suyun içine hamle yapmayın.
- Alet, şebeke güç kaynağına bağlıyken onu gözetimsiz bırakmayın.
- Aleti şebeke güç kaynağından kablosunu çekerek çıkarmayın; aleti kapatın ve fişi elinizle tutarak çıkarın.
- Aleti güç kaynağı kablosunu tutarak çekmeyin veya taşımayın.
- Aleti kullanım amacı dışında herhangi bir şey için kullanmayın.
- Birlikte verilenler dışında herhangi bir aksesuar kullanmayın.
- Bu aleti dış mekanlarda kullanmayın.

- Aleti doğrudan güneş ışığı altında veya yüksek nemli koşullarda saklamayın.
- Cihazı kullandıktan hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullandıktan sonra mutlaka fişini prizden çekin ve herhangi bir temizlik, kullanıcı bakımı veya saklama öncesinde cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı her zaman sabit, ısıya dayanıklı ve kullanıcı için rahat bir yükseklikte kullanın.
- Bu alet, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır.
- Aletle birlikte bir uzatma kablosu kullanılması önerilmez.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanılmamalıdır.



DİKKAT: Sıcak yüzey - Cihazın sıcak kısımlarına veya ısıtma bileşenlerine dokunmayın.



UYARI: Cihazı yanıcı maddelerden uzak tutun.

SI | Navodila hranite za poznejšo uporabo.

VARNOSTNA NAVODILA

- Pri uporabi električnih aparatov je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, se prepričajte, da napetost, navedena na napisni ploščici, ustreza napetosti lokalnega omrežja.
- Aparat lahko uporabljajo otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivim znanjem, če imajo nadzor ali so prejele navodila ter razumejo morebitne nevarnosti.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Otroci naj ne čistijo aparata ali izvajajo vzdrževalnih del, razen če so stari najmanj 8 let in imajo nadzor.
- Aparat ni igrača.
- Če je napajalni kabel, vtič ali kateri koli del aparata okvarjen ali je padel na tla oz. se poškodoval, izdelek takoj nehajte uporabljati, da se izognete morebitnim telesnim poškodbam.
- Aparat ne vsebuje delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik. Morebitno popravilo sme opraviti samo usposobljen električar. Z neustreznimi popravili se uporabnik izpostavlja nevarnosti.
- Aparat in njegov napajalni kabel hranite izven dosega otrok.
- Ko je aparat vklopljen ali se ohlaja, ga hranite izven dosega otrok.
- Aparat in njegov napajalni kabel hranite stran od virov toplote in ostrih robov, ki bi ju lahko poškodovali.
- Napajalni kabel hranite proč od delov aparata, ki se lahko med uporabo segrejejo.
- Aparat hranite stran od drugih aparatov, ki oddajajo toploto.
- Napajalni kabel naj ne visi prek pulta, naj ne bo v stiku z vročimi površinami oziroma naj ne bo zviti.
- Električnih komponent aparata ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- Aparata ne uporabljajte če imate mokre roke ali so mokri njegovi priključki.

- Če aparat pomotoma pade v vodo ali se zmoči, ga takoj izključite iz stenske vtičnice. Ne segajte v vodo.
- Aparata ne puščajte brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje.
- Električnega napajanja ne odstranite tako, da vlečete kabel. Aparat izklopite in vtič odstranite z roko.
- Aparata ne vlecite ali prenašajte z držanjem za napajalni kabel.
- Aparat uporabljajte samo za predvideni namen.
- Uporabljajte samo dodatke, ki so priloženi izdelku.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Aparata ne shranjujte izpostavljenega neposredni sončni svetlobi ali v zelo vlažnih razmerah.
- Aparata ne premikajte, ko je v uporabi.
- Aparat po vsaki uporabi ter pred vsakim čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se povsem ohladi.
- Aparat vedno uporabljajte na stabilni površini, ki je odporna na toploto, in sicer na višini, ki vam ustreza.
- Tega aparata ne smete uporabljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Uporaba aparata s podaljškom ni priporočljiva.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.



POZOR: vroča površina – ne dotikajte se vročih delov in grelnih komponent aparata.



OPOZORILO: aparat hranite stran od vnetljivih snovi.

HR | Spremite upute za buduće potrebe.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prilikom upotrebe električnih uređaja uvijek trebate slijediti osnovne mjere sigurnosti.
- Prije no što uređaj priključite na napajanje, provjerite odgovara li napon naznačen na nazivnoj pločici onome u lokalnoj mreži.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te one s nedostatkom znanja mogu upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom / upućene u rukovanje uređajem te su svjesne mogućih opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca smiju čistiti i održavati uređaj samo ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije igračka.
- Ako kabel za napajanje, utikač ili bilo koji drugi dio uređaja ne radi pravilno, odnosno ako je pao ili je oštećen, odmah prestanite upotrebljavati proizvod kako biste izbjegli potencijalnu ozljedu.
- Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koje korisnik može sam servisirati, samo kvalificirani električar treba provoditi popravke. Neispravan popravak može korisnika dovesti u opasnost.

- Uređaj i kabel za napajanje držite izvan dosega djece.
- Uređaj držite izvan dosega djece dok je uključen ili se hladi.
- Uređaj i kabel za napajanje držite podalje od izvora topline i oštih rubova koji bi ih mogli oštetiti.
- Kabel za napajanje držite podalje od svih dijelova uređaja koji se tijekom upotrebe zagrijavaju.
- Uređaj držite podalje od ostalih uređaja koji emitiraju toplinu.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko radnih površina, dodirivati vruće površine niti se uvijati.
- Električne komponente uređaja nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.
- Uređajem nemojte rukovati mokrim rukama ili ako su neki od spojeva mokri.
- Ako uređaj padne u vodu ili se slučajno u nju uroni, odmah ga iskopčajte iz zidne utičnice. Nemojte posezati prema vodi.
- Uređaj nemojte ostavljati bez nadzora ako je priključen na napajanje.
- Uređaj iz napajanja nemojte iskopčavati povlačenjem kabela; isključite uređaj i rukom izvucite utikač.
- Uređaj nemojte povlačiti niti nositi držeći ga za kabel za napajanje.
- Uređaj upotrebljavajte isključivo za ono za što je namijenjen.
- Upotrebljavajte samo one dodatke koje ste dobili uz uređaj.
- Uređaj nemojte upotrebljavati na otvorenom.
- Uređaj nemojte spremati na mjesto izloženo izravnoj sunčevoj svjetlosti ni u uvjetima visoke vlage.
- Uređaj nemojte premještati dok se upotrebljava.
- Uređaj nakon upotrebe uvijek iskopčajte iz napajanja i prije čišćenja, održavanja ili spremanja pričekajte da se potpuno ohladi.
- Uređaj uvijek upotrebljavajte na stabilnoj površini otpornoj na toplinu, na visini koja je korisniku ugodna.
- Uređajem se ne bi smjelo upravljati vanjskim mjeračem vremena ni zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Ne preporučuje se upotreba produžnog kabela.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo upotrebi u kućanstvu. Ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe.



OPREZ: Vruća površina – nemojte dodirivati dijelove koji se zagrijavaju ni grijaće komponente uređaja.



UPOZORENJE: Uređaj držite podalje od zapaljivih materijala.

BG | Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основни предпазни мерки за безопасност.

- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали напрежението, посочено на табелката с данни, отговаря на това на локалната мрежа.
- Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности и познания, ако те са под надзор/инструктирани и разбират свързаните с него опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата не трябва да извършват почистване или потребителска поддръжка, освен ако не са на повече от 8 години и са под надзор.
- Този уред не е играчка.
- Ако захранващият кабел, щепселът или някоя част на уреда е неисправна или ако е изпуснат или повреден, незабавно прекратете употребата на продукта, за да избегнете възможно нараняване.
- Този уред не съдържа части, които могат да се ремонтират от потребителя. Ремонти трябва да се извършват само от квалифициран електротехник. Неправилният ремонт може да изложи потребителя на опасност от нараняване.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от досега на деца.
- Дръжте уреда далече от досега на деца, когато е включен или се охлажда.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от топлина или остри ръбове, които може да причинят повреда.
- Дръжте захранващия кабел далече от части на уреда, които може да се нагорещят по време на употреба.
- Дръжте уреда далече от други уреди, излъчващи топлина.
- Не позволявайте на захранващия кабел да виси над работните плотове, да докосва горещи повърхности или да се усуква.
- Не потапяйте електрическите компоненти на уреда във вода или друга течност.
- Не работете с уреда с мокри ръце или ако свързващите елементи са мокри.
- Ако този уред падне или случайно бъде потопен във вода, незабавно го изключете от стенния контакт. Не посягайте към водата.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато е свързан към електрическата мрежа.
- Не изключвайте уреда от електрическата мрежа, като дърпате кабела; изключете уреда и извадете щепсела с ръка.
- Не дърпайте и не носете уреда за захранващия кабел.
- Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му.
- Не използвайте аксесоари, различни от доставените.
- Не използвайте този уред на открито.
- Не съхранявайте уреда на пряка слънчева светлина или при условия на висока влажност.
- Не местете уреда, докато го използвате.
- Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба и го оставете да изстине напълно, преди да го почиствате, обслужвате или прибирате за съхранение.
- Винаги използвайте уреда върху стабилна, топлоустойчива повърхност, на височина, която е удобна за потребителя.

- Този уред не трябва да се използва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не се препоръчва използването на удължител с уреда.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не трябва да се използва за търговски цели.



ВНИМАНИЕ: Гореща повърхност – не докосвайте горещи части или нагряващи компоненти на уреда.



ВНИМАНИЕ: Дръжте уреда далеч от запалими материали.

LT | Išsaugokite instrukcijas, kad ateityje galėtumėte jomis pasinaudoti.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Naudodami elektros prietaisus visada laikykitės pagrindinių saugos perspėjimų.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar ant techninių duomenų plokštelės nurodyta įtampa sutampa su vietinio tinklo įtampa.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, taip pat asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar psichinius gebėjimus ar žinių, jei jie yra prižiūrimi / apmokyti ir supranta susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Vaikai neturėtų atlikti prietaiso valymo ar priežiūros, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Šis prietaisas nėra žaislas.
- Jei maitinimo laidas, kištukas ar bet kuri prietaiso dalis veikia netinkamai arba jei jis buvo nukritęs ar pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti gaminį, kad išvengtumėte galimo sužalojimo.
- Siame prietaise nėra naudotojo prižiūrimų dalių, remontą turėtų atlikti tik kvalifikuotas elektrikas. Netinkamai atliktas remontas gali kelti pavojų naudotojui.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Įjungtą arba vėstantį prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite toliau nuo karščio ar aštrių kampų, galinčių padaryti žalos.
- Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo bet kokių prietaiso detalių, kurios naudojant gali įkaisti.
- Prietaisą laikykite atokiai nuo kitų karštų skleidžiančių prietaisų.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti virš stalviršių, liestis prie karštų paviršių arba susisukti.
- Neįmerkite prietaiso elektrinių komponentų į vandenį ar kitą skystį.
- Nesinaudokite prietaisu šlapiomis rankomis arba jeigu šlapios bet kurios jungtys.
- Jei prietaisas nukristų ar netyčia būtų įmerktas į vandenį, nedelsdami atjunkite jį nuo sieninio lizdo. Nelieskite vandens.
- Nepalikite be priežiūros prie maitinimo lizdo prijungto prietaiso.
- Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo lizdo tempdami laidą; pirma jį išjunkite ir ranka ištraukite kištuką.

- Netempkite ir neneškite prietaiso už maitinimo laido.
- Prietaisą naudokite tik pagal jo paskirtį.
- Nenaudokite jokių priedų, išskyrus pateiktus kartu.
- Nesinaudokite šiuo prietaisu lauke.
- Nelaikykite prietaiso ant saulės ar ten, kur daug drėgmės.
- Nejudinkite prietaiso, kai jis naudojamas.
- Prieš pradėdami valymo, priežiūros darbus ar prietaisą padėdami sandėliuoti, visada išjunkite nenaudojamą prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
- Prietaisą visada naudokite ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, naudotojui patogiam aukštyje.
- Šio prietaiso nereikėtų valdyti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Šu prietaisu nerekomenduojama naudoti ilgintuvo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nederėtų jo naudoti komerciniais tikslais.



PERSPĖJIMAS. Karštas paviršius – nelieskite prietaiso karštų dalių ar šylančių komponentų.



ĮSPĖJIMAS. Laikykite prietaisą atokiai nuo degių medžiagų.

HU | Órízze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
- Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.
- 8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszéllyel is.
- Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
- Ez a készülék nem játék.
- Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.
- A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.
- Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
- A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles széléktől, amelyek károsíthatják azt.
- A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.

- Tartsa távol a készüléket más hő kibocsátó berendezésektől.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel rálógjon a munkalapra, forró felületekkel érintkezzen, vagy összegabalyodjon.
- Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel, vagy ha bármelyik csatlakozó nedves.
- Ha a készülék leesik, vagy véletlenül vízbe kerül, azonnal húzza ki a fali csatlakozóból. Ne nyúljon bele a vízbe.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
- Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
- A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- Használat után, illetve tisztítás, felhasználói karbantartás vagy tárolás előtt mindig engedje teljesen lehűlni a készüléket és húzza ki az aljzatból.
- A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel működtetni.
- A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál. Kereskedelmi célra nem használható.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érintse meg a készülék forró részeit vagy fűtőelemeit.



VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

LV | Saglabājiet instrukcijas turpmāka uzziņai.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro drošības pamatnoteikumi.
- Pirms ierīces pievienošanas strāvas padevei pārbaudiet, vai nominālo parametru plāksnē norādītais spriegums atbilst vietējā tīkla spriegumam.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām un zināšanām, ja viņas kāds uzrauga/instruē un ja viņas izprot ar ierīču lietošanu saistītos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu vai apkopi, izņemot gadījumus, kad viņiem ir vairāk par 8 gadiem un viņus kāds uzrauga.
- Šī ierīce nav rotaļlieta.

- Ja strāvas padeves vads, kontaktdakša vai jebkura ierīces daļa nedarbojas pareizi vai ja ierīce ir nokritusi vai bojāta, nekavējoties pārtrauciet produkta lietošanu, lai nepieļautu potenciālas traumas.
- Šajā ierīcē nav tādu detaļu, kuru apkopi var veikt lietotājs, remontus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Neatbilstoši veikts remonts var radīt kaitējumu lietotājam.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Kad ierīce ir ieslēgta vai tā atdziest, glabājiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Neuzglabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu siltuma avotu tuvumā, kā arī sargājiet no saskares ar asām malām, kas var radīt bojājumus.
- Glabājiet strāvas padeves vadu atstātus no visām ierīces daļām, kas lietošanas laikā var sakarst.
- Neglabājiet ierīci blakus citām siltumu izstarojošām ierīcēm.
- Nodrošiniet, lai barošanas vads nekarājas virs darba virsmām, nesaskaras ar karstām virsmām un nesapinas.
- Neiegremdējiet ierīces elektriskos komponentus ūdenī vai kādā citā šķīdumā.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai bīrīšos, kad savienojumi ir mitri.
- Ja šī ierīce nokrīt vai nejauši iegrimst ūdenī, nekavējoties atvienojiet to no sienas kontaktligzdas. Nepieskarieties ūdenim.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pieslēgta strāvas padeves avotam.
- Neatvienojiet ierīci no strāvas padeves avota, pavelkot aiz vada, bet izslēdziet to un izņemiet kontaktdakšu ar roku.
- Nevelciet un nenesiet ierīci, turot aiz strāvas padeves vada.
- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam mērķim.
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot tos, kas iekļauti komplektācijā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Neglabājiet ierīci tiešos saules staros vai augsta mitruma apstākļos.
- Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves un pirms tīrīšanas, lietotāja apkopes vai novietošanas glabāšanā ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Vienmēr lietojiet ierīci uz stabilas, siltumizturīgas virsmas lietotājam ērtā augstumā.
- Šo ierīci nedrīkst lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Kopā ar ierīci nav ieteicams lietot pagarinātāju.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai māsaimniecības vajadzībām. To nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem.



UZMANĪBU! Karsta virsma — nepieskarieties ierīces karstajām daļām vai sildelementiem.



BRĪDINĀJUMS. Neglabājiet ierīci blakus uzliesmojošiem materiāliem.

OHUTUSJUHISED

- Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida üldisi ettevaatusabinõusid.
- Enne kui ühendate seadme elektrivõrku, veenduge, et andmesildil esitatud pinge vastab kohaliku võrgu pingele.
- Seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete ja teadmistega isikud, kui neid on selles juhendatud ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 eluaastat ja see toimub järelevalve all.
- Seade ei ole mänguasi.
- Kui toitejuhe, pistik või seadme mis tahes osa ei tööta korralikult või on maha kukkunud või kahjustatud, lõpetage kohe toote kasutamine, et vältida võimalikke vigastusi.
- Seadmel puuduvad kasutaja hooldatavad osad ning remonditööd tohivad teha ainult vastava väljaõppe saanud elektrikud. Valesti tehtud remonditööd võivad kasutaja tervist ohustada.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.
- Kui seade on sisse lülitatud või jahtub, hoidke seda lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet eemal kuumusest või teravatest servadest, kuna need võivad põhjustada kahjustusi.
- Hoidke toitejuhet eemal seadme mis tahes osadest, mis võivad kasutamise ajal muutuda kuumaks.
- Hoidke seadet eemal teistest kuumust eraldavatest seadmetest.
- Ärge laske toitejuhtmel üle tööpinna serva rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda ega väänduda.
- Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või kui mõni ühendus on märg.
- Kui seade kukub või kogemata vette satub, eemaldage see kohe vooluvõrgust. Ärge pange kätt vette.
- Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see on vooluvõrku ühendatud.
- Seadme pistikupesast eemaldamisel ärge tõmmake toitejuhtmest, valid lülitage seade välja ja eemaldage see pistikust hoides.
- Ärge tõmmake ega kandke seadet toitejuhtmest hoides.
- Ärge kasutage seadet muuks kui ettenähtud otstarbeks.
- Ärge kasutage muid tarvikuid kui komplekti kuuluvaid tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge hoiustage seadet otsese päikesevalguse käes ega suure õhuniiskusega keskkonnas.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- Lahutage seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust ja laske sellel enne puhastamist, hooldamist või hoiustamist täielikult jahtuda.
- Kasutage seadet alati stabiilsel kuumakindlal pinnal, kasutaja jaoks mugaval kõrgusel.
- Seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seadet pole soovitatav kasutada pikendusjuhtmega.

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Seadet ei tohi kasutada ärilisel otstarbel.



ETTEVAATUST! Kuum pind – ärge puudutage seadme kuumi osi ega kütteelemente.



HOIATUS! Hoidke seadet eemal tuleohtlikest materjalidest.

GR | Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών αντιστοιχεί σε αυτήν του τοπικού δικτύου, πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική παροχή ρεύματος.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη/έχουν λάβει οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα μικρά παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να εκτελούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης από τον χρήστη, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής παρουσιάζει δυσλειτουργία ή αν έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά, σταματήστε αμέσως να χρησιμοποιείτε το προϊόν για να αποφύγετε πιθανούς τραυματισμούς.
- Η συσκευή αυτή δεν περιέχει εξαρτήματα που επιδέχονται επισκευή από τον χρήστη, οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού του χρήστη.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της σε μέρος που δεν προσεγγίζουν τα παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν είναι ενεργοποιημένη ή κρύνει.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμότητα ή αιχμηρά άκρα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα μέρη της συσκευής που μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από άλλες συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από πάγκους, να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή να συστρέφεται.
- Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή αν οποιεσδήποτε συνδέσεις είναι βρεγμένες.

- Αν η συσκευή πέσει ή βυθιστεί ακούσια σε νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα. Μην βάλετε τα χέρια σας μέσα στο νερό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι συνδεδεμένη στην κεντρική παροχή ρεύματος.
- Μην αφαιρείτε τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος τραβώντας το καλώδιο. Απενεργοποιήστε την και αφαιρέστε το φις με το χέρι.
- Μην τραβάτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας της.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για καμία άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα αξεσουάρ εκτός από αυτά που παρέχονται.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως ή σε συνθήκες υψηλής υγρασίας.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.
- Πρέπει πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση και να την αφήνετε να κρυώσει πλήρως πριν από την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού, συντήρησης από τον χρήστη, ή πριν την αποθηκεύσετε.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, σε ύψος άνετο για τον χρήστη.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτή επιφάνεια – μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες ή τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην πλησιάζετε τη συσκευή σε εύφλεκτα υλικά.

DK | Gem vejledningen til fremtidig reference.

SIKKERHEDSVEJLEDNING

- Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges.
- Kontrollér, at den angivne netspænding på typeskiltet er i overensstemmelse med det lokale netværks spænding, før du slutter apparatet til stikkontakten.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og viden, hvis de er under opsyn/er blevet instrueret i og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke udføre rengøring eller vedligeholdelse, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Dette apparat er ikke legetøj.

- Hvis strømforsyningen, stikket eller en anden del af apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget, skal du straks holde op med at bruge produktet for at undgå mulig personskaade.
- Dette apparat har ingen brugerudskiftelige dele. Kun en autoriseret elektriker bør udføre reparationer. Forkert udførte reparationer kan udsætte brugeren for risiko for personskaade.
- Hold apparatet og netledningen uden for børns rækkevidde.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde, når det er tændt eller er ved at køle ned.
- Hold apparatet og netledningen væk fra varme eller skarpe kanter, der kan forårsage skader.
- Hold netledningen væk fra dele af apparatet, der kan blive varme under brug.
- Hold apparatet væk fra andre apparater, der udsender varme.
- Lad ikke netledningen hænge ud over bordplader, være i berøring med meget varme overflader eller blive snoet.
- Nedsænk ikke apparatets elektriske komponenter i vand eller anden væske.
- Brug ikke apparatet, hvis du har våde hænder eller nogen af forbindelserne er våde.
- Hvis apparatet falder ned eller nedsænkes i vand ved et uheld, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Stik ikke hånden ned i vandet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er sluttet til stikkontakten.
- Tag ikke apparatet ud af stikkontakten ved at trække i ledningen. Sluk for det, og tag stikket ud med hånden.
- Du må ikke trække i eller bære apparatet ved at holde i netledningen.
- Brug ikke apparatet til andre formål end det tilsigtede.
- Brug ikke andre tilbehørsdele end dem, der fulgte med enheden.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Opbevar ikke apparatet i direkte sollys eller under forhold med høj luftfugtighed.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Tag altid stikket ud af apparatet efter brug, og lad det køle helt af før enhver form for rengøring, vedligeholdelse foretaget af brugeren eller opbevaring.
- Brug altid apparatet på et stabilt, varmebestandigt underlag i en højde, der er behagelig for brugeren.
- Dette apparat må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning sammen med apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det bør ikke anvendes til kommercielle formål.



FORSIGTIG: Varm overflade – rør ikke ved varme områder på apparatet eller ved apparatets varmekomponenter.



ADVARSEL: Hold apparatet væk fra brændbare materialer.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Följ alltid grundläggande försiktighetsåtgärder när du använder elektriska apparater.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten överensstämmer med den lokala matningen innan du ansluter apparaten till elnätet.
- Den här apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner och är medvetna om riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Barn får inte rengöra eller underhålla apparaten, om de inte är äldre än 8 år och det sker under övervakning.
- Den här apparaten är ingen leksak.
- Om någon del av produkten är trasig eller om den har tappats eller skadats måste du omedelbart sluta använda den för att undvika potentiella personskador.
- Den här apparaten innehåller inga delar som kan repareras av användare. Endast auktoriserade elektriker får utföra reparationer. Felaktiga reparationer kan göra att användaren riskerar att skadas.
- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn när den är påslagen eller svalnar.
- Håll apparaten och dess nätsladd på avstånd från värme eller skarpa kanter som kan orsaka skador.
- Håll nätsladden på avstånd från alla delar av apparaten som kan bli heta under användning.
- Håll apparaten borta från andra apparater som avger värme.
- Nätsladden får inte hänga över bänkskivor, vara i kontakt med heta ytor eller bli vriden.
- Sänk inte ned de elektriska delarna i vatten eller någon annan vätska.
- Du får inte använda apparaten med våta händer eller om några anslutningar är våta.
- Om apparaten faller ned eller råkar sänkas ned i vatten måste du omedelbart koppla ifrån den från vägguttaget. Rör inte vid vattnet.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Koppla inte ut apparaten ur strömförsörjningen genom att dra i sladden. Stäng av den och dra ut kontakten för hand.
- Dra inte eller bär inte apparaten med nätsladden.
- Använd inte apparaten till något annat än dess avsedda användningsområde.
- Använd inga andra tillbehör än de som medföljer.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Förvara inte apparaten i direkt solljus eller i miljöer med hög luftfuktighet.
- Flytta inte apparaten medan den används.
- Koppla alltid ifrån apparaten efter att du har använt den och låt den svalna helt innan du rengör, underhåller eller förvarar den.
- Använd alltid apparaten på en stabil och värmetålig yta på en höjd som är lämplig för dig.
- Apparaten ska inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- Vi anbefaler ikke at du använder en förlängningskabel med apparaten.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas för kommersiella ändamål.



VAR FÖRSIKTIG! Het yta – rör inte vid heta delar eller värmekomponenter på apparaten.



WARNING! Håll produkten på avstånd från brandfarliga material.

NO | Ta vare på bruksboken till framtida bruk.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Når du bruker elektriske apparater, skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges.
- Kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet, tilsvarer spenningen på det lokale strømnettet, før du kobler apparatet til nettstrømforsyning.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funksjon og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller instruert og forstår farene det medfører.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Barn skal ikke rengjøre eller utføre vedlikehold av produktet med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Apparatet er ikke et leketøy.
- Hvis strømledningen, pluggen eller noen del av apparatet ikke fungerer, eller om det er mistet i gulvet eller skadet, må du stoppe å bruke produktet umiddelbart for å unngå potensiell skade.
- Dette apparatet inneholder ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Bare en kvalifisert elektriker skal utføre reparasjoner. Hvis reparasjoner utføres på feil måte, kan det medføre risiko for brukeren.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Hold apparatet utenfor rekkevidde for barn når det er slått på eller kjøles ned.
- Hold apparatet og strømledningen unna varmekilder eller skarpe kanter som kan forårsake skade.
- Hold strømledningen unna deler av apparatet som kan bli varme under bruk.
- Hold apparatet unna andre apparater som avgir varme.
- Ikke la strømledningen henge over benkeplater, komme i kontakt med varme overflater eller bli vridd.
- Ikke bløtlegg apparatets elektriske komponenter i vann eller annen væske.
- Ikke bruk apparatet med våte hender eller hvis noen av koblingene er våte.
- Hvis apparatet faller ned i eller ved et uhell blir nedsenket i vann, må du koble det fra strømtaket umiddelbart. Ikke senk hendene ned i vannet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er koblet til nettstrømforsyning.
- Ikke koble apparatet fra nettstrømforsyning ved å dra i ledningen. Slå av apparatet, og trekk ut pluggen for hånd.
- Ikke dra i eller løft apparatet etter strømledningen.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte bruksområdet.

- Ikke bruk annet tilbehør enn det som medfølger.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke oppbevar apparatet i direkte sollys eller ved høy luftfuktighet.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk, og la det kjøle seg helt ned før rengjøring, vedlikehold eller oppbevaring.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, varmebestandig overflate i en høyde som er behagelig for brukeren.
- Dette apparatet skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Det anbefales ikke å bruke apparatet med en skjøteledning.
- Dette apparatet er bare tiltenkt husholdningsbruk. Det skal ikke brukes til kommersielle formål.



FORSIKTIG: Varm overflate – ikke berør apparatets oppvarmingskomponenter eller varme deler.



ADVARSEL: Hold apparatet unna brennbare materialer.

FI | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

TURVAOHJEET

- Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä varotoimia.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, tarkista, että tehokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta vain, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Tämä laite ei ole lelu.
- Jos virtajohto, pistoke tai jokin muu laitteen osa on viallinen tai laite on pudotettu tai vaurioitunut, lopeta sen käyttö välittömästi mahdollisten loukkaantumisten välttämiseksi.
- Laite ei sisällä käyttäjän huollettavia osia. Vain pätevät sähköasentajat voivat suorittaa korjauksia. Virheelliset korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteen.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, kun se on käynnissä tai jäähtymässä.
- Pidä laite ja sen virtajohto etäällä kuumuudesta tai terävistä reunoista, jotka voivat aiheuttaa vaurioita.
- Älä pidä virtajohtoa laitteen minkään sellaisen osan lähellä, joka voi kuumentua käytön aikana.
- Pidä laite etäällä muista lämpöä tuottavista laitteista.
- Virtajohto ei saa roikkua työpisteiden yllä, koskettaa kuumia pintoja tai väännyä.

- Älä upota laitteen sähköisiä osia veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta märin käsin tai jos liitännät ovat kastuneet.
- Jos laite putoaa tai joutuu veteen, irrota sen pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä yritä ottaa laitetta vedestä.
- Älä jätä laitetta valvomatta, kun se on kytketty verkkovirtaan.
- Älä irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä johdosta. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke käsin.
- Älä vedä tai kanna laitetta sen virtajohdosta.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Älä käytä muita kuin tuotteen mukana toimitettuja lisävarusteita.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä säilytä laitetta suorassa auringonvalossa tai kosteissa olosuhteissa.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta, huoltoa tai säilytystä.
- Käytä laitetta aina tukevalla, lämmönkestävällä alustalla, jonka korkeus on sinulle sopiva.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Jatkojohdon käyttöä laitteen kanssa ei suositella.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.



MUISTUTUS: Kuuma pinta – älä koske laitteen kuumiin osiin tai lämmitysosiin.



VAROITUS: Pidä laite kaukana helposti syttyvistä materiaaleista.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Action bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf

hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

NL | Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucić wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiori ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

SK | Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení

Tento výrobok je označený týmto symbolom preškrtnutého koša na odpadky v súlade s európskou smernicou 2012/19/EC, ktorý upozorňuje, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s iným odpadom z domácnosti. Elektrické a elektronické zariadenia, ktoré nepodliehajú selektívnemu triedeniu, sú z dôvodu prítomnosti nebezpečných látok, zmesi alebo zložiek potenciálne nebezpečné pre životné prostredie a ľudské zdravie. Informácie o vrátení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom mestskom/obecnom úrade alebo u služby na likvidáciu odpadu.

CZ | Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení

Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EC označen symbolem přeškrtnutého odpadkového kontejneru, který upozorňuje, že nesmí být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Elektrická a elektronická zařízení, která nepodléhají selektivnímu třídění, jsou kvůli přítomnosti nebezpečných látek, směsi nebo součástí potenciálně nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví. Ohledně zpětného odběru a recyklace tohoto výrobku se informujte na místním městském úřadě nebo u služby pro likvidaci odpadu.

RO | Eliminarea bateriilor uzate și a deșeurilor de echipamente electrice și electronice

Acest produs este etichetat cu acest simbol tăiat al unui coș de gunoi cu roți, în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/EC, pentru a indica faptul că nu trebuie eliminat împreună cu celelalte deșeuri menajere. Din cauza prezenței unor substanțe, amestecuri sau componente periculoase, dispozitivele electrice și electronice care nu sunt supuse unei sortări selective pot fi periculoase pentru mediu și pentru sănătatea umană. Vă rugăm să verificați la primăria locală sau la serviciul de eliminare a deșeurilor pentru returnarea și reciclarea acestui produs.

TR | Atık pilleri ve elektrikli ve elektronik ekipmanları bertaraf etme

Bu ürün, diğer evsel atıklarınızla birlikte bertaraf edilmemesi gerektirğini göstermek üzere Avrupa Direktifi 2012/19/EC uyarınca üzerinde çarpı işaretleri bulunan tekerlekli bir çöp konteyneri simgesiyle etiketlenmiştir. Tehlikeli madde içermesi nedeniyle karışımlar veya bileşenler ile seçmeli tasnife tabi olmayan elektrikli ve elektronik cihazlar, çevre ve insan sağlığı için potansiyel olarak tehlikelidir. Bu ürünün teslim edilmesi ve geri dönüşümü ile ilgili olarak lütfen belediyenizden veya atık bertaraf hizmetinizden bilgi alın.

SI | Odlaganje odpadnih baterij ter električne in elektronske opreme

Ta izdelek je v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EC označen s tem simbolom prečrtanega smetnjaka, ki označuje, da ga ne smete zavreči skupaj z drugimi gospodinjiskimi odpadki. Električne in elektronske naprave, ki niso predmet selektivnega razvrščanja, so zaradi prisotnosti nevarnih snovi, zmesi ali komponent potencialno nevarne za okolje in zdravje ljudi. Za vračilo in recikliranje tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad ali službo za odstranjevanje odpadkov.

HR | Odlaganje otpadnih baterija te električne i elektroničke opreme

U skladu s europskom Direktivom 2012/19/EC, ovaj proizvod označen je simbolom prekrizene kante za otpad koji označuje da se kanta ne smije odlagati s drugim otpadom iz kućanstva. Zbog prisutnosti opasnih tvari, smjesa ili komponenti, električni i elektronički uređaji koji ne podliježu selektivnom razvrstavanju potencijalno su opasni za okoliš i ljudsko zdravlje. U lokalnom gradskom uredu ili u službi za odlaganje otpada raspitajte se o povratu i recikliranju ovog proizvoda.

BG | Изхвърляне на отпадъчни батерии и електрическо и електронно оборудване

Върху този продукт е поставен символ на зачертана с кръст кофа за боклука на колеца, в съответствие с Директива 2012/19/EC, с който се указва, че той не трябва да се обезврежда заедно с останалите битови отпадъци. Поради наличието на опасни вещества, смеси или компоненти електрическите и електронните устройства, които не подлежат на селективно сортиране, са потенциално опасни за околната среда и човешкото здраве. Моля, проверете в градската служба или в службата за обезвреждане на отпадъци на местно ниво за начина на връщане и рециклиране на този продукт.

LT | Baterijų ir elektros bei elektroninės įrangos atliekų šalinimas

Šis gaminys paženklintas šiuo perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės simboliu pagal Europos direktyvą 2012/19/EC, nurodanti, kad jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Nerūšiuojami elektros ir elektroniniai prietaisai dėl juose esančių pavojingų medžiagų, mišinių ar sudedamųjų dalių gali būti pavojingi aplinkai ir žmonių sveikatai. Dėl šio gaminio grąžinimo ir perdavimo kreipkitės į vietos miesto įstaigą arba atliekų.

HU | Hulladékkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

A 2012/19/EC irányelvel összhangban ennek a terméknek a címkéje egy áthúzott kerekkes hulladékgyűjtő ábráról, amit azt jelzi, hogy a termék nem kerülhet a háztartási hulladék közé. A selektív válogatásnak alá nem vetett elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkotóelemek miatt potenciálisan veszélyesek lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. A jelen termék leadásával és újrahasznosításával kapcsolatban érdeklődjön helyi önkormányzatánál, vagy hulladékgyűjtő szolgáltatójánál.

LV | Bateriju un elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apglabāšana

Saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/EC šis izstrādājums ir marķēts ar pārsvītrotas atkritumu tvertnes simbolu, kas norāda, ka to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Bīstamu vielu, maisījumu vai sastāvdaļu klātbūtnes dēļ elektriskās un elektroniskās ierīces, kuras nav jāšķiro atsevišķi, ir potenciāli bīstamas videi un cilvēku veselībai. Lūdzu, noskaidrojiet vietējā pašvaldībā vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā, kā šo izstrādājumu pareizi nodot atpakaļ un reciklēt.

EE | Akude ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamine

See toode on mürkistatud läbikriipsutatud prügikasti sümboliga vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EC, mis näitab, et seda ei tohi visata mulle olmejäätmete hulka. Ohtlike ainete, segude või osade tõttu võivad sorteerimisele mittekuuluvad elektri- ja elektroonikaseadmed olla ohtlikud keskkonnale ja inimeste tervisele. Selle toote tagastamise ja ringlussevõtu osas võtke ühendust oma kohaliku linnavalitsuse või jäätmekäitlusteenistusega.

GR | Απόρριψη αποβλήτων μπαταριών και ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού

Αυτό το προϊόν έχει επισημανθεί με το σύμβολο του διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων σύμφωνα με την οδηγία 2012/19/EC, προκειμένου να υποδηλώνεται ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα υπόλοιπα οικιακά απόβλητα σας. Λόγω της παρουσίας επικίνδυνων ουσιών, μειγμάτων ή συστατικών, οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές που δεν υπόκεινται σε επιλεκτική διαλογή αποβλήτων είναι δυνητικά επικίνδυνες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Επιστοιχίστε το τοπικό γραφείο της πόλης σας ή την υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων για την ανάκτηση και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος.

DK | Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr

Dette produkt er mærket med dette overstregede skraldespandsymbol i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EC for at indikere, at det ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. På grund af tilstedeværelsen af farlige stoffer, blandinger eller komponenter er elektriske og elektroniske enheder, der ikke er genstand for selektiv sortering, potentielt farlige for miljøet og menneskers sundhed. Kontrollér venligst hos det lokale rådhus eller på genbrugspladsen for returnering og genbrug af dette produkt.

SE | Kassering av uttjänta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning

Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EC för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallshanteringsstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.

NO | Kaste brukte batterier og elektrisk og elektronisk utstyr

Dette produktet er merket med en overkryssad avfallsbeholder i samsvar med det europeiske direktiv 2012/19/EC for å vise at det ikke må kastes i vanlig restavfall. På grunn av forekomst av farlige stoffer, stoffblandinger eller komponenter, kan elektrisk og elektronisk utstyr som ikke er underlagt kildesortering være farlig for miljø og helse. Vennligst forhør deg med lokale myndigheter eller en gjenvinningsstasjon om hvordan dette produktet skal avhendes og resikuleres.

FI | Käytettyjen peristojen ja elektronikkajätteen hävittäminen

Tämä tuote on merkitty Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä 2012/19/EC mukaan jäteastialla, jonka yli on vedetty rasti. Tämä erillismerkintä tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää talousjätteen mukana. Vaarallisten aineiden, seosten tai komponenttien vuoksi sähkö- ja elektronikkajätteet, joita ei lajitella valikoivasti, voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Tietoja tuotteen kierrättämisestä saat paikallisilta viranomaisilta tai jättehuollosta.

Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EC för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallshanteringsstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.



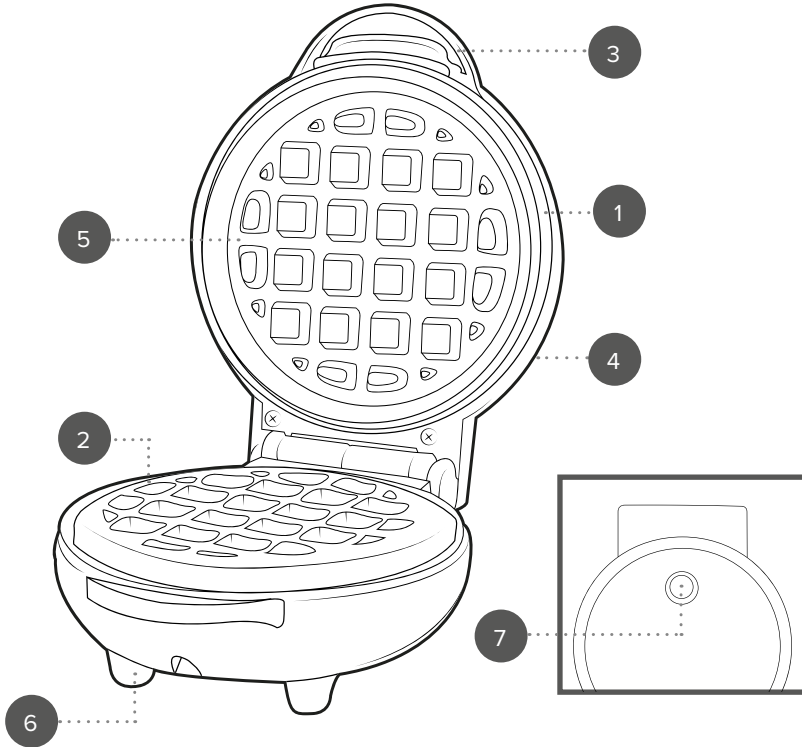
Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD160125/MD000000/V1

User manual

Waffle maker



-SINCE 1931-

**George
Wilkinson**
DESIGNED IN THE UK

EN Description of parts	RO Descrierea părților	DK Beskrivelse af dele
1. Upper housing	1. Carcasă superioară	1. Øverst kabinet
2. Lower housing	2. Carcasă inferioară	2. Nedre kabinet
3. Cool-touch handle	3. Mâner cu atingere rece	3. Sval berøringshåndtag
4. Waffle maker main unit	4. Unitatea principală a aparatului de făcut vafe	4. Vaffeljernet hovedenhed
5. Non-stick coated cooking plates	5. Plăci de gătit cu strat antiaderent	5. Non-stick-belagte madlavningsplader
6. Non-slip feet	6. Picioare antiderapante	6. Skridsikre fødder
7. Indicator light	7. Lumină de indicare	7. Kontrollampe
FR Description des pièces	TR Parçaların Açıklaması	SE Beskrivning av delar
1. Boîtier supérieur	1. Üst gövde	1. Övre hölje
2. Boîtier inférieur	2. Alt gövde	2. Nedre hölje
3. Poignée à isolation thermique	3. İsi yalıtımlı sap	3. Cool-touch-handtag
4. Unité principale du gaufrier	4. Waffle makinesi ana ünite	4. Våffelmaskinens huvudenhet
5. Plaques de cuisson antiadhésives	5. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakaları	5. Non-stick-belagda kokplattor
6. Pieds antidérapants	6. Kaymaz ayaklar	6. Halikrĩa fötter
7. Voyant lumineux	7. Gösterge ışığı	7. Indikatorlampa
DE Beschreibung der Teile	SI Opis delov	NO Beskrivelse av deler
1. Oberes Gehäuse	1. Zgoranje ohišje	1. Øvre deksel
2. Unteres Gehäuse	2. Spodnje ohišje	2. Nedre deksel
3. Cool-Touch-Griff	3. Ročaj, ki ostane hladen na dotik	3. Håndtak som forblir kjølig
4. Waffeleisen-Haupteinheit	4. Glavna enota aparata za pripravo vaffelj	4. Hovedenhet for vaffeljern
5. Antihaft-beschichtete Kochplatten	5. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju	5. Kokeplater med slippebelegg
6. Rutschfeste FüÙe	6. Nedreščje nogice	6. Sklisikre føtter
7. Kontrollleuchte	7. Indikatoraska lučka	7. Indikasjonsslys
NL Beschrijving van de onderdelen	HR Opis dijelova	FI Osien kuvaus
1. Bovenbehuizing	1. Gornje kućište	1. Yläkuori
2. Onderbehuizing	2. Donje kućište	2. Alakuori
3. Koelblijvende handgreep	3. Ručka koja ostaje hladna na dodir	3. Viileäpitäinen kahva
4. Hoofdeenheid van het wafelijzer	4. Glavna jedinica aparata za vafle	4. Vohveliraudan pääyksikkö
5. Kookplaten met antiaanbaklaag	5. Ploče za kuhanje s neljepljivim premazom	5. Tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt
6. Antislipvoetes	6. Noge protiv klizanja	6. Luistamattomat jalat
7. Controlelampje	7. Indikatoraska lampica	7. Merkkivalo
PL Opis elementów	BG Описание на частите	
1. Górna obudowa	1. Горен корпус	
2. Dolna obudowa	2. Долен корпус	
3. Uchwyt z nienagrzewającą się powierzchnią	3. Термоустойчива дръжка	
4. Główna jednostka gofrownicy	4. Основен модул на гофретника	
5. Płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą	5. Плъочи за готвене с незалепващо покритие	
6. Nożyki antypoślizgowe	6. Крачета против хлъзгане	
7. Lampka kontrolna	7. Индикаторна светлина	
IT Descrizione delle parti	LT Dalų aprašymas	
1. Involucro superiore	1. Viršutinis korpusas	
2. Involucro inferiore	2. Apatinis korpusas	
3. Manico atermico	3. Nekaitinanti rankena	
4. Unità principale della macchina per waffle	4. Pagrindinis vaflių kepimo aparato blokas	
5. Piastre di cottura antiaderenti	5. Kepimo plokštės su nepridegančia danga	
6. Piedini antiscivolo	6. Neslystančios kojelės	
7. Spia luminosa	7. Indikatoriaus lemputė	
ES Descripción de las partes	HU Az alkatrészek leírása	
1. Carcasa superior	1. Felső burkolat	
2. Carcasa inferior	2. Alsó burkolat	
3. Mango de toque frío	3. Hőszigetelt fogantyú	
4. Unidad principal de la gofrera	4. Gofritáló főegység	
5. Placas de cocción con revestimiento antiaderente	5. Tapadásmentes bevonatú sütőlapok	
6. Pies antideslizantes	6. Csúszámentes talpak	
7. Luz indicadora	7. Jelzőfény	
PT Descrição das partes	LV Daļu apraksts	
1. Carcaça superior	1. Augšējais korpusis	
2. Carcaça inferior	2. Apakšējais korpusis	
3. Alça com toque frio	3. Vēsa pieskāriena rokturis	
4. Unidade principal da máquina de waffles	4. Vafelu gatavotāja galvenā ierīce	
5. Placas de cozimento com revestimento antiaderente	5. Ar nelīpīgu pārklājumu klātas gatavošanas plāksnes	
6. Pés antiderrapantes	6. Neslidošas kājas	
7. Luz indicadora	7. Indikatora gaisma	
SK Popis častí	EE Osade kirjeldus	
1. Horný kryt	1. Ülemine korpus	
2. Dolný kryt	2. Alumine korpus	
3. Rukoväť chladná na dotyk	3. Jahedaks jääv käepide	
4. Hlavní jednotka vaflovača	4. Vahvlimasina põhiseade	
5. Varné platne s nepřílnavým povrchovou úpravou	5. Kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid	
6. Protislykové nożyčky	6. Libisemiskindlad jalad	
7. Kontrolka	7. Indikaatorituli	
CZ Popis částí	GR Περιγραφή εξαρτημάτων	
1. Horní kryt	1. Άνω περίβλημα	
2. Spodní kryt	2. Κάτω περίβλημα	
3. Rukojeť s chladným povrchem	3. Χειρολαβή που διατηρείται δροσερή	
4. Hlavní jednotka výrobníku vaflí	4. Κύρια μονάδα συσκευής παρασκευής βάφλας	
5. Nepřílnavé pečící desky	5. Πλάκες μαγειρέματος με αντικοληκτική επιστρώση	
6. Protiskluzové nożyčky	6. Μη ολισθηρά πόδια	
7. Kontrolka	7. Ενδεικτική λυχνία	

EN | Please retain instructions for future reference.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the waffle maker from the mains power supply and allow to fully cool.

STEP 2: Wipe the waffle maker housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
STEP 3: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.
Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the waffle maker or its accessories, as this could damage the surface.



NOTE: The waffle maker should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the waffle maker following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



NOTE: When using the waffle maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the waffle maker.

Using the waffle maker

Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop the waffle from sticking.

STEP 1: Prepare the waffle batter.

STEP 2: Plug in and switch on the waffle maker at the mains power supply. The indicator light will illuminate red, signalling that the waffle maker has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the waffle maker for approx. 2 minutes. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 4: Carefully open the lid using heat-resistant oven gloves.

STEP 5: Pour some of the batter into the centre of the lower non-stick coated cooking plate and then carefully close the lid. To avoid spillages, slowly pour a small amount of the batter into the centre of the plate and wait for it to evenly distribute before adding more.

STEP 6: Cook for approx. 6–10 minutes or until golden brown; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. Avoid opening the waffle maker before 4 minutes of cooking, as this will prevent the waffles from rising. If needed, the waffles can be cooked a little while longer, until they are browned to preference.

STEP 7: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the lid and then remove the waffles with a heat-resistant plastic or wooden spatula. When creating multiple batches of waffles, close the lid after removing each batch to maintain the heat.

STEP 8: Switch off and unplug the waffle maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Do not overfill the non-stick coated cooking plate; the batter will expand whilst cooking. It is recommended to fill by $\frac{3}{4}$. Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the indicator light will cycle on and off to indicate that the waffle maker is maintaining the temperature.



CAUTION: Exercise caution during cooking; the waffle maker will emit steam.



WARNING: The waffle maker and cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.

Hints and tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the centre of each well.
2. If using a batter, slowly pour a small amount into the non-stick coated cooking plates and wait for it to distribute evenly before adding more, to avoid the risk of overfilling.
3. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to make a smooth consistency and avoid any lumps.
4. Avoid opening the waffle maker during cooking, as it will allow heat to escape and prevent bubbles from forming.
5. The best indicator as to when waffles are ready is when steam stops escaping from the waffle maker.
6. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick coated cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the cooked waffles.

7. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
8. To save time when using the waffle maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

Check that the waffle maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the waffle maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK4214
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 550 W

RECIPES



Classic waffles

Ingredients

120 g plain flour
1 egg
235 ml milk
2 tbsp butter, melted
1 tbsp sugar
2 tsp baking powder
Pinch of salt

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt. In a separate bowl, mix together the egg, milk and melted butter and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter. Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker. Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the waffle maker and cook until golden. Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack. Repeat with the remaining batter.



NOTE: Add food colouring to the batter prior to cooking for a fun twist.

Chocolate waffles

Ingredients

190 g plain flour
100 g sugar
75 g icing sugar
2 eggs
250 ml milk
4 tbsp butter, melted
3 tsp unsweetened cocoa powder
3 tsp baking powder
 $\frac{1}{2}$ tsp vanilla extract
Pinch of salt

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar, salt and cocoa powder. In a separate bowl, mix together the eggs, milk, melted butter, vanilla extract and icing sugar and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter. Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker. Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the waffle maker and cook until golden. Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack. Repeat with the remaining batter.

Chocolate dipped waffles

Ingredients

4 classic waffles
100 g melted chocolate (add food colouring to melted white chocolate for a fun twist)

Red velvet waffles

Ingredients

120 g plain flour
25 g cocoa powder
1 egg
235 ml milk
2 tbsp butter, melted
1 tbsp sugar
2 tsp baking powder
1 tsp vanilla extract
4 drops red food colouring
Pinch of salt

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar, cocoa powder and salt. In a separate bowl, mix together the egg, milk, vanilla extract, food colouring and melted butter and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter. Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker. Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the waffle maker and cook until golden. Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack. Repeat with the remaining batter.

Iced waffles

Ingredients

4 classic waffles
Vanilla buttercream ingredients
150 g icing sugar
75 g butter, softened
2 tsp milk
1 tsp vanilla extract

Vanilla buttercream method

Cream together the butter and icing sugar until light and fluffy. Slowly add the milk and vanilla extract to the mixture and stir until the ingredients are combined. Spread between two waffles to make an iced waffle sandwich.

Chocolate icing ingredients

100 g chocolate, melted (add food colouring to melted white chocolate for a fun twist)
75 g icing sugar
40 g unsalted butter, in chunks
2 tsp water

Chocolate icing method

Cream together the butter and icing sugar until light and fluffy. Slowly add the melted chocolate and water to the mixture and stir until the ingredients are combined. Spread between two waffles to make an iced waffle sandwich.

Ice cream waffle sandwiches

Ingredients

8 classic waffles (add food colouring to the batter prior to cooking for a fun twist)
4 scoops ice cream
Handful of sprinkles

Vegan waffles

Ingredients

100 g plain flour
100 g wholemeal flour
250 ml almond milk
4 tbsp vegan butter, softened
3 tbsp golden caster sugar
2 tsp baking powder
1 tsp vanilla paste
Pinch of salt

Method

Sift the plain flour, wholemeal flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt. In a separate bowl, mix together the almond milk, vegan butter and vanilla paste and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter. Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker. Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the waffle maker and cook until golden. Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack. Repeat with the remaining batter.

Vegan topping ideas

- Melted vegan chocolate and strawberries
- Melted vegan chocolate and vegan marshmallows
- Almond butter and vegan chocolate chips
- Cinnamon powder
- Icing sugar and berries
- Peanut butter and jam
- Dairy-free yoghurt and berries
- Banana and vegan chocolate chips
- Dairy-free ice cream and berries

S'mores waffle sundaes

Ingredients

4 classic waffles
Marshmallows
Whipped cream
Fudge sauce ingredients
340 g sugar
115 g butter
100 g unsweetened cocoa powder
240 ml double cream, or 120 ml double cream and 120 ml milk
2 tsp vanilla extract
 $\frac{1}{4}$ tsp salt

Fudge sauce method

In a saucepan over a low heat melt the sugar, cocoa powder and milk until fully combined. Turn the heat up and bring to the boil. Stir in the butter and continue to boil for approx. 5 minutes until the mixture thickens. Remove from the heat and stir in the vanilla extract and salt. Set aside to cool for approx. 5 minutes.

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, débranchez l'unité principale du gaufrier de l'alimentation électrique principale et laissez refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : Essuyez le boîtier du gaufrier avec un chiffon doux et humide, et séchez-le soigneusement.

ÉTAPE 3 : Enlevez les résidus alimentaires collés en appliquant une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez-les avec un essuie-tout. Utilisez un tampon à récurer non abrasif si les résidus sont difficiles à enlever.

N'utilisez jamais de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : Le gaufrier doit être nettoyé après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

Avant de connecter à l'alimentation secteur, nettoyez le gaufrier en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : Lors de la première utilisation du gaufrier, une légère fumée ou une odeur peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Assurez-vous d'une ventilation suffisante autour du gaufrier.

Utilisation du gaufrier

Avant chaque utilisation, appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en la frottant avec un essuie-tout. Cela aidera à prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et à empêcher le gaufre de coller.

ÉTAPE 1 : Préparez la pâte à gaufres.

ÉTAPE 2 : Branchez et allumez le gaufrier à l'alimentation électrique principale. Le voyant lumineux s'allumera en rouge, signalant que le gaufrier est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 3 : Préchauffez le gaufrier pendant environ 2 minutes. Le voyant lumineux s'éteindra une fois que la température requise sera atteinte.

ÉTAPE 4 : Ouvrez soigneusement le couvercle en utilisant des gants de four résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : Versez une partie de la pâte au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez le couvercle avec précaution. Pour éviter les débordements, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle se répartisse uniformément avant d'en ajouter davantage.

ÉTAPE 6 : Faites cuire pendant environ 6-10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées ; vérifiez périodiquement en ouvrant soigneusement le couvercle à l'aide de gants résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir le gaufrier avant 4 minutes de cuisson, car cela empêchera les gaufres de monter. Si nécessaire, les gaufres peuvent être cuites un peu plus longtemps, jusqu'à ce qu'elles soient dorées selon votre préférence.

ÉTAPE 7 : Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de four résistants à la chaleur pour ouvrir soigneusement le couvercle, puis retirez les gaufres avec une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

Lorsque vous préparez plusieurs fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 8 : Éteignez et débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



REMARQUE : Ne pas trop remplir la plaque de cuisson antiadhésive ; la pâte va gonfler pendant la cuisson. Il est recommandé de remplir à ¾. Toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de commencer à cuisiner. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra pour indiquer que le gaufrier maintient la température.



ATTENTION : Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gaufrier dégagera de la vapeur.



AVERTISSEMENT : Le gaufrier et les plaques de cuisson deviennent très chauds pendant l'utilisation; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter les blessures.

Conseils et astuces

1. Évitez les déversements en ajoutant les ingrédients au centre de chaque compartiment.
2. Si vous utilisez une pâte, versez lentement une petite quantité dans les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle se répartisse uniformément avant d'en ajouter davantage, pour éviter le risque de débordement.
3. Tamiser les ingrédients secs, tels que la farine, aidera à obtenir une consistance lisse et à éviter les grumeaux.

4. Évitez d'ouvrir le gaufrier pendant la cuisson, car cela permettra à la chaleur de s'échapper et empêchera la formation de bulles.
5. Le meilleur indicateur pour savoir quand les gaufres sont prêtes est lorsque la vapeur cesse de s'échapper du gaufrier.
6. Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson antiadhésives. Cela aidera non seulement à protéger le revêtement antiadhésif, mais facilitera également le retrait des gaufres cuites.
7. L'utilisation d'ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois aidera à protéger le revêtement antiadhésif.
8. Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gaufrier, préparez bien à l'avance les ingrédients et les mélanges.

Stockage

Vérifiez que le gaufrier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. Ne jamais enrouler le cordon fermement autour du gaufrier ; enroulez-le lâchement pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques techniques

Code produit : EK4214

Entrée : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Sortie : 550 W

RECETTES



Gaufres classiques

Ingrédients

120 g de farine ordinaire
1 œuf
235 ml de lait
2 cuillères à soupe de beurre, fondu
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
Pincée de sel

Méthode

Tamisez la farine et la levure chimique dans un grand bol, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un autre bol, mélangez l'œuf, le lait et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et épaisse. Graissez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives et préchauffez le gaufrier. Versez délicatement la pâte dans le gaufrier; remplissez chaque moule aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez délicatement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois et laissez-la refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.



REMARQUE : Ajoutez du colorant alimentaire à la pâte avant la cuisson pour une touche amusante.

Gaufres au chocolat

Ingrédients

190 g de farine ordinaire
100 g de sucre
75 g de sucre glace
2 œufs
250 ml de lait
4 c. à soupe de beurre, fondu
3 c. à soupe de cacao non sucré
3 c. à café de levure chimique
 $\frac{1}{2}$ c. à café d'extrait de vanille
Pincée de sel

Méthode

Tamisez la farine et la levure chimique dans un grand bol, puis incorporez le sucre, le sel et le cacao en poudre. Dans un bol séparé, mélangez les œufs, le lait, le beurre fondu, l'extrait de vanille et le sucre glace, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et épaisse. Graissez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives et préchauffez le gaufrier. Versez délicatement la pâte dans le gaufrier; remplissez chaque moule aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez délicatement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois et laissez-la refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Gaufres enrobées de chocolat

Ingrédients

4 gaufres classiques
100 g de chocolat fondu (ajoutez du colorant alimentaire au chocolat blanc fondu pour une touche amusante)

Gaufres au velours rouge

Ingrédients

120 g de farine ordinaire
25 g de poudre de cacao
1 œuf
235 ml de lait
2 cuillères à soupe de beurre, fondu
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
4 gouttes de colorant alimentaire rouge
Pincée de sel

Méthode

Tamisez la farine et la levure chimique dans un grand bol, puis incorporez le sucre, le cacao en poudre et le sel. Dans un bol séparé, mélangez l'œuf, le lait, l'extrait de vanille, le colorant alimentaire et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et épaisse. Graissez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives et préchauffez le gaufrier. Versez délicatement la pâte dans le gaufrier; remplissez chaque moule aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez délicatement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois et laissez-la refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Gaufres glacées

Ingrédients

4 gaufres classiques
Les ingrédients de la crème au beurre vanille
150 g de sucre glace
75 g de beurre, ramolli
2 c. à café de lait
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Méthode de crème au beurre à la vanille

Crèmez ensemble le beurre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Ajoutez lentement le lait et l'extrait de vanille au mélange et remuez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.

Étalez entre deux gaufres pour réaliser un sandwich de gaufres glacées.

Ingrédients pour le glaçage au chocolat

100 g de chocolat, fondu (ajoutez du colorant alimentaire au chocolat blanc fondu pour une touche amusante)
75 g de sucre glace
40 g de beurre non salé, en morceaux
2 cuillères à soupe d'eau

Méthode pour le glaçage au chocolat

Crèmez ensemble le beurre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Ajoutez lentement le chocolat fondu et l'eau au mélange et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.

Étalez entre deux gaufres pour réaliser un sandwich de gaufres glacées.

Sandwichs de gaufres aux glaces

Ingrédients

8 gaufres classiques (ajoutez du colorant alimentaire à la pâte avant la cuisson pour une touche amusante)
4 boules de glace
Une poignée de vermicelles

Gaufres végétaliennes

Ingrédients

100 g de farine nature
100 g de farine complète
250 ml de lait d'amande
4 cuillères à soupe de beurre végétalien, ramolli
3 cuillères à soupe de sucre de canne doré
2 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de pâte de vanille
Pincée de sel

Méthode

Tamisez la farine blanche, la farine complète et la levure chimique dans un grand bol, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un bol séparé, mélangez le lait d'amande, le beurre vegan et la pâte de vanille, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et épaisse. Graissez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives et préchauffez le gaufrier. Versez délicatement la pâte dans le gaufrier; remplissez chaque moule aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez délicatement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois et laissez-la refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Idées de garnitures véganes

- Chocolat végan fondu et fraises
- Chocolat végan fondu et guimauves véganes
- Beurre d'amande et pépites de chocolat véganes
- Poudre de cannelle
- Sucre glace et baies
- Beurre de cacahuète et confiture
- Yaourt sans produits laitiers et baies
- Banane et pépites de chocolat véganes
- Crème glacée sans produits laitiers et baies

Sundae de gaufre façon s'mores

Ingrédients

4 gaufres classiques
Guimauves
Crème fouettée
Ingrédients pour la sauce au fudge
340 g de sucre
115 g de beurre
100 g de cacao en poudre non sucré
240 ml de crème double, ou 120 ml de crème double et 120 ml de lait
2 c. à thé d'extrait de vanille
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel

Méthode pour la sauce fudge

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre, le cacao en poudre et le lait jusqu'à ce qu'ils soient entièrement combinés. Augmentez le feu et portez à ébullition. Incorporez le beurre et continuez à faire bouillir pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu et incorporez l'extrait de vanille et le sel. Réservez pour laisser refroidir pendant environ 5 minutes.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ziehen Sie den Stecker des Waffeleisens aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen.
SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie angebackene Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser, gemischt mit einem milden Reinigungsmittel, auf die Antihafbeschichteten Kochplatten geben und diese anschließend mit einem Papiertuch reinigen. Verwenden Sie einen nicht kratzenden Schwamm, falls sich die Speisereste nur schwer entfernen lassen.

Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um das Waffeleisen oder seine Zubehörteile zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie das Waffeleisen gemäß den Anweisungen im Abschnitt **„Pflege und Wartung“**.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Waffeleisens kann es zu einer leichten Rauchentwicklung oder Geruch kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um das Waffeleisen.

Verwendung des Waffeleisens

Vor jedem Gebrauch tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Antihafbeschichteten Kochplatten auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dies hilft, die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern und verhindert, dass die Waffel kleben bleibt.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Waffelteig vor.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Waffeleisen an die Hauptstromversorgung an und schalten Sie es ein. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und signalisiert, dass das Waffeleisen eingeschaltet ist und sich aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Waffeleisen etwa 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

SCHRITT 4: Öffnen Sie vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 5: Gießen Sie etwas Teig in die Mitte der unteren Antihafbeschichteten Kochplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um Überläufe zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge Teig in die Mitte der Platte und warten Sie, bis er sich gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie mehr hinzufügen.

SCHRITT 6: Backen Sie die Waffeln ca. 6–10 Minuten oder bis sie goldbraun sind; öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen und überprüfen Sie regelmäßig. Vermeiden Sie es, das Waffeleisen vor Abschluss von 4 Minuten Backzeit zu öffnen, da dies verhindert, dass die Waffeln aufgehen. Falls nötig, können die Waffeln noch etwas länger gebacken werden, bis sie nach Wunsch gebräunt sind.

SCHRITT 7: Sobald der Backvorgang abgeschlossen ist, verwenden Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe, um den Deckel vorsichtig zu öffnen und die Waffeln dann mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel zu entnehmen.

Wenn Sie mehrere Waffelsätze herstellen, schließen Sie den Deckel, nachdem Sie jede Charge entnommen haben, um die Hitze aufrechtzuerhalten.

SCHRITT 8: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie den Deckel offen und lassen Sie es abkühlen.



HINWEIS: Füllen Sie die Antihafbeschichtete Kochplatte nicht zu voll; der Teig wird sich beim Kochen ausdehnen. Es wird empfohlen, bis zu $\frac{3}{4}$ zu füllen. Heizen Sie die Antihafbeschichteten Kochplatten immer vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Während des Gebrauchs schaltet die Kontrollleuchte sich ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält.



VORSICHT: Seien Sie während des Kochvorgangs vorsichtig, da das Waffeleisen Dampf abgeben wird.



WARNUNG: Das Waffeleisen und die Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß; verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweise und Tipps

1. Vermeiden Sie Verschütten, indem Sie die Zutaten in die Mitte jeder Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge in die Antihafbeschichteten Kochplatten und warten Sie, bis er sich gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie mehr hinzufügen, um das Risiko eines Überfüllens zu vermeiden.
3. Das Sieben von trockenen Zutaten, wie Mehl, hilft, eine glatte Konsistenz zu erzielen und Klümpchen zu vermeiden.
4. Vermeiden Sie es, das Waffeleisen während des Kochens zu öffnen, da dadurch Wärme entweichen kann und die Bildung von Blasen verhindert wird.
5. Der beste Indikator dafür, wann die Waffeln fertig sind, ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen kommt. Verwenden Sie immer Butter oder Speiseöl, um die Antihafbeschichteten Kochplatten vorzukonditionieren. Dies hilft nicht nur, die Antihafbeschichtung zu schützen, sondern erleichtert auch das Entfernen der gebackenen Waffeln.
6. Die Verwendung von hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien hilft, die Antihafbeschichtung zu schützen.
7. Um Zeit bei der Verwendung des Waffeleisens zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und Mischungen gut im Voraus vor.

Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass das Waffeleisen kühl, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Waffeleisen; wickeln Sie es locker, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK4214
Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 550 W

REZEPTE



Klassische Waffeln

Zutaten

120 g glattes Mehl
1 Ei
235 ml Milch
2 EL Butter, geschmolzen
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
eine Prise Salz

Methode

Sieben Sie das Mehl und Backpulver in eine große Schüssel, und rühren Sie dann Zucker und Salz unter.

Vermischen Sie in einer separaten Schüssel das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter, und gießen Sie dann die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten. Mischen Sie gut, um einen glatten, dicken Teig zu formen.

Fetten Sie die Antihaft-beschichteten Kochplatten leicht ein und heizen Sie das Waffeleisen vor.

Gießen Sie den Teig vorsichtig in das Waffeleisen; füllen Sie jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$. Schließen Sie das Waffeleisen und backen Sie, bis es goldbraun ist.

Entfernen Sie die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.



HINWEIS: Fügen Sie dem Teig vor dem Kochen Lebensmittelfarbe hinzu, um eine unterhaltsame Note zu erzielen.

Schokoladenwaffeln

Zutaten

190 g glattes Mehl
100 g Zucker
75 g Puderzucker
2 Eier
250 ml Milch
4 EL Butter, geschmolzen
3 EL ungesüßtes Kakaopulver
3 TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt
eine Prise Salz

Methode

Sieben Sie das Mehl und das Backpulver in eine große Schüssel, dann rühren Sie den Zucker, Salz und Kakaopulver ein.

In einer separaten Schüssel die Eier, Milch, geschmolzene Butter, Vanilleextrakt und Puderzucker vermischen und dann die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, um einen glatten, dicken Teig zu erhalten.

Fetten Sie die Antihaft-beschichteten Kochplatten leicht ein und heizen Sie das Waffeleisen vor.

Gießen Sie den Teig vorsichtig in das Waffeleisen; füllen Sie jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$. Schließen Sie das Waffeleisen und backen Sie, bis es goldbraun ist.

Entfernen Sie die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Mit Schokolade überzogene Waffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln
100 g geschmolzene Schokolade (geben Sie Lebensmittelfarbe zu geschmolzener weißer Schokolade für einen lustigen Twist hinzu)

Red Velvet Waffeln

Zutaten

120 g glattes Mehl
25 g Kakaopulver
1 Ei
235 ml Milch
2 EL Butter, geschmolzen
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
eine Prise Salz

Methode

Sichten Sie das Mehl und das Backpulver in eine große Schüssel, dann rühren Sie den Zucker, das Kakaopulver und das Salz ein.

In einer separaten Schüssel das Ei, die Milch, den Vanilleextrakt, die Lebensmittelfarbe und die geschmolzene Butter vermischen und die Mischung dann in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut mischen, um einen glatten, dicken Teig zu bilden.

Fetten Sie die Antihaft-beschichteten Kochplatten leicht ein und heizen Sie das Waffeleisen vor.

Gießen Sie den Teig vorsichtig in das Waffeleisen; füllen Sie jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$. Schließen Sie das Waffeleisen und backen Sie, bis es goldbraun ist.

Entfernen Sie die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Eiswaffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln
Vanille-Buttercreme-Zutaten
150 g Puderzucker
75 g Butter, weich gemacht
2 TL Milch
1 TL Vanilleextrakt

Vanillebuttercreme-Methode

Rühren Sie die Butter und den Puderzucker zusammen, bis die Masse leicht und luftig ist. Geben Sie langsam die Milch und den Vanilleextrakt zu der Mischung und rühren Sie, bis die Zutaten verbunden sind.

Zwischen zwei Waffeln verteilen, um ein Eis-Waffelsandwich herzustellen.

Zutaten für Schokoladenglasur

100 g Schokolade, geschmolzen (geben Sie zum geschmolzenen weißen Schokolade Lebensmittelfarbe hinzu, um eine besonders spaßige Variante zu erhalten)
75 g Puderzucker
40 g ungesalzene Butter, in Stücken
2 EL Wasser

Methode für Schokoladenglasur

Rühren Sie die Butter und den Puderzucker zusammen, bis die Masse leicht und luftig ist. Fügen Sie langsam die geschmolzene Schokolade und das Wasser zur Mischung hinzu und rühren Sie, bis die Zutaten verbunden sind.

Zwischen zwei Waffeln verteilen, um ein Eis-Waffelsandwich herzustellen.

Eis-Waffelsandwiches

Zutaten

8 klassische Waffeln (geben Sie Lebensmittelfarbe zum Teig hinzu, bevor Sie ihn backen, um eine lustige Note hinzuzufügen)
4 Kugeln Eiscreme
Eine Handvoll Streusel

Vegane Waffeln

Zutaten

100 g glattes Mehl
100 g Vollkornmehl
250 ml Mandelmilch
4 Esslöffel vegane Butter, weich
3 Esslöffel goldener Feinstzucker
2 TL Backpulver
1 TL Vanillepaste
eine Prise Salz

Methode

Sieben Sie das Mehl, das Vollkornmehl und das Backpulver in eine große Schüssel und rühren Sie dann den Zucker und das Salz ein.

In einer separaten Schüssel die Mandelmilch, vegane Butter und Vanillepaste vermischen und dann die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut mischen, um einen glatten, dicken Teig zu bilden.

Fetten Sie die Antihaft-beschichteten Kochplatten leicht ein und heizen Sie das Waffeleisen vor.

Gießen Sie den Teig vorsichtig in das Waffeleisen; füllen Sie jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$. Schließen Sie das Waffeleisen und backen Sie, bis es goldbraun ist.

Entfernen Sie die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Vegane Topping-Ideen

- Geschmolzene vegane Schokolade und Erdbeeren
- Geschmolzene vegane Schokolade und vegane Marshmallows
- Mandelbutter und vegane Schokoladenstückchen
- Zimtpulver
- Puderzucker und Beeren
- Erdnussbutter und Marmelade
- Joghurt ohne Milchprodukte und Beeren
- Banane und vegane Schokoladenstückchen
- Milchfreies Eis und Beeren

Waffel-Sundae nach S'mores-Art

Zutaten

4 klassische Waffeln
Marshmallows
Schlagsahne
Zutaten für Fudgesauce
340 g Zucker
115 g Butter
100 g ungesüßtes Kakaopulver
240 ml Doppelsahne oder 120 ml Doppelsahne und 120 ml Milch
2 TL Vanilleextrakt
 $\frac{1}{4}$ TL Salz

Zubereitung der Fudge-Sauce

In einem Topf bei niedriger Hitze den Zucker, das Kakaopulver und die Milch schmelzen, bis alles vollständig vermischt ist.

Drehen Sie die Hitze hoch und bringen Sie es zum Kochen.

Rühren Sie die Butter ein und kochen Sie sie für ca. 5 Minuten weiter, bis die Mischung eindickt.

Vom Herd nehmen und Vanilleextrakt sowie Salz einrühren.

Etwa 5 Minuten abkühlen lassen.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Voordat u begint met schoonmaken of onderhoud, koppelt u het wafelijzer los van het lichtnet en laat het volledig afkoelen.

STAP 2: Veeg de behuizing van het wafelijzer af met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 3: Verwijder aangekoekt voedsel door een kleine hoeveelheid warm water gemengd met een mild afwasmiddel aan te brengen op de kookplaten met antiaanbaklaag en veeg ze vervolgens schoon met een papieren handdoek. Gebruik een niet-schurende schuurspons als het voedsel moeilijk te verwijderen is. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponzen om het wafelijzer of de accessoire schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



OPMERKING: Het wafelijzer moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

Voordat u de aansluiting maakt op de netvoeding, maak het wafelijzer schoon volgens de instructies in het gedeelte „**Verzorging en onderhoud**”.



OPMERKING: Wanneer u het wafelijzer voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het wafelijzer.

Het wafelijzer gebruiken

Breng vóór elk gebruik zorgvuldig een dun laagje bakolie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf het in met een papieren handdoek. Dit helpt de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen en voorkomt dat de wafel blijft plakken.

STAP 1: Bereid het wafelbeslag voor.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en zet het wafelijzer aan. Het controlelampje zal rood oplichten, wat aangeeft dat het wafelijzer is ingeschakeld en wordt opgewarmd.

STAP 3: Verwarm het wafelijzer voor ongeveer 2 minuten voor. Het controlelampje gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Open voorzichtig het deksel met behulp van hittebestendige ovenwanten.

STAP 5: Giet een deel van het beslag in het midden van de onderste kookplaat met antiaanbaklaag en sluit daarna voorzichtig het deksel. Om morsen te voorkomen, giet langzaam een kleine hoeveelheid van het beslag in het midden van de plaat en wacht tot het gelijkmatig verdeeld is voordat u meer toevoegt.

STAP 6: Kook gedurende ca. 6–10 minuten of tot ze goudbruin zijn; controleer periodiek door voorzichtig het deksel te openen met behulp van hittebestendige handschoenen. Vermijd het openen van het wafelijzer voor 4 minuten koken, aangezien dit kan voorkomen dat de wafels rijzen. Indien nodig, kunnen de wafels iets langer worden gekookt, totdat ze naar wens zijn gebruikt.

STAP 7: Zodra het koken is voltooid, gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om het deksel voorzichtig te openen en verwijder de wafels vervolgens met een hittebestendige plastic of houten spatel.

Wanneer u meerdere porties wafels maakt, sluit het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

STAP 8: Schakel het wafelijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat afkoelen.



OPMERKING: Vul de kookplaten met antiaanbaklaag niet te veel; het beslag zal uitzetten tijdens het koken. Het wordt aanbevolen om tot $\frac{2}{3}$ te vullen. Verwarm altijd de kookplaten met antiaanbaklaag voor voordat u begint te koken. Tijdens gebruik zal het controlelampje aan en uit gaan om aan te geven dat het wafelijzer de temperatuur handhaaft.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het koken; het wafelijzer zal stoom afgeven.



WAARSCHUWING: Het wafelijzer en de kookplaten worden zeer heet tijdens gebruik; draag altijd hittebestendige handschoenen om verwondingen te voorkomen.

Aanwijzingen en tips

1. Voorkom morsen door ingrediënten in het midden van elke holte toe te voegen.
2. Als u een beslag gebruikt, giet dan langzaam een kleine hoeveelheid in de kookplaten met antiaanbaklaag en wacht tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt, om het risico van overvol raken te vermijden.
3. Het zeven van droge ingrediënten, zoals bloem, zal helpen om een gladde consistentie te verkrijgen en klontjes te voorkomen.
4. Vermijd het openen van het wafelijzer tijdens het koken, omdat dit warmte laat ontsnappen en voorkomt dat er bellen ontstaan.

5. De beste indicator om te weten wanneer wafels klaar zijn, is wanneer er geen stoom meer uit het wafelijzer.
6. Gebruik altijd boter of kookolie om de kookplaten met antiaanbaklaag voor te conditioneren. Dit helpt niet alleen om de antiaanbaklaag te beschermen, maar het maakt het ook gemakkelijker om de gebakken wafels te verwijderen.
7. Het gebruik van hittebestendige plastic of houten keukengerief helpt om de antiaanbaklaag te beschermen.
8. Om tijd te besparen bij het gebruik van het wafelijzer, bereid de ingrediënten en mengsels ruim van tevoren.

Opslag

Controleer of het wafelijzer koel, schoon en droog is voordat u het op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om het wafelijzer; wikkel het losjes om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK4214

Spanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgang: 550 W

RECEPTEN



Klassieke wafels

Ingrediënten

120 g gewone bloem
1 ei
235 ml melk
2 el boter, gesmolten
1 el suiker
2 tl bakpoeder
Snuffe zout

Methode

Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom, roer vervolgens de suiker en het zout erdoor.

Meng in een aparte kom het ei, de melk en de gesmolten boter en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed om een glad, dik beslag te vormen.

Vet de kookplaten met antiaanbaklaag licht in en verwarm het wafelijzer voor.

Giet het beslag voorzichtig in het wafelijzer; vul elke vorm voor $\frac{3}{4}$. Sluit het wafelijzer en bak tot het goudbruin is.

Verwijder de wafel voorzichtig met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal met het resterende beslag.



OPMERKING: Voeg levensmiddelenkleurstof toe aan het beslag voordat u gaat koken voor een leuke twist.

Chocoladewafels

Ingrediënten

190 g gewone bloem
100 g suiker
75 g poedersuiker
2 eieren
250 ml melk
4 el boter, gesmolten
3 el ongezoet cacao-poeder
3 tl bakpoeder
 $\frac{1}{2}$ tl vanille-extract
Snuffe zout

Methode

Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom, roer vervolgens de suiker, het zout en het cacao-poeder erdoorheen.

Meng in een aparte kom de eieren, melk, gesmolten boter, vanille-extract en poedersuiker en giet het mengsel dan in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed om een glad, dik beslag te maken.

Vet de kookplaten met antiaanbaklaag licht in en verwarm het wafelijzer voor.

Giet het beslag voorzichtig in het wafelijzer; vul elke vorm voor $\frac{3}{4}$. Sluit het wafelijzer en bak tot het goudbruin is.

Verwijder de wafel voorzichtig met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal met het resterende beslag.

In chocolade gedoopte wafels

Ingrediënten

4 klassieke wafels
100 g gesmolten chocolade (voeg kleurstof toe aan gesmolten witte chocolade voor een leuke twist)

Red velvet wafels

Ingrediënten

120 g gewone bloem
25 g cacao-poeder
1 ei
235 ml melk
2 el boter, gesmolten
1 el suiker
2 tl bakpoeder
1 tl vanille-extract
4 druppels rode voedingskleurstof
Snuffe zout

Methode

Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom en roer daarna de suiker, cacao-poeder en zout erdoor.

Meng in een aparte kom het ei, de melk, vanille-extract, voedingskleurstof en gesmolten boter door elkaar en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed om een glad, dik beslag te vormen.

Vet de kookplaten met antiaanbaklaag licht in en verwarm het wafelijzer voor.

Giet het beslag voorzichtig in het wafelijzer; vul elke vorm voor $\frac{3}{4}$. Sluit het wafelijzer en bak tot het goudbruin is.

Verwijder de wafel voorzichtig met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal met het resterende beslag.

Ijswafels

Ingrediënten

4 klassieke wafels
Ingrediënten voor vanillebotercrème
150 g poedersuiker
75 g boter, verzacht
2 tl melk
1 tl vanille-extract

Methode voor vanille-botercrème

Meng de boter en poedersuiker samen tot het mengsel licht en luchtig is.

Voeg langzaam de melk en vanille-extract toe aan het mengsel en roer tot de ingrediënten zijn gecombineerd.

Smeer tussen twee wafels om zo een „ijswafelsandwich“ te maken.

Ingrediënten voor chocoladeglazuur

100 g chocolade, gesmolten (voeg voedingskleurstof toe aan gesmolten witte chocolade voor een leuke twist)
75 g poedersuiker
40 g ongezoeten boter, in stukjes
2 eetlepels water

Methode voor chocoladeglazuur

Meng de boter en poedersuiker samen tot het mengsel licht en luchtig is.

Voeg langzaam de gesmolten chocolade en water toe aan het mengsel en roer tot de ingrediënten zijn gecombineerd.

Smeer tussen twee wafels om zo een „ijswafelsandwich“ te maken.

IJsroom-wafelsandwiches

Ingrediënten

8 klassieke wafels (voeg kleurstof toe aan het beslag vóór het bakken voor een leuke twist)
4 bolletjes ijs
Handvol discodip

Veganistische wafels

Ingrediënten

100 g gewone bloem
100 g volkorenmeel
250 ml amandelmelk
4 el vegan boter, zachtgemaakt
3 el gouden basterdsuiker
2 tl bakpoeder
1 tl vanillepasta
Snuffe zout

Methode

Zeef de bloem, volkorenbloem en het bakpoeder in een grote kom en roer dan de suiker en het zout erdoor.

Meng in een aparte kom de amandelmelk, vegan boter en vanillepasta en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag.

Vet de kookplaten met antiaanbaklaag licht in en verwarm het wafelijzer voor.

Giet het beslag voorzichtig in het wafelijzer; vul elke vorm voor $\frac{3}{4}$. Sluit het wafelijzer en bak tot het goudbruin is.

Verwijder de wafel voorzichtig met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal met het resterende beslag.

Vegan toppingsuggesties

- Gesmolten veganistische chocolade en aardbeien
- Gesmolten veganistische chocolade en vegan marshmallows
- Amandelboter en vegan chocoladedruppels
- Kaneelpoeder
- Poedersuiker en bessen
- Pindakaas en jam
- Zuivelvrije yoghurt en bessen
- Banaan en veganistische chocoladestukjes
- Zuivelvrije ijs en bessen

S'mores wafel sundae

Ingrediënten

4 klassieke wafels
Marshmallows
Slagroom
Fudgesaus ingrediënten

340 g suiker
115 g boter
100 g ongezoet cacao-poeder
240 ml dubbele room, of 120 ml dubbele room en 120 ml melk
2 theel vanille-extract
 $\frac{1}{4}$ tl zout

Bereidingswijze fudge-saus

Smelt in een pan op laag vuur de suiker, cacao-poeder en melk tot ze volledig gemengd zijn. Zet het vuur hoger en breng aan de kook.

Roer de boter erdoor en blijf ongeveer 5 minuten koken tot het mengsel indikt.

Haal van het vuur en roer het vanille-extract en zout erdoor.

Zet opzij om ongeveer 5 minuten af te koelen.

PL | Proszę zachować instrukcje do przyszłego odniesienia.

Czyszczenie i konserwacja

KROK 1: Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, odłącz gofrownicę od głównego źródła zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: Przetrzyj obudowę gofrownicy miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

KROK 3: Usuń przywarłe resztki jedzenia, nakładając niewielką ilość ciepłej wody zmieszanej z łagodnym detergentem na płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym. Użyj nieabrazyjnej gąbki, jeśli resztki jedzenia są trudne do usunięcia.

Nigdy nie używaj ostrych lub ścierających detergentów czyszczących ani ścierek do czyszczenia gofrownicy lub jej akcesoriów, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.



UWAGA: Gofrownicę należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do zasilania, wyczyść gofrownicę według instrukcji podanych w sekcji zatytułowanej „**Pielęgnacja i konserwacja**”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia gofrownicy może wydobywać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół gofrownicy.

Używanie gofrownicy

Przed każdym użyciem, ostrożnie nałóż cienką warstwę oleju do gotowania na płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą, wcierając go papierowym ręcznikiem. Pomoże to wydłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej i zapobiegnie przywieraniu gofra.

KROK 1: Przygotuj ciasto na gofry.

KROK 2: Podłącz i włącz gofrownicę do głównego zasilania. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że gofrownica jest włączona i się nagrzewa.

KROK 3: Rozgrzej gofrownicę przez ok. 2 minuty. Lampka kontrolna wyłączy się, gdy wymagana temperatura zostanie osiągnięta.

KROK 4: Ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic odpornych na ciepło.

KROK 5: Wlej trochę ciasta na środek dolnej płyty do gotowania pokrytej powłoką nieprzywierającą, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, powoli wlej niewielką ilość ciasta na środek płyty i poczekaj, aż równomiernie się rozprowadzi, zanim dodasz więcej.

KROK 6: Gotuj przez ok. 6–10 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru; kontroluj okresowo, ostrożnie otwierając pokrywę za pomocą rękawic odpornych na ciepło. Unikaj otwierania gofrownicy przed upływem 4 minut gotowania, ponieważ to zapobiegnie wyrastaniu gofrów. W razie potrzeby gofry można gotować jeszcze chwilę, aż będą opieczone według preferencji.

KROK 7: Po zakończeniu gotowania użyj rękawic odpornych na ciepło, aby ostrożnie otworzyć pokrywę, a następnie wyjmij gofry za pomocą plastikowej łyżki odpornej na ciepło lub drewnianej łyżki.

Podczas przygotowywania kilku partii gofrów, zamknij pokrywę po wyjęciu każdej partii, aby utrzymać ciepło.

KROK 8: Wyłącz i odłącz gofrownicę od głównego źródła zasilania. Pozostaw pokrywę otwartą i pozwól ostygnąć.



UWAGA: Nie przepelniaj płyty do gotowania pokrytej powłoką nieprzywierającą; ciasto rozszerzy się podczas gotowania. Zaleca się napełnić do ¾. Zawsze wstępnie nagrzewaj płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą przed rozpoczęciem gotowania. Podczas użytkowania lampka kontrolna będzie się włączać i wyłączać, aby wskazać, że gofrownica utrzymuje temperaturę.



OSTRZEŻENIE: Zachowaj ostrożność podczas gotowania; gofrownica będzie emitować parę.



OSTRZEŻENIE: Gofrownica i płyty do gotowania stają się bardzo gorące podczas użytkowania; zawsze używaj rękawic odpornych na ciepło, aby uniknąć obrażeń.

Wskazówki i porady

1. Aby uniknąć rozlania, dodaj składniki do środka każdego wgłębienia.
2. Jeśli używasz ciasta, powoli wlej niewielką ilość na płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą i poczekaj, aż równomiernie się rozprowadzi, zanim dodasz więcej, aby uniknąć ryzyka przelania.
3. Przesiewanie suchych składników, takich jak mąka, pomoże uzyskać gładką konsystencję i uniknąć jakichkolwiek grudek.
4. Unikaj otwierania gofrownicy podczas gotowania, ponieważ spowoduje to ucieczkę ciepła i zapobiegnie powstawaniu pęcherzyków.
5. Najlepszym wskaźnikiem gotowości gofrów jest moment, kiedy para przestaje wydobywać się z gofrownicy.
6. Zawsze używaj masła lub oleju do przygotowania płyt do gotowania pokrytych powłoką nieprzywierającą. Nie tylko pomoże to chronić powłokę nieprzywierającą, ale także ułatwi wyjmowanie upieczonych gofrów.
7. Używanie odpornych na ciepło plastikowych lub drewnianych przyborów pomoże chronić powłokę nieprzywierającą.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas używania gofrownicy, przygotuj składniki i mieszanki z wyprzedzeniem.

Przechowywanie

Upewnij się, że gofrownica jest chłodna, czysta i sucha przed przechowywaniem w chłodnym, suchym miejscu.

Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół gofrownicy; owiń go luźno, aby uniknąć uszkodzeń.

Specyfikacja

Kod produktu: EK4214

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 550 W



Klasyczne gofry

Składniki

120 g zwykłej mąki
1 jajko
235 ml mleka
2 łyżki masła, stopionego
1 łyżka stołowa cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
Szczypta soli

Metoda

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie włączaj cukier i sól. W oddzielnej misce włączaj jajko, mleko i roztopione masło, a następnie wlej mieszankę do środka suchych składników. Dokładnie włączaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko natłuść płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą i nagrzęj gofrownicę. Ostrożnie wlej ciasto do głównej jednostki gofrownicy; napełnij każdą przegrodę do ¾ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz, aż gofry będą złociste. Ostrożnie wyjmij gofra za pomocą łopatką z tworzywa sztucznego odpornej na wysoką temperaturę lub drewnianej i pozostaw go do ostygnięcia na kratce. Powtórz z pozostałym ciastem.



UWAGA: Dodaj barwnik spożywczy do ciasta przed gotowaniem, aby uzyskać ciekawy efekt.

Gofry czekoladowe

Składniki

190 g mąki uniwersalnej
100 g cukru
75 g cukru pudru
2 jajka
250 ml mleka
4 łyżki masła, roztopione
3 łyżki niesłodzonego kakao w proszku
3 łyżeczki proszku do pieczenia
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
Szczypta soli

Metoda

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, następnie włączaj cukier, sól i kakao w proszku. W osobnej misce włączaj razem jajka, mleko, roztopione masło, ekstrakt waniliowy i cukier puder, a następnie wlej mieszankę na środek suchych składników. Dobrze włączaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko natłuść płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą i nagrzęj gofrownicę. Ostrożnie wlej ciasto do głównej jednostki gofrownicy; napełnij każdą przegrodę do ¾ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz, aż gofry będą złociste. Ostrożnie wyjmij gofra za pomocą łopatką z tworzywa sztucznego odpornej na wysoką temperaturę lub drewnianej i pozostaw go do ostygnięcia na kratce. Powtórz z pozostałym ciastem.

Gofry maczane w czekoladzie

Składniki

4 klasyczne gofry
100 g roztopionej czekolady (dodaj barwnik spożywczy do roztopionej białej czekolady dla zabawnego efektu)

Gofry Red Velvet

Składniki

120 g zwykłej mąki
25 g kakao w proszku
1 jajko
235 ml mleka
2 łyżki masła, stopionego
1 łyżka stołowa cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
4 krople czerwonego barwnika spożywczego
Szczypta soli

Metoda

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie włączaj cukier, kakao w proszku i sól. W osobnej misce włączaj jajko, mleko, ekstrakt waniliowy, barwnik spożywczy i roztopione masło, a następnie wlej mieszankę do środka suchych składników. Dobrze włączaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko natłuść płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą i nagrzęj gofrownicę. Ostrożnie wlej ciasto do głównej jednostki gofrownicy; napełnij każdą przegrodę do ¾ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz, aż gofry będą złociste. Ostrożnie wyjmij gofra za pomocą łopatką z tworzywa sztucznego odpornej na wysoką temperaturę lub drewnianej i pozostaw go do ostygnięcia na kratce. Powtórz z pozostałym ciastem.

Lodowe gofry

Składniki

4 klasyczne gofry
Składniki kremu masłanego waniliowego
150 g cukru pudru
75 g masła, zmieszane
2 łyżeczki mleka
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Sposób przygotowania kremu masłanego waniliowego

Utrzyj razem masło i cukier puder, aż masa będzie jasna i puszysta. Powoli dodaj mleko i ekstrakt waniliowy do mieszanki i mieszaj, aż składniki się połączą. Rozsmaruj pomiędzy dwoma goframi, aby przygotować gofrową kanapkę z lodami.

Składniki polewy czekoladowej

100 g czekolady, stopiona (dodaj barwnik spożywczy do stopionej białej czekolady dla zabawnego efektu)
75 g cukru pudru
40 g niesolonego masła, w kawałkach

Sposób przygotowania polewy czekoladowej

Utrzyj razem masło i cukier puder, aż masa będzie jasna i puszysta. Powoli dodawaj rozpuszczoną czekoladę i wodę do mieszanki, a następnie mieszaj, aż składniki się połączą. Rozsmaruj pomiędzy dwoma goframi, aby przygotować gofrową kanapkę z lodami.

Gofrowe kanapki z lodami

Składniki

8 klasycznych gofrów (dodaj barwnik spożywczy do ciasta przed gotowaniem dla zabawnego efektu)
4 gałki lodów
Garść posypki

Wegańskie gofry

Składniki

100 g mąki zwykłej
100 g mąki pełnoziarnistej
250 ml mleka migdałowego
4 łyżki zmieszane wegańskie masła
3 łyżki złotego cukru drobnego
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka pasty waniliowej
Szczypta soli

Metoda

Przesiej mąkę pszenną, mąkę pełnoziarnistą i proszek do pieczenia do dużej miski, następnie włączaj cukier i sól. W osobnej misce włączaj mleko migdałowe, masło wegańskie i pastę waniliową, a następnie wlej mieszankę na środek suchych składników. Dobrze włączaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko natłuść płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą i nagrzęj gofrownicę. Ostrożnie wlej ciasto do głównej jednostki gofrownicy; napełnij każdą przegrodę do ¾ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz, aż gofry będą złociste. Ostrożnie wyjmij gofra za pomocą łopatką z tworzywa sztucznego odpornej na wysoką temperaturę lub drewnianej i pozostaw go do ostygnięcia na kratce. Powtórz z pozostałym ciastem.

Pomysły na wegańskie dodatki

- Rozpuszczona wegańska czekolada i truskawki
- Rozpuszczona wegańska czekolada i wegańskie pianki
- Masło migdałowe i wegańskie kawałki czekolady
- Cynamon w proszku
- Cukier puder i jagody
- Masło orzechowe i dżem
- Jogurt bez nabiału i jagody
- Banan i wegańskie groszki czekoladowe
- Lody bez nabiału i jagody

Gofrowy deser lodowy S'mores

Składniki

4 klasyczne gofry
Pianki
Bita śmietana
Składniki sosu fudge
340 g cukru
115 g masła
100 g niesłodzonego proszku kakaowego
240 ml śmietany kremówki lub 120 ml śmietany kremówki i 120 ml mleka
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
¼ łyżeczki soli

Metoda przygotowania sosu fudge

W rondlu na małym ogniu rozpuść cukier, kakao i mleko, aż do pełnego połączenia. Podnieś temperaturę i doprowadź do wrzenia. Włączaj masło i gotuj przez około 5 minut, aż mieszanina zgęstnieje. Zdejmij z ognia i włączaj ekstrakt waniliowy oraz sól. Odstaw do ostygnięcia na około 5 minut.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

Cura e manutenzione

PASSO 1: Prima di effettuare qualsiasi pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dalla rete elettrica principale e lasciare raffreddare completamente.

PASSO 2: Pulire l'involucro della macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

PASSO 3: Rimuovere i residui di cibo incrostato applicando una piccola quantità di acqua calda mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura antiaderenti, quindi pulirle con un tovagliolo di carta. Utilizzare una spugna non abrasiva se il cibo è difficile da rimuovere.

Non utilizzare mai detersivi o spugne abrasive per pulire la macchina per waffle o i suoi accessori, poiché potrebbero danneggiare la superficie.



NOTA: La macchina per waffle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, pulire la macchina per waffle seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata **Manutenzione e cura**.



NOTA: Quando si utilizza la macchina per waffle per la prima volta, potrebbe fuoriuscire un leggero fumo o odore. Ciò è normale e si attenuerà presto. Assicurarsi che vi sia una ventilazione adeguata intorno alla macchina per waffle.

Utilizzo della macchina per waffle

Prima di ogni utilizzo, applicare con cura un sottile strato di olio da cucina sulle piastre di cottura antiaderenti, strofinandolo con un tovagliolo di carta. Questo aiuterà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e a evitare che il waffle si attacchi.

PASSO 1: Preparare l'impasto per waffle.

PASSO 2: Collegare e accendere la macchina per waffle alla presa di alimentazione principale. La spia luminosa si illuminerà di rosso, segnalando che la macchina per waffle è stata accesa e si sta riscaldando.

PASSO 3: Pre-riscaldare la macchina per waffle per circa 2 minuti. La spia luminosa si spegnerà una volta raggiunta la temperatura richiesta.

PASSO 4: Aprire con cautela il coperchio utilizzando guanti da forno resistenti al calore.

PASSO 5: Versare parte della pastella al centro della piastra di cottura antiaderente inferiore e poi chiudere con cautela il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di pastella al centro della piastra e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne di più.

PASSO 6: Cuocere per circa 6–10 minuti o fino a doratura; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio utilizzando guanti resistenti al calore. Evitare di aprire la macchina per waffle prima dei 4 minuti di cottura, poiché ciò impedirà ai waffle di gonfiarsi. Se necessario, i waffle possono essere cotti un po' più a lungo, fino a ottenere la doratura desiderata.

PASSO 7: Una volta completata la cottura, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per aprire con attenzione il coperchio e poi rimuovere i waffle con una spatola in plastica resistente al calore o in legno.

Quando si preparano più porzioni di waffles, chiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni porzione per mantenere il calore.

PASSO 8: Spegnerne e scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione di rete. Lasciare il coperchio aperto e lasciare raffreddare.



NOTA: Non riempire eccessivamente la piastra di cottura antiaderente; la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di riempire fino a $\frac{3}{4}$. Pre-riscaldare sempre le piastre di cottura antiaderenti prima di iniziare a cucinare. Durante l'uso, la spia luminosa si accenderà e spegnerà ciclicamente per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura.



ATTENZIONE: Prestare attenzione durante la cottura; la macchina per waffle emetterà vapore.



ATTENZIONE: La macchina per waffle e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per evitare lesioni.

Consigli e suggerimenti

1. Evita fuoriuscite aggiungendo gli ingredienti al centro di ogni incavo.
2. Se si utilizza una pastella, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura antiaderenti e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per evitare il rischio di riempire eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza liscia ed evitare grumi.
4. Evitare di aprire la macchina per waffle durante la cottura, poiché ciò permetterà al calore di fuoriuscire e impedirà la formazione di bolle.

5. Il miglior indicatore per sapere quando i waffle sono pronti è quando il vapore smette di uscire dalla macchina per waffle.
6. Utilizzare sempre burro o olio da cucina per precondizionare le piastre di cottura antiaderenti. Questo non solo aiuterà a proteggere il rivestimento antiaderente, ma renderà anche più facile rimuovere i waffle cotti.
7. Utilizzare utensili in plastica resistente al calore o in legno contribuirà a proteggere il rivestimento antiaderente.
8. Per risparmiare tempo quando si utilizza la macchina per waffle, preparare gli ingredienti e le miscele con largo anticipo.

Stoccaggio

Assicurarsi che la macchina per waffle sia fredda, pulita e asciutta prima di riportarla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo strettamente intorno alla macchina per waffle; avvolgilo liberamente per evitare di causare danni.

Caratteristiche

Codice prodotto: EK4214
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potenza in uscita: 550 W

RICETTE



Waffle classici

Ingredienti

120 g farina bianca
1 uovo
235 ml latte
2 cucchiari di burro, fuso
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
Pizzico di sale

Metodo

Setacciare la farina e il lievito in polvere in una ciotola grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale mescolando.

In una ciotola separata, mescolare insieme l'uovo, il latte e il burro fuso e poi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per ottenere una pastella liscia e spessa.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti e preriscaldare la macchina per waffle. Versare con attenzione la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni cavità fino a ¾. Chiudere la macchina per waffle e cuocere fino a doratura.

Rimuovere con attenzione il waffle utilizzando una spatola di plastica resistente al calore o di legno e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere con la pastella rimanente.



NOTA: Aggiungere il colorante alimentare alla pastella prima della cottura per un tocco divertente.

Waffle al cioccolato

Ingredienti

190 g di farina bianca
100 g di zucchero
75 g di zucchero a velo
2 uova
250 ml latte
4 cucchiari di burro, fuso
3 cucchiari di cacao in polvere non zuccherato
3 cucchiaini di lievito in polvere
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
Pizzico di sale

Metodo

Setacciare la farina e il lievito in una ciotola grande, quindi aggiungere lo zucchero, il sale e il cacao in polvere.

In una ciotola separata, mescolare insieme le uova, il latte, il burro fuso, l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti e preriscaldare la macchina per waffle. Versare con attenzione la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni cavità fino a ¾. Chiudere la macchina per waffle e cuocere fino a doratura.

Rimuovere con attenzione il waffle utilizzando una spatola di plastica resistente al calore o di legno e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere con la pastella rimanente.

Waffle ricoperti di cioccolato

Ingredienti

4 waffle classici
100 g di cioccolato fuso (aggiungere colorante alimentare al cioccolato bianco fuso per un tocco divertente)

Waffle red velvet

Ingredienti

120 g farina bianca
25 g cacao in polvere
1 uovo
235 ml latte
2 cucchiari di burro, fuso
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
4 gocce di colorante alimentare rosso
Pizzico di sale

Metodo

Setaccia la farina e il lievito in polvere in una grande ciotola, quindi incorpora lo zucchero, il cacao in polvere e il sale.

In una ciotola separata, mescola insieme l'uovo, il latte, l'estratto di vaniglia, il colorante alimentare e il burro fuso e poi versa il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescola bene per ottenere una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti e preriscaldare la macchina per waffle. Versare con attenzione la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni cavità fino a ¾. Chiudere la macchina per waffle e cuocere fino a doratura.

Rimuovere con attenzione il waffle utilizzando una spatola di plastica resistente al calore o di legno e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere con la pastella rimanente.

Waffle glassati

Ingredienti

4 waffle classici
Ingredienti della crema al burro alla vaniglia
150 g di zucchero a velo
75 g di burro, ammorbidito
2 cucchiaini di latte
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Metodo della crema al burro alla vaniglia

Sbattere insieme il burro e lo zucchero a velo fino a renderli leggeri e spumosi.

Aggiungere lentamente il latte e l'estratto di vaniglia al composto e mescolare fino a quando gli ingredienti sono combinati.

Distribuire tra due waffle per preparare un sandwich di waffle gelati.

Ingredienti per glassa al cioccolato

100 g di cioccolato, fuso (aggiungere colorante alimentare al cioccolato bianco fuso per un tocco divertente)
75 g di zucchero a velo
40 g di burro non salato, a pezzi
2 cucchiari di acqua

Metodo per la glassa al cioccolato

Sbattere insieme il burro e lo zucchero a velo fino a renderli leggeri e spumosi.

Aggiungere lentamente il cioccolato fuso e l'acqua al composto e mescolare fino a quando gli ingredienti sono combinati.

Distribuire tra due waffle per preparare un sandwich di waffle gelati.

Sandwich di waffle con gelato

Ingredienti

8 waffle classici (aggiungere colorante alimentare alla pastella prima di cuocere per un tocco divertente)
4 palline di gelato
Una manciata di zuccherini

Waffle vegani

Ingredienti

100 g di farina bianca
100 g di farina integrale
250 ml di latte di mandorla
4 cucchiari di burro vegano, ammorbidito
3 cucchiari di zucchero semolato dorato
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di pasta di vaniglia
Pizzico di sale

Metodo

Setacciare la farina bianca, la farina integrale e il lievito in polvere in una ciotola grande, quindi mescolare lo zucchero e il sale.

In una ciotola separata, mescolare il latte di mandorla, il burro vegano e la pasta di vaniglia e poi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti e preriscaldare la macchina per waffle. Versare con attenzione la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni cavità fino a ¾. Chiudere la macchina per waffle e cuocere fino a doratura.

Rimuovere con attenzione il waffle utilizzando una spatola di plastica resistente al calore o di legno e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere con la pastella rimanente.

Idee per topping vegani

- Cioccolato vegano fuso e fragole
- Cioccolato vegano sciolto e marshmallow vegani
- Burro di mandorle e gocce di cioccolato vegano
- Polvere di cannella
- Zucchero a velo e frutti di bosco
- Burro di arachidi e marmellata
- Yogurt senza latticini e bacche
- Banana e gocce di cioccolato vegano
- Gelato senza latticini e frutti di bosco

Sundae di waffle S'mores

Ingredienti

4 waffle classici
Marshmallow
Panna montata
Ingredienti della salsa al fudge
340 g zucchero
115 g burro
100 g di cacao amaro in polvere
240 ml di panna doppia, oppure 120 ml di panna doppia e 120 ml di latte
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
¼ cucchiaino di sale

Metodo della salsa fudge

In un pentolino a fuoco basso, sciogliere lo zucchero, il cacao in polvere e il latte fino ad ottenere un composto omogeneo.

Alzare il fuoco e portare a ebollizione.

Aggiungere il burro e continuare a bollire per circa 5 minuti fino a quando il composto si addensa.

Togliere dal fuoco e mescolare l'estratto di vaniglia e il sale.

Mettere da parte a raffreddare per circa 5 minuti.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Cuidado y mantenimiento

PASO 1: Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la gofrera de la fuente de alimentación principal y deje que se enfríe completamente.

PASO 2: Limpie la carcasa de la gofrera con un paño suave y húmedo y séquela completamente.

PASO 3: Elimine los restos de comida adherida aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave en las placas de cocción con revestimiento antiadherente, luego límpielas con una toalla de papel. Utilice un estropajo no abrasivo si la comida es difícil de eliminar.

Nunca utilice detergentes de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la gofrera o sus accesorios, ya que esto podría dañar la superficie.



NOTA: La gofrera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectar a la fuente de alimentación principal, limpie la gofrera siguiendo las instrucciones en la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».



NOTA: Al usar la gofrera por primera vez, es posible que se emita un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Permita una ventilación adecuada alrededor de la gofrera.

Uso de la gofrera

Antes de cada uso, aplique cuidadosamente una capa delgada de aceite de cocina a las placas de cocción con revestimiento antiadherente, frotándolo con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida del revestimiento antiadherente y evitar que el gofre se pegue.

PASO 1: Prepare la masa para gofres.

PASO 2: Enchufe y encienda la gofrera en el suministro de energía principal. La luz indicadora se iluminará en rojo, señalando que la gofrera ha sido encendida y se está calentando.

PASO 3: Precaliente la gofrera durante aproximadamente 2 minutos. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura requerida.

PASO 4: Abra con cuidado la tapa usando guantes de horno resistentes al calor.

PASO 5: Vierta un poco de la masa en el centro de la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y luego cierre con cuidado la tapa. Para evitar derrames, vierta lentamente una pequeña cantidad de masa en el centro de la placa y espere a que se distribuya uniformemente antes de agregar más.

PASO 6: Cocine durante aproximadamente 6–10 minutos o hasta que estén doradas; revise periódicamente abriendo con cuidado la tapa usando guantes resistentes al calor. Evite abrir la gofrera antes de 4 minutos de cocción, ya que esto evitará que los gofres suban. Si es necesario, los gofres se pueden cocinar un poco más, hasta que estén dorados a su preferencia.

PASO 7: Una vez que la cocción esté completa, use guantes de horno resistentes al calor para abrir cuidadosamente la tapa y luego retire los gofres con una espátula de plástico o madera resistente al calor.

Al crear múltiples tandas de gofres, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

PASO 8: Apague y desenchufe la gofrera de la fuente de alimentación principal. Deje la tapa abierta y deje enfriar.



NOTA: No llene en exceso la placa de cocción con revestimiento antiadherente; la masa se expandirá durante la cocción. Se recomienda llenar hasta $\frac{2}{3}$. Siempre precaliente las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que la gofrera está manteniendo la temperatura.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado durante la cocción; la gofrera emitirá vapor.



ADVERTENCIA: La gofrera y las placas de cocción se calientan mucho durante el uso; siempre use guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Sugerencias y consejos

1. Evite derrames añadiendo los ingredientes en el centro de cada cavidad.
2. Si utiliza una masa, vierta lentamente una pequeña cantidad en las placas de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya uniformemente antes de añadir más, para evitar el riesgo de sobrellenar.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a lograr una consistencia suave y evitará grumos.
4. Evite abrir la gofrera durante la cocción, ya que permitirá que el calor se escape y evitará que se formen burbujas.
5. El mejor indicador de que los gofres están listos es cuando el vapor deja de salir de la gofrera.
6. Siempre use mantequilla o aceite de cocina para acondicionar las placas de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la extracción de los gofres cocidos.
7. Usar utensilios de plástico o madera resistentes al calor ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Para ahorrar tiempo al usar la gofrera, prepare los ingredientes y las mezclas con anticipación.

Almacenamiento

Compruebe que la gofrera esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

Nunca enrolle el cable de manera apretada alrededor de la gofrera, envuélvalo de forma suelta para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK4214

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 550 W

RECETAS



Gofres clásicos

Ingredientes

120 g de harina común
1 huevo
235 ml leche
2 cucharadas de mantequilla, derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharaditas de polvo de hornear
Una pizca de sal

Método

Tamiza la harina y el polvo de hornear en un tazón grande, luego incorpora el azúcar y la sal. En un tazón aparte, mezcla el huevo, la leche y la mantequilla derretida, luego vierte la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcla bien para formar una masa espesa y homogénea. Engrasa ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente y precalienta la gofrera. Vierta cuidadosamente la masa en la gofrera; llene cada cavidad hasta $\frac{3}{4}$. Cierre la gofrera y cocine hasta que esté dorada. Retire cuidadosamente el gofre utilizando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelo enfriar en una rejilla. Repite con la masa restante.



NOTA: Añadir colorante alimentario a la masa antes de cocinar para un toque divertido.

Gofres de chocolate

Ingredientes

190 g de harina común
100 g de azúcar
75 g de azúcar glas
2 huevos
250 ml de leche
4 cucharadas de mantequilla, derretida
3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
3 cucharaditas de polvo para hornear
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla
Una pizca de sal

Método

Tamiza la harina y el polvo de hornear en un tazón grande; luego añade el azúcar, la sal y el cacao en polvo. En un tazón aparte, mezcla los huevos, la leche, la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y el azúcar glas, y luego vierte la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcla bien hasta formar una masa suave y espesa. Engrasa ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente y precalienta la gofrera. Vierta cuidadosamente la masa en la gofrera; llene cada cavidad hasta $\frac{3}{4}$. Cierre la gofrera y cocine hasta que esté dorada. Retire cuidadosamente el gofre utilizando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelo enfriar en una rejilla. Repite con la masa restante.

Gofres bañados en chocolate

Ingredientes

4 gofres clásicos
100 g de chocolate derretido (agregue colorante alimentario al chocolate blanco derretido para un toque divertido)

Gofres de terciopelo rojo

Ingredientes

120 g de harina común
25 g de cacao en polvo
1 huevo
235 ml leche
2 cucharadas de mantequilla, derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de extracto de vainilla
4 gotas de colorante alimentario rojo
Una pizca de sal

Método

Tamiza la harina y el polvo de hornear en un tazón grande, luego añade el azúcar, el cacao en polvo y la sal. En un tazón separado, mezcla el huevo, la leche, el extracto de vainilla, el colorante alimentario y la mantequilla derretida, luego vierte la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcla bien para formar una masa suave y espesa. Engrasa ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente y precalienta la gofrera. Vierta cuidadosamente la masa en la gofrera; llene cada cavidad hasta $\frac{3}{4}$. Cierre la gofrera y cocine hasta que esté dorada. Retire cuidadosamente el gofre utilizando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelo enfriar en una rejilla. Repite con la masa restante.

Gofres helados

Ingredientes

4 gofres clásicos
Ingredientes de la crema de mantequilla de vainilla
150 g de azúcar glas
75 g de mantequilla, ablandada
2 cucharaditas de leche
1 cucharadita de extracto de vainilla

Método de crema de mantequilla de vainilla

Bata la mantequilla y el azúcar glas juntos hasta que estén ligeros y esponjosos. Agregue lentamente la leche y el extracto de vainilla a la mezcla y revuelva hasta que los ingredientes estén combinados.

Extienda entre dos gofres para hacer un sándwich de gofre helado.

Ingredientes del glaseado de chocolate

100 g de chocolate, derretido (agregue colorante alimentario al chocolate blanco derretido para un toque divertido)
75 g de azúcar glas
40 g de mantequilla sin sal, en trozos
2 cucharadas de agua

Método para glaseado de chocolate

Bata la mantequilla y el azúcar glas juntos hasta que estén ligeros y esponjosos. Agregue lentamente el chocolate derretido y el agua a la mezcla y revuelva hasta que los ingredientes estén combinados. Extienda entre dos gofres para hacer un sándwich de gofre helado.

Sándwiches de gofre con helado

Ingredientes

8 gofres clásicos (agregue colorante alimentario a la masa antes de cocinar para un toque divertido)
4 bolas de helado
Un puñado de chispas

Gofres veganos

Ingredientes

100 g de harina normal
100 g de harina integral
250 ml de leche de almendra
4 cucharadas de mantequilla vegana, ablandada
3 cucharadas de azúcar dorada extrafina
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de pasta de vainilla
Una pizca de sal

Método

Tamiza la harina común, harina integral y el polvo de hornear en un tazón grande, luego agrega el azúcar y la sal. En un tazón aparte, mezcla la leche de almendra, la mantequilla vegana y la pasta de vainilla, y luego vierte la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcla bien para formar una masa suave y espesa. Engrasa ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente y precalienta la gofrera. Vierta cuidadosamente la masa en la gofrera; llene cada cavidad hasta $\frac{3}{4}$. Cierre la gofrera y cocine hasta que esté dorada. Retire cuidadosamente el gofre utilizando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelo enfriar en una rejilla. Repite con la masa restante.

Ideas de coberturas veganas

- Chocolate vegano derretido y fresas
- Chocolate vegano derretido y malvaiscosos veganos
- Mantequilla de almendra y chispas de chocolate veganas
- Polvo de canela
- Azúcar glas y bayas
- Mantequilla de mani y mermelada
- Yogur sin lácteos y bayas
- Banana y chispas de chocolate vegano
- Helado sin lácteos y bayas

Sundaes de gofre S'mores

Ingredientes

4 gofres clásicos
Malvaiscosos
Crema batida
Ingredientes de la salsa de fudge
340 g de azúcar
115 g de mantequilla
100 g de cacao en polvo sin azúcar
240 ml de nata para montar, o 120 ml de nata para montar y 120 ml de leche
2 cucharaditas de extracto de vainilla
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

Método de la salsa de fudge

Una cacerola a fuego lento, derrite el azúcar, el cacao en polvo y la leche hasta que estén completamente combinados. Sube el fuego y lleva a ebullición. Agrega la mantequilla y sigue hirviendo durante aproximadamente 5 minutos hasta que la mezcla espese. Retira del calor y añade el extracto de vainilla y la sal. Deja enfriar durante aproximadamente 5 minutos.

PT | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

Cuidado e manutenção

PASSO 1: Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desconecte a máquina de waffles da fonte de alimentação principal e deixe esfriar completamente.

PASSO 2: Limpe a carcaça da máquina de waffles com um pano macio e úmido e seque completamente.

PASSO 3: Remova os alimentos incrustados aplicando uma pequena quantidade de água morna misturada com um detergente suave nas placas de cozimento com revestimento antiaderente, em seguida, limpe-as com um papel toalha. Use um esfregão não abrasivo se o alimento for difícil de remover.

Nunca use detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar a máquina de waffles ou seus acessórios, pois isso pode danificar a superfície.



NOTA: A máquina de waffles deve ser limpa após cada uso.

Instruções de uso

Antes do primeiro uso

Antes de conectar à fonte de alimentação principal, limpe a máquina de waffles seguindo as instruções na seção intitulada «Cuidados e manutenção».



NOTA: Quando usar a máquina de waffles pela primeira vez, pode ser emitida uma leve fumaça ou odor. Isso é normal e logo desaparecerá. Permita uma ventilação adequada ao redor da máquina de waffles.

Usando a máquina de waffles

Antes de cada uso, aplique cuidadosamente uma fina camada de óleo de cozinha nas placas de cozimento com revestimento antiaderente, esfregando-o com um papel toalha. Isso ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e evitará que o waffle grude.

PASSO 1: Prepare a massa para waffles.

PASSO 2: Conecte e ligue a máquina de waffles na fonte de alimentação principal. A luz indicadora acenderá em vermelho, sinalizando que a máquina de waffles foi ligada e está aquecendo.

PASSO 3: Pré-aqueça a máquina de waffles por aproximadamente 2 minutos. A luz indicadora apagará assim que a temperatura necessária for atingida.

PASSO 4: Abra cuidadosamente a tampa usando luvas de forno resistentes ao calor.

PASSO 5: Despeje um pouco da massa no centro da placa de cozimento com revestimento antiaderente inferior e depois feche cuidadosamente a tampa. Para evitar derramamentos, despeje lentamente uma pequena quantidade da massa no centro da placa e espere que ela se distribua uniformemente antes de adicionar mais.

PASSO 6: Cozinhe por aproximadamente 6–10 minutos ou até que fiquem dourados; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a tampa usando luvas resistentes ao calor. Evite abrir a máquina de waffles antes de 4 minutos de cozimento, pois isso impedirá que os waffles cresçam. Se necessário, os waffles podem ser cozidos por um pouco mais de tempo, até que fiquem dourados a gosto.

PASSO 7: Após o término do cozimento, use luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, remova os waffles com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira.

Ao fazer várias fornadas de waffles, feche a tampa após remover cada fornada para manter o calor.

PASSO 8: Desligue e desconecte a máquina de waffles da rede elétrica principal. Deixe a tampa aberta e permita que esfrie.



NOTA: Não encha demais a placa de cozimento com revestimento antiaderente; a massa irá expandir durante o cozimento. Recomenda-se preencher até $\frac{2}{3}$. Sempre pré-aqueça as placas de cozimento com revestimento antiaderente antes de começar a cozinhar. Durante o uso, a luz indicadora acenderá e apagará para indicar que a máquina de waffles está mantendo a temperatura.



CUIDADO: Tenha cuidado durante o cozimento; a máquina de waffles emitirá vapor.



AVISO: A máquina de waffles e as placas de cozimento ficam muito quentes durante o uso; sempre use luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Dicas e sugestões

1. Evite derramamentos adicionando ingredientes no centro de cada cavidade.
2. Se estiver usando uma massa, despeje lentamente uma pequena quantidade nas placas de cozimento com revestimento antiaderente e aguarde para que ela se distribua uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de transbordamento.
3. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a criar uma consistência suave e evitará qualquer grumo.
4. Evite abrir a máquina de waffles durante o cozimento, pois isso permitirá que o calor escape e evitará a formação de bolhas.
5. O melhor indicador para saber quando os waffles estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de waffles.
6. Sempre use manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas de cozimento com revestimento antiaderente. Isso não apenas ajudará a proteger o revestimento antiaderente, mas também facilitará a remoção dos waffles cozidos.
7. Usar utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor ajudará a proteger o revestimento antiaderente.
8. Para economizar tempo ao usar a máquina de waffles, prepare os ingredientes e as misturas com bastante antecedência.

Armazenamento

Verifique se a máquina de waffles está fria, limpa e seca antes de armazená-la em um local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo firmemente em volta da máquina de waffles; enrole-o de forma folgada para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK4214

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 550 W

RECEITAS



Waffles clássicos

Ingredientes

120 g de farinha de trigo simples
1 ovo
235 ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga, derretida
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó em uma tigela grande, em seguida, adicione o açúcar e o sal.

Em uma tigela separada, misture o ovo, o leite e a manteiga derretida e, em seguida, despeje a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa lisa e espessa.

Unte levemente as placas de cozimento com revestimento antiaderente e pré-aqueça a máquina de waffles.

Despeje cuidadosamente a massa na máquina de waffles; preencha cada cavidade até ¾. Feche a máquina de waffles e cozinhe até dourar.

Remova cuidadosamente o waffle usando uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe esfriar em uma grade de resfriamento.

Repita com o restante da massa.



NOTA: Adicione corante alimentar à massa antes de cozinhar para um toque divertido.

Waffles de chocolate

Ingredientes

190 g de farinha de trigo comum
100 g de açúcar
75 g de açúcar de confeiteiro
2 ovos
250 ml de leite
4 colheres de sopa de manteiga, derretida
3 colheres de sopa de cacau em pó sem açúcar
3 colheres de chá de fermento em pó
½ colher de chá de extrato de baunilha
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em uma tigela grande, em seguida, misture o açúcar, o sal e o cacau em pó.

Em uma tigela separada, misture os ovos, o leite, a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o açúcar de confeiteiro e, em seguida, despeje a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa lisa e espessa.

Unte levemente as placas de cozimento com revestimento antiaderente e pré-aqueça a máquina de waffles.

Despeje cuidadosamente a massa na máquina de waffles; preencha cada cavidade até ¾. Feche a máquina de waffles e cozinhe até dourar.

Remova cuidadosamente o waffle usando uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe esfriar em uma grade de resfriamento.

Repita com o restante da massa.

Waffles mergulhados em chocolate

Ingredientes

4 waffles clássicos
100 g de chocolate derretido (adicione corante alimentar ao chocolate branco derretido para um toque divertido)

Waffles de veludo vermelho

Ingredientes

120 g de farinha de trigo simples
25 g de cacau em pó
1 ovo
235 ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga, derretida
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha
4 gotas de corante alimentício vermelho
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó em uma tigela grande, em seguida, misture o açúcar, o cacau em pó e o sal.

Em uma tigela separada, misture o ovo, o leite, o extrato de baunilha, o corante alimentício e a manteiga derretida e, em seguida, despeje a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa lisa e espessa.

Unte levemente as placas de cozimento com revestimento antiaderente e pré-aqueça a máquina de waffles.

Despeje cuidadosamente a massa na máquina de waffles; preencha cada cavidade até ¾. Feche a máquina de waffles e cozinhe até dourar.

Remova cuidadosamente o waffle usando uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe esfriar em uma grade de resfriamento.

Repita com o restante da massa.

Waffles gelados

Ingredientes

4 waffles clássicos
Ingredientes do creme de manteiga de baunilha
150 g de açúcar de confeiteiro
75 g de manteiga, amolecida
2 colheres de chá de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha

Método de buttercream de baunilha

Misture bem a manteiga e o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura leve e fofa. Adicione lentamente o leite e o extrato de baunilha à mistura e mexa até que os ingredientes estejam combinados.

Espalhe entre dois waffles para fazer um sanduíche de waffle gelado.

Ingredientes do glacé de chocolate

100 g de chocolate, derretido (adicione corante alimentar ao chocolate branco derretido para um toque divertido)
75 g de açúcar de confeiteiro
40 g de manteiga sem sal, em pedaços
2 colheres de sopa de água

Método de cobertura de chocolate

Misture bem a manteiga e o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura leve e fofa. Adicione lentamente o chocolate derretido e a água à mistura e mexa até que os ingredientes estejam combinados. Espalhe entre dois waffles para fazer um sanduíche de waffle gelado.

Sanduíches de waffle com sorvete

Ingredientes

8 waffles clássicos (adicione corante alimentar à massa antes de cozinhar para uma diversão extra)
4 bolas de sorvete
Punhado de confeitos coloridos

Waffles veganos

Ingredientes

100 g de farinha de trigo comum
100 g de farinha integral
250 ml de leite de amêndoa
4 colheres de sopa de manteiga vegan, amolecida
3 colheres de sopa de açúcar refinado dourado
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de pasta de baunilha
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha de trigo, a farinha integral e o fermento em uma tigela grande, depois misture o açúcar e o sal.

Em uma tigela separada, misture o leite de amêndoas, a manteiga vegana e a pasta de baunilha e, em seguida, despeje a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa suave e espessa.

Unte levemente as placas de cozimento com revestimento antiaderente e pré-aqueça a máquina de waffles.

Despeje cuidadosamente a massa na máquina de waffles; preencha cada cavidade até ¾. Feche a máquina de waffles e cozinhe até dourar.

Remova cuidadosamente o waffle usando uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe esfriar em uma grade de resfriamento.

Repita com o restante da massa.

Ideias de coberturas veganas

- Chocolate vegano derretido e morangos
- Chocolate vegano derretido e marshmallows veganos
- Manteiga de amêndoa e gotas de chocolate vegano
- Pó de canela
- Açúcar de confeiteiro e frutas vermelhas
- Manteiga de amendoim e geleia
- Iogurte sem derivados de leite e frutos silvestres
- Banana e chips de chocolate vegano
- Sorvete sem laticínios e frutas vermelhas

Sundae de waffle de s'mores

Ingredientes

4 waffles clássicos
Marshmallows (marshmallows são conhecidos em português pelo mesmo nome, porém pode-se usar também «marshmallow» ou «doce de marshmallow» para esclarecimento, caso o contexto exija)
Chantilly

Ingredientes do molho de fudge

340 g de açúcar
115 g de manteiga
100 g de cacau em pó sem açúcar
240 ml de creme de leite fresco, ou 120 ml de creme de leite fresco e 120 ml de leite
2 colheres de chá de extrato de baunilha
¼ colher de chá de sal

Método para preparar o molho fudge

Em uma panela em fogo baixo, derreta o açúcar, o cacau em pó e o leite até que estejam completamente combinados. Aumente o fogo e deixe ferver. Misture a manteiga e continue a ferver por aproximadamente 5 minutos até a mistura engrossar. Retire do fogo e misture o extrato de baunilha e o sal. Deixe de lado para esfriar por aproximadamente 5 minutos.

SK | Uchovajte si tieto pokyny na neskoršie použitie.

Starostlivosť a údržba

KROK 1: Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou odpojte vaflovač od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.

KROK 2: Utrite kryt vaflovača mäkkou, vlhkou handričkou a dôkladne osušte.

KROK 3: Odstráňte pripálené jedlo nanesením malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom na varnej platne s nepriľnavou povrchovou úpravou, potom ich utrite papierovou utierkou. Ak je jedlo ťažké odstrániť, použite neabrasívnu čistič. Nikdy nepoužívajte drsné alebo abrasívne čistiace prostriedky alebo drôtenky na čistenie vaflovača alebo jeho príslušenstva, pretože by to mohlo poškodiť povrch.



POZNÁMKA: Vaflovač by sa mal čistiť po každom použití.

Pokyny na použitie Pred prvým použitím

Pred pripojením k elektrickej sieti vyčistíte vaflovač podľa pokynov v časti s názvom „Starostlivosť a údržba“.



POZNÁMKA: Pri prvom použití vaflovača môže byť vypustený mierny dym alebo zápach. Toto je normálne a čoskoro to ustúpi. Zaisťte dostatočné vetranie okolo vaflovača.

Používanie vaflovača

Pred každým použitím opatrne naneste tenkú vrstvu kuchynského oleja na varnú platňu s nepriľnavou povrchovou úpravou, pričom ho vtierajte papierovou utierkou. Týmto pomôžete predĺžiť životnosť nepriľnavej povrchovej úpravy a zabránite prílepeniu vafle.

KROK 1: Pripravte cesto na vafle.

KROK 2: Zapojte vaflovač do elektrickej zásuvky a zapnite ho. Kontrolka sa rozsvieti na červenú, čím signalizuje, že vaflovač je zapnutý a zohrieva sa.

KROK 3: Predhrievajte vaflovač približne 2 minúty. Kontrolka sa vypne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.

KROK 4: Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc.

KROK 5: Nalejte časť cesta do stredu dolnej varnej platne s nepriľnavou povrchovou úpravou a potom opatrne zatvorte veko. Aby ste predišli rozliatiu, pomaly nalejte malé množstvo cesta do stredu platne a počkajte, kým sa rovnomerne nerozloží, než pridáte viac.

KROK 6: Varte približne 6–10 minút alebo kým nebudú zlatohnedé; pravidelne kontrolujte opatrným otvorením veka pomocou tepelne odolných rukavíc. Vyhňte sa otvoreniu vaflovača pred uplynutím 4 minút varenia, pretože to zabráni vafliam vo vyzdihovaní. Ak je to potrebné, vafle môžu byť varené ešte chvíľu dlhšie, kým nedosiahnu požadovanú hĺbosť.

KROK 7: Keď je varenie hotové, použite tepelne odolné rukavice na opatrné otvorenie veka a potom vyberte vafle pomocou tepelne odolnej plastovej alebo drevenej špachtle. Ak pripravujete viacero dávok vafli, po vybratí každej dávky zatvorte veko, aby sa udržalo teplo.

KROK 8: Vypnite vaflovač a odpojte ho od elektrickej siete. Nechajte veko otvorené a nechajte vychladnúť.



POZNÁMKA: Nepreplňujte varnú platňu s nepriľnavou povrchovou úpravou; cesto sa počas varenia zväčší. Odporúča sa naplniť do 2/3. Vždy predhrejte varnú platňu s nepriľnavou povrchovou úpravou pred začiatkom varenia. Počas používania sa kontrolka bude striedavo zapínať a vypínať, aby indikovala, že vaflovač udržiava teplotu.



UPOZORNENIE: Počas varenia buďte opatrní; vaflovač bude uvoľňovať paru.



UPOZORNENIE: Vaflovač a varná platňa sa počas používania veľmi zahrievajú; vždy používajte teplovzdorné rukavice, aby ste predišli zraneniu.

Rady a tipy

1. Zabráňte rozliatiu pridaním ingrediencií do stredu každej jamky.
2. Ak používate cesto, pomaly nalejte malé množstvo na varnú platňu s nepriľnavou povrchovou úpravou a počkajte, kým sa rovnomerne rozloží, predtým než pridáte viac, aby ste predišli riziku preplnenia.
3. Preosievanie suchých ingrediencií, ako je múka, pomôže dosiahnuť hladkú konzistenciu a zabrániť vzniku hrudiek.
4. Vyhňte sa otváraní vaflovača počas varenia, pretože to umožní uniknúť teplu a zabráni tvorbe bublín.
5. Najlepším indikátorom, kedy sú vafle hotové, je, keď prestane unikať para z vaflovača.
6. Vždy používajte maslo alebo olej na varenie na predprípravu varných plátňí s nepriľnavou povrchovou úpravou. Níelenže to pomôže chrániť nepriľnavú povrchovú úpravu, ale tiež to uľahčí odobranie uvarených vafli.

7. Používanie tepelne odolných plastových alebo drevených nástrojov pomôže chrániť nepriľnavú povrchovú úpravu.
8. Aby ste ušetrili čas pri používaní vaflovača, pripravte si suroviny a zmesi vopred.

Skladovanie

Skontrolujte, či je vaflovač chladný, čistý a suchý pred uložením na chladnom a suchom mieste.

Nikdy neomotávajte kábel pevne okolo vaflovača; omotajte ho voľne, aby ste predišli poškodeniu.

Technické údaje

Kód produktu: EK4214

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 550 W

RECEPTY



Klasické vafle

Prísady

120 g obvyčajnej múky
1 vajce
235 ml mlieka
2 polievkové lyžice masla, roztopeného
1 polievková lyžica cukru
2 čajové lyžičky prášku do pečiva
Štipka soli

Metóda

Preosejte múku a prášok do pečiva do veľkej misy, potom prímiešajte cukor a soľ. V samostatnej miske zmiešajte vajce, mlieko a roztopené maslo, potom zmes nalejte do stredu suchých prísad. Dobre premiešajte, aby vzniklo hladké, husté cesto. Ľahko naolejujte varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou a predhrejte vaflovač. Opatrne nalejte cesto do vaflovača; naplňte každú jamku do ¾. Zatvorte vaflovač a varte, kým nebude zlatistý. Opatrne vyberte vafu pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte vychladnúť na mriežke. Opakujte s zvyšným cestom.



POZNÁMKA: Pridajte potravinárske farbivo do cesta pred varením pre zábavnú zmenu.

Čokoládové vafle

Prísady

190 g hladkej múky
100 g cukru
75 g práškového cukru
2 vajcia
250 ml mlieka
4 polievkové lyžice masla, roztopené
3 polievkové lyžice nesladeného kakaového prášku
3 čajové lyžičky prášku do pečiva
½ čajovej lyžičky vanilkového extraktu
Štipka soli

Metóda

Preosejte múku a prášok do pečiva do veľkej misy, potom vmiešajte cukor, soľ a kakaový prášok. V inej miske zmiešajte vajcia, mlieko, roztopené maslo, vanilkový extrakt a práškový cukor a potom zmes nalejte do stredu suchých prísad. Dobre premiešajte, aby vzniklo hladké a husté cesto. Ľahko naolejujte varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou a predhrejte vaflovač. Opatrne nalejte cesto do vaflovača; naplňte každú jamku do ¾. Zatvorte vaflovač a varte, kým nebude zlatistý. Opatrne vyberte vafu pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte vychladnúť na mriežke. Opakujte s zvyšným cestom.

Wafle namočené v čokoláde

Prísady

4 klasické vafle
100 g rozpustenej čokolády (pre zábavnú variáciu pridajte potravinárske farbivo do rozpustenej bielej čokolády)

Červené zamotavé vafle

Prísady

120 g obvyčajnej múky
25 g kakaového prášku
1 vajce
235 ml mlieka
2 polievkové lyžice masla, roztopeného
1 polievková lyžica cukru
2 čajové lyžičky prášku do pečiva
1 lyžička vanilkového extraktu
4 kvapky červeného potravinárskeho farbiva
Štipka soli

Metóda

Preosejte múku a prášok do pečiva do veľkej misy, potom vmiešajte cukor, kakaový prášok a soľ. V samostatnej miske zmiešajte vajce, mlieko, vanilkový extrakt, potravinárske farbivo a rozpustené maslo a potom zmes nalejte do stredu suchých ingrediencií. Dobre premiešajte, aby vzniklo hladké, husté cesto. Ľahko naolejujte varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou a predhrejte vaflovač. Opatrne nalejte cesto do vaflovača; naplňte každú jamku do ¾. Zatvorte vaflovač a varte, kým nebude zlatistý. Opatrne vyberte vafu pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte vychladnúť na mriežke. Opakujte s zvyšným cestom.

Ladové vafle

Prísady

4 klasické vafle
Ingrediencie na vanilkový maslový krém
150 g cukru na polevu
75 g masla, zmäknutého
2 lyžičky mlieka
1 lyžička vanilkového extraktu

Postup prípravy vanilkového maslového krému

Vymiešajte spolu maslo a práškový cukor do ľahkej a nadýchanej konzistencie. Pomaly pridajte mlieko a vanilkový extrakt do zmesi a miešajte, kým sa ingrediencie nespoja. Natrite medzi dva vafle, aby ste vytvorili zmrzlinový vaflový sendvič.

Ingrediencie na čokoládovú polevu

100 g čokolády, roztopenej (pridajte potravinárske farbivo do rozpustenej bielej čokolády pre záživu)
75 g práškového cukru
40 g nesoleného masla, nakrájaného na kúsky
2 polievkové lyžice vody

Postup prípravy čokoládovej polevy

Vymiešajte spolu maslo a práškový cukor do ľahkej a nadýchanej konzistencie. Pomaly pridajte rozpustenú čokoládu a vodu do zmesi a miešajte, kým sa zložky nespoja. Natrite medzi dva vafle, aby ste vytvorili zmrzlinový vaflový sendvič.

Vaflové sendviče so zmrzlinou

Prísady

8 klasických vaflí (pridajte do cesta pred varením potravinárske farbivo pre zábavný efekt)
4 koptčky zmrzliny
Hrst posýpok

Vegánske vafle

Prísady

100 g hladkej múky
100 g celozrnného múky
250 ml mandľového mlieka
4 polievkové lyžice vegánskeho masla, zmäknutého
3 polievkové lyžice zlateho práškového cukru
2 čajové lyžičky prášku do pečiva
1 čajová lyžička vanilkovej pasty
Štipka soli

Metóda

Do veľkej misy preosejte hladkú múku, celozrnnú múku a prášok do pečiva, potom prímiešajte cukor a soľ. V samostatnej miske zmiešajte mandľové mlieko, vegánske maslo a vanilkovú pastu a potom zmes nalejte do stredu suchých prísad. Dobre premiešajte, aby sa vytvorilo hladké, husté cesto. Ľahko naolejujte varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou a predhrejte vaflovač. Opatrne nalejte cesto do vaflovača; naplňte každú jamku do ¾. Zatvorte vaflovač a varte, kým nebude zlatistý. Opatrne vyberte vafu pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte vychladnúť na mriežke. Opakujte s zvyšným cestom.

Nápady na vegánske polevy

- Roztopená vegánska čokoláda a jahody
- Roztopená vegánska čokoláda a vegánske maršmelony
- Mandľové maslo a vegánske čokoládové kúsky
- Skorocový prášok
- Práškový cukor a bobule
- Arašidové maslo a džem
- Jogurt bez mlieka a lesné ovocie
- Banán a vegánske čokoládové kúsky
- Zmrzlina bez mliečnych výrobkov a bobuľové ovocie

Vaflový zmrzlinový pohár S'mores

Prísady

4 klasické vafle
Marshmallow cukríky
Šťahačka

Ingrediencie na fudge omáčku

340 g cukru
115 g masla
100 g nesladeného kakaového prášku
240 ml smotany na šľahanie, alebo 120 ml smotany na šľahanie a 120 ml mlieka
2 čajové lyžičky vanilkového extraktu
¼ čajovej lyžičky soli

Postup prípravy fudge omáčky

V hrnci na miernom ohni rozpustite cukor, kakaový prášok a mlieko, kým sa úplne nespoja. Zvýšte teplotu a priveďte do varu. Prímiešajte maslo a pokračujte vo varení približne 5 minút, kým zmes nezhrustne. Odstráňte z ohňa a prímiešajte vanilkový extrakt a soľ. Odložte bokom a nechajte vychladnúť približne 5 minút.

CZ | Pokyny si prosím ponechte pro budoucí potřebu.

Péce a údržba

KROK 1: Před zahájením jakéhokoliv čištění nebo údržby, odpojte hlavní jednotku výrobníku vafelí od hlavního zdroje napájení a nechte ji zcela vychladnout.

KROK 2: Otřete kryt výrobníku vafelí měkkým, vlhkým hadříkem a důkladně vysušte.

KROK 3: Odstraňte připečené jídlo aplikováním malého množství teplé vody smíchané s jemným čisticím prostředkem na nepřehřáté pečicí desky, poté je otřete papírovým ručníkem. Použijte neabrazivní drátěnku, pokud je jídlo obtížně odstranit.

Nikdy nepoužívejte silné nebo abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky k čištění výrobníku vafelí nebo jeho příslušenství, protože by to mohlo poškodit povrch.



POZNÁMKA: Výrobník vafelí by měl být vyčištěn po každém použití.

Návod k použití

Před prvním použitím

Před připojením k elektrické síti vyčistěte výrobník vafelí podle pokynů v části nazvané „Údržba a péče“.



POZNÁMKA: Při prvním použití výrobníku vafelí může být vypuštěn jemný kouř nebo zápach. To je normální a brzy to odezní. Zajistěte dostatečné větrání kolem výrobníku vafelí.

Použití výrobníku vafelí

Před každým použitím opatrně naneste tenkou vrstvu oleje na vaření na nepřehřáté pečicí desky a vtírejte ji papírovým ubruskem. To pomůže prodloužit životnost nepřehřátého povrchu a zabránit přilepení vafle.

KROK 1: Připravte těsto na vafle.

KROK 2: Zapojte a zapněte výrobník vafelí do hlavního napájecího zdroje. Kontrolka se rozsvítí červeně, což signalizuje, že výrobník vafelí byl zapnut a zahřívá se.

KROK 3: Předehřejte výrobník vafelí po dobu přibližně 2 minut. Kontrolka se vypne, jakmile bude dosaženo požadované teploty.

KROK 4: Opatrně otevřete víko pomocí tepelně odolných rukavic na pečení.

KROK 5: Nalijte část těsta do středu spodní nepřehřáté pečicí desky a poté opatrně zavřete víko. Aby nedošlo k přelítlí, pomalu nalijte malé množství těsta do středu desky a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře, než přidáte další.

KROK 6: Pečte přibližně 6–10 minut, nebo dokud nebudou zlatohnědé; pravidelně kontrolujte opatrným otevřením víka pomocí žáruvzdorných rukavic. Vyhnete se otevření výrobníku vafelí před uplynutím 4 minut pečení, protože to zabrání vafelím, aby nakynuly. V případě potřeby můžete vafle péct o něco déle, dokud nebudou zlatohnědé podle vašeho přání.

KROK 7: Jakmile je pečení dokončeno, použijte žáruvzdorné rukavice na pečení k opatrnému otevření víka a poté vyjměte vafle pomocí žáruvzdorné plastové nebo dřevěné špachtle.

Pokud připravujete více dávek vafelí, po vyjmutí každé dávky zavřete víko, abyste udrželi teplo.

KROK 8: Vypněte a odpojte hlavní jednotku výrobníku vafelí od hlavního napájení. Nechte viko otevřené a nechte jej vychladnout.



POZNÁMKA: Nepřepíňujte nepřehřáté pečicí desky; těsto se při vaření roztáhne. Doporučuje se naplnit do ¾. Vždy předehřejte nepřehřáté pečicí desky před začátkem vaření. Během používání se kontrolka bude zapínat a vypínat, aby signalizovala, že hlavní jednotka výrobníku vafelí udržuje teplotu.



UPOZORNĚNÍ: Během vaření buďte opatrní, výrobnik vafelí bude emitovat páru.



UPOZORNĚNÍ: Výrobník vafelí a pečicí desky se během používání velmi zahřívají; vždy používejte teplovzdorné rukavice, aby nedošlo k úrazu.

Rady a tipy

1. Zabraňte rozlití přidáním přísad do středu každé jamky.
2. Pokud používáte těsto, pomalu nalijte malé množství na nepřehřáté pečicí desky a počkejte, až se rovnoměrně rozdělí, než přidáte další, abyste se vyhnuli riziku přeplnění.
3. Prosévání suchých přísad, jako je mouka, pomůže dosáhnout hladké konzistence a vyhnout se jakýmkoli hrudkám.
4. Během pečení se vyhnete otvírání výrobníku vafelí protože tím uniká teplo a zabraňuje tvorbě bublinek.
5. Nejlepším indikátorem, kdy jsou vafle hotové, je, když přestane unikat pára z výrobníku vafelí.
6. Vždy používejte máslo nebo olej k předběžné úpravě nepřehřátých pečicích desek. Nejenže to pomůže chránit nepřehřátý povlak, ale také to usnadní vyjímání hotových vafelí.

7. Použití tepelně odolného plastového nebo dřevěného náradí pomůže chránit nepřehřátý povrch.

8. Chcete-li ušetřit čas při používání výrobníku vafelí, připravte si ingredience a směsi s dostatečným předstihem.

Skladování

Zkontrolujte, zda je výrobník vafelí chladný, čistý a suchý před uložením na chladném a suchém místě.

Nikdy neomotávejte šňůru pevně kolem výrobníku vafelí; omotávejte ji volně, abyste předešli poškození.

Technické údaje

Kód produktu: EK4214

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 550 W

RECEPTY



Klasické vafle

Ingredience

120 g hladké mouky
1 vejce
235 ml mléka
2 lžice másla, rozpuštěné
1 polévková lžice cukru
2 lžičky prášku do pečiva
Špetka soli

Metoda

Prosijte mouku a prášek do pečiva do velké mísy, poté vmíchejte cukr a sůl. V samostatné misce smíchejte vejce, mléko a rozpuštěné máslo a poté směs nalijte do středu suchých přísad. Dobře promíchejte, aby vzniklo hladké, husté těsto. Lehce namažte nepřilnavé pečicí desky a předehejte výrobek vafli. Opatrně nalijte těsto do výrobniku vafli; naplňte každou prohlubeň do ¾. Zavřete výrobnik vafli a pečte do zlatova. Opatrně vyjměte vafli pomocí teplovzdušné plastové nebo dřevěné špachtle a nechte ji vychladnout na drátěné mřížce. Opakujte s dalším zbývajícím těstem.



POZNÁMKA: Před pečením přidejte do těsta potravinářské barvivo, aby bylo pečení zábavnější.

Čokoládové vafle

Ingredience

190 g hladké mouky
100 g cukru
75 g moučkového cukru
2 vejce
250 ml mléka
4 lžice másla, rozpuštěného
3 lžice neslazeného kakaového prášku
3 lžičky prášku do pečiva
½ lžičky vanilkového extraktu
Špetka soli

Metoda

Prosijte mouku a prášek do pečiva do velké mísy, poté vmíchejte cukr, sůl a kakaový prášek. V jiné misce smíchejte vejce, mléko, rozpuštěné máslo, vanilkový extrakt a moučkový cukr, poté směs nalijte do středu suchých přísad. Dobře promíchejte, aby vzniklo hladké, husté těsto. Lehce namažte nepřilnavé pečicí desky a předehejte výrobek vafli. Opatrně nalijte těsto do výrobniku vafli; naplňte každou prohlubeň do ¾. Zavřete výrobnik vafli a pečte do zlatova. Opatrně vyjměte vafli pomocí teplovzdušné plastové nebo dřevěné špachtle a nechte ji vychladnout na drátěné mřížce. Opakujte s dalším zbývajícím těstem.

Čokoládou máčené vafle

Ingredience

4 klasické vafle
100 g rozpuštěné čokolády (přidejte potravinářské barvivo do rozpuštěné bílé čokolády pro zábavnou změnu)

Červené sametové vafle

Ingredience

120 g hladké mouky
25 g kakaového prášku
1 vejce
235 ml mléka
2 lžice másla, rozpuštěné
1 polévková lžice cukru
2 lžičky prášku do pečiva
1 lžička vanilkového extraktu
4 kapky červeného potravinářského barviva
Špetka soli

Metoda

Prosijte mouku a prášek do pečiva do velké mísy, poté přimíchejte cukr, kakaový prášek a sůl. V samostatné misce smíchejte vejce, mléko, vanilkový extrakt, potravinářské barvivo a rozpuštěné máslo a poté směs nalijte do středu suchých přísad. Dobře promíchejte, abyste vytvořili hladké, husté těsto. Lehce namažte nepřilnavé pečicí desky a předehejte výrobek vafli. Opatrně nalijte těsto do výrobniku vafli; naplňte každou prohlubeň do ¾. Zavřete výrobnik vafli a pečte do zlatova. Opatrně vyjměte vafli pomocí teplovzdušné plastové nebo dřevěné špachtle a nechte ji vychladnout na drátěné mřížce. Opakujte s dalším zbývajícím těstem.

Ledové vafle

Ingredience

4 klasické vafle
Ingredience na vanilkový máslový krém
150 g moučkového cukru
75 g másla, změkčelo
2 lžičky mléka
1 lžička vanilkového extraktu

Postup přípravy vanilkového máslového krému

Vyšlehejte máslo a moučkový cukr, dokud směs nebude lehká a nadýchaná. Pomalu přidávejte mléko a vanilkový extrakt do směsi a míchejte, dokud se ingredience nespojí.

Namažte mezi dvě vafle, abyste vytvořili sendvič z vychlazených vafli.

Ingredience na čokoládovou polevu

100 g čokolády, rozpuštěné (přidejte potravinářské barvivo do rozpuštěné bílé čokolády pro zábavný nádech)
75 g moučkového cukru
40 g nesoleného másla, nakrájeného na kousky
2 lžice vody

Postup přípravy čokoládové polevy

Vyšlehejte máslo a moučkový cukr, dokud směs nebude lehká a nadýchaná. Pomalu přidejte rozpuštěnou čokoládu a vodu do směsi a míchejte, dokud se ingredience nespojí. Namažte mezi dvě vafle, abyste vytvořili sendvič z vychlazených vafli.

Zmrzlinové sendviče z vafli

Ingredience

8 klasických vafli (přidejte potravinářské barvivo do těsta před pečením pro zábavný prvek)
4 kopečky zmrzliny
Hrst cukrových posypů

Veganské vafle

Ingredience

100 g hladké mouky
100 g celozrnné mouky
250 ml mandlového mléka
4 lžice změkčelo veganského másla
3 lžice zlatého krupicového cukru
2 lžičky prášku do pečiva
1 lžička vanilkové pasty
Špetka soli

Metoda

Prosijte hladkou mouku, celozrnnou mouku a prášek do pečiva do velké mísy, poté vmíchejte cukr a sůl. V samostatné misce smíchejte mandlové mléko, veganské máslo a vanilkovou pastu a poté směs nalijte do středu suchých přísad. Dobře promíchejte, aby vzniklo hladké, husté těsto. Lehce namažte nepřilnavé pečicí desky a předehejte výrobek vafli. Opatrně nalijte těsto do výrobniku vafli; naplňte každou prohlubeň do ¾. Zavřete výrobnik vafli a pečte do zlatova. Opatrně vyjměte vafli pomocí teplovzdušné plastové nebo dřevěné špachtle a nechte ji vychladnout na drátěné mřížce. Opakujte s dalším zbývajícím těstem.

Veganské nápady na polevy

Rozehřátá veganská čokoláda a jahody
Rozehřátá veganská čokoláda a veganské marshmallow bonbony
Mandlové máslo a veganské čokoládové lupinky
Skořicový prášek
Moučkový cukr a bobule
Arašidové máslo a džem
Jogurt bez mléka a bobulovité ovoce
Banán a veganské čokoládové kousky
Bezmléčná zmrzlina a bobule

Vaflový pohár S'mores

Ingredience

4 klasické vafle
Marshmallows
Šlehačka
Ingredience pro fudge polevu
340 g cukru
115 g másla
100 g neslazeného kakaového prášku
240 ml smetany ke šlehání, nebo 120 ml smetany a 120 ml mléka
2 lžičky vanilkového extraktu
¼ lžičky soli

Postup přípravy fudge omáčky

V hnci na mírném ohni rozpusťte cukr, kakaový prášek a mléko, dokud se vše zcela nespojí. Zvyšte teplotu a přiveďte k varu. Vmíchejte máslo a pokračujte ve vaření přibližně 5 minut, dokud směs nezhoustne. Odstraňte z tepla a vmíchejte vanilkový extrakt a sůl. Nechte vychladnout přibližně 5 minut.

RO | Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru referințe viitoare.

Îngrijire și întreținere

PASUL 1: Înainte de a începe orice curățare sau întreținere, deconectați aparatul de făcut vafe de la alimentarea principală și lăsați-l să se răcească complet.

PASUL 2: Ștergeți carcasa aparatului de făcut vafe cu o cârpă moale și umedă și uscați bine.

PASUL 3: Îndepărtați alimentele întârziate aplicând o cantitate mică de apă caldă amestecată cu un detergent delicat pe plăcile de gătit cu strat antiaderent, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie. Folosiți un burete neabraziv dacă alimentele sunt dificil de îndepărtat.

Nu folosiți niciodată detergenți de curățare duri sau abrazivi sau bureți de frecat pentru a curăța aparatul de făcut vafe sau accesoriile acestuia, deoarece acestea pot deteriora suprafața.



NOTĂ: Aparatul de făcut vafe trebuie curățat după fiecare utilizare.

Instrucțiuni de utilizare înainte de prima utilizare

Înainte de a conecta la alimentarea principală, curățați aparatul de făcut vafe urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „**Întreținere și curățare**”.



NOTĂ: Când utilizați aparatul de făcut vafe pentru prima dată, poate fi emis un fum ușor sau un miros. Acest lucru este normal și va dispărea curând. Asigurați-vă că există o ventilație suficientă în jurul aparatului de făcut vafe.

Utilizarea aparatului de făcut vafe

Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plăcile de gătit cu strat antiaderent, frecându-l cu un prosop de hârtie. Acest lucru va ajuta la prelungirea duratei de viață a stratului antiaderent și va împiedica lipirea vafelor.

PASUL 1: Pregătiți aluatul pentru vafe.

PASUL 2: Conectați aparatul de făcut vafe și porniți-l la sursa principală de alimentare. Lumina de indicare se va aprinde în roșu, semnificând că aparatul de făcut vafe a fost pornit și se încălzește.

PASUL 3: Preîncălziți aparatul de făcut vafe timp de aproximativ 2 minute. Lumina de indicare se va stinge odată ce temperatura necesară a fost atinsă.

PASUL 4: Deschideți cu atenție capacul folosind mânuși de cuptor rezistente la căldură.

PASUL 5: Turnați o parte din aluat în centrul plăcii de gătit cu strat antiaderent inferior și apoi închideți cu atenție capacul. Pentru a evita scurgerile, turnați încet o cantitate mică de aluat în centrul plăcii și așteptați să se distribuie uniform înainte de a adăuga mai mult.

PASUL 6: Gătiți aproximativ 6–10 minute sau până când capătă o culoare aurie; verificați periodic deschizând cu atenție capacul folosind mânuși rezistente la căldură. Evitați să deschideți aparatul de făcut vafe înainte de 4 minute de gătire, deoarece acest lucru va împiedica ridicarea vafelor. Dacă este necesar, vafele pot fi gătite puțin mai mult, până când sunt rumenite după preferință.

PASUL 7: Odată ce gătitul este complet, folosiți mânuși de cuptor rezistente la căldură pentru a deschide cu atenție capacul și apoi îndepărtați vafele cu o spatulă din plastic sau lemn, rezistentă la căldură.

Când creați mai multe loturi de vafe, închideți capacul după îndepărtarea fiecărui lot pentru a menține căldura.

PASUL 8: Opriti și deconectați aparatul de făcut vafe de la sursa principală de alimentare. Lăsați capacul deschis, pentru ca aparatul să se răcească.



NOTĂ: Nu umpleți excesiv plăcile de gătit cu strat antiaderent; aluatul se va extinde în timpul gătitului. Se recomandă să umpleți până la ¾. Întotdeauna preîncălziți plăcile de gătit cu strat antiaderent înainte de a începe să gătiți. În timpul utilizării, lumina de indicare se va aprinde și stinge pentru a indica faptul că aparatul de făcut vafe menține temperatura.



ATENȚIE: Aveți grijă în timpul gătitului; aparatul de făcut vafe va emite abur.



AVERTISMENT: Aparatul de făcut vafe și plăcile de gătit devin foarte fierbinți în timpul utilizării; folosiți întotdeauna mânuși rezistente la căldură pentru a evita rănirea.

Sugestii și sfaturi

1. Evitați scurgerile adăugând ingrediente în centrul fiecărei alveole.
2. Dacă utilizați un aluat, turnați încet o cantitate mică în plăcile de gătit cu strat antiaderent și așteptați să se distribuie uniform înainte de a adăuga mai mult, pentru a evita riscul de umplere excesivă.
3. Cernerea ingredientelor uscate, cum ar fi făina, va ajuta la obținerea unei consistențe netede și la evitarea oricăror coloaze.
4. Evitați deschiderea aparatului de făcut vafe în timpul gătitului, deoarece va permite căldurii să scape și va preveni formarea bulelor.
5. Cel mai bun indicator pentru a ști când vafele sunt gata este atunci când aburul nu mai iese din aparatul de făcut vafe.
6. Utilizați întotdeauna unt sau ulei de gătit pentru a precondiționa plăcile de gătit cu strat antiaderent. Acest lucru nu doar că va ajuta la protejarea stratului antiaderent, dar va face și mai ușoară îndepărtarea vafelor gătite.
7. Utilizarea ustensilelor din plastic rezistent la căldură sau din lemn va ajuta la protejarea stratului antiaderent.
8. Pentru a economisi timp atunci când utilizați aparatul de făcut vafe, pregătiți ingredientele și amestecurile cu mult timp înainte.

Depozitare

Verificați că aparatul de făcut vafe este rece, curat și uscat înainte de a-l depozita într-un loc răcoros și uscat.

Nu înfășurați firul strâns în jurul aparatului de făcut vafe; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

Specificații

Cod produs: EK4214

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

leșire: 550 W



REȚETE

Vafe clasice

Ingrediente

120 g făină simplă
1 ou
235 ml lapte
2 linguri unt, topit
1 lingură de zahăr
2 lingurițe de praf de copt
Un praf de sare

Metodă

Cerneți făina și praful de copt într-un bol mare, apoi adăugați zahărul și sarea. Într-un bol separat, amestecați oul, laptele și untul topit, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați bine pentru a forma un aluat neted și gros. Ungeți ușor plăcile de gătit cu strat antiaderent și preîncălziți aparatul de făcut vafe. Turnați cu grijă aluatul în aparatul de făcut vafe; umpleți fiecare cavitate până la ¾. Închideți aparatul de făcut vafe și gătiți până devine auriu. Scoateți cu grijă vafa folosind o spatulă din plastic rezistentă la căldură sau din lemn și lăsați-o să se răcească pe un grătar. Repetați cu aluatul rămas.



NOTĂ: Adăugați colorant alimentar în aluat înainte de gătire pentru un efect distractiv.

Vafe de ciocolată

Ingrediente

190 g făină simplă
100 g zahăr
75 g zahăr pudră
2 ouă
250 ml lapte
4 linguri de unt, topit
3 linguri de pudră de cacao neîndulcită
3 lingurițe de praf de copt
½ linguriță extract de vanilie
Un praf de sare

Metodă

Cerneți făina și praful de copt într-un bol mare, apoi amestecați zahărul, sarea și pudra de cacao. Într-un alt bol, amestecați ouăle, laptele, untul topit, extractul de vanilie și zahărul pudră, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați bine pentru a forma un aluat omogen și gros. Ungeți ușor plăcile de gătit cu strat antiaderent și preîncălziți aparatul de făcut vafe. Turnați cu grijă aluatul în aparatul de făcut vafe; umpleți fiecare cavitate până la ¾. Închideți aparatul de făcut vafe și gătiți până devine auriu. Scoateți cu grijă vafa folosind o spatulă din plastic rezistentă la căldură sau din lemn și lăsați-o să se răcească pe un grătar. Repetați cu aluatul rămas.

Vafe glazurate cu ciocolată

Ingrediente

4 vafe clasice
100 g ciocolată topită (adăugați colorant alimentar la ciocolata albă topită pentru o notă distractivă)

Vafe Red Velvet

Ingrediente

120 g făină simplă
25 g pudră de cacao
1 ou
235 ml lapte
2 linguri unt, topit
1 lingură de zahăr
2 lingurițe de praf de copt
1 linguriță extract de vanilie
4 picături de colorant alimentar roșu
Un praf de sare

Metodă

Cerneți făina și praful de copt într-un bol mare, apoi adăugați zahărul, pudră de cacao și sarea. Într-un bol separat, amestecați oul, laptele, extractul de vanilie, colorantul alimentar și untul topit, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați bine pentru a forma un aluat neted și gros. Ungeți ușor plăcile de gătit cu strat antiaderent și preîncălziți aparatul de făcut vafe. Turnați cu grijă aluatul în aparatul de făcut vafe; umpleți fiecare cavitate până la ¾. Închideți aparatul de făcut vafe și gătiți până devine auriu. Scoateți cu grijă vafa folosind o spatulă din plastic rezistentă la căldură sau din lemn și lăsați-o să se răcească pe un grătar. Repetați cu aluatul rămas.

Vafe înghețate

Ingrediente

4 vafe clasice
Ingrediente pentru cremă de unt cu vanilie
150 g zahăr pudră
75 g unt, îmuiat
2 lingurițe de lapte
1 linguriță extract de vanilie

Metodă pentru cremă de unt cu vanilie

Se amestecă untul și zahărul pudră până devin ușoare și pufoase. Adăugați încet laptele și extractul de vanilie în amestec și amestecați până când ingredientele sunt combinate.

Întindeți între două vafe pentru a face un sandwich cu vafe înghețate.

Ingrediente pentru glazura de ciocolată

100 g ciocolată, topită (adăugați colorant alimentar la ciocolata albă topită pentru o notă distractivă)
75 g zahăr pudră
40 g unt nesărat, în bucăți
2 linguri de apă

Metoda de preparare a glazurii de ciocolată

Se amestecă untul și zahărul pudră până devin ușoare și pufoase. Adăugați încet ciocolata topită și apa în amestec și amestecați până când ingredientele sunt combinate.

Întindeți între două vafe pentru a face un sandwich cu vafe înghețate.

Sandvișuri cu vafe și înghețată

Ingrediente

8 vafe clasice (adăugați colorant alimentar în aluat înainte de gătire pentru un plus de culoare și distracție)
4 cupe de înghețată
O mână de bomboane decorative

Vafe vegane

Ingrediente

100 g făină simplă
100 g făină integrală
250 ml lapte de migdale
4 linguri de unt vegan, moale
3 linguri de zahăr tos fin auriu
2 lingurițe de praf de copt
1 linguriță pastă de vanilie
Un praf de sare

Metodă

Cerneți făina albă, făina integrală și praful de copt într-un bol mare, apoi amestecați zahărul și sarea. Într-un alt bol, amestecați laptele de migdale, untul vegan și pasta de vanilie, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați bine pentru a obține un aluat neted și gros. Ungeți ușor plăcile de gătit cu strat antiaderent și preîncălziți aparatul de făcut vafe. Turnați cu grijă aluatul în aparatul de făcut vafe; umpleți fiecare cavitate până la ¾. Închideți aparatul de făcut vafe și gătiți până devine auriu. Scoateți cu grijă vafa folosind o spatulă din plastic rezistentă la căldură sau din lemn și lăsați-o să se răcească pe un grătar. Repetați cu aluatul rămas.

Ideii de toppinguri vegane

- Ciocolată vegană topită și căpșuni
- Ciocolată vegană topită și bezele vegane
- Unt de migdale și fulgi de ciocolată vegani
- Pulbere de scorțișoară
- Zahăr pudră și fructe de pădure
- Unt de arahide și gem
- Iaurt fără lactate și fructe de pădure
- Banane și fulgi de ciocolată vegană
- Înghețată fără lactate și fructe de pădure

Sundae de vafe S'mores

Ingrediente

4 vafe clasice
Bezele
Frișcă
Ingrediente pentru sos fudge
340 g zahăr
115 g unt
100 g pudră de cacao fără zahăr
240 ml smântână dublă, sau 120 ml smântână dublă și 120 ml lapte
2 lingurițe extract de vanilie
¼ linguriță sare

Metodă pentru sos de fudge

Într-o cratiță la foc mic, topește zahărul, pudra de cacao și laptele până se combină complet. Ridică temperatura și adu la fierbere. Amestecă untul și continuă să fierbi timp de aproximativ 5 minute până când amestecul se îngroașă. Îndepărtează de pe foc și amestecă extractul de vanilie și sarea. Lasă deoparte să se răcească aproximativ 5 minute.

TR | Lütfen, gelecekte başvurmak için talimatları saklayınız.

Bakım ve muhafaza

ADIM 1: Herhangi bir temizlik veya bakım işlemine başlamadan önce waffle makinesinin ana güç kaynağından fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.

ADIM 2: Waffle makinesi gövdesini yumuşak, nemli bir bezle silin ve iyice kurulaştırın.

ADIM 3: Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına az miktarda ılık su ve hafif bir deterjan karışımı uygulayarak yapışmış yiyecekleri çıkarın, ardından kağıt havlularla temizleyin. Yiyecekleri çıkarmak zor ise aşındırıcı olmayan bir temizlik süngeri kullanın.

Waffle makinesini veya aksesuarlarını temizlemek için sert veya aşındırıcı temizlik deterjanları veya temizlik süngerleri kullanmayın, çünkü bu yüzeye zarar verebilir.



NOT: Waffle makinesi her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Kullanım talimatları İlk kullanımdan önce

Ana elektrik kaynağına bağlamadan önce, Waffle makinesini "Bakım ve temizlik" başlıklı bölümde verilen talimatlara göre temizleyin.



NOT: Waffle makinesini ilk kez kullanırken hafif duman veya koku çıkabilir. Bu normaldir ve kısa sürede azalacaktır. Waffle makinesi etrafında yeterli havalandırma alanı sağlayın.

Waffle makinesini kullanma

Her kullanımdan önce, yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına dikkatlice ince bir tabaka yemeklik yağ sürün ve bir kağıt havluya ovuşturun. Bu, yapışmaz kaplamanın ömrünü uzatmaya ve waffle'ın yapışmasını önlemeye yardımcı olacaktır.

ADIM 1: Waffle hamurunu hazırlayın.

ADIM 2: Waffle makinesini ana elektrik kaynağına takın ve açın. Gösterge ışığı kırmızı yanacak, bu da waffle makinesinin açıldığını ve ısındığını gösterir.

ADIM 3: Waffle makinesini yaklaşık 2 dakika ön ısıtma yapın. Gerekli sıcaklığa ulaştığında gösterge ışığı sönecektir.

ADIM 4: Isıya dayanıklı fırın eldiveni kullanarak kapağı dikkatlice açın.

ADIM 5: Hamurun bir kısmını alt yapışmaz kaplamalı pişirme plakasının ortasına dökün ve ardından kapağı dikkatlice kapatın. Dökülmeleri önlemek için hamurun küçük bir miktarını plakanın ortasına yavaşça dökün ve daha fazla eklemeye önce eşit şekilde dağılmasını bekleyin.

ADIM 6: Yaklaşık 6-10 dakika veya waffle'lar altın rengine dönene kadar pişirin; ara sıra, ısıya dayanıklı eldivenlerle kapağı dikkatlice açarak kontrol edin. Waffle'ların kabarmasını önlemek için, pişirmeye başladıktan sonraki ilk 4 dakika boyunca waffle makinesinin kapağını açmaktan kaçının. Gerekirse, waffle'lar istenilen derecede kızarana kadar biraz daha pişirilebilir.

ADIM 7: Pişirme tamamlandıktan sonra, ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanarak kapağı dikkatlice açın ve ardından waffle'ları ısıya dayanıklı plastik veya aşıp spatula ile çıkarın. Birden fazla waffle partisi oluştururken, ısıyı korumak için her partiyi çıkardıktan sonra kapağı kapatın.

ADIM 8: Waffle makinesini kapatın ve ana güç kaynağından fişini çekin. Kapağı açık bırakın ve soğumasına bırakın.



NOT: Yapışmaz kaplamalı pişirme plakasını fazla doldurmayın; karışım pişerken genişler. Tavsiye edilen doluluk oranı $\frac{3}{4}$ 'tür. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını pişirmeye başlamadan önce her zaman önceden ısıtın. Kullanım sırasında gösterge ışığı, waffle makinesinin sıcaklığı koruduğunu göstermek için yanıp söner.



DİKKAT: Pişirme sırasında dikkatli olunuz; waffle makinesi buhar çıkaracaktır.



UYARI: Waffle makinesi ve pişirme plakaları kullanırken çok ısınır; yaralanmaları önlemek için her zaman ısıya dayanıklı eldiven kullanınız.

İpuçları ve öneriler

- Her bir gözün ortasına malzemeleri ekleyerek taşmayı önleyin.
- Hamur kullanıyorsanız, yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına yavaşça küçük bir miktar dökün ve fazla doldurma riskini önlemek için daha fazla eklemeye önce eşit şekilde dağıldığını bekleyin.
- Kuru malzemeleri, örneğin "un"u elemek, pürüzsüz bir kıvam elde etmeye ve topaklanmaları önlemeye yardımcı olur.
- Açmaktan kaçının waffle makinesini pişirme sırasında, çünkü bu ısının kaçmasını ve kabarcıkların oluşmasını engeller.
- Waffleların hazır olduğunu anlamanın en iyi göstergesi waffle makinesinden buhar çıkmasını durmasıdır.
- Her zaman yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını önceden hazırlamak için tereyağı veya pişirme yağı kullanın. Bu, yalnızca yapışmaz kaplamayı korumaya yardımcı olmakla kalmaz, aynı zamanda pişmiş waffleları çıkarmayı da kolaylaştırır.

7. Isıya dayanıklı plastik veya aşıp mutfak gereçleri kullanmak, yapışmaz kaplamayı korumaya yardımcı olacaktır.

8. Waffle makinesini kullanırken zaman kazanmak için malzemeleri ve karışımı önceden iyi bir şekilde hazırlayın.

Depolama

Waffle makinesini serin, temiz ve kuru bir yerde saklamadan önce soğuk, temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Kabloyu hiçbir zaman waffle makinesinin etrafına sıkıca sarmayın; zarar görmesini önlemek için gevşek bir şekilde sarın.

Özellikler

Ürün kodu: EK4214

Giriş: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Çıkış: 550 W

TARIFLER



Klasik waffle

Malzemeler

120 g sade un
1 yumurta
235 ml süt
2 yemek kaşığı tereyağı, eritilmiş
1 yemek kaşığı şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz

Yöntem

Unu ve kabartma tozunu büyük bir kaseye eleyin, ardından şekeri ve tuzu ekleyip karıştırın. Aynı bir kaptan, yumurta, süt ve eritilmiş tereyağını birleştirip karıştırın, ardından karışımı, kuru malzemelerin ortasına dökün. Pürüzsüz, kalın bir hamur oluşana kadar iyice karıştırın. Yapışmaz plakaları hafifçe yağlayın ve waffle makinesini önceden ısıtın. Karışımı dikkatlice waffle makinesine; her gözü ¾ oranında doldurun. Waffle makinesini kapatın ve altın rengi olana kadar pişirin. Waffle'ı dikkatlice ısıya dayanıklı plastik veya ahşap spatula kullanarak çıkarın ve bir tel raf üzerinde soğumaya bırakın. Kalan hamurla tekrarlayın.



NOT: Eğlenceli bir dokunuş için pişirmeden önce hamura gıda boyası ekleyin.

Çikolatalı wafflelar

Malzemeler

190 g sade un
100 g şeker
75 g pudra şekeri
2 yumurta
250 ml süt
4 yemek kaşığı tereyağı, eritilmiş
3 yemek kaşığı şekersiz kakao tozu
3 çay kaşığı kabartma tozu
½ çay kaşığı vanilya özütü
Bir tutam tuz

Yöntem

Unu ve kabartma tozunu büyük bir kaseye eleyin, ardından şekeri, tuzu ve kakao tozunu ekleyin ve karıştırın. Aynı bir kasede yumurtaları, sütü, eritilmiş tereyağını, vanilya özütünü ve pudra şekerini karıştırın ve ardından karışımı kuru malzemelerin ortasına dökün. Pürüzsüz, kalın bir hamur elde edene kadar iyice karıştırın. Yapışmaz plakaları hafifçe yağlayın ve waffle makinesini önceden ısıtın. Karışımı dikkatlice waffle makinesine; her gözü ¾ oranında doldurun. Waffle makinesini kapatın ve altın rengi olana kadar pişirin. Waffle'ı dikkatlice ısıya dayanıklı plastik veya ahşap spatula kullanarak çıkarın ve bir tel raf üzerinde soğumaya bırakın. Kalan hamurla tekrarlayın.

Çikolata kaplı wafflelar

Malzemeler

4 klasik waffle
100 g eritilmiş çikolata (eğlenceli bir dokunuş için eritilmiş beyaz çikolatalı gıda boyası ekleyin)

Kırmızı kadife waffle'lar

Malzemeler

120 g sade un
25 g kakao tozu
1 yumurta
235 ml süt
2 yemek kaşığı tereyağı, eritilmiş
1 yemek kaşığı şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya özü
4 damla kırmızı gıda boyası
Bir tutam tuz

Yöntem

Unu ve kabartma tozunu büyük bir kaseye eleyin, ardından şekeri, kakao tozunu ve tuzu karıştırın. Aynı bir kasede yumurta, süt, vanilya özü, gıda boyası ve eritilmiş tereyağını karıştırın ve ardından karışımı kuru malzemelerin ortasına dökün. Pürüzsüz, kalın bir hamur oluşturmak için iyice karıştırın. Yapışmaz plakaları hafifçe yağlayın ve waffle makinesini önceden ısıtın. Karışımı dikkatlice waffle makinesine; her gözü ¾ oranında doldurun. Waffle makinesini kapatın ve altın rengi olana kadar pişirin. Waffle'ı dikkatlice ısıya dayanıklı plastik veya ahşap spatula kullanarak çıkarın ve bir tel raf üzerinde soğumaya bırakın. Kalan hamurla tekrarlayın.

Buzlu wafflelar

Malzemeler

4 klasik waffle
Vanilyalı tereyağı kremalı malzemeleri
150 g pudra şekeri
75 g tereyağı, yumuşatılmış
2 çay kaşığı süt
1 tatlı kaşığı vanilya özü

Vanilyalı tereyağı kremalı yöntem

Tereyağı ve pudra şekerini birlikte hafif ve kabank bir kıvam alana kadar çırpın. Sütü ve vanilya özünü karışma yavaşça ekleyin ve malzemeler tamamen birleşene kadar karıştırın.

Çikolatalı kremalı malzemeleri

100 g çikolata, eritilmiş (eğlenceli bir dokunuş için eritilmiş beyaz çikolatalı gıda boyası ekleyin)
75 g pudra şekeri
40 g tuzsuz tereyağı, parçalar halinde
2 yemek kaşığı su

Çikolatalı kremalı yöntem

Tereyağı ve pudra şekerini birlikte hafif ve kabank bir kıvam alana kadar çırpın. Eritilmiş çikolatalı ve suyu karışma yavaşça ekleyin ve malzemeler birleşene kadar karıştırın. İki waffle arasına sürerek buzlu bir waffle sandviçi yapın.

Dondurma waffle sandviçleri

Malzemeler

8 klasik waffle (eğlenceli bir dokunuş için pişirme öncesinde hamura gıda boyası ekleyin)
4 top dondurma
Bir avuç süsleme şekeri

Vegan vafleler

Malzemeler

100 g sade un
100 g tam buğday unu
250 ml badem sütü
4 yemek kaşığı vegan tereyağı, yumuşatılmış
3 yemek kaşığı altın toz şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya macunu
Bir tutam tuz

Yöntem

Beyaz unu, tam buğday ununu ve kabartma tozunu büyük bir kaseye eleyin, ardından şekeri ve tuzu karıştırın. Aynı bir kasede badem sütü, vegan tereyağı ve vanilya ezmesini karıştırın, ardından karışımı kuru malzemelerin ortasına dökün. Pürüzsüz, kalın bir hamur oluşturacak şekilde iyice karıştırın. Yapışmaz plakaları hafifçe yağlayın ve waffle makinesini önceden ısıtın. Karışımı dikkatlice waffle makinesine; her gözü ¾ oranında doldurun. Waffle makinesini kapatın ve altın rengi olana kadar pişirin. Waffle'ı dikkatlice ısıya dayanıklı plastik veya ahşap spatula kullanarak çıkarın ve bir tel raf üzerinde soğumaya bırakın. Kalan hamurla tekrarlayın.

Vegan üst malzemesi önerileri

- Eritilmiş vegan çikolata ve çilekler
- Eritilmiş vegan çikolata ve vegan marshmallow'lar
- Badem ezmesi ve vegan çikolata parçacıkları
- Tarçın tozu
- Pudra şekeri ve orman meyveleri
- Fıstık ezmesi ve reçel
- Sütless yoğurt ve orman meyveleri
- Muz ve vegan çikolata parçaları
- Süt içermeyen dondurma ve orman meyveleri

S'mores waffle dondurması

Malzemeler

4 klasik waffle
marshmallowlar
Krem şanti
Fudge sos malzemeleri
340 g şeker
115 g tereyağı
100 g şekersiz kakao tozu
240 ml çift kremaya 120 ml çift kremaya ve 120 ml süt
2 tatlı kaşığı vanilya özü
¼ çay kaşığı tuz

Fudge sosunun yapılışı

Kısk ateşte bir tencerede şekeri, kakao tozunu ve sütü tamamen birleşene kadar eritin. Isıyı artırın ve kaynamaya getirin. Tereyağını karıştırın ve karışım koyulaşana kadar yaklaşık 5 dakika kaynatmaya devam edin. Isıdan alın ve vanilya özütü ile tuzu karıştırın. Yaklaşık 5 dakika soğuması için bir kenara bırakın.

SL | Prosim, obdržite navodila za prihodnjo uporabo.

Vzdrževanje in nega

KORAK 1: Preden začnete s čiščenjem ali vzdrževanjem, izklopite aparat za pripravo vafelj iz omrežja in počakajte, da se popolnoma ohladi.

KORAK 2: Ohišje aparata za pripravo vafelj obrišite z mehko, vlažno krpo in temeljito osušite.

KORAK 3: Odstranite zapečeno hrano tako, da nanesejte majhno količino tople vode, pomešane z blagim detergentom, na kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju, nato jih obrišite s papirnato brisačo. Uporabite nežno gobico, če je hrano težko odstraniti. Nikoli ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistilnih detergentov ali čistilnih gobic za čiščenje aparata za pripravo vafelj ali njegovih dodatkov, saj bi to lahko poškodovalo površino.



OPOMBA: Aparat za pripravo vafelj je potrebno očistiti po vsaki uporabi.

Navodila za uporabo Pred prvo uporabo

Pred priključitvijo na glavno električno omrežje očistite aparat za pripravo vafelj po navodilih v razdelku z naslovom „Nega in vzdrževanje“.



OPOMBA: Pri prvi uporabi aparata za pripravo vafelj se lahko pojavi rahel dim ali vonj. To je normalno in bo kmalu prenehalo. Poskrbite za zadostno prezračevanje okoli aparata za pripravo vafelj.

Uporaba aparata za pripravo vafelj

Pred vsako uporabo previdno nanesite tanek sloj jedilnega olja na kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in ga vtremo s papirnato brisačo. To bo pomagalo podaljšati življenjsko dobo prevleke proti sprijemanju in preprečilo, da bi se vafelj prijel.

KORAK 1: Pripravite testo za vafle.

KORAK 2: Priključite aparat za pripravo vafelj v glavni vir napajanja in ga vklopite. Indikatorska lučka bo zasvetila rdeče, kar pomeni, da je aparat za pripravo vafelj vklopljen in se segreva.

KORAK 3: Segrevajte aparat za pripravo vafelj približno 2 minuti. Indikatorska lučka bo ugasnila, ko bo dosežena zahtevana temperatura.

KORAK 4: Previdno odprite pokrov z uporabo toplotno odpornih rokavic za pečico.

KORAK 5: Zlijte nekaj mase na sredino spodnje kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in nato previdno zaprite pokrov. Da se izognete razlitju, počasi nalijte majhno količino mase na sredino plošče in počakajte, da se enakomerno porazdeli, preden dodate več.

KORAK 6: Pecite približno 6–10 minut ali dokler niso zlato rjavi; občasno preverite z previdnim odpiranjem pokrova z uporabo rokavic, odpornih na vročino. Izogibajte se odpiranju aparata za pripravo vafelj pred 4 minutami peke, saj to preprečuje, da bi vafelj narasli. Po potrebi se lahko vafelj pečejo še malo dlje, dokler niso porjaveli po vašem okusu.

KORAK 7: Ko je peka končana, uporabite rokavice, odporne na vročino, da previdno odprete pokrov in nato odstranite vafle s toplotno odporno plastično ali leseno lopatico. Ko pripravljate več serij vafelj, zaprite pokrov po odstranitvi vsake serije, da ohranite toploto.

KORAK 8: Izklopite in izključite aparat za pripravo vafelj iz glavnega napajanja. Pustite pokrov odprt in pustite, da se ohladi.



OPOMBA: Ne prepolnite kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju; testo se bo med kuhanjem razširilo. Priporočljivo je polniti do $\frac{2}{3}$. Vedno predhodno segrejte kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju, preden začnete kuhati. Med uporabo bo indikatorska lučka izmenično prižigala in ugašala, kar pomeni, da aparat za pripravo vafelj vzdržuje temperaturo.



POZOR: Med kuhanjem bodite previdni; aparat za pripravo vafelj bo oddajal paro.



OPOZORILO: Aparat za pripravo vafelj in kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju postanejo med uporabo zelo vroči; vedno uporabite rokavice, odporne na toploto, da se izognete poškodbam.

Namigi in nasveti

- Preprečite razlitje tako, da sestavine dodate v sredino vsake vdolbine.
- Če uporabljate testo, počasi vlijte majhno količino na kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in počakajte, da se enakomerno razporedi. Več dodajte le po potrebi, da preprečite možnost prelivanja.
- Presejanje suhih sestavin, kot je moka, bo pomagalo doseči gladko konsistenco in se izogniti grudicam.
- Izogibajte se odpiranju aparata za pripravo vafelj med kuhanjem, saj bo to omogočilo uhajanje toplote in preprečilo nastajanje mehurčkov.

- Najboljši pokazatelj, kdaj so vafelj pripravljeni, je, ko para preneha uhajati iz aparata za pripravo vafelj.
- Vedno uporabite maslo ali kuharsko olje, da predhodno obdelate kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju. To ne bo le pomagalo zaščititi prevleko proti sprijemanju, temveč bo tudi olajšalo odstranjevanje pečenih vafelj.
- Uporaba toplotno odpornih plastičnih ali lesenih pripomočkov bo pomagala zaščititi prevleko proti sprijemanju.
- Da prihranite čas pri uporabi aparata za pripravo vafelj, pripravite sestavine in mešanice že vnaprej.

Shranjevanje

Preverite, da je aparat za pripravo vafelj hladen, čist in suh, preden ga shranite v hladen, suh prostor.

Nikoli ne ovijte kabla tesno okoli aparata za pripravo vafelj; ovijte ga ohlapno, da preprečite poškodbe.

Specifikacije

Šifra izdelka: EK4214

Vhod: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izhodna moč: 550 W

RECEPTI



Klasični vafji

Sestavine

120 g navadne moke
1 jajce
235 ml mleka
2 žlici masla, stopljeno
1 žlica sladkorja
2 žlički pečilnega praška
Ščepec soli

Metoda

Moko in pecilni prašek presejete v veliko skledo, nato vmešajte sladkor in sol. V ločni posodi zmešajte jajce, mleko in stopljeno maslo ter nato zmes vlijete v sredino suhih sestavin. Dobro premešajte, da dobite gladko, gosto testo. Rahlo namažite kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in segrejte aparat za pripravo vafjev. Pazljivo vlijte testo v aparat za pripravo vafjev; vsako vdolbino napolnite do $\frac{2}{3}$. Zaprite aparat za pripravo vafjev in kuhajte do zlate barve. Pazljivo odstranite vafelj z uporabo toplotno odporne plastične ali lesene lopatice in ga pustite, da se ohladi na rešetki. Ponovite s preostalim testom.



OPOMBA: Pred kuhanjem v testo dodajte živilsko barvo za zabaven pridih.

Čokoladni vafji

Sestavine

190 g navadne moke
100 g sladkorja
75 g sladkorja v prahu
2 jajca
250 ml mleka
4 žlice masla, stopljenega
3 žlice nesladkanega kakava v prahu
3 čajne žličke pečilnega praška
 $\frac{1}{2}$ čajne žličke vanilijevega ekstrakta
Ščepec soli

Metoda

Moko in pecilni prašek presejete v veliko skledo, nato vmešajte sladkor, sol in kakav v prahu. V ločni posodi zmešajte jajca, mleko, stopljeno maslo, vaniljev izvleček in sladkor v prahu ter nato zmes vlijete v sredino suhih sestavin. Dobro premešajte, da nastane gladko, gosto testo. Rahlo namažite kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in segrejte aparat za pripravo vafjev. Pazljivo vlijte testo v aparat za pripravo vafjev; vsako vdolbino napolnite do $\frac{2}{3}$. Zaprite aparat za pripravo vafjev in kuhajte do zlate barve. Pazljivo odstranite vafelj z uporabo toplotno odporne plastične ali lesene lopatice in ga pustite, da se ohladi na rešetki. Ponovite s preostalim testom.

Vafji obiliti s čokolado

Sestavine

4 klasične vafje
100 g stopljene čokolade (za zabavno spremembo dodajte barvilo v stopljeno belo čokolado)

Rdeči žametni vafji

Sestavine

120 g navadne moke
25 g kakavovega prahu
1 jajce
235 ml mleka
2 žlici masla, stopljeno
1 žlica sladkorja
2 žlički pečilnega praška
1 žlička vanilijevega ekstrakta
4 kapljice rdečega jedilnega barvila
Ščepec soli

Metoda

Presejete moko in pecilni prašek v veliko skledo, nato vmešajte sladkor, kakav v prahu in sol. V drugi skledi zmešajte jajce, mleko, vaniljev ekstrakt, barvilo za hrano in stopljeno maslo, nato zlijte mešanico v sredino suhih sestavin. Dobro premešajte, da dobite gladko, gosto testo. Rahlo namažite kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in segrejte aparat za pripravo vafjev. Pazljivo vlijte testo v aparat za pripravo vafjev; vsako vdolbino napolnite do $\frac{2}{3}$. Zaprite aparat za pripravo vafjev in kuhajte do zlate barve. Pazljivo odstranite vafelj z uporabo toplotno odporne plastične ali lesene lopatice in ga pustite, da se ohladi na rešetki. Ponovite s preostalim testom.

Ohlajeni vafji

Sestavine

4 klasične vafje
Sestavine za vaniljevo masleno kremo
150 g sladkorja v prahu
75 g masla, zmeščano
2 žlički mleka
1 žlička vanilijevega ekstrakta

Postopek priprave vanilijeve maslene kreme

Stepite maslo in sladkor v prahu, dokler zmes ni svetla in rahla. Počasi dodajte mleko in ekstrakt vanilijev zmes ter mešajte, dokler se sestavine ne povežejo. Namažite med dvema vafjema, da ustvarite hladen vafelj sendvič.

Sestavine za čokoladno glazuro

100 g čokolade, stopljene (za zabaven pridih dodajte barvilo za živila v stopljeno belo čokolado)
75 g sladkorja v prahu
40 g nesoljenega masla, v koščkih
2 žlici vode

Postopek za pripravo čokoladne obilja

Stepite maslo in sladkor v prahu, dokler zmes ni svetla in rahla. Počasi dodajajte stopljeno čokolado in vodo v zmes ter mešajte, dokler sestavine niso združene. Namažite med dvema vafjema, da ustvarite hladen vafelj sendvič.

Sladoločni vafeljni sendviči

Sestavine

8 klasičnih vafjev (za zabaven pridih dodajte barvilo za živila v testo pred peko)
4 kepike sladoleda
Peščenica barvnih posipov

Veganski vafji

Sestavine

100 g navadne moke
100 g polnozrnatne moke
250 ml mandljevega mleka
4 žlice veganskega masla, zmeščano
3 žlice zlatega drobnega sladkorja
2 žlički pečilnega praška
1 žlička vanilijeve paste
Ščepec soli

Metoda

Presejete belo moko, polnozrnatno moko in pecilni prašek v veliko skledo, nato nežno vmešajte sladkor in sol. V ločni posodi zmešajte mandljevo mleko, vegansko maslo in vaniljevo pasto, nato pa zmes vlijete v sredino suhih sestavin. Dobro premešajte, da nastane gladka, gosta zmes. Rahlo namažite kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in segrejte aparat za pripravo vafjev. Pazljivo vlijte testo v aparat za pripravo vafjev; vsako vdolbino napolnite do $\frac{2}{3}$. Zaprite aparat za pripravo vafjev in kuhajte do zlate barve. Pazljivo odstranite vafelj z uporabo toplotno odporne plastične ali lesene lopatice in ga pustite, da se ohladi na rešetki. Ponovite s preostalim testom.

Ideje za veganske prelive

- Stopljena veganska čokolada in jagode
- Stopljena veganska čokolada in veganski marshmallows
- Mandljevo maslo in veganski čokoladni koščki
- Cimetov prah
- Sladkor v prahu in jagodičevje
- Arašidovo maslo in marmelada
- Jogurt brez mlečnih izdelkov in jagodičevje
- Banana in veganski čokoladni koščki
- Sladolec brez mleka in jagodičevje

S'mores vafelj sladoledna kupa

Sestavine

4 klasične vafje
penice
Stepena smetana
Sestavine za fudge omako
340 g sladkorja
115 g masla
100 g nesladkanega kakava v prahu
240 ml smetane z visokim deležem maščobe ali 120 ml smetane z visokim deležem maščobe in 120 ml mleka
2 žlički vanilijevega izvlečka
 $\frac{1}{4}$ žličke soli

Metoda za pripravo fudge omake

V ponvi na nizkem ognju stopite sladkor, kakav v prahu in mleko, dokler se popolnoma ne združijo. Povečajte ogenj in segrevajte, dokler ne zavre. Primešajte maslo in nadaljujte z vrenjem približno 5 minut, dokler se zmes ne zgosti. Odstavite z ognja in primešajte vaniljev ekstrakt ter sol. Odstavite, da se ohladi približno 5 minut.

HR | Molimo vas da zadržite upute za buduću referencu.

Njega i održavanje

KORAK 1: Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja, isključite aparat za vafle iz glavnog napajanja i ostavite da se potpuno ohladi.

KORAK 2: Obrišite kućište aparata za vafle mekom, vlažnom krpom i temeljito osušite.

KORAK 3: Uklonite prijanjalu hranu tako da naneseite malu količinu tople vode pomiješane s blagim deterdžentom na ploče za kuhanje s neljepljivim premazom, a zatim ih obrišite papirnatim ručnikom. Upotrijebite neabrazivni čistač ako je hranu teško ukloniti. Nikada nemojte koristiti oštre ili abrazivne deterdžente za čišćenje ili žičane mreže za čišćenje aparata za vafle ili njegovih dodataka, jer to može oštetiti površinu.



NAPOMENA: Aparat za vafle treba očistiti nakon svake upotrebe.

Upute za upotrebu Prije prve uporabe

Prije spajanja na glavni naponski izvor, očistite aparat za vafle slijedeći upute u odjeljku pod nazivom „Njega i održavanje“.



NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe aparata za vafle, može se pojaviti lagani dim ili miris. To je normalno i uskoro će nestati. Osigurajte dovoljnu ventilaciju oko aparata za vafle.

Korištenje aparata za vafle

Prije svake upotrebe pažljivo nanesite tanki sloj ulja za kuhanje na ploče za kuhanje s neljepljivim premazom, utrljavajući ga kuhinjskim papirom. Ovo će pomoći u produljenju vijeka trajanja neljepljivog premaza i spriječiti da se vafli zalijepi.

KORAK 1: Pripremite smjesu za vafle.

KORAK 2: Priključite i uključite aparat za vafle na glavno napajanje. Indikatorska lampica zasvijetlit će crveno, što signalizira da je aparat za vafle uključen i zagrijava se.

KORAK 3: Zagrijte aparat za vafle otprilike 2 minute. Indikatorska lampica će se ugasisi kada bude postignuta potrebna temperatura.

KORAK 4: Pažljivo otvorite poklopac koristeći rukavice otporne na toplinu.

KORAK 5: Ulijte malo tjestera u centar donje ploče za kuhanje s neljepljivim premazom i zatim pažljivo zatvorite poklopac. Kako biste izbjegli proljevanje, polako ulijte malu količinu tjestera u centar ploče i pričekajte da se ravnomjerno rasporedi prije nego što dodate još.

KORAK 6: Kuhajte otprilike 6–10 minuta ili dok ne postanu zlatno smeđi; periodično provjeravajte pažljivim otvaranjem poklopa koristeći rukavice otporne na toplinu. Izbjegavajte otvaranje aparata za vafle prije nego prođu 4 minute kuhanja, jer će to spriječiti dizanje vafli. Ako je potrebno, vafli se mogu dodatno kuhati, dok ne postignu željenu smeđu boju.

KORAK 7: Kada je kuhanje završeno, koristite rukavice otporne na toplinu kako biste pažljivo otvorili poklopac, a zatim uklonite vafle pomoću plastične ili drvene lopatice otporne na toplinu.

Kada pripremate više serija vafala, zatvorite poklopac nakon uklanjanja svake serije kako biste zadržali toplinu.

KORAK 8: Isključite aparat za vafle i izvucite utikač iz strujne utičnice. Ostavite poklopac otvorenim i pustite da se ohladi.



NAPOMENA: Nemojte pretjerano puniti ploče za kuhanje s neljepljivim premazom; tjesto će se proširiti tijekom kuhanja. Preporučuje se popuniti do ¾. Uvijek unaprijed zagrijte ploče za kuhanje s neljepljivim premazom prije nego što počnete s kuhanjem. Tijekom upotrebe, indikatorska lampica će se paliti i gasiti kako bi pokazala da aparat za vafle održava temperaturu.



UPOZORENJE: Budite oprezni tijekom kuhanja; aparat za vafle će ispuštati paru.



UPOZORENJE: Aparat za vafle i ploče za kuhanje postaju vrlo vrući tijekom uporabe; uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli ozljede.

Savjeti i trikovi

1. Izbjegnite proljevanje dodavanjem sastojaka u središte svake udubine.
2. Ako koristite tjesto, polako ulijte malu količinu na ploče za kuhanje s neljepljivim premazom i pričekajte da se ravnomjerno rasporedi prije dodavanja više, kako biste izbjegli rizik preljevanja.
3. Prosijavanje suhih sastojaka, poput brašna, pomoći će u postizanju glatke konzistencije i izbjegavanju grudica.
4. Izbjegavajte otvaranje aparata za vafle tijekom kuhanja, jer će to omogućiti izlazak topline i spriječiti stvaranje mjehurica.
5. Najbolji pokazatelj da su vafli gotovi je kada para prestane izlaziti iz aparata za vafle.
6. Uvijek koristite maslac ili ulje za kuhanje kako biste premazali ploče za kuhanje s neljepljivim premazom. To će ne samo pomoći u zaštiti neljepljivog premaza, već će i olakšati uklanjanje pečenih vafala.

7. Korištenje plastičnih ili drvenih pribora otpornih na toplinu pomoći će u zaštiti neljepljivog premaza.

8. Kako biste uštedjeli vrijeme prilikom korištenja aparata za vafle, pripremite sastojke i smjese puno unaprijed.

Skladištenje

Provjerite je li aparat za vafle hladan, čist i suh prije spremanja na hladno i suho mjesto. Nikada nemojte čvrsto omotati kabel oko aparata za vafle; omotajte ga labavo kako biste izbjegli oštećenje.

Specifikacije

Šifra proizvoda: EK4214

Ulaz: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izlaz: 550 W

RECEPTI



Klasični vafli

Sastojci

120 g običnog brašna
1 jaje
235 ml mlijeka
2 žlice maslaca, rastopljenog
1 žlica šećera
2 žličice praška za pecivo
Prstohvat soli

Postupak

Prosijte brašno i prašak za pecivo u veliku zdjelu, zatim umiješajte šećer i sol. U zasebnoj zdjeli pomiješajte jaje, mlijeko i rastopljeni maslac, a zatim mješavinu ulijte u sredinu suhih sastojaka. Dobro promiješajte kako biste dobili glatko, gusto tijesto. Lagano podmažite ploče s neljepljivim premazom i prethodno zagrijte aparat za vafle. Pažljivo ulijte tijesto u aparat za vafle; napunite svaku udubinu do $\frac{2}{3}$. Zatvorite aparat za vafle i pecite dok ne postane zlatno. Pažljivo uklonite vafli koristeći plastičnu ili drvenu lopaticu otpornu na toplinu i ostavite da se ohladi na rešetki. Ponovite s preostalim tijestom.



NAPOMENA: Dodajte boju za hranu u tijesto prije kuhanja za zabavan dodatak.

Čokoladni vafli

Sastojci

190 g običnog brašna
100 g šećera
75 g šećera u prahu
2 jaja
250 ml mlijeka
4 žlice maslaca, otopljenog
3 žlice nezaslađenog kakao praha
3 žličice praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ žličice ekstrakta vanilije
Prstohvat soli

Postupak

Prosijte brašno i prašak za pecivo u veliku zdjelu, zatim umiješajte šećer, sol i kakao u prahu. U zasebnoj zdjeli pomiješajte jaja, mlijeko, rastopljeni maslac, ekstrakt vanilije i šećer u prahu, a zatim ulijte smjesu u središte suhih sastojaka. Dobro promiješajte da dobijete glatko, gusto tijesto. Lagano podmažite ploče s neljepljivim premazom i prethodno zagrijte aparat za vafle. Pažljivo ulijte tijesto u aparat za vafle; napunite svaku udubinu do $\frac{2}{3}$. Zatvorite aparat za vafle i pecite dok ne postane zlatno. Pažljivo uklonite vafli koristeći plastičnu ili drvenu lopaticu otpornu na toplinu i ostavite da se ohladi na rešetki. Ponovite s preostalim tijestom.

Vafli umočeni u čokoladu

Sastojci

4 klasična vafila
100 g rastopljene čokolade (dodajte prehrambenu boju rastopljenoj bijeloj čokoladi za zabavan dodir)

Vafli od crvenog baršuna

Sastojci

120 g običnog brašna
25 g kakao praha
1 jaje
235 ml mlijeka
2 žlice maslaca, rastopljenog
1 žlica šećera
2 žličice praška za pecivo
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
4 kapi crvene boje za hranu
Prstohvat soli

Postupak

Prosijte brašno i prašak za pecivo u veliku zdjelu, zatim umiješajte šećer, kakao u prahu i sol. U zasebnoj zdjeli pomiješajte jaje, mlijeko, ekstrakt vanilije, bojilo za hranu i rastopljeni maslac, a zatim ulijte smjesu u središte suhih sastojaka. Dobro promiješajte kako biste dobili glatko, gusto tijesto. Lagano podmažite ploče s neljepljivim premazom i prethodno zagrijte aparat za vafle. Pažljivo ulijte tijesto u aparat za vafle; napunite svaku udubinu do $\frac{2}{3}$. Zatvorite aparat za vafle i pecite dok ne postane zlatno. Pažljivo uklonite vafli koristeći plastičnu ili drvenu lopaticu otpornu na toplinu i ostavite da se ohladi na rešetki. Ponovite s preostalim tijestom.

Ohladni vafli

Sastojci

4 klasična vafila
Sastojci za vanilijsku kremu od maslaca
150 g šećera u prahu
75 g maslaca, omeškanog
2 žličice mlijeka
1 čajna žličica ekstrakta vanilije

Postupak pripreme kremaste glazure od vanilije

Pomiješajte maslac i šećer u prahu dok smjesa ne postane lagana i pjenasta. Polako dodajte mlijeko i ekstrakt vanilije u smjesu i miješajte dok se sastojci ne sjedine. Namažite između dva vafila kako biste napravili ledeni sendvič od vafila.

Sastojci za čokoladnu glazuru

100 g čokolade, rastopljene (dodajte boju za hranu rastopljenoj bijeloj čokoladi za zabavan zaokret)
75 g šećera u prahu
40 g neslanog maslaca, u komadićima
2 žlice vode

Postupak za čokoladnu glazuru

Pomiješajte maslac i šećer u prahu dok smjesa ne postane lagana i pjenasta. Polako dodajte otopljenu čokoladu i vodu u smjesu i miješajte dok se sastojci ne sjedine. Namažite između dva vafila kako biste napravili ledeni sendvič od vafila.

Sladoledni sendviči od vafila

Sastojci

8 klasičnih vafila (dodajte boju za hranu u tijesto prije kuhanja za zabavan zaokret)
4 kuglice sladoleda
Šaka šarenih mrvica

Veganski vafli

Sastojci

100 g glatkog brašna
100 g integralnog brašna
250 ml bademovog mlijeka
4 žlice omeškanog veganskog maslaca
3 žlice zlatnog sitnog šećera
2 žličice praška za pecivo
1 žličica paste od vanilije
Prstohvat soli

Postupak

Prosijte obično brašno, integralno pšenično brašno i prašak za pecivo u veliku zdjelu, zatim umiješajte šećer i sol. U zasebnoj zdjeli pomiješajte bademovo mlijeko, veganski maslac i pastu od vanilije, a zatim ulijte smjesu u središte suhih sastojaka. Dobro promiješajte kako biste dobili glatko, gusto tijesto. Lagano podmažite ploče s neljepljivim premazom i prethodno zagrijte aparat za vafle. Pažljivo ulijte tijesto u aparat za vafle; napunite svaku udubinu do $\frac{2}{3}$. Zatvorite aparat za vafle i pecite dok ne postane zlatno. Pažljivo uklonite vafli koristeći plastičnu ili drvenu lopaticu otpornu na toplinu i ostavite da se ohladi na rešetki. Ponovite s preostalim tijestom.

Ideje za veganske nadjeve

- Otopljena veganska čokolada i jagode
- Otopljena veganska čokolada i veganski maršmelovi
- Bademov maslac i veganski komadići čokolade
- Cimet u prahu
- Šećer u prahu i bobičasto voće
- Maslac od kikirikija i džem
- Jogurt bez mliječnih proizvoda i bobice
- Banana i veganski čokoladni komadići
- Sladoled bez mliječnih proizvoda i bobice

S'mores vafli sladoledni kup

Sastojci

4 klasična vafila
Pjenasti bomboni
Tučeno vrhnje

Sastojci za fudge umak

340 g šećera
115 g maslaca
100 g kakao praha bez šećera
240 ml dvostrukog vrhnja, ili 120 ml dvostrukog vrhnja i 120 ml mlijeka
2 žličice ekstrakta vanilije
 $\frac{1}{4}$ žličice soli

Metoda pripreme fudge umaka

U loncu na laganoj vatri otopite šećer, kakao u prahu i mlijeko dok se potpuno ne sjedine. Povećajte vatru i dovedite do vrenja. Umiješajte maslac i nastavite kuhati otprilike 5 minuta dok smjesa ne postane gusta. Maknite s vatre i umiješajte ekstrakt vanilije i sol. Ostavite sa strane da se hladi otprilike 5 minuta.

BG | Моля, запазете инструкциите за бъдеща справка.

Грижи и поддръжка

СТЪПКА 1: Преди да пристъпите към почистване или поддръжка, изключете гофретника от електрическата мрежа и го оставете да изстине напълно.

СТЪПКА 2: Избършете корпуса на гофретника с мека, влажна кърпа и подсушете добре.

СТЪПКА 3: Отстранете заляпаната храна, като нанесете малко количество топла вода, смесена с мек препарат върху плочите за готвене с незалепащо покритие, след което ги избършете с хартиена кърпа. Използвайте неабразивна гъба, ако храната е трудно отстраняема.

Никога не използвайте груби или абразивни почистващи препарати или гъби за търкане за почистване на гофретника или неговите аксесоари, тъй като това може да повреди повърхността.



ЗАБЕЛЕЖКА: Гофретникът трябва да се почиства след всяка употреба.

Инструкции за употреба Преди първата употреба

Преди да подключите към захранващата мрежа, прочистете гофретника, следвайки инструкциите в раздела „Грижа и поддръжка“.



ЗАБЕЛЕЖКА: При първото използване на гофретника е възможно да се появи лек дим или мириса. Това е нормално и скоро ще отшуми. Осигурете достатъчна вентилация около гофретника.

Използване на гофретника

Преди всяка употреба внимателно нанесете тънък слой олио за готвене върху плочите за готвене с незалепащо покритие, разтривайки го с хартиена кърпа. Това ще помогне за удължаване на живота на незалепащото покритие и ще предотврати заляпането на гофретата.

СТЪПКА 1: Подгответе тестото за гофретите.

СТЪПКА 2: Включете и пуснете гофретника в електрическата мрежа. Индикаторната светлина ще светне в червено, сигнализирайки, че гофретникът е включен и се загрева.

СТЪПКА 3: Загрейте гофретника за около 2 минути. Индикаторната светлина ще изгасне, щом се достигне необходимата температура.

СТЪПКА 4: Внимателно отворете капака, използвайки термоустойчиви ръкавици за фурна.

СТЪПКА 5: Налейте част от тестото в центъра на долната плоча за готвене с незалепащо покритие и след това внимателно затворете капака. За да избегнете разливи, бавно налейте малко количество от тестото в центъра на плочата и изчакайте да се разпредели равномерно, преди да добавите още.

СТЪПКА 6: Гответе за приблизително 6–10 минути или докато станат златисто кафяви, проверявайте периодично, като внимателно отваряете капака с помощта на топлоустойчиви ръкавици. Избягвайте отварянето на гофретника преди изтичането на 4 минути от готвенето, тъй като това ще попречи на надигането на гофретите. Ако е необходимо, гофретите могат да се готвят още малко, докато се запекат до предпочитаната степен.

СТЪПКА 7: След като готвенето приключи, използвайте топлоустойчиви ръкавици за фурна, за да отворите внимателно капака и след това извадете гофретите с помощта на топлоустойчива пластмасова или дървена шпатула.

Когато създавате няколко порции гофрети, затваряйте капака след изваждането на всяка порция, за да запазите топлината.

СТЪПКА 8: Изключете и извадете щепсела на гофретника от електрическата мрежа. Оставете капака отворен, за да се охладят.



ЗАБЕЛЕЖКА: Не претъпявайте плочите за готвене с незалепащо покритие; тестото ще се разшири по време на готвене. Препоръчително е да напълните до $\frac{2}{3}$. Винаги предварително загревайте плочите за готвене с незалепащо покритие преди да започнете да готвите. По време на употреба индикаторната светлина ще се включва и изключва, за да покаже, че гофретникът поддържа температурата.



ВНИМАНИЕ: Бъдете внимателни по време на готвене; гофретникът ще изпусна пара.



ВНИМАНИЕ: Основен модул на гофретника и плочите за готвене стават много горещи по време на употреба; винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, за да избегнете нараняване.

Подсказки и съвети

- Избягвайте разливане, като добавяте съставките в центъра на всяко отделение.
- Ако използвате тесто, бавно изсипете малко количество върху плочите за готвене с незалепащо покритие и изчакайте да се разпредели равномерно, преди да добавите още, за да избегнете риска от претъпяване.
- Пресването на сухи съставки, като брашно, ще помогне за получаване на гладка консистенция и избягване на бучки.
- Избягвайте да отваряте гофретника по време на готвене, тъй като това ще позволи на топлината да излезе и ще предотврати образуването на мехурчета.
- Най-добрият индикатор за това кога гофретите са готови е, когато парата спре да излиза от гофретника.
- Винаги използвайте масло или олио, за да подготвите плочите за готвене с незалепащо покритие. Това не само ще помогне за защита на незалепащото покритие, но и ще улесни изваждането на изпечените гофрети.
- Използването на термоустойчиви пластмасови или дървени прибори ще помогне за защита на незалепащото покритие.
- За да спестите време при използването на гофретника, подгответе съставките и смесете добре предварително.

Съхранение

Уверете се, че гофретникът е изстинал, чист и сух, преди да го съхранявате на хладно и сухо място.

Никога не увийте кабела плътно около гофретника; увийте го хлабаво, за да избегнете повреждане.

Спецификации

Код на продукта: EK4214

Вход: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Изход: 550 W

РЕЦЕПТИ



Класически гюфрети

Съставки

120 г обикновено брашно
1 яйце
235 мл мляко
2 с.л. масло, разтопено
1 с.л. захар
2 ч.л. бакпулвер
Щипка сол

Метод

Пресейте брашното и бакпулвера в голяма купа, след това добавете захарта и солта. В отделна купа смесете яйцето, млякото и разтопеното масло, след което изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Разбъркайте добре, за да получите гладко, гъсто тесто.

Леко намажете плочите за готвене с незалепащо покритие и предварително загрейте гюфретника.

Внимателно изсипете тестото в гюфретника; напълнете всяка формичка до $\frac{3}{4}$. Затворете гюфретника и гответе до златисто.

Внимателно извадете гюфретата с помощта на термоустойчива пластмасова или дървена шпатула и оставете да се охладят върху телена скара.

Повторете с останалото тесто.



ЗАБЕЛЕЖКА: Добавете боя за храна към тестото преди готвене за забавен шрих.

Шоколадови гюфрети

Съставки

190 г обикновено брашно
100 г захар
75 г пудра захар
2 яйца
250 мл мляко
4 с.л. масло, разтопено
3 с.л. неподсладено какао на прах
3 ч.л. бакпулвер
 $\frac{1}{2}$ ч.л. ванилов екстракт
Щипка сол

Метод

Пресейте брашното и бакпулвера в голяма купа, след това разбъркайте захарта, солта и какаото.

В отделна купа смесете яйцата, млякото, разтопеното масло, ваниловия екстракт и пудрата захар, след което изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Разбъркайте добре, за да получите гладка, гъста тесто.

Леко намажете плочите за готвене с незалепащо покритие и предварително загрейте гюфретника.

Внимателно изсипете тестото в гюфретника; напълнете всяка формичка до $\frac{3}{4}$. Затворете гюфретника и гответе до златисто.

Внимателно извадете гюфретата с помощта на термоустойчива пластмасова или дървена шпатула и оставете да се охладят върху телена скара.

Повторете с останалото тесто.

Гюфрети, потопени в шоколад

Съставки

4 класически гюфрети
100 г разтопен шоколад (добавете оцветител за храна към разтопения бял шоколад за забавен ефект)

Гюфрети „Ред велвет“

Съставки

120 г обикновено брашно
25 г какао на прах
1 яйце
235 мл мляко
2 с.л. масло, разтопено
1 с.л. захар
2 ч.л. бакпулвер
1 чаена лъжичка ванилов екстракт
4 капки червена хранителна боя
Щипка сол

Метод

Пресейте брашното и бакпулвера в голяма купа, след това разбъркайте захарта, какаото и солта.

В отделна купа разбъркайте яйцето, млякото, ваниловия екстракт, оцветителя за храна и разтопеното масло, след което изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Разбъркайте добре, за да получите гладко, гъсто тесто.

Леко намажете плочите за готвене с незалепащо покритие и предварително загрейте гюфретника.

Внимателно изсипете тестото в гюфретника; напълнете всяка формичка до $\frac{3}{4}$. Затворете гюфретника и гответе до златисто.

Внимателно извадете гюфретата с помощта на термоустойчива пластмасова или дървена шпатула и оставете да се охладят върху телена скара.

Повторете с останалото тесто.

Заледени гюфрети

Съставки

4 класически гюфрети
Съставки за ванилов маслен крем
150 г пудра захар
75 г масло, омекотено
2 чаени лъжички мляко
1 чаена лъжичка ванилов екстракт

Метод за приготвяне на ванилов маслен крем

Разбийте заедно маслото и пудрата захар до получаване на лека и пухкава смес. Бавно добавете млякото и ваниловия екстракт към сместа и разбъркайте, докато съставките се смесят.

Разпределете между две гюфрети, за да направите сладоледен сандвич с гюфрети.

Съставки за шоколадова глазура

100 г шоколад, разтопен (добавете хранителен оцветител към разтопен бял шоколад за забавен нюанс)
75 г пудра захар
40 г несолено масло, на парчета
2 с.л. вода

Метод за шоколадова глазура

Разбийте заедно маслото и пудрата захар до получаване на лека и пухкава смес. Бавно добавете разтопения шоколад и водата към сместа и разбъркайте, докато съставките се смесят.

Разпределете между две гюфрети, за да направите сладоледен сандвич с гюфрети.

Сандвичи от гюфрети със сладолед

Съставки

8 класически гюфрети (добавете хранителна боя към тестото преди готвене за забавен ефект)
4 топки сладолед
Шепа захарни пръски

Веган гюфрети

Съставки

100 г обикновено брашно
100 г пълнозърнесто брашно
250 мл бадемово мляко
4 с.л. веган масло, омекотено
3 с.л. златна финна захар
2 ч.л. бакпулвер
1 ч.л. ванилова паста
Щипка сол

Метод

Пресейте обикновеното брашно, пълнозърнестото брашно и бакпулвера в голяма купа, след което разбъркайте със захарта и солта.

В отделна купа смесете бадемово мляко, веган маслото и ваниловата паста и след това изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Смесете добре, за да получите гладко и гъсто тесто.

Леко намажете плочите за готвене с незалепащо покритие и предварително загрейте гюфретника.

Внимателно изсипете тестото в гюфретника; напълнете всяка формичка до $\frac{3}{4}$. Затворете гюфретника и гответе до златисто.

Внимателно извадете гюфретата с помощта на термоустойчива пластмасова или дървена шпатула и оставете да се охладят върху телена скара.

Повторете с останалото тесто.

Идеи за вегански топинги

- Разтопен вегански шоколад и ягоди
- Разтопен вегански шоколад и веган маршмелоус
- Бадемово масло и веган шоколадови стърготини
- Канелен прах
- Пудра захар и горски плодове
- Фъстъчено масло и сладко
- Кисело мляко без млечни продукти и горски плодове
- Банан и веган шоколадови парченца
- Сладолед без млечни продукти и горски плодове

Гюфретен сладолед със S'mores

Съставки

4 класически гюфрети
Бонбони ружа
Разбита сметана
Съставки за сос „Фъдж“
340 г захар
115 г масло
100 г неподсладено какао на прах
240 ml готварска сметана (с висока масленост), или 120 ml готварска сметана (с висока масленост) и 120 ml мляко
2 ч.л. екстракт от ванилия
 $\frac{1}{4}$ ч.л. сол

Метод за сос „Фъдж“

В касерола на слаб огън разтопете захарта, какаото и млякото до пълното им комбиниране.

Увеличете топлината и оставете да вари.

Разбъркайте маслото и продължете да варите за около 5 минути, докато сместа се сгъсти.

Свалете от котлона и разбъркайте с ваниловия екстракт и солта.

Оставете настрана да се охладят за около 5 минути.

LT | Prašome išsaugoti instrukcijas ateičiai.

Priežiūra ir techninė priežiūra

1 ŽINGSNIS: Prieš pradėdami bet kokį valymą ar priežiūrą, išjunkite vaflių kepimo aparatą iš elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.

2 ŽINGSNIS: Nuvalykite vaflių kepimo aparato korpusą minkštu, drėgnu skudurėliu ir gerai išdžiovininkite.

3 ŽINGSNIS: Pašalinkite įsisenėjusį maistą, užtepdami nedidelį kiekį šilto vandens, sumaišyto su švelniu plovikliu, ant kepimo plokščių su nepridegančia danga, tada nuvalykite jas popieriniu rankšluosčiu. Jei maistą sunku pašalinti, naudokite neabrazvų šveitiklį. Niekada nenaudokite aštrių ar abrazyvinių valymo priemonių ar šveitiklių vaflių kepimo aparatui ar jo priedams valyti, nes tai gali pažeisti paviršių.



PASTABA: Vaflių kepimo aparatas turėtų būti valomas po kiekvieno naudojimo.

Naudojimo instrukcijos Prieš pirmą naudojimą

Prieš prijungdami prie elektros tinklo, išvalykite vaflių kepimo aparatą, vadovaudamiesi instrukcijomis skyriaus pavadinimu „Priežiūra ir tvarkymas“.



PASTABA: Naudojant vaflių kepimo aparatą pirmą kartą, gali pasirodyti nedidelis dūmų ar kvapo kiekis. Tai yra normalu ir netrukus išnyks. Užtikrinkite pakankamą ventiliaciją aplink vaflių kepimo aparatą.

Naudojant vaflių kepimo aparatą

Prieš kiekvieną naudojimą atsargiai užtepkite ploną maistinio aliejaus sluoksnį ant kepimo plokščių su nepridegančia danga, įtrindami jį popieriniu rankšluosčiu. Tai padės paliginti nepridegančios dangos tarnavimo laiką ir neleis vafliui prilipti.

1 ŽINGSNIS: Paruoškite vaflių tešlą.

2 ŽINGSNIS: Įjunkite ir įjungite vaflių kepimo aparatą prie elektros tinklo. Indikatorius lemputė užsideds raudonai, nurodydama, kad vaflių kepimo aparatas buvo įjungtas ir kaista.

3 ŽINGSNIS: Įkaitinkite vaflių kepimo aparatą maždaug 2 minutes. Indikatoriaus lemputė išsijungs, kai bus pasiekta reikiama temperatūra.

4 ŽINGSNIS: Atsargiai atidarykite dangtį, naudodami karščiui atsparias pirštines.

5 ŽINGSNIS: Supilkite dalį tešlos į apatinės kepimo plokšties su nepridegančia danga centrą ir atsargiai uždarykite dangtį. Kad išvengtumėte išsiliejimų, lėtai pilkite nedidelį kiekį tešlos į plokštelės centrą ir palaukite, kol ji tolygiai pasiskirstys, prieš pridėdami daugiau.

6 ŽINGSNIS: Kepkite apie 6–10 minučių arba kol vafliai taps auksinės rudos spalvos; periodiškai tikrinkite, atsargiai atidarydami dangtį naudojant karščiui atsparias pirštines. Venkite atidaryti vaflių kepimo aparatą anksčiau nei po 4 minučių kepimo, nes tai leis vafliams pakilti. Jei reikia, vaflius galima kepti ilgiau, kol jie įgaus pageidaujama rudumo lygį.

7 ŽINGSNIS: Baigus kepimą, užsidėkite karščiui atsparias pirštines ir atsargiai atidarykite dangtį, tada išimkite vaflius naudodami karščiui atspariu plastikiniu arba mediniu menteliu.

Kepant kelias vaflių porcijas, po kiekvienos partijos išėmimo uždarykite dangtį, kad išlaikytumėte šilumą.

8 ŽINGSNIS: Išjunkite ir atjunkite vaflių kepimo aparatą nuo elektros tinklo. Palikite dangtį atidarytą ir leiskite atvėsti.



PASTABA: Nepilkite per daug ant kepimo plokšties su nepridegančia danga; tešla išsiplės kepat. Rekomenduojama pripildyti iki ¾. Visada iš anksto įkaitinkite kepimo plokštes su nepridegančia danga prieš pradėdami gaminti. Naudojimo metu indikatorius lemputė išsijungs ir išsijungs, nurodydama, kad vaflių kepimo aparatas palaiko temperatūrą.



ATSARGIAI: Būkite atsargūs kepat; vaflių kepimo aparatas skleis garus.



ISPĖJIMAS: Naudojant vaflių kepimo aparatą ir kepimo plokštes, jie gali labai įkaisti; visada naudokite karščiui atsparias pirštines, kad išvengtumėte sužeidimų.

Patarimai ir gudrybės

1. Venkite išsiliejimų, įdedami ingredientus į kiekvieno skyriaus centrą.
2. Jei naudojate tešlą, lėtai supilkite nedidelį kiekį į kepimo plokštes su nepridegančia danga ir palaukite, kol ji tolygiai pasiskirstys, prieš pridėdami daugiau, kad išvengtumėte perpildymo.
3. Sijojimas sausų ingredientų, tokių kaip miltai, padės sukurti vientisą konsistenciją ir išvengti gumulėlių.
4. Venkite atidaryti vaflių kepimo aparatą kepimo metu, nes tai leis pabėgti šilumai ir trukdys burbulams susidaryti.
5. Geriausias indikatorius, rodantis, kad vafliai paruošti, yra tada, kai garai nustoja sklirti iš vaflių kepimo aparato.
6. Visada naudokite sviestą arba aliejų, kad prieš kepdami paruoštumėte kepimo

plokštes su nepridegančia danga. Tai ne tik padės apsaugoti nepridegančią dangą, bet ir palengvins iškeptų vaflių išėmimą.

7. Naudojantis karščiui atspariais plastikiniais arba mediniais įrankiais padės apsaugoti nepridegančią dangą.
8. Norėdami sutaupti laiko naudojantis vaflių kepimo aparatu, iš anksto paruoškite ingredientus ir mišinius.

Laikymas

Išitinkinkite, kad vaflių kepimo aparatas yra atvėsus, švarus ir sausas prieš jį laikant vėsioje, sausoje vietoje.

Niekada neapvyniokite laido sandariai aplink vaflių kepimo aparatą; apvyniokite jį laisvai, kad išvengtumėte pžeidimų.

Techninės specifikacijos

Produkto kodas: EK4214
Ivestis: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Išėjimo galia: 550 W

RECEPTAI



Klasikiniai vafiliai

Ingredientai

120 g paprastų miltų
1 kiaušinis
235 ml pieno
2 valgomieji šaukštai sviesto, ištirpinto
1 valg. š. cukraus
2 arb. š. kepimo miltelių
Žiupsnelis druskos

Metodas

Persijokite miltus ir kepimo miltelius į didelį dubenį, tada įmaišykite cukrų ir druską. Atskirame dubenyje sumaišykite kiaušinį, pieną ir išlydytą sviestą, tada supilkite mišinį į sausų ingredientų centrą. Gerai išmaišykite, kad susidarytų vientas, tiršta tešla. Lengvai patepkite kepimo plokštes su nepridegančia danga ir iš anksto pašildykite vaflių kepimo aparatą. Atsargiai pilkite tešlą į vaflių kepimo aparatą; užpildykite kiekvieną ertmę ¾. Uždarykite vaflių kepimo aparatą ir kepkite, kol taps auksinės spalvos. Atsargiai išimkite vaflių naudodami karščiui atsparią plastikinę arba medinę mentelę ir palikite atvėsti ant vienišo stovo. Pakartokite su likusia tešla.



PASTABA: Pridėkite maistinių dažų į tešlą prieš kepančią, kad būtų smagus posūkis.

Šokoladiniai vafiliai

Ingredientai

190 g paprastų miltų
100 g cukraus
75 g konditerinio cukraus
2 kiaušiniai
250 ml pieno
4 valg. š. sviesto, ištirpinto
3 valg. š. nesaldintos kakavos miltelių
3 arb. š. kepimo miltelių
½ arb. š. vanilės ekstrakto
Žiupsnelis druskos

Metodas

Persijokite miltus ir kepimo miltelius į didelį dubenį, tuomet įmaišykite cukrų, druską ir kakavos miltelius. Atskirame dubenyje sumaišykite kiaušinius, pieną, išlydytą sviestą, vanilės ekstraktą ir cukraus pudrą, tuomet supilkite mišinį į sausų ingredientų centrą. Gerai išmaišykite, kad susidarytų lygi, tiršta tešla. Lengvai patepkite kepimo plokštes su nepridegančia danga ir iš anksto pašildykite vaflių kepimo aparatą. Atsargiai pilkite tešlą į vaflių kepimo aparatą; užpildykite kiekvieną ertmę ¾. Uždarykite vaflių kepimo aparatą ir kepkite, kol taps auksinės spalvos. Atsargiai išimkite vaflių naudodami karščiui atsparią plastikinę arba medinę mentelę ir palikite atvėsti ant vienišo stovo. Pakartokite su likusia tešla.

Šokoladu aplieti vafiliai

Ingredientai

4 klasikiniai vafiliai
100 g ištirpinto šokolado (į ištirpintą baltąjį šokoladą įdėkite maistinių dažų įdomiam posūkiui)

Raudonojo aksomo vafiliai

Ingredientai

120 g paprastų miltų
25 g kakavos miltelių
1 kiaušinis
235 ml pieno
2 valgomieji šaukštai sviesto, ištirpinto
1 valg. š. cukraus
2 arb. š. kepimo miltelių
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
4 lašai raudonųjų maistinių dažų
Žiupsnelis druskos

Metodas

Persijokite miltus ir kepimo miltelius į didelį dubenį, tada įmaišykite cukrų, kakavos miltelius ir druską. Atskirame dubenyje sumaišykite kiaušinį, pieną, vanilės ekstraktą, maisto dažus ir tirpintą sviestą, tada supilkite mišinį į sausų ingredientų centrą. Gerai išmaišykite, kad gautųsi vienasalytė, tiršta tešla. Lengvai patepkite kepimo plokštes su nepridegančia danga ir iš anksto pašildykite vaflių kepimo aparatą. Atsargiai pilkite tešlą į vaflių kepimo aparatą; užpildykite kiekvieną ertmę ¾. Uždarykite vaflių kepimo aparatą ir kepkite, kol taps auksinės spalvos. Atsargiai išimkite vaflių naudodami karščiui atsparią plastikinę arba medinę mentelę ir palikite atvėsti ant vienišo stovo. Pakartokite su likusia tešla.

Apledėję vafiliai

Ingredientai

4 klasikiniai vafiliai
Vanilinės sviestinio kremo sudedamosios dalys
150 g cukraus pudros
75 g sviesto, suminkštinto
2 arbatiniai šaukštai pieno
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

Vanilinio sviestinio kremo gaminimo būdas

Išsukite sviestą su cukraus pudra, kol masė taps šviesi ir puri. Pamažu įpilkite pieno ir vanilės ekstrakto į mišinį ir maišykite, kol ingredientai susijungs. Paskleiskite tarp dviejų vaflių, kad gautumėte ledų vaflių sumuštinį.

Šokoladinės glazūros ingredientai

100 g ištirpinto šokolado (norėdami pajavairinti, į ištirpintą baltąjį šokoladą įdėkite maistinių dažų)
75 g konditerinio cukraus
40 g nesūdyto sviesto, gabaliukai
2 v. š. vandens

Šokoladinės glazūros gaminimo metodas

Išsukite sviestą su cukraus pudra, kol masė taps šviesi ir puri. Lėtai įpilkite ištirpintą šokoladą ir vandenį į mišinį ir maišykite, kol ingredientai bus susimaišę. Paskleiskite tarp dviejų vaflių, kad gautumėte ledų vaflių sumuštinį.

Ledų vaflių sumuštiniai

Ingredientai

8 klasikinių vaflių (pridėkite maistinių dažų į tešlą prieš kepančią, kad suteiktumėte smagaus posūkiu)
4 samteliai ledų
Sauja pabarstukų

Veganiški vafiliai

Ingredientai

100 g paprastų miltų
100 g viso grūdo miltų
250 ml migdolų pieno
4 šaukštai veganiško sviesto, suminkštinto
3 šaukštai auksinio smulkaus cukraus
2 arb. š. kepimo miltelių
1 arb. š. vanilės pastos
Žiupsnelis druskos

Metodas

Persijokite paprastus miltus, viso grūdo miltus ir kepimo miltelius į didelį dubenį, tada įmaišykite cukrų ir druską. Atskirame dubenyje sumaišykite migdolų pieną, veganšką sviestą ir vanilės pastą, tada supilkite mišinį į sausų ingredientų centrą. Gerai išmaišykite, kad susidarytų vientas, tiršta tešla. Lengvai patepkite kepimo plokštes su nepridegančia danga ir iš anksto pašildykite vaflių kepimo aparatą. Atsargiai pilkite tešlą į vaflių kepimo aparatą; užpildykite kiekvieną ertmę ¾. Uždarykite vaflių kepimo aparatą ir kepkite, kol taps auksinės spalvos. Atsargiai išimkite vaflių naudodami karščiui atsparią plastikinę arba medinę mentelę ir palikite atvėsti ant vienišo stovo. Pakartokite su likusia tešla.

Veganiški pagardų pasiūlymai

- Ištirpintas veganiškas šokoladas ir braškės
- Ištirpintas veganiškas šokoladas ir veganiški zefyrai
- Migdolų sviestas ir veganiški šokolado gabaliukai
- Cinamono milteliai
- Cukraus pudra ir uogos
- Žemės riešutų sviestas ir uogienė
- Jogurtas be pieno produktų ir uogos
- Bananai ir veganiški šokolado gabalėliai
- Ledai be pieno ir uogos

S'mores vaflių desertas

Ingredientai

4 klasikiniai vafiliai
Zefyrai
Plaakta grietinėlė
Fudge padažo ingredientai
340 g cukraus
115 g sviesto
100 g nesaldintos kakavos miltelių
240 ml dvigubos grietinėlės, arba 120 ml dvigubos grietinėlės ir 120 ml pieno
2 arbatiniai šaukštai vanilės ekstrakto
¼ a. š. druskos

Fudžo padažo gaminimo būdas

Puode ant silpnos ugnies ištirpinkite cukrų, kakavos miltelius ir pieną, kol visiškai susijungs. Didinkite šilumą ir užvirkinkite. Įmaišykite sviestą ir virkite toliau maždaug 5 minutes, kol mišinys sutirštės. Nukelkite nuo katros ir įmaišykite vanilės ekstraktą bei druską. Atidėkite atvėsti maždaug 5 minutes.

HU | Kérjük, a jövőbeli hivatkozás érdekében őrizze meg az útmutatót.

Ápolás és karbantartás

- 1. LÉPÉS:** Mielőtt bármilyen tisztítást vagy karbantartást végezne, húzza ki a gofrisütőt a hálózati áramforrásból, és hagyja teljesen lehűlni.
- 2. LÉPÉS:** Törölje le a gofrisütő burkolatát egy puha, nedves ronggyal, és alaposan szárítsa meg.
- 3. LÉPÉS:** Távolítsa el a rásült ételmaradékokat úgy, hogy kis mennyiségű meleg vízet kever össze egy enyhé mosogatószerrel, és ezt alkalmazza a tapadásmentes bevonatú sütőlapokra, majd törölje tisztára papírtörölvél. Használjon nem karcoló súrolót, ha az ételmaradék nehezen eltávolítható.
Soha ne használjon erős vagy abrazív tisztítószereket vagy súrolókat a gofrisütő vagy annak tartozékainak tisztására, mivel ezek károsíthatják a felületet.



MEGJEGYZÉS: A gofrisütőt minden használat után meg kell tisztítani.

Használati útmutató Első használat előtt

Mielőtt csatlakoztatná a hálózati áramforráshoz, tisztítsa meg a gofrisütőt a „**Kezelés és karbantartás**” című részben található utasításoknak megfelelően.



MEGJEGYZÉS: Amikor először használja a gofrisütőt, enyhé füst vagy szag jelentkezhethet. Ez normális, és hamarosan megszűnik. Gondoskodjon a megfelelő szellőzéstől a gofrisütő körül.

A gofrisütő használata

Minden használat előtt, óvatosan vigyen fel egy vékony réteg fűzőolajat a tapadásmentes bevonatú sütőlapokra, majd egy papírtörölvél dörzsölje be. Ez segít meghosszabbítani a tapadásmentes bevonat élettartamát, és megakadályozza a gofri letapadását.

- 1. LÉPÉS:** Készítse elő a gofrisütőt.
- 2. LÉPÉS:** Csak dugja be a gofrisütőt az elektromos hálózatba, és kapcsolja be. A jelzőfény pirosan világít, jelezve, hogy a gofrisütő be van kapcsolva és melegszik.
- 3. LÉPÉS:** Melegítse elő a gofrisütőt körülbelül 2 percig. A jelzőfény kialszik, amint a szükséges hőmérsékletet elérte.
- 4. LÉPÉS:** Óvatosan nyissa ki a fedelet hőálló sütőkesztyű segítségével.
- 5. LÉPÉS:** Öntse a tészta egy részét az alsó tapadásmentes bevonatú sütőlap közepére, majd óvatosan zárja le a fedelet. Az esetleges kiömlések elkerülése érdekében lassan öntsön egy kis mennyiségű tésztát a tányér közepére, és várja meg, amíg egyenletesen eloszlik, mielőtt többet adna hozzá.
- 6. LÉPÉS:** Süsse körülbelül 6–10 percig, vagy amíg aranybarnára sül; rendszeresen ellenőrizze, óvatosan nyissa fel a fedelet hőálló kesztyűvel. Kerülje a gofrisütő kinyitását a sütés 4. perce előtt, mivel ez gátolhatja a gofrik feljövését. Ha szükséges, a gofrik még egy kicsit tovább süthetők, amíg elérik a kívánt barnaságot.
- 7. LÉPÉS:** Miután a sütés befejeződött, használjon hőálló sütőkesztyűt a fedél óvatos felnyitásához, majd vegye ki a gofrikat hőálló műanyag vagy fa spatulával. Ha több adag gofrit készít, minden adag eltávolítása után zárja le a fedelet, hogy fenntartsa a hőt.
- 8. LÉPÉS:** Kapcsolja ki, és húzza ki a gofrisütőt a hálózati áramforrásból. Hagyja nyitva a fedelet, és hagyja kihűlni.



MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a tapadásmentes bevonatú sütőlapot; sütés közben a tészta kitágul. Ajánlott a 2/3 részéig tölteni. Mindig melegítse elő a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat, mielőtt elkezdene főzni. Használat közben a jelzőfény ki- és bekapcsol, jelezve, hogy a gofrisütő fenntartja a hőmérsékletet.



FIGYELEM: Legyen óvatos a sütés során; a gofrisütő gőzt bocsát ki.



FIGYELMEZTETÉS: A gofrisütő és a sütőlapok használat közben nagyon felmelegsznek; mindig használjon hőálló kesztyűt a sérülések elkerülése érdekében.

Tipppek és tanácsok

1. Kerülje el a kifolyást azáltal, hogy az összetevőket minden mélyedés közepébe helyezi.
2. Ha tésztát használ, lassan öntsön egy kis mennyiségű tapadásmentes bevonatú sütőlapokra, és várja meg, amíg egyenletesen eloszlik, mielőtt többet adna hozzá, hogy elkerülje a túlsordulás kockázatát.
3. A száraz összetevők, például liszt szitálása segít sima állagot elérni és elkerülni a csomókat.
4. Kerülje a gofrisütő nyitogatását a sütés közben, mivel a hő elszökhet, és megakadályozhatja a buborékok kialakulását.
5. A gofrik elkészítésének legjobb indikátora az, amikor már nem száll fel gőz a gofrisütőből.
6. Mindig használjon vaját vagy fűzőolajat a tapadásmentes bevonatú sütőlapok előkészítéséhez. Ez nemcsak segít megvédeni a tapadásmentes bevonatot, hanem meg is könnyíti a megsült gofri eltávolítását.
7. Hőálló műanyag vagy fa eszközök használata segít megvédeni a tapadásmentes bevonatot.
8. Az idő megtakarítása érdekében a gofrisütő használatakor készítse elő a hozzávalókat és a keverékeket jó előre.

Tárolás

Győződjön meg arról, hogy a gofrisütő hűvös, tiszta és száraz, mielőtt egy hűvös, száraz helyen tárolná.

Soha ne tekerje szorosan a vezetéket a gofrisütő köré; lazán tekerje, hogy elkerülje a károsodást.

Műszaki adatok

Termékkód: EK4214

Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Kimenet: 550 W

RECEPTEK



Klasszikus gofrik

Hozzávalók

120 g sima liszt
1 tojás
235 ml tej
2 evőkanál vaj, olvasztva
1 evőkanál cukor
2 teáskanál sütőpor
Csipet só

Módszer

Szétlálja a lisztet és a sütőport egy nagy tálba, majd keverje hozzá a cukrot és a sót. Egy másik tálban keverje össze a tojást, a tejet és az olvasztott vaját, majd öntse a keveréket a száraz hozzávalók közé. Jól keverje el, hogy sima, sűrű tésztát kapjon. Enyhén kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat, és melegítse elő a gofrisütőt. Óvatosan öntse a tésztát a gofrisütőbe; töltsen meg az egyes mélyedéseket $\frac{2}{3}$ -ig. Zárja le a gofrisütőt, és süsse aranybarnára.
Óvatosan vegye ki a gofrit hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja hűlni egy sütőrácon.
Ismételje meg a maradék tésztával.



MEGJEGYZÉS: Adj ételfestéket a tésztához a sütés előtt, hogy különleges, vidám csavart vigyél bele.

Csokoládés gofrik

Hozzávalók

190 g sima liszt
100 g cukor
75 g porcukor
2 tojás
250 ml tej
4 evőkanál vaj, olvasztva
3 evőkanál cukrozatlan kakaópor
3 teáskanál sütőpor
 $\frac{1}{2}$ teáskanál vanília kivonat
Csipet só

Módszer

Szétlálja a lisztet és a sütőport egy nagy tálba, majd keverje hozzá a cukrot, a sót és a kakaóport.
Egy külön tálban keverje össze a tojásokat, a tejet, az olvasztott vaját, a vaníliakivonatot és a porcukrot, majd öntse a keveréket a száraz hozzávalók közé. Jól keverje össze, hogy sima, sűrű masszát kapjon.
Enyhén kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat, és melegítse elő a gofrisütőt. Óvatosan öntse a tésztát a gofrisütőbe; töltsen meg az egyes mélyedéseket $\frac{2}{3}$ -ig. Zárja le a gofrisütőt, és süsse aranybarnára.
Óvatosan vegye ki a gofrit hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja hűlni egy sütőrácon.
Ismételje meg a maradék tésztával.

Csokoládéba mártott gofrik

Hozzávalók

4 klasszikus gofri
100 g olvasztott csokoládé (adj ételszínezéket az olvasztott fehér csokoládéhoz egy vidám csavarért)

Vörös bársony gofrik

Hozzávalók

120 g sima liszt
25 g kakaópor
1 tojás
235 ml tej
2 evőkanál vaj, olvasztva
1 evőkanál cukor
2 teáskanál sütőpor
1 teáskanál vanília kivonat
4 csepp piros ételfesték
Csipet só

Módszer

Szétlálja a lisztet és a sütőport egy nagy tálba, majd keverje hozzá a cukrot, a kakaóport és a sót. Egy másik tálban keverje össze a tojást, a tejet, a vaníliakivonatot, az ételfestéket és az olvasztott vaját, majd öntse a keveréket a száraz hozzávalók közé. Keverje jól össze, hogy sima, sűrű tésztát kapjon.
Enyhén kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat, és melegítse elő a gofrisütőt. Óvatosan öntse a tésztát a gofrisütőbe; töltsen meg az egyes mélyedéseket $\frac{2}{3}$ -ig. Zárja le a gofrisütőt, és süsse aranybarnára.
Óvatosan vegye ki a gofrit hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja hűlni egy sütőrácon.
Ismételje meg a maradék tésztával.

Jeges gofrik

Hozzávalók

4 klasszikus gofri
Vanília vajkrém hozzávalói
150 g porcukor
75 g vaj, szobahőmérsékleten puhtva
2 teáskanál tej
1 teáskanál vanília kivonat

Vanília vajkrém elkészítése

Keverje össze a vaját és a porcukrot, amíg könnyű és habos nem lesz. Lassan adja hozzá a tejet és a vaníliakivonatot a keverékhez, és keverje össze, amíg az összetevők össze nem állnak.

Kenje szét két gofri között, hogy jeges gofriszendvicset készítsen.

Csokoládémáz hozzávalók

100 g csokoládé, olvasztott (adjunk ételfestéket az olvasztott fehér csokoládéhoz a mókás megjelenés érdekében)

75 g porcukor
40 g sóltan vaj, darabokban
2 evőkanál víz

Csokoládémáz készítése

Keverje össze a vaját és a porcukrot, amíg könnyű és habos nem lesz. Lassan adja hozzá az olvasztott csokoládét és a vizet a keverékhez, és keverje addig, amíg az összetevők össze nem állnak.

Kenje szét két gofri között, hogy jeges gofriszendvicset készítsen.

Jégkrémes gofriszendvicsek

Hozzávalók

8 klasszikus gofri (adjunk ételszínezéket a tésztához sütés előtt a szórakoztatóbb eredmény érdekében)
4 gombóc fagyalt
Egy marék dekorcukor

Vegán gofrik

Hozzávalók

100 g sima liszt
100 g teljes kiőrlésű liszt
250 ml mandulatej
4 evőkanál vegán vaj, megpuhítva
3 evőkanál aranybarna kristálycukor
2 teáskanál sütőpor
1 teáskanál vanília paszta
Csipet só

Módszer

Szétlálja a sima lisztet, a teljes kiőrlésű lisztet és a sütőport egy nagy tálba, majd keverje hozzá a cukrot és a sót.
Egy külön tálban keverje össze a mandulatejet, a vegán vaját és a vaníliapasztát, majd öntse a keveréket a száraz hozzávalók közé. Keverje jól össze, hogy sima, sűrű tésztát kapjon.
Enyhén kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat, és melegítse elő a gofrisütőt. Óvatosan öntse a tésztát a gofrisütőbe; töltsen meg az egyes mélyedéseket $\frac{2}{3}$ -ig. Zárja le a gofrisütőt, és süsse aranybarnára.
Óvatosan vegye ki a gofrit hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja hűlni egy sütőrácon.
Ismételje meg a maradék tésztával.

Vegán feltétletelek

- Olvasztott vegán csokoládé és eper
- Olvasztott vegán csokoládé és vegán mályvacukor
- Mandulavaj és vegán csokoládécseppek
- Fahéjpor
- Porcukor és bogyók
- Magyroróvaj és lekvár
- Tejmentes joghurt és bogyók
- Banán és vegán csokoládécseppek
- Tejmentes fagyalt és bogyós gyümölcsök

S'mores gofrirecept-kehely

Hozzávalók

4 klasszikus gofri
Pillecukrok
Tejszínhab
Fudge szósz hozzávalók
340 g cukor
115 g vaj
100 g cukrozatlan kakaópor
240 ml tejszín, vagy 120 ml tejszín és 120 ml tej
2 teáskanál vanília kivonat
 $\frac{1}{4}$ teáskanál só

Fudge szósz elkészítésének módja

Egy lábasban, alacsony hőfokon olvassa össze a cukrot, kakaóport és tejet, amíg teljesen össze nem állnak.
Növelje a hőt, és forralja fel.
Keverje hozzá a vaját, és folytassa a vaját, és folytassa a forralást kb. 5 percig, amíg a keverék be nem sűrűsödik. Vegye le a tűzről, és keverje hozzá a vaníliakivonatot és a sót.
Tegye félre hűlni kb. 5 percre.

LV | Lūdzu, saglabājiet instrukcijas turpmākai atsaucē.

Kopšana un uzturēšana

- 1. SOLIS:** Pirms veicat jebkādu tīrīšanu vai uzturēšanu, atvienojiet vafeļu gatavotāju no elektrības padeves un ļaujiet tam pilnībā atdzist.
 - 2. SOLIS:** Noslaukiet vafeļu gatavotāja korpusu ar mikstu, mitru drānu un rūpīgi izžāvējiet.
 - 3. SOLIS:** Noņemiet piedegušos ēdienus, nelielā daudzumā silta ūdens sajaucot ar maigu mazgāšanas līdzekli, uzklājiet uz nerūpīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnēm, pēc tam noslaukiet tās ar papīra dvieļi. Ja ēdiens ir grūti noņemams, izmantojiet neabrāzīvu sūkli.
- Nekad neizmantojiet stiprus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrubjus, lai tīrītu vafeļu gatavotāju vai tā piederumus, jo tas var bojāt virsmu.



PIEZĪME: Vafeļu gatavotājs ir jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Lietošanas instrukcijas

Pirms pirmās lietošanas

Pirms pievienošanas strāvas padevei, notīriet vafeļu gatavotāju, ievērojot instrukcijas sadaļā «**Kopšana un uzturēšana**».



PIEZĪME: Lietojot vafeļu gatavotāju pirmo reizi, var izdalīties neliela dūmi vai smarža. Tas ir normāli un drīz izzudīs. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju vafeļu gatavotāja apkārtnē.

Vafeļu gatavotāja lietošana

Pirms katras lietošanas rūpīgi uzklājiet plānu kārtu eļļas uz ar nerūpīgu pārklājumu klātajām gatavošanas plāksnēm, iestrādājot to ar papīra dvieļi. Tas palīdzēs palīdzināt nelielā pārklājuma kalpošanas laiku un novērst vafeļu pielipšanu.

- 1. SOLIS:** Sagatavojiet vafeļu mīklu.
- 2. SOLIS:** Pievienojiet vafeļu gatavotāju strāvas padevei un ieslēdziet to. Indikatora gaisma iedegsies sarkanā krāsā, norādot, ka vafeļu gatavotājs ir ieslēgts un tiek uzkaršēts.
- 3. SOLIS:** Uzkaršējiet vafeļu gatavotāju apmēram 2 minūtes. Kad nepieciešamā temperatūra būs sasniegta, indikatora gaisma izslēgsies.
- 4. SOLIS:** Uzmaņģi atveriet vāku, izmantojot karstumizturīgus cepeškrāsus cimdus.
- 5. SOLIS:** Ielejiet daļu mīklas apakšējās ar nerūpīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes centrā un pēc tam uzmanīgi aizveriet vāku. Lai izvairītos no izšāķšanās, lēnām ielejiet nelielu daudzumu mīklas plāksnes centrā un pagaidiet, līdz tā vienmērīgi sadalās, pirms pievienojat vairāk.
- 6. SOLIS:** Gatavojiet aptuveni 6–10 minūtes vai līdz zeltainai brūnai nokrāsai; pārbaudiet periodiski, uzmanīgi atverot vāku, izmantojot siltumizturīgus cimdus. Izvairieties no vafeļu gatavotāja atvēršanas pirms gatavošanas četru minūšu laikā, jo tas neļaus vafeļiem ceļoties. Ja nepieciešams, vafeles var pagatavot mazliet ilgāk, līdz tās ir brūnas pēc velmes.
- 7. SOLIS:** Kad gatavošana ir pabeigta, izmantojiet siltumizturīgus cepeškrāsus cimdus, lai uzmanīgi atvērtu vāku, un tad izņemiet vafeles ar siltumizturīgu plastmasas vai koka plāksni. Veidojot vairākas vafeļu partijas, pēc katras partijas izņemšanas aizveriet vāku, lai saglabātu siltumu.
- 8. SOLIS:** Izslēdziet un atvienojiet vafeļu gatavotāju no elektrotīkla. Atstājiet vāku atvērtu un ļaujiet atdzist.



PIEZĪME: Nepārpildiet ar nerūpīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksni; mīkla gatavošanās laikā paplašināsies. Ir ieteicams piepildīt līdz ¾. Vienmēr iepriekš uzkaršējiet ar nerūpīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes pirms sākat gatavot. Lietojot, indikatora gaisma periodiski ieslēgsies un izslēgsies, lai norādītu, ka vafeļu gatavotājs uztur temperatūru.



UZMANĪBU: Esiet piesardzīgi gatavošanas laikā; vafeļu gatavotājs izdalīs tvaiku.



BRĪDINĀJUMS: Vafeļu gatavotājs un gatavošanas plāksnes lietošanas laikā kļūst ļoti karstas; vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus, lai izvairītos no traumām.

Ieteikumi un padomi

- Izvairieties no izšāķstīšanās, pievienojot sastāvdaļas katras iedobes centrā.
- Ja izmantojat mīklu, lēnām ielejiet nelielu daudzumu ar nerūpīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnēs un pagaidiet, līdz tā vienmērīgi izklīdējas, pirms pievienojat vairāk, lai izvairītos no pārpildīšanas riska.
- Sausu sastāvdaļu, piemēram, miltu, sijašana palīdzēs iegūt vienmērīgu konsistenci un izvairīties no kunkulēm.
- Izvairieties no vafeļu gatavotāja atvēršanas gatavošanas laikā, jo tas ļaus siltumam aizplūst un neļaus veidoties burbuļiem.
- Vislabākais indikators tam, kad vafeles ir gatavas, ir tad, kad tvaiks pārstāj izplūst no vafeļu gatavotāja.

- Vienmēr izmantojiet sviestu vai gatavošanas eļļu, lai iepriekš sagatavotu ar nerūpīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes. Tas ne tikai palīdzēs aizsargāt nerūpīgu pārklājumu, bet arī padarīs vieglāku pagatavoto vafeļu noņemšanu.
- Izmantojot karstumizturīgus plastmasas vai koka piederumus, tiks aizsargāts nerūpīgais pārklājums.
- Lai ietaupītu laiku, izmantojot vafeļu gatavotāju, iepriekš sagatavojiet sastāvdaļas un maisījumus.

Uzglabāšana

Pārbaudiet, vai vafeļu gatavotājs ir vēss, tīrs un sauss, pirms to uzglabājat vēsā, sausā vietā. Nekad neapnietiet vadu cieši ap vafeļu gatavotāju, aptiniet to brīvi, lai izvairītos no bojājumiem.

Specifikācijas

Produkta kods: EK4214
Ieeja: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Izeja: 550 W

RECEPTES



Klasiskās vafeles

Sastāvdaļas

- 120 g parasto miltu
- 1 ola
- 235 ml piena
- 2 ēdamkarotes izkausēta sviesta
- 1 ēdamkarote cukura
- 2 tējkarotes cepamā pulvera
- šķipsniņa sāls

Metode

Izšijiet miltus un cepamo pulveri lielā bļodā, tad pievienojiet cukuru un sāli. Citā bļodā sajauciet olu, pienu un izkausēto sviestu, pēc tam maisījumu ielejiet sausās sastāvdaļas centrā. Labi samaisiet, lai iegūtu gludu, biezu mīklu. Vieglīti ieeļļojiet ar nelielīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes un uzslidiet vafeļu gatavotāju. Rūpīgi ielejiet mīklu vafeļu gatavotājā, aizpildiet katru iedobi par ¾. Aizveriet vafeļu gatavotāju un cepiet līdz zeltainam brūnūmam. Rūpīgi noņemiet vafeļi, izmantojot karstumizturīgu plastmasas vai koka lāpstiņu, un atstājiet uz režģa, lai atdzistu. Atkārtējiet ar atlikušo mīklu.



PIEZĪME: Pievienojiet mīklai pārtikas krāsvielu pirms cepšanas, lai piešķirtu jautru pieskārienu.

Šokolādes vafeles

Sastāvdaļas

- 190 g parastu miltu
- 100 g cukura
- 75 g pūdercukura
- 2 olas
- 250 ml piena
- 4 ēdamkarotes sviesta, izkausēts
- 3 ēdamkarotes nesaldināta kakao pulvera
- 3 tējkarotes cepamā pulvera
- ½ tējkarote vaniļas ekstrakta
- šķipsniņa sāls

Metode

Izšijiet miltus un cepamo pulveri lielā bļodā, pēc tam iemaisiet cukuru, sāli un kakao pulveri. Citā bļodā sajauciet olas, pienu, izkausētu sviestu, vaniļas ekstraktu un pūdercukuru, pēc tam ielejiet maisījumu sausās sastāvdaļas centrā. Labi samaisiet, lai iegūtu vienmērīgu, biezu mīklu. Vieglīti ieeļļojiet ar nelielīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes un uzslidiet vafeļu gatavotāju. Rūpīgi ielejiet mīklu vafeļu gatavotājā, aizpildiet katru iedobi par ¾. Aizveriet vafeļu gatavotāju un cepiet līdz zeltainam brūnūmam. Rūpīgi noņemiet vafeļi, izmantojot karstumizturīgu plastmasas vai koka lāpstiņu, un atstājiet uz režģa, lai atdzistu. Atkārtējiet ar atlikušo mīklu.

Šokolādē iegremdētas vafeles

Sastāvdaļas

- 4 klasiskās vafeles
- 100 g izkausēts šokolādes (pievienojiet pārtikas krāsvielu izkausētai baltajai šokolādei jastram pavērsienam)

Sarkana samta vafeles

Sastāvdaļas

- 120 g parasto miltu
- 25 g kakao pulveris
- 1 ola
- 235 ml piena
- 2 ēdamkarotes izkausēta sviesta
- 1 ēdamkarote cukura
- 2 tējkarotes cepamā pulvera
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 4 pilieni sarkanās pārtikas krāsvielas
- šķipsniņa sāls

Metode

Izšijiet miltus un cepamo pulveri lielā bļodā, pēc tam ieauciet cukuru, kakao pulveri un sāli. Citā bļodā sajauciet olu, pienu, vaniļas ekstraktu, pārtikas krāsvielu un izkausētu sviestu, pēc tam ielejiet maisījumu sausās sastāvdaļas centrā. Labi samaisiet, lai veidotu viendabīgu, biezu mīklu. Vieglīti ieeļļojiet ar nelielīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes un uzslidiet vafeļu gatavotāju. Rūpīgi ielejiet mīklu vafeļu gatavotājā, aizpildiet katru iedobi par ¾. Aizveriet vafeļu gatavotāju un cepiet līdz zeltainam brūnūmam. Rūpīgi noņemiet vafeļi, izmantojot karstumizturīgu plastmasas vai koka lāpstiņu, un atstājiet uz režģa, lai atdzistu. Atkārtējiet ar atlikušo mīklu.

Atdzesētas vafeles

Sastāvdaļas

- 4 klasiskās vafeles
- Vaniļas sviesta krēma sastāvdaļas**
- 150 g pūdercukura
- 75 g sviesta, mikstināts
- 2 tēj. piens
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta

Vaniļas sviesta krēma pagatavošanas metode

Sakuliet kopā sviestu un pūdercukuru, līdz masa kļūst gaiša un pūkaina. Lēnām pievienojiet pienu un vaniļas ekstraktu maisījumam un maisiet, līdz sastāvdaļas ir sajauktas.

Uzklājiet starp divām vafeļēm, lai pagatavotu atdzesētu vafeļu sendviču.

Šokolādes glazūras sastāvdaļas

- 100 g šokolādes, izkausētas (pievienojiet pārtikas krāsvielu izkausētai baltajai šokolādei jastram akcentam)
- 75 g pūdercukura
- 40 g nesālīta sviesta, gabalos
- 2 ēd.k. ūdens

Šokolādes glazūras pagatavošanas metode

Sakuliet kopā sviestu un pūdercukuru, līdz masa kļūst gaiša un pūkaina. Lēnām pievienojiet izkausēto šokolādi un ūdeni maisījumam un maisiet, līdz sastāvdaļas ir sajauktas.

Uzklājiet starp divām vafeļēm, lai pagatavotu atdzesētu vafeļu sendviču.

Saldējuma vafeļu sendviči

Sastāvdaļas

- 8 klasiskās vafeles (pievienojiet pārtikas krāsvielu mīklai pirms gatavošanas, lai iegūtu jautru pavērsienu)
- 4 bumbas saldējuma
- Sauja cukura kaisiņas dekoru

Vegānu vafeles

Sastāvdaļas

- 100 g parastu miltu
- 100 g pilngraudu miltu
- 250 ml mandeļu piens
- 4 ēd.k. vegānā sviesta, mikstināta
- 3 ēd.k. zeltainā smalkā cukura
- 2 tējkarotes cepamā pulvera
- 1 tējkarote vaniļas pastas
- šķipsniņa sāls

Metode

Izšijiet kviešu miltus, pilngraudu miltus un cepamo pulveri lielā bļodā, tad iemaisiet cukuru un sāli.

Atsevišķā bļodā sajauciet mandeļu pienu, vegāno sviestu un vaniļas pastu, pēc tam ielejiet maisījumu sausās sastāvdaļas centrā. Labi samaisiet, lai veidotu gluda un bieza mīklu. Vieglīti ieeļļojiet ar nelielīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes un uzslidiet vafeļu gatavotāju.

Rūpīgi ielejiet mīklu vafeļu gatavotājā, aizpildiet katru iedobi par ¾. Aizveriet vafeļu gatavotāju un cepiet līdz zeltainam brūnūmam.

Rūpīgi noņemiet vafeļi, izmantojot karstumizturīgu plastmasas vai koka lāpstiņu, un atstājiet uz režģa, lai atdzistu.

Atkārtējiet ar atlikušo mīklu.

Vegānu piedevu idejas

- Izkausēta vegānu šokolāde un zemenes
- Izkausēta vegānu šokolāde un vegānu zefīri
- Mandeļu sviests un vegānu šokolādes gabaliņi
- Kanēļa pulveris
- Pūdercukurs un ogas
- Zemesriekstu sviests un ievārījums
- Bez piena jogurts un ogas
- Banāns un vegānu šokolādes gabaliņi
- Bez piena saldējums un ogas

«S' mores» vafeļu saldējuma kokteilis

Sastāvdaļas

- 4 klasiskās vafeles
- Zefīri
- Saputots krējums
- Fudža mērces sastāvdaļas**
- ¾ g cukura
- 115 g sviesta
- 100 g nesaldināta kakao pulvera
- 240 ml saldā krējuma, vai 120 ml saldā krējuma un 120 ml piena
- 2 tējkarotes vaniļas ekstrakta
- ¼ tējkarote sāls

Fudža mērces pagatavošanas metode

Katliņā uz lēnas uguns izkausējiet cukuru, kakao pulveri un pienu, līdz tas ir pilnībā sajaukts. Paaugstiniet siltuma līmeni un uzvāriet. Iemaisiet sviestu un turpiniet vārot apmēram 5 minūtes, līdz maisījums sabiezē. Noņemiet no uguns un iemaisiet vaniļas ekstraktu un sāli. Atstājiet atdzist apmēram 5 minūtes.

EE | Palun säilitage juhised edaspidiseks viitamiseks.

Hooldus ja korrahoiid

- 1. SAMM:** Enne mistahes puhastuse või hoolduse alustamist eemaldage vahvlimasin vooluvõrgust ja laske sel täielikult jahtuda.
 - 2. SAMM:** Pühkige vahvlimasina korpus pehme, niiske lapiga ja kuivatage hoolikalt.
 - 3. SAMM:** Eemaldage küpsetatud toiduajaid, kandes kleepumisvastase kattega küpsetusplaatidele väikese koguse sooja vee ja kerge pesuvahendi segu, seejärel pühkige need paberrätikuga puhtaks. Kasutage mitteabrasiiivset nuuskutit, kui toidu eemaldamine on keeruline.
- Ärge kunagi kasutage vahvlimasina või selle lisatarvikute puhastamiseks karmi või abrasiiivset puhastusainet või nuuskutit, kuna see võib pinda kahjustada.



MÄRKUS: Vahvlimasin tuleks puhastada pärast iga kasutuskorda.

Kasutusjuhised

Enne esmakordset kasutamist

Enne peavooluvõrku ühendamist puhastage vahvlimasin vastavalt jaotises „**Hooldus ja korrahoiid**“ toodud juhistele.



MÄRKUS: Kui kasutate vahvlimasinat esmakordselt, võib eralduda kergest suitsu või lõhna. See on normaalne ja möödub peagi. Tagage vahvlimasina ümber piisav ventilatsioon.

Vahvlimasina kasutamine

Enne iga kasutuskorda kandke hoolikalt õhuke kiht toiduõli kleepumisvastase kattega küpsetusplaatidele ja hõõruge see paberrätikuga sinna sisse. See aitab pikendada kleepumisvastase katte eluiga ja takistab vahvlite kinnijäämist.

- 1. SAMM:** Valmistage vahvlitainas.
- 2. SAMM:** Ühendage vahvlimasin vooluvõrku ja lülitage see sisse. Indikaatorlüliti süttib punaseks, andes märku, et vahvlimasin on sisse lülitatud ja soojeneb.
- 3. SAMM:** Kuumutage vahvlimasinat umbes 2 minutit. Kui nõutav temperatuur on saavutatud, kustub indikaatorlüliti.
- 4. SAMM:** Avage kaas ettevaatlikult, kasutades kuumakindlaid ahjukindaid.
- 5. SAMM:** Vala osa tainast alumise kleepumisvastase kattega küpsetusplaadi keskele ja sulge kaas ettevaatlikult. Läbivoolu vältimiseks vala aeglaselt väike kogus tainast plaadi keskele ja oota, kuni see ühtlaselt jaotub, enne kui lisad rohkem.
- 6. SAMM:** Küpseta umbes 6–10 minutit või kuni need on kuldpruunid; kontrolli perioodiliselt, avades ettevaatlikult kaane kuumakindlate kinnaste abil. Välti vahvlimasina avamist enne, kui 4 minutit on möödunud, sest see hoiab ära vahvlite kerkimise. Kui vaja, küpseta vahvleid veidi kauem, kuni need on soovitud pruunistusen.
- 7. SAMM:** Kui küpsetamine on lõpetatud, kasuta kuumakindlaid ahjukindaid, et kaas ettevaatlikult avada, ja eemalda seejärel vahvlid kuumakindla plastist või puidust spaatliga. Mitme vahvlipartii valmistamisel sulge kaas pärast iga partii eemaldamist, et säilitada kuumus.
- SAMM 8:** Lülitage vahvlimasin välja ja eemaldage pistik vooluvõrgust. Jätke kaas avatuks ja laske jahtuda.



MÄRKUS: Ärge täitke kleepumisvastase kattega küpsetusplaate üle; taigen paisub küpsetamise ajal. Soovitatav on täita $\frac{2}{3}$ ulatuses. Alati kuumutage kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid enne küpsetamise alustamist ette. Kasutamise ajal lülitage indikaatorlüliti sisse ja välja, et näidata, et vahvlimasin hoiab temperatuuri.



ETTEVAATUST: Olge küpsetamise ajal ettevaatlik; vahvlimasin eraldab auru.



HOIATUS: Vahvlimasin ja küpsetusplaadid muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks; vigastuste vältimiseks kasutage alati kuumakindlaid kindaid.

Näpunäited ja nipid

- Vältige mahavalgumist, lisades koostisained iga õõnsuse keskele.
- Kui kasutate tainast, valage aeglaselt väike kogus kleepumisvastase kattega küpsetusplaatidele ja oodake, kuni see ühtlaselt jaotub, enne kui lisate veel, et vältida üle täitmise ohtu.
- Kuivainete, näiteks jahu sõelumine aitab saavutada sileda konsistentsi ja vältida tükke.
- Vältige vahvlimasina avamist küpsetamise ajal, kuna see laseb kuumusel põgeneda ja takistab muudite tekkimist.
- Parim näitaja, millal vahvlid on valmis, on see, kui aur ei tule enam vahvlimasinast välja.
- Alati kasutage kleepumisvastase kattega küpsetusplaadide ettevalmistamiseks võid või toiduõli. See mitte ainult ei aita kaitsa kleepumisvastast katet, vaid muudab ka küpsetatud vahvlite eemaldamise lihtsamaks.
- Kuumakindlate plastist või puidust tööriistade kasutamine aitab kaitsa kleepumisvastast katet.
- Aja säästmiseks vahvlimasinat kasutades valmistage koostisosad ja segud hästi ette.

Hoiustamine

Veenduge, et vahvlimasin on külm, puhas ja kuiv enne külma ja kuiva kohta hoiustamist. Ärge kunagi mähkige juhete lähedalt vahvlimasina ümber, vaid mähkige see lõdvalt, et vältida kahjustusi.

Tehnilised andmed

Tootekood: EK4214
Sisend: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Väljund: 550 W

RETSEPTID



Klassikalised vahviid

Koostisosad
120 g tavalist jahu
1 muna
235 ml piima
2 spl sulatatud võid
1 spl suhkrut
2 tl küpsetuspulbrit
Näputais soola

Meetod

Sõelu jahu ja küpsetuspulber suurde kaussi, seejärel sega sisse suhkur ja sool. Eraldi kausis sega muna, piim ja sulatatud või ning vala seejärel segu kuivainete keskele. Sega hästi, et moodustuks ühtlane, paks tainas. Määri kergelt kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid ja eelkuumuta vahvlimasin. Vala tainas ettevaatlikult vahvlimasinasse; täida iga süvend $\frac{2}{3}$ ulatuses. Sulge vahvlimasin ja küpseta, kuni vahviid on kuldpruunid. Eemaldage vahvel ettevaatlikult, kasutades plastist või puidust kuumuskindlat spaatlit, ja asetage see jahtuma traadist restile. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga.



MÄRKUS: Lõbusaks täienduseks lisaage taignale enne küpsetamist toiduvärvi.

Šokolaadvahviid

Koostisosad
190 g tavalist jahu
100 g suhkrut
75 g tuhksuhkrut
2 muna
250 ml piima
4 supilusikatäit sulatatud võid
3 supilusikatäit magustamata kakaopulbrit
3 tl küpsetuspulbrit
 $\frac{1}{2}$ tl vaniilekstrakti
Näputais soola

Meetod

Sõelu jahu ja küpsetuspulber suurde kaussi, seejärel sega juurde suhkur, sool ja kakaopulber. Teises kausis sega kokku munad, piim, sulatatud või, vaniilekstrakt ja tuhksuhkur ning vala segu kuivainete keskele. Sega korralikult, kuni saad ühtlase ja paksu taigna. Määri kergelt kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid ja eelkuumuta vahvlimasin. Vala tainas ettevaatlikult vahvlimasinasse; täida iga süvend $\frac{2}{3}$ ulatuses. Sulge vahvlimasin ja küpseta, kuni vahviid on kuldpruunid. Eemaldage vahvel ettevaatlikult, kasutades plastist või puidust kuumuskindlat spaatlit, ja asetage see jahtuma traadist restile. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga.

Šokolaadiga kaetud vahviid

Koostisosad
4 klassikalist vahvilit
100 g sulatatud šokolaadi (lisa sulatatud valgele šokolaadile toiduvärvi, et anda lõbusat vaheldust)

„Red velvet“ vahviid

Koostisosad
120 g tavalist jahu
25 g kakaopulber
1 muna
235 ml piima
2 spl sulatatud võid
1 spl suhkrut
2 tl küpsetuspulbrit
1 tl vaniilekstrakti
4 tilka punast toiduvärvi
Näputais soola

Meetod

Sõelu jahu ja küpsetuspulber suurde kaussi, seejärel sega sisse suhkur, kakaopulber ja sool. Eraldi kausis sega omavahel muna, piim, vaniilekstrakt, toiduvärvi ja sulatatud või ning vala segu kuivainete keskele. Sega korralikult, et moodustuks sile ja paks tainas. Määri kergelt kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid ja eelkuumuta vahvlimasin. Vala tainas ettevaatlikult vahvlimasinasse; täida iga süvend $\frac{2}{3}$ ulatuses. Sulge vahvlimasin ja küpseta, kuni vahviid on kuldpruunid. Eemaldage vahvel ettevaatlikult, kasutades plastist või puidust kuumuskindlat spaatlit, ja asetage see jahtuma traadist restile. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga.

Glasiiritud vahviid

Koostisosad
4 klassikalist vahvilit
Vaniilivõikreemi koostisosad
150 g tuhksuhkrut
75 g pehmendatud võid
2 tl piima
1 tl vaniilekstrakti

Vaniilivõikreemi valmistamise meetod

Vahusta kokku või ja tuhksuhkur, kuni segu on hele ja kohev. Lisaage segule aeglaselt piim ja vaniilekstrakt ning segage, kuni koostisained on segunenud. Määri segu kahe vahvili vahele, et valmistada „jäätatud vahvlivõileib“.

Sokolaadiglasuuri koostisosad

100 g sokolaadi, sulatatud (lõbusaks lisandiks lisa sulatatud valgele šokolaadile toiduvärvi)
75 g tuhksuhkrut
40 g soolata võid, tükkidena
2 spl vett

Sokolaadiglasuuri valmistusviis

Vahusta kokku või ja tuhksuhkur, kuni segu on hele ja kohev. Lisa aeglaselt sulatatud sokolaadi ja vesi segule ning sega, kuni koostisosad on segunenud. Määri segu kahe vahvili vahele, et valmistada „jäätatud vahvlivõileib“.

Jäätise vahvlivõileivad

Koostisosad

8 klassikalist vahvilit (lisaage tainale enne küpsetamist toiduvärvi, et muuta vahviid lõbusamaks)
4 kulpi jäätist
Peotäis ströselleid

Vegan vahviid

Koostisosad

100 g tavalist jahu
100 g täisterajahu
250 ml mandilpiim
4 spl veganvõid, pehmendatud
3 spl kuldset peensuhkrut
2 tl küpsetuspulbrit
1 tl vanillipasta
Näputais soola

Meetod

Sõelu tavaline jahu, täisterajahu ja küpsetuspulber suurde kaussi, seejärel sega sisse suhkur ja sool. Eraldi kausis sega kokku mandilpiim, veganvõi ja vanillipasta ning vala segu seejärel kuivainete keskele. Sega hästi, et moodustuks ühtlane paks tainas. Määri kergelt kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid ja eelkuumuta vahvlimasin. Vala tainas ettevaatlikult vahvlimasinasse; täida iga süvend $\frac{2}{3}$ ulatuses. Sulge vahvlimasin ja küpseta, kuni vahviid on kuldpruunid. Eemaldage vahvel ettevaatlikult, kasutades plastist või puidust kuumuskindlat spaatlit, ja asetage see jahtuma traadist restile. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga.

Veganikate idee

- Sulav veganšokolaad ja maasikad
- Sulav veganšokolaad ja veganvahukommid
- Mandilvõi ja veganšokolaaditükid
- Kaneelipulber
- Tuhksuhkur ja marjad
- Maapähklivõi ja moos
- Piimavaba jogurt ja marjad
- Banaan ja vegan šokolaaditükid
- Piimavaba jäätis ja marjad

„S’mores“™ vahvili jäätisemagustoit

Koostisosad

4 klassikalist vahvilit
Vahukommid
Vahukoor
Fudge'i kaste koostisained
340 g suhkrut
115 g võid
100 g magustamata kakaopulbrit
240 ml vahukoor või 120 ml vahukoor ja 120 ml piim
2 tl vaniilekstrakti
 $\frac{1}{4}$ tl soola

Fudge-kaste valmistamise meetod

Poti sees madalal kuumusel sulata suhkur, kakaopulber ja piim, kuni need on talleikult segunenud. Keerake kuumust juurde ja laske keema tõusta. Segage sisse või ja jätkake keemist umbes 5 minutit, kuni segu pakseneb. Eemaldage pliidilt ja segage sisse vaniilekstrakt ja sool. Tõsta kõrvale ja lasse jahtuma umbes 5 minutit.

GR | Παρακαλείστε να φυλάξετε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Φροντίδα και συντήρηση

BHMA 1: Πριν επιχειρήσετε οποιονδήποτε καθαρισμό ή συντήρηση, αποσυνδέστε τη συσκευή παρασκευής βάφλας από την κύρια παροχή ρεύματος και αφίστε τη να κρυώσει πλήρως.

BHMA 2: Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής παρασκευής βάφλας με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε το πλήρως.

BHMA 3: Αφαιρέστε το κολλημένο φαγητό εφαρμόζοντας μια μικρή ποσότητα ζεστού νερού με ένα ήπιο απορρυπαντικό στις πλάκες μαγειρέματος με αντικολλητική επίστρωση, στη συνέχεια ακουπίστε τις καθαρές με μια χαρτοπετσέτα. Χρησιμοποιήστε ένα μη λειπαντικό σφουγγάρι αν το φαγητό είναι δύσκολο να αφαιρεθεί.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά καθαρισμού ή καθαριστικά για να καθαρίσετε τη συσκευή παρασκευής βάφλας ή τα εξαρτήματά της, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή παρασκευής βάφλας πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Οδηγίες χρήσης

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν τη σύνδεση στην πρίζα τροφοδοσίας, καθαρίστε την κύρια μονάδα συσκευής παρασκευής βάφλας ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα με τίτλο «**Φροντίδα και Συντήρηση**».



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή παρασκευής βάφλας για πρώτη φορά, ενδέχεται να εκλυθεί μικρή ποσότητα καπνού ή οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και σύντομα θα υποχωρήσει. Επιτρέψτε επαρκή εξαερισμό γύρω από τη συσκευή παρασκευής βάφλας.

Χρήση της συσκευής παρασκευής βάφλας

Πριν από κάθε χρήση, εφαρμόστε προσεκτικά ένα λεπτό στρώμα μαγειρικού λαδιού στις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση, τρίβοντας το με χαρτοπετσέτα. Αυτό θα βοηθήσει στην παράταση της διάρκειας ζωής της αντικολητικής επίστρωσης και θα αποτρέψει το κόλλημα της βάφλας.

ΒΗΜΑ 1: Προετοιμάστε το κουρκούτι για τις βάφλες.

ΒΗΜΑ 2: Συνδέστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή παρασκευής βάφλας στην κύρια παροχή ρεύματος. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει κόκκινη, υποδηλώνοντας ότι η συσκευή παρασκευής βάφλας έχει ενεργοποιηθεί και ζεσταίνεται.

ΒΗΜΑ 3: Προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής βάφλας για περίπου 2 λεπτά. Η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία.

ΒΗΜΑ 4: Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

ΒΗΜΑ 5: Ρίξτε λίγο από το μείγμα στο κέντρο της κάτω Πλάκας μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και στη συνέχεια κλείστε προσεκτικά το καπάκι. Για να αποφύγετε διαρροές, ρίξτε αργά μια μικρή ποσότητα από το μείγμα στο κέντρο της Πλάκας μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και περιμένετε να διανεμηθεί ομοιόμορφα πριν προθερμάσετε περισσότερο.

ΒΗΜΑ 6: Μαγειρέψτε για περίπου 6–10 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρωμα-ελέγχετε περιοδικά ανοίγοντας προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα. Αποφύγετε να ανοίξετε τη συσκευή παρασκευής βάφλας πριν από 4 λεπτά μαγειρέματος, καθώς αυτό θα εμποδίσει τις βάφλες να φουσκώσουν. Αν χρειαστεί, οι βάφλες μπορούν να μαγειρευτούν λίγο περισσότερο, μέχρι να πάρουν το επιθυμητό χρώμα.

ΒΗΜΑ 7: Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα για να ανοίξετε προσεκτικά το καπάκι και στη συνέχεια αφαιρέστε τις βάφλες με μια ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

Όταν δημιουργείτε πολλαπλές παρτίδες βάφλας, κλείστε το καπάκι μετά την αφαίρεση κάθε παρτίδας για να διατηρήσετε τη θερμότητα.

ΒΗΜΑ 8: Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή παρασκευής βάφλας από την παροχή ρεύματος του δικτύου. Αφήστε το καπάκι ανοιχτό και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Να μην γεμίζετε υπερβολικά την πλάκα μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση - η ζύμη θα διασπαλεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Συνιστάται να γεμίζετε κατά ¾. Πάντα να προθερμαίνετε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Κατά τη χρήση, η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και θα σβήσει για να υποδείξει ότι η συσκευή παρασκευής βάφλας διατηρεί τη θερμοκρασία.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε προσεκτικοί κατά το μαγείρεμα - η συσκευή παρασκευής βάφλας θα εκλύει ατμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή παρασκευής βάφλας και οι πλάκες μαγειρέματος θερμαίνονται πολύ κατά τη χρήση - πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Συμβουλές και προειδοίσεις

- Αποφύγετε τη διαρροή προσθέτοντας τα υλικά στο κέντρο κάθε υποδοχής.
- Αν χρησιμοποιείτε χυλό, ρίξτε αργά μια μικρή ποσότητα στις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και περιμένετε να διανεμηθεί ομοιόμορφα πριν προθερμάσετε περισσότερο, για να αποφύγετε τον κίνδυνο υπερχειλίσσης.
- Το κοκκίσμα των ξηρών συστατικών, όπως το αλεύρι, θα βοηθήσει να επιτευχθεί μια ομοιόμορφη υφή και να αποφευχθούν τυχόν σβώλοι.
- Αποφύγετε το άνοιγμα της συσκευής παρασκευής βάφλας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς θα επιτρέψει τη διαφυγή της θερμότητας και θα αποτρέψει τον σχηματισμό φυσαλίδων.
- Η καλύτερη ένδειξη για το πότε οι βάφλες είναι έτοιμες είναι όταν ο ατμός σταματά να διαφεύγει από τη συσκευή παρασκευής βάφλας. Πάντα να χρησιμοποιείτε βούτυρο ή λάδι μαγειρέματος για να προετοιμάσετε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση. Αυτό δεν θα βοηθήσει

μόνο στην προστασία της αντικολητικής επίστρωσης, αλλά θα διευκολύνει επίσης την αφαίρεση των ψημένων βάφλας.

7. Η χρήση πλαστικών ή ξύλινων οκελών ανθεκτικών στη θερμότητα θα βοηθήσει στην προστασία της αντικολητικής επίστρωσης.

8. Για να εξοικονομήσετε χρόνο κατά τη χρήση της συσκευής παρασκευής βάφλας, ετοιμάστε τα υλικά και τα μείγματα καλά εκ των προτέρων.

Αποθήκευση

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή παρασκευής βάφλας είναι δροσερή, καθαρή και στεγνή πριν την αποθήκευση σε δροσερό, ξηρό μέρος.

Μην τυλίγετε ποτέ το καλώδιο σφιχτά γύρω από τη συσκευή παρασκευής βάφλας - τυλίξτε το χαλαρά για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: EK4214
Είσοδος: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Εξοδος: 550 W



Κλασικές βάφλες

Συστατικά

120 g απλό αλεύρι
1 αυγό
235 ml γάλα
2 κουταλιές της σούπας βούτυρο, λιωμένο
1 κ.σ. ζάχαρη
2 κ.γ. μπέικιν πάουτερ
Μια πρέζα αλάτι

Μέθοδος

Κοκκινίστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουτερ σε ένα μεγάλο μπολ, στη συνέχεια ανακατέψτε τη ζάχαρη και το αλάτι.

Σε ένα ξεχωριστό μπολ, ανακατέψτε το αυγό, το γάλα και το λιωμένο βούτυρο και στη συνέχεια ρίξτε το μείγμα στο κέντρο των ξηρών υλικών. Ανακατέψτε καλά για να σχηματιστεί ένας λείος, πυκνός χυλός.

Λαδώστε ελαφρώς τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής βάφλες.

Ρίξτε προσεκτικά το μείγμα στη συσκευή παρασκευής βάφλες, γεμίστε κάθε υποδοχή κατά $\frac{2}{3}$. Κλείστε τη συσκευή παρασκευής βάφλες και μαγειρέψτε μέχρι να ροδισεί.

Αφαιρέστε προσεκτικά τη βάφλα χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα και αφήστε τη να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.

Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προσθέστε χρωστική τροφίμων στο μείγμα πριν το μαγείρεμα για μια διασκεδαστική πινελιά.

Βάφλες σοκολάτας

Συστατικά

190 g απλό αλεύρι
100 g ζάχαρη
75 g ζάχαρη άχνη
2 αυγά
250 ml γάλα
4 κουταλιές της σούπας βούτυρο, λιωμένο
3 κουταλιές της σούπας σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη
3 κουταλιές του γλυκού μπέικιν πάουτερ
 $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
Μια πρέζα αλάτι

Μέθοδος

Κοκκινίστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουτερ σε ένα μεγάλο μπολ, στη συνέχεια προσθέστε τη ζάχαρη, το αλάτι και τη σκόνη κακάο.

Σε ένα ξεχωριστό μπολ, ανακατέψτε τα αυγά, το γάλα, το λιωμένο βούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας και την άχνη ζάχαρη και στη συνέχεια ρίξτε το μείγμα στο κέντρο των ξηρών υλικών. Ανακατέψτε καλά για να σχηματιστεί ένας λείος και παχύρρευστος χυλός.

Λαδώστε ελαφρώς τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής βάφλες.

Ρίξτε προσεκτικά το μείγμα στη συσκευή παρασκευής βάφλες, γεμίστε κάθε υποδοχή κατά $\frac{2}{3}$. Κλείστε τη συσκευή παρασκευής βάφλες και μαγειρέψτε μέχρι να ροδισεί.

Αφαιρέστε προσεκτικά τη βάφλα χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα και αφήστε τη να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.

Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα.

Βάφλες βουτηγμένες σε σοκολάτα

Συστατικά

4 κλασικές βάφλες
100 g λιωμένη σοκολάτα (προσθέστε χρώμα τροφίμων στη λιωμένη λευκή σοκολάτα για μια διασκεδαστική παραλλαγή)

Βάφλες κόκκινο βελούδου

Συστατικά

120 g απλό αλεύρι
25 g κακάο σε σκόνη
1 αυγό
235 ml γάλα
2 κουταλιές της σούπας βούτυρο, λιωμένο
1 κ.σ. ζάχαρη
2 κ.γ. μπέικιν πάουτερ
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
4 σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής
Μια πρέζα αλάτι

Μέθοδος

Κοκκινίστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουτερ σε ένα μεγάλο μπολ, στη συνέχεια ανακατέψτε τη ζάχαρη, το κακάο σε σκόνη και το αλάτι.

Σε ένα ξεχωριστό μπολ, ανακατέψτε το αυγό, το γάλα, το εκχύλισμα βανίλιας, το χρωστικό τροφίμων και το λιωμένο βούτυρο, και στη συνέχεια ρίξτε το μείγμα στο κέντρο των ξηρών υλικών. Ανακατέψτε καλά για να σχηματιστεί ένας λείος, ηχητός χυλός.

Λαδώστε ελαφρώς τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής βάφλες.

Ρίξτε προσεκτικά το μείγμα στη συσκευή παρασκευής βάφλες, γεμίστε κάθε υποδοχή κατά $\frac{2}{3}$. Κλείστε τη συσκευή παρασκευής βάφλες και μαγειρέψτε μέχρι να ροδισεί.

Αφαιρέστε προσεκτικά τη βάφλα χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα και αφήστε τη να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.

Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα.

Παγωμένες βάφλες

Συστατικά

4 κλασικές βάφλες
Υλικά για βουτηγμένο βανίλιας
150 g ζάχαρη άχνη
75 g βούτυρο, μαλακωμένο
2 κ.γ. γάλα
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
Μέθοδος βουτηγμένο βανίλιας
Χτυπήστε μαζί το βούτυρο και την άχνη ζάχαρη μέχρι να γίνουν ελαφριά και αφράτα. Προσθέστε σιγά-σιγά το γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας στο μείγμα και ανακατέψτε μέχρι να συνδυαστούν τα υλικά.
Απλώστε ανάμεσα σε δύο βάφλες για να φτιάξετε ένα σάντουιτς βάφλες με παγωτό.
Συστατικά σοκολατένιο γλάσο
100 γρ. σοκολάτα, λιωμένη (προσθέστε χρωστική τροφίμων στη λιωμένη λευκή σοκολάτα για μια διασκεδαστική πινελιά)
75 g ζάχαρη άχνη
40 g ανάλτο βούτυρο, σε κομμάτια
2 κουταλιές της σούπας νερό
Μέθοδος παρασκευής σοκολατένιο γλάσο
Χτυπήστε μαζί το βούτυρο και την άχνη ζάχαρη μέχρι να γίνουν ελαφριά και αφράτα. Προσθέστε σιγά σιγά τη λιωμένη σοκολάτα και το νερό στο μείγμα και ανακατέψτε μέχρι να ενσωματωθούν τα υλικά.
Απλώστε ανάμεσα σε δύο βάφλες για να φτιάξετε ένα σάντουιτς βάφλες με παγωτό.

Σάντουιτς βάφλες με παγωτό

Συστατικά

8 κλασικές βάφλες (προσθέστε χρωστικές τροφίμων στο μείγμα πριν από το μαγείρεμα για μια διασκεδαστική παραλλαγή)
4 μπάλες παγωτού
Μια χούφτα τρούφες

Βέγαν βάφλες

Συστατικά

100 g απλό αλεύρι
100 g αλεύρι ολικής άλεσης
250 ml γάλα αμυγδάλου
4 κουταλιές της σούπας vegan βούτυρο, μαλακωμένο
3 κουταλιές της σούπας χρωστή ψιλή ζάχαρη
2 κ.γ. μπέικιν πάουτερ
1 κ.γ. πάστα βανίλιας
Μια πρέζα αλάτι

Μέθοδος

Κοκκινίστε το απλό αλεύρι, το αλεύρι ολικής αλέσεως και το μπέικιν πάουτερ σε ένα μεγάλο μπολ και στη συνέχεια ανακατέψτε τη ζάχαρη και το αλάτι.

Σε ένα ξεχωριστό μπολ, ανακατέψτε το γάλα αμυγδάλου, το φυτικό βούτυρο και τη βανίλια πάστα και στη συνέχεια ρίξτε το μείγμα στο κέντρο των ξηρών υλικών. Ανακατέψτε καλά για να σχηματιστεί ένας ομοιογενής, παχύρρευστος χυλός.

Λαδώστε ελαφρώς τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής βάφλες.

Ρίξτε προσεκτικά το μείγμα στη συσκευή παρασκευής βάφλες, γεμίστε κάθε υποδοχή κατά $\frac{2}{3}$. Κλείστε τη συσκευή παρασκευής βάφλες και μαγειρέψτε μέχρι να ροδισεί.

Αφαιρέστε προσεκτικά τη βάφλα χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα και αφήστε τη να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.

Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα.

Ιδέες για vegan γαρνιρίσματα

- Λιωμένη vegan σοκολάτα και φράουλες
- Λιωμένη vegan σοκολάτα και vegan marshmallows
- Βούτυρο αμυγδάλου και κομμάτια vegan σοκολάτας
- Σκόνη κανέλας
- Ζάχαρη άχνη και μούρα
- Φυστικοβούτυρο και μαρμελάδα
- Γιαούρτι χωρίς γαλακτοκομικά και μούρα
- Μπανάνα και vegan σταγόνες σοκολάτας
- Παγωτό χωρίς γαλακτοκομικά και μούρα

Σάντις βάφλες με γεύση «s'mores»

Συστατικά

4 κλασικές βάφλες
Ζαχαρωτά
Σαντίγυ
Συστατικά αλάτωσης σοκολάτας «fudge»
340 g ζάχαρη
115 g βούτυρο
100 g μη ζαχαρούχα σκόνη κακάο
240 ml κρέμα γάλακτος, ή 120 ml κρέμα γάλακτος και 120 ml γάλα
2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
 $\frac{1}{4}$ κ.γ. αλάτι

Μέθοδος παρασκευής σοκολάτας φαντζ

Σε μια κατασρόφα σε χαμηλή φωτιά λιώστε τη ζάχαρη, το κακάο σε σκόνη και το γάλα μέχρι να ενωθούν πλήρως.

Ανεβείτε τη θερμοκρασία και φέρετε το σε βρασμό.

Προσθέστε το βούτυρο και συνεχίστε να βράζετε για περίπου 5 λεπτά μέχρι να ηξει το μείγμα.

Αφαιρέστε από τη φωτιά και ανακατέψτε το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι. Αφήστε το να κρυώσει για περίπου 5 λεπτά.

DK | Gem venligst instruktionerne til fremtidig reference.

Pleje og vedligeholdelse

TRIN 1: Før du forsøger at rengøre eller vedligeholde, skal du tage stikket til vaffeljernet ud af stikkontakten og lade det køle helt af.

TRIN 2: Tør Øverste kabinnet og Nedre kabinnet på vaffeljernet af med en blød, fugtig klud, og tør grundigt.

TRIN 3: Fjern indbagt mad ved at påføre en lille mængde varmt vand blandet med et mildt rengøringsmiddel på de non-stick-belagte madlavningsplader, og tør dem derefter rene med et stykke køkkenrulle. Brug en ikke-slibende skuresvamp, hvis maden er svær at fjerne.

Brug aldrig skraper eller slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til at rengøre vaffeljernet eller dets tilbehør, da dette kan beskadige overfladen.



BEMÆRK: Vaffeljernet bør rengøres efter hver brug.

Brugsanvisning

Før første brug

Før tilslutning til strømforsyningen, rengør vaffeljernet ved at følge instruktionerne i afsnittet med titlen »Pleje og vedligeholdelse«.



BEMÆRK: Når du bruger vaffeljernet for første gang, kan der frigives en let lugt eller lugt. Dette er normalt og vil hurtigt forsvinde. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring vaffeljernet.

Brug af vaffeljernet

Før hver brug påføres forsigtigt et tyndt lag madolie på de non-stick-belagte madlavningsplader og gnid det ind med et køkkenrulle. Dette vil hjælpe med at forlænge levetiden af non-stick-belægningen og forhindre vafflen i at hænge fast.

TRIN 1: Forbered vaffeldejen.

TRIN 2: Sæt stikket i, og tænd for vaffeljernet på stikkontakten. Kontrollampen vil lyse rødt, hvilket signalerer, at vaffeljernet er tændt og varmer op.

TRIN 3: Forvarm vaffeljernet i ca. 2 minutter. Kontrollampen vil slukke, når den nødvendige temperatur er nået.

TRIN 4: Åbn forsigtigt låget ved hjælp af varmebestandige ovenhandsker.

TRIN 5: Hæld noget af dejen ud i midten af den nedre non-stick-belagte madlavningsplade, og luk derefter forsigtigt låget. For at undgå spild skal du langsomt hælde en lille mængde af dejen i midten af pladen og vente på, at den fordeler sig jævnt, før du tilføjer mere.

TRIN 6: Bag i ca. 6–10 minutter, eller indtil de er gyldenbrune; tjek med jævne mellemrum ved forsigtigt at åbne låget med varmebestandige handsker. Undgå at åbne vaffeljernet for 4 minutters bagning, da dette vil forhindre vafflerne i at hæve. Hvis det er nødvendigt, kan vafflerne bages lidt længere, indtil de er brunet efter præference.

TRIN 7: Når madlavningen er færdig, brug varmebestandige ovenhandsker til forsigtigt at åbne låget, og fjern derefter vafflerne med en varmebestandig plast- eller træspatel. Når du laver flere portioner vaffler, skal du lukke låget efter at have fjernet hver portion for at bevare varmen.

TRIN 8: Sluk og træk vaffeljernet ud af stikkontakten. Lad låget stå åbent og lad det køle af.



BEMÆRK: Fyld ikke de non-stick-belagte madlavningsplader for meget; dejen vil udvide sig under tilberedningen. Det anbefales at fylde dem $\frac{1}{4}$. Forvarm altid de non-stick-belagte madlavningsplader, før du begynder at lave mad. Under brug vil kontrollampen tænde og slukke for at indikere, at vaffeljernet opretholder temperaturen.



FORSIGTIG: Udvis forsigtighed under madlavning; Vaffeljernet vil udsende damp.



ADVARSEL: Vaffeljernet og madlavningsplademe bliver meget varme under brug; brug altid varmebestandige handsker for at undgå skader.

Hints og tips

1. Undgå spild ved at tilsætte ingredienser i midten af hver brønd.
2. Hvis du bruger en dej, hæld langsomt en lille mængde på de non-stick-belagte madlavningsplader og vent på, at det fordeles jævnt, inden du tilsætter mere, for at undgå risikoen for overfyldning.
3. Sigtning af tørre ingredienser, såsom mel, vil hjælpe med at skabe en glat konsistens og undgå klumper.
4. Undgå at åbne vaffeljernet under madlavning, da det vil tillade varme at undslippe og forhindre bobler i at danne sig.
5. Den bedste indikator for, hvornår vafflerne er færdige, er, når dampen holder op med at slippe ud fra vaffeljernet.
6. Brug altid smør eller madolie til at forbehandle de non-stick-belagte madlavningsplader. Dette vil ikke kun hjælpe med at beskytte non-stick-belægningen, men det vil også gøre det lettere at fjerne de tilberedte vaffler.

7. Brugen af varmebestandig plast eller træredskaber vil hjælpe med at beskytte non-stick-belægningen.
8. For at spare tid, når du bruger vaffeljernet, forbered ingredienserne og blandingerne i god tid.

Opbevaring

Kontroller, at vaffeljernet er koldt, rent og tørt, før det opbevares et køligt, tørt sted. Vikl aldrig ledningen stramt omkring vaffeljernet, viki den løst for at undgå skader.

Specifikationer

Produktkode: EK4214
Indgang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 550 W

OPSKRIFTER



Klassiske vaffer

Ingredienser

120 g almindeligt mel
1 æg
235 ml mælk
2 spiseskefulde smør, smeltet
1 spsk sukker
2 tsk bagepulver
Knivspids salt

Fremgangsmåde

Sigt melet og bagepulveret i en stor skål, og rør derefter sukker og salt i. I en separat skål, bland ægget, mælken og det smeltede smør sammen, og hæld derefter blandingen i midten af de tørre ingredienser. Bland godt, indtil der dannes en glat og tyk dej.
Smør de non-stick-belagte madlavningsplader let, og forvarm Vaffeljernet hovedenhed. Hæld forsigtigt dejen i vaffeljernet; fyld hver fordybning $\frac{2}{3}$ op. Luk vaffeljernet og tilbered, indtil vafflerne er gyldne.
Fjern forsigtigt vaffen med en varmebestandig plastik- eller træspatel, og lad den køle af på en bagerist.
Gentag med den resterende dej.



BEMÆRK: Tilsæt fødevarerfarve til dejen inden tilberedning for et sjovt pift.

Chokoladevaffer

Ingredienser

190 g almindeligt mel
100 g sukker
75 g flormelis
2 æg
250 ml mælk
4 spsk smør, smeltet
3 spsk usødet kakaopulver
3 tsk bagepulver
 $\frac{1}{2}$ tsk vaniljeekstrakt
Knivspids salt

Fremgangsmåde

Sigt melet og bagepulveret i en stor skål, og rør derefter sukkeret, saltet og kakaopulveret i. I en separat skål blandes æggene, mælken, den smeltede smør, vaniljeekstrakt og flormelis sammen og hæld derefter blandingen i midten af de tørre ingredienser. Bland godt for at danne en glat, tyk dej.
Smør de non-stick-belagte madlavningsplader let, og forvarm Vaffeljernet hovedenhed. Hæld forsigtigt dejen i vaffeljernet; fyld hver fordybning $\frac{2}{3}$ op. Luk vaffeljernet og tilbered, indtil vafflerne er gyldne.
Fjern forsigtigt vaffen med en varmebestandig plastik- eller træspatel, og lad den køle af på en bagerist.
Gentag med den resterende dej.

Chokoladeovertrukne vaffer

Ingredienser

4 klassiske vaffer
100 g smeltet chokolade (tilsæt madfarve til smeltet hvid chokolade for et sjovt twist)

Red velvet-vaffer

Ingredienser

120 g almindeligt mel
25 g kakaopulver
1 æg
235 ml mælk
2 spiseskefulde smør, smeltet
1 spsk sukker
2 tsk bagepulver
1 tsk vaniljeekstrakt
4 dråber rød frugtfarve
Knivspids salt

Fremgangsmåde

Si melet og bagepulveret i en stor skål, og rør derefter sukkeret, kakaopulveret og saltet i. I en separat skål blandes ægget, mælken, vaniljeekstrakten, madfarven og det smeltede smør, og derefter hældes blandingen i midten af de tørre ingredienser. Bland godt for at danne en glat, tyk dej.
Smør de non-stick-belagte madlavningsplader let, og forvarm Vaffeljernet hovedenhed. Hæld forsigtigt dejen i vaffeljernet; fyld hver fordybning $\frac{2}{3}$ op. Luk vaffeljernet og tilbered, indtil vafflerne er gyldne.
Fjern forsigtigt vaffen med en varmebestandig plastik- eller træspatel, og lad den køle af på en bagerist.
Gentag med den resterende dej.

Isvaffer

Ingredienser

4 klassiske vaffer
Ingredienser til vaniljemørcreme
150 g flormelis
75 g smør, blødgjort
2 tsk mælk
1 tsk vaniljeekstrakt

Metode til vaniljemørcreme

Pisk smør og flormelis sammen indtil det er let og luftigt. Tilsæt langsomt mælken og vaniljeekstraktet til blandingen og rør, indtil ingredienserne er kombineret.

Fordele mellem to vaffer for at lave en isvaffelsandwich.

Ingredienser til chokoladeglaser

100 g chokolade, smeltet (tilsæt frugtfarve til smeltet hvid chokolade for en sjov drejning)
75 g flormelis
40 g usaltet smør, i stykker
2 spsk vand

Metode til chokoladeglaser

Pisk smør og flormelis sammen indtil det er let og luftigt. Tilsæt langsomt den smeltede chokolade og vand til blandingen og rør, indtil ingredienserne er blandet sammen.
Fordele mellem to vaffer for at lave en isvaffelsandwich.

Vaffelsandwich med is

Ingredienser

8 klassiske vaffer (tilsæt konditorfarve til dejen, før du bager, for en sjov variation)
4 kugler is
En håndfuld krymmel

Veganske vaffer

Ingredienser

100 g almindeligt mel
100 g fuldkornsmel
250 ml mandelmælk
4 spsk vegansk smør, blødgjort
3 spsk gyldent strøssukker
2 tsk bagepulver
1 tsk vaniljepasta
Knivspids salt

Fremgangsmåde

Sigt hvvedemelet, fuldkornshvedemelet og bagepulveret i en stor skål, og rør derefter sukker og salt i.
I en separat skål blandes mandelmælken, vegansk smør og vaniljepasta sammen, og hæld derefter blandingen i midten af de tørre ingredienser. Bland godt for at danne en glat, tyk dej.
Smør de non-stick-belagte madlavningsplader let, og forvarm Vaffeljernet hovedenhed. Hæld forsigtigt dejen i vaffeljernet; fyld hver fordybning $\frac{2}{3}$ op. Luk vaffeljernet og tilbered, indtil vafflerne er gyldne.
Fjern forsigtigt vaffen med en varmebestandig plastik- eller træspatel, og lad den køle af på en bagerist.
Gentag med den resterende dej.

Veganske topping-idéer

- Smeltet vegansk chokolade og jordbær
- Smeltet vegansk chokolade og veganske skumfiduser
- Mandelsmør og veganske chokoladechips
- Kanelpulver
- Flormelis og bær
- Peanut butter og syltetøj
- Mejerifri yoghurt og bær
- Banan og veganske chokoladestykker
- Mejerifri is og bær

»S' mores«-vaffelsundae

Ingredienser

4 klassiske vaffer
Skumfiduser
Flødeskum
Ingredienser til fudgesauce
340 g sukker
115 g smør
100 g usødet kakaopulver
240 ml fløde, eller 120 ml fløde og 120 ml mælk
2 tsk vaniljeekstrakt
 $\frac{1}{4}$ tsk salt

Metode til fudge sauce

I en gryde smeltes sukker, kakaopulver og mælk ved lav varme, indtil det er fuldstændigt kombineret.
Skrub for varmen og bring det i kog.
Rør smørret i, og fortsæt med at koge i ca. 5 minutter, indtil blandingen tykner.
Fjern det fra varmen, og rør vaniljeekstrakten og saltet i.
Lad det køle af i ca. 5 minutter.

SE I Vänligen spara instruktionerna för framtida referens.

Skötsel och underhåll

STEG 1: Innan du försöker med någon rengöring eller underhåll, koppla ur väffelmaskinen från elnätet och låt den svalna helt.

STEG 2: Torka av väffelmaskinens hölje med en mjuk, fuktig trasa och torka noggrant.

STEG 3: Ta bort inbränd mat genom att applicera en liten mängd varmt vatten blandat med ett ml rengöringsmedel på de non-stickbelagda kokplattorna och torka sedan av dem med en papperstrasa. Använd en icke-slipande skrubber om det är svårt att avlägsna maten.

Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra väffeljärnet eller dess tillbehör, eftersom detta kan skada ytan.



OBS: Väffeljärnet bör rengöras efter varje användning.

Instruktioner för användning

Innan första användningen

Innan du ansluter till elnätet, rengör väffelmaskinen enligt instruktionerna i avsnittet med titeln "Rengöring och underhåll".



OBS: När du använder väffelmaskinen för första gången kan en lätt rök eller lukt avges. Detta är normalt och kommer snart att avta. Se till att det finns tillräcklig ventilation runt väffelmaskinen.

Använda väffelmaskinen

Innan varje användning, applicera försiktigt ett tunt lager matolja på de non-stickbelagda kokplattorna och gnid in det med en pappershandduk. Detta hjälper till att förlänga livslängden på non-stick-beläggningen och förhindrar att väfflan fastnar.

STEG 1: Förbered väffelsmeten.

STEG 2: Anslut och sätt på väffeljärnet vid strömkällan. Indikatorlampan kommer att lysa rött, vilket signalerar att väffeljärnet har satts på och värms upp.

STEG 3: Förvärm väffeljärnet i cirka 2 minuter. Indikatorlampan kommer att släckas när den önskade temperaturen har uppnåtts.

STEG 4: Öppna försiktigt locket med hjälp av värmeresistenta ugnshandskar.

STEG 5: Häll lite av smeten i mitten av den nedre non-stickbelagda kokplattan och stäng sedan locket försiktigt. För att undvika spill, håll långsamt en liten mängd av smeten i mitten av plattan och vänta tills den har fördelats jämnt innan du tillsätter mer.

STEG 6: Grädda i cirka 6–10 minuter eller tills de är gyllenbruna; kontrollera regelbundet genom att försiktigt öppna locket med hjälp av värmetåliga handskar. Undvik att öppna väffelmaskinen innan 4 minuters gräddning, eftersom detta förhindrar att väfflorna reser sig. Om det behövs kan väfflorna gräddas lite längre, tills de är brynta enligt önskemål.

STEG 7: När gräddningen är klar, använd värmetåliga ugnshandskar för att försiktigt öppna locket och ta sedan bort väfflorna med en värmetålig plast- eller träspatel.

När du gör flera satsar väfflor, stäng locket efter att varje sats tas bort för att bibehålla värmen.

STEG 8: Stäng av och koppla ur väffelmaskinen från eluttaget. Lämna locket öppet och låt maskinen svalna.



OBS: Fyll inte de non-stickbelagda kokplattorna för mycket; smeten kommer att expandera under tillagningen. Det rekommenderas att fylla till $\frac{2}{3}$. Förvärm alltid de non-stickbelagda kokplattorna innan du börjar laga mat. Under användning kommer indikatorlampan att växla mellan att vara tänd och släckt för att visa att väffelmaskinen håller temperaturen.



VARNING: Iakttag försiktighet under tillagningen; väffelmaskinen kommer att avge ånga.



VARNING: Väffelmaskinen och kokplattorna blir mycket heta under användning; använd alltid värmebeständiga handskar för att undvika skador.

Tips och råd

1. Undvik spill genom att lägga ingredienser i mitten av varje fack.
2. Om du använder en smet, håll långsamt en liten mängd på de non-stickbelagda kokplattorna och vänta tills den har fördelats jämnt innan du håller på mer, för att undvika risken för överfyllning.
3. Genom att sikta torra ingredienser, såsom mjöl, får du en slätare konsistens och undviker klumpar.
4. Undvik att öppna väffelmaskinen under tillagningen, eftersom det gör att värmen försvinner och förhindrar att bubblor bildas.
5. Den bästa indikatorn på när väfflorna är klara är när ångan slutar komma ut från väffelmaskinen.
6. Använd alltid smör eller matolja för att förbehandla de non-stickbelagda kokplattorna. Detta hjälper inte bara till att skydda non-stick-beläggningen, utan gör det också lättare att ta bort de tillagade väfflorna.

7. Att använda värmebeständiga plast- eller träredskap hjälper till att skydda non-stick-beläggningen.
8. För att spara tid när du använder väffelmaskinen, förbered ingredienserna och blandningarna i god tid.

Förvaring

Kontrollera att väffelmaskinen är sval, ren och torr innan du förvarar den på en sval och torr plats.

Linda alltid sladden rätt runt väffelmaskinen; linda den löst för att undvika skador.

Specifikationer

Produktkod: EK4214

Ingång: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Effekt: 550 W

RECEPT



Klassiska väfflor

Ingredienser

120 g vanligt mjöl
1 ägg
235 ml mjölk
2 msk smör, smält
1 msk socker
2 tsk bakpulver
Nypa salt

Metod

Sikta mjölet och bakpulvret i en stor skål, rör sedan i sockret och saltet. I en separat skål, blanda ägget, mjölken och det smälta smöret och håll sedan blandningen i mitten av de torra ingredienserna. Blanda väl för att få till en slät, tjock smet. Smör försiktigt de non-stickbelagda kokplattorna och förvärm väffelmaskinen. Häll försiktigt smeten i väffelmaskinen, fyll varje fack till $\frac{3}{4}$. Stäng väffelmaskinen och grädda tills väfflorna är gyllene. Ta försiktigt bort väfflan med en värmetålig plast- eller träspatel och låt den svalna på ett galler. Upprepa med den återstående smeten.



OBS: Tillsätt matfärg i smeten innan tillagning för en rolig twist.

Chokladväfflor

Ingredienser

190 g vanligt mjöl
100 g socker
75 g florsocker
2 ägg
250 ml mjölk
4 msk smör, smält
3 msk osötat kakaopulver
3 tsk bakpulver
 $\frac{1}{2}$ tsk vaniljextrakt
Nypa salt

Metod

Sikta mjölet och bakpulvret i en stor skål, rör sedan i sockret, saltet och kakaopulvret. I en separat skål, blanda ihop ägg, mjölk, smält smör, vaniljextrakt och florsocker och håll sedan blandningen i mitten av de torra ingredienserna. Blanda väl för att få en jämn, tjock smet. Smör försiktigt de non-stickbelagda kokplattorna och förvärm väffelmaskinen. Häll försiktigt smeten i väffelmaskinen, fyll varje fack till $\frac{3}{4}$. Stäng väffelmaskinen och grädda tills väfflorna är gyllene. Ta försiktigt bort väfflan med en värmetålig plast- eller träspatel och låt den svalna på ett galler. Upprepa med den återstående smeten.

Chokladdoppade väfflor

Ingredienser

4 klassiska väfflor
100 g smält choklad (tillsätt livsmedelsfärg till smält vit choklad för en rolig variation)

Red velvet-väfflor

Ingredienser

120 g vanligt mjöl
25 g kakaopulver
1 ägg
235 ml mjölk
2 msk smör, smält
1 msk socker
2 tsk bakpulver
1 tsk vaniljextrakt
4 droppar röd livsmedelsfärg
Nypa salt

Metod

Sikta mjölet och bakpulvret i en stor skål, rör sedan i socker, kakaopulver och salt. I en separat skål, blanda ihop ägget, mjölken, vaniljextrakt, livsmedelsfärgen och det smälta smöret och håll sedan blandningen i mitten av de torra ingredienserna. Blanda väl för att bilda en slät, tjock smet. Smör försiktigt de non-stickbelagda kokplattorna och förvärm väffelmaskinen. Häll försiktigt smeten i väffelmaskinen, fyll varje fack till $\frac{3}{4}$. Stäng väffelmaskinen och grädda tills väfflorna är gyllene. Ta försiktigt bort väfflan med en värmetålig plast- eller träspatel och låt den svalna på ett galler. Upprepa med den återstående smeten.

Iskalla väfflor

Ingredienser

4 klassiska väfflor
Ingredienser till vaniljsmörkräm
150 g florsocker
75 g smör, mjukt
2 tsk mjölk
1 tsk vaniljextrakt

Metod för vaniljsmörkräm

Vispa ihop smöret och florsockret tills det är ljusst och fluffigt. Tillsätt långsamt mjölken och vaniljextraktet till blandningen och rör om tills ingredienserna är väl blandade.

Lägg mellan två väfflor för att göra en glasväffelsmörgås.

Ingredienser till chokladglasyr

100 g choklad, smält (tillsätt karamellfärg i smält vit choklad för en rolig twist)
75 g florsocker
40 g osaltat smör, i bitar
2 msk vatten

Metod för chokladglasyr

Vispa ihop smöret och florsockret tills det är ljusst och fluffigt. Tillsätt långsamt den smälta chokladen och vattnet i blandningen och rör om tills ingredienserna är väl blandade. Lägg mellan två väfflor för att göra en glasväffelsmörgås.

Glassväffelsmörgåsar

Ingredienser

8 klassiska väfflor (tillsätt karamellfärg i smeten före grädning för en rolig twist)
4 skopop glass
En näve strössel

Veganska väfflor

Ingredienser

100 g vanligt mjöl
100 g fullkornsmjöl
250 ml mandelmjölk
4 msk vegansmör, rumsvarmt
3 msk gyllene strösocker
2 tsk bakpulver
1 tsk vaniljasta
Nypa salt

Metod

Sikta vetemjöl, fullkornsvetemjöl och bakpulver i en stor skål, rör sedan i socker och salt. I en separat skål, blanda mandelmjölken, det veganska smöret och vaniljasta och håll sedan blandningen i mitten av de torra ingredienserna. Blanda väl för att bilda en slät, tjock smet. Smör försiktigt de non-stickbelagda kokplattorna och förvärm väffelmaskinen. Häll försiktigt smeten i väffelmaskinen, fyll varje fack till $\frac{3}{4}$. Stäng väffelmaskinen och grädda tills väfflorna är gyllene. Ta försiktigt bort väfflan med en värmetålig plast- eller träspatel och låt den svalna på ett galler. Upprepa med den återstående smeten.

Veganska toppningsidéer

- Smält veganchoklad och jordgubbar
- Smält veganchoklad och veganska marshmallows
- Mandelkräm och veganska chokladbitar
- Kanelpulver
- Florsocker och bär
- Jordnötssmör och sylt
- Mjölkfri yoghurt och bär
- Banan och veganska chokladchips
- Mjölkfri glass och bär

"S"mores"-väffelsundae

Ingredienser

4 klassiska väfflor
Marshmallows
Vispad grädde
Ingredienser till fudgesås
340 g socker
115 g smör

100 g osötat kakaopulver
240 ml dubbelgrädde eller 120 ml dubbelgrädde och 120 ml mjölk
2 tsk vaniljextrakt
 $\frac{1}{4}$ tsk salt

Så här gör du fudgesås

I en kastrull på låg värme smält sockret, kakaopulvret och mjölken tills de är helt blandade. Öka värmen och koka upp. Rör i smöret och fortsätt koka i ca 5 minuter tills blandningen tjocknar. Ta bort från värmen och rör i vaniljextraktet och saltet. Låt svalna i cirka 5 minuter.

NO | Vennligst behold instruksjonene for fremtidig referanse.

Stell og vedlikehold

TRINN 1: Før du forsøker å rengjøre eller vedlikeholde, trekk ut vaffeljernet fra stikkontakten og la det avkjøles helt.

TRINN 2: Tørk av Øvre deksel og Nedre deksel på vaffeljernet med en myk, fuktig klut og tørk grundig.

STEG 3: Fjern fastbrent mat ved å påføre en liten mengde varmt vann blandet med et mildt oppvaskmiddel på kokeplatene med slippbelegg, tørk dem deretter rene med et papirhåndkle. Bruk en ikke-slipende skurepute hvis maten er vanskelig å fjerne. Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler eller skuremidler for å rengjøre vaffeljernet eller dets tilbehør, da dette kan skade overflaten.



MERK: Vaffeljernet bør rengjøres etter hver bruk.

Instruksjoner for bruk

Før første bruk

Før du kobler til strømmenet, rengjør vaffeljernet ved å følge instruksjonene i avsnittet kalt «**Pleie og vedlikehold**».



MERK: Når du bruker vaffeljernet for første gang, kan det komme litt røyk eller lukt. Dette er normalt og vil snart avta. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon rundt vaffeljernet.

Bruke vaffeljernet

Før hver bruk, påfør forsiktig et tynt lag med matolje på kokeplater med slippbelegg, og gni det inn med et papirhåndkle. Dette vil bidra til å forlenge levetiden til slippbelegget og forhindre at vaffelen setter seg fast.

STEG 1: Forbered vaffelrøren.

STEG 2: Koble til og slå på vaffeljernet ved hovedstrømforsyningen. Indikasjonsløset vil lyse rødt, og signaliserer at vaffeljernet er slått på og varmes opp.

STEG 3: Forvarm vaffeljernet i ca. 2 minutter. Indikasjonsløset vil slå seg av når den nødvendige temperaturen er nådd.

TRINN 4: Åpne forsiktig lokket ved å bruke varmebestandige ovnshansker.

TRINN 5: Hell litt av røren i midten av den nedre kokeplaten med slippbelegg og lukk deretter lokket forsiktig. For å unngå søl, hell sakte en liten mengde av røren i midten av platen og vent til den fordeler seg jevnt før du tilsetter mer.

TRINN 6: La vafflene steke i ca. 6–10 minutter eller til de er gyldenbrune; sjekk periodisk ved å forsiktig åpne lokket med varmebestandige hansker. Unngå å åpne vaffeljernet for det har gått 4 minutter med steking, da dette vil hindre vafflene i å heve. Ved behov kan vafflene stekes litt lenger, til de er brune etter preferanse.

TRINN 7: Når stekingen er ferdig, bruk varmebestandige ovnshansker for å forsiktig åpne lokket og fjern deretter vafflene med en varmebestandig plast- eller trespatel. Når du lager flere omganger med vaffer, lukk lokket etter å ha fjernet hver omgang for å bevare varmen.

TRINN 8: Slå av og koble vaffeljernet fra strømforsyningen. La lokket stå åpent og la det avkjøles.



MERK: Ikke overfyll kokeplaten med slippbelegg; røren vil utvide seg mens den koker. Det anbefales å fylle $\frac{2}{3}$. Forvarm alltid kokeplater med slippbelegg før du begynner å lage mat. Under bruk vil indikasjonsløset slå seg av og på for å indikere at vaffeljernet opprettholder temperaturen.



FORSIKTIG: Vær forsiktig under matlaging; vaffeljernet vil avgir damp.



ADVARSEL: Vaffeljernet og kokeplatene blir veldig varme under bruk; bruk alltid varmebestandige hansker for å unngå skade.

Tips og råd

1. Unngå søl ved å tilsette ingredienser i midten av hver form.
2. Hvis du bruker røre, hell en liten mengde sakte i kokeplatene med slippbelegg og vent til den fordeles jevnt før du tilsetter mer, for å unngå risiko for overfylling.
3. Å sakte tørre ingredienser, som mel, vil bidra til en jevn konsistens og unngå klumper.
4. Unngå å åpne vaffeljernet under tilberedning, da det vil la varmen slippe ut og forhindre at bobler dannes.
5. Den beste indikatoren på når vafflene er klare, er når dampen slutter å slippe ut fra vaffeljernet.
6. Bruk alltid smør eller matolje for å forbehandle kokeplater med slippbelegg. Dette vil ikke bare bidra til å beskytte slippbelegget, men det vil også gjøre det enklere å fjerne de ferdige vafflene.
7. Bruk av varmebestandige plast- eller trebestikk vil bidra til å beskytte slippbelegget.
8. For å spare tid når du bruker vaffeljernet, forbered ingrediensene og blandingene godt på forhånd.

Oppbevaring

Sjekk at vaffeljernet er kjølig, rent og tørt før du oppbevarer det på et kjølig, tørt sted. Vikle aldri ledningen tett rundt vaffeljernet; vikle den løst for å unngå skade.

Spesifikasjoner

Produktkode: EK4214

Inngang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Effekt: 550 W

OPPSKRIFTER



Klassiske vafler

Ingredienser

120 g vanlig hvetemel
1 egg
235 ml melk
2 ss smør, smeltet
1 ss sukker
2 ts bakepulver
En klype salt

Metode

Sikt melet og bakepulveret inn i en stor bolle, deretter rør inn sukkeret og saltet. I en separat bolle, bland sammen egget, melken og det smeltede smøret, og hell deretter blandingen i midten av de tørre ingrediensene. Bland godt for å danne en jevn, tykk røre. Smør lett på kokeplatene med slippelegg og forvarm vaffeljernet. Hell røren forsiktig i vaffeljernet; fyll hver form til $\frac{3}{4}$. Lukk vaffeljernet og stek til det er gyllent. Fjern forsiktig vaffelen ved hjelp av en varmebestandig plast- eller trespatel og la den avkjøles på en rist. Gjenta med den gjenværende røren.



MERK: Tilsett konditorfarge i røren før steking for en morsom vri.

Sjokoladevafler

Ingredienser

190 g siktet hvetemel
100 g sukker
75 g melis
2 egg
250 ml melk
4 ss smør, smeltet
3 ss usøtet kakaopulver
3 ts bakepulver
 $\frac{1}{2}$ ts vanilleekstrakt
En klype salt

Metode

Sikt melet og bakepulveret inn i en stor bolle, og rør deretter inn sukkeret, saltet og kakaopulveret. I en separat bolle, bland sammen eggene, melken, smeltet smør, vanilleekstrakt og melis, og hell deretter blandingen inn i midten av de tørre ingrediensene. Bland godt for å danne en jevn, tykk røre. Smør lett på kokeplatene med slippelegg og forvarm vaffeljernet. Hell røren forsiktig i vaffeljernet; fyll hver form til $\frac{3}{4}$. Lukk vaffeljernet og stek til det er gyllent. Fjern forsiktig vaffelen ved hjelp av en varmebestandig plast- eller trespatel og la den avkjøles på en rist. Gjenta med den gjenværende røren.

Sjokolade-dypede vafler

Ingredienser

4 klassiske vafler
100 g smeltet sjokolade (tilsett konditorfarge til smeltet hvit sjokolade for en morsom vri)

Red velvet-vafler

Ingredienser

120 g vanlig hvetemel
25 g kakaopulver
1 egg
235 ml melk
2 ss smør, smeltet
1 ss sukker
2 ts bakepulver
1 ts vanilleekstrakt
4 dråper rød matfarge
En klype salt

Metode

Sikt melet og bakepulveret i en stor bolle, rør deretter inn sukker, kakaopulver og salt. I en annen bolle, bland sammen egget, melk, vanilleekstrakt, konditorfarge og smeltet smør, og hell deretter blandingen i midten av de tørre ingrediensene. Bland godt for å danne en jevn, tykk røre. Smør lett på kokeplatene med slippelegg og forvarm vaffeljernet. Hell røren forsiktig i vaffeljernet; fyll hver form til $\frac{3}{4}$. Lukk vaffeljernet og stek til det er gyllent. Fjern forsiktig vaffelen ved hjelp av en varmebestandig plast- eller trespatel og la den avkjøles på en rist. Gjenta med den gjenværende røren.

Isvafler

Ingredienser

4 klassiske vafler
Ingredienser for vaniljemarkrem
150 g melis
75 g smør, mykgjort
2 ts melk
1 ts vanilleekstrakt

Fremgangsmåte for vaniljemarkrem

Rør sammen smøret og melsen til det blir lett og luftig. Tilsett melken og vanilleekstraktet sakte i blandingen og rør til ingrediensene er kombinert. Fordel mellom to vafler for å lage en «iset vaffelsandwich».

Ingredienser til sjokoladeglaser

100 g sjokolade, smeltet (tilsett konditorfarge i smeltet hvit sjokolade for en morsom vri)
75 g melis
40 g usaltet smør, i biter
2 ss vann

Metode for sjokoladeglaser

Rør sammen smøret og melsen til det blir lett og luftig. Tilsett sakte den smeltede sjokoladen og vannet i blandingen og rør om til ingrediensene er blandet. Fordel mellom to vafler for å lage en «iset vaffelsandwich».

Iskrem-vaffelsandwicher

Ingredienser

8 klassiske vafler (tilsett konditorfarge i røren før steking for en morsom vri)
4 kuler iskrem
En håndfull strøsel

Veganske vafler

Ingredienser

100 g hvetemel
100 g fullkornsmel
250 ml mandelmelk
4 ss vegansk smør, myknet
3 ss gyldent strøssukker
2 ts bakepulver
1 ts vaniljepasta
En klype salt

Metode

Sikt hvetemelet, sammalt mel og bakepulver i en stor bolle, og rør deretter inn sukkeret og saltet. I en egen bolle, bland sammen mandelmelken, vegansk smør og vaniljepasta, og hell deretter blandingen inn i midten av de tørre ingrediensene. Bland godt for å få en jevn, tykk røre. Smør lett på kokeplatene med slippelegg og forvarm vaffeljernet. Hell røren forsiktig i vaffeljernet; fyll hver form til $\frac{3}{4}$. Lukk vaffeljernet og stek til det er gyllent. Fjern forsiktig vaffelen ved hjelp av en varmebestandig plast- eller trespatel og la den avkjøles på en rist. Gjenta med den gjenværende røren.

Veganske topping-ideer

- Smeltet vegansk sjokolade og jordbær
- Smeltet vegansk sjokolade og veganske marsmallows
- Mandel smør og veganske sjokoladebiter
- Kanelpulver
- Melis og bær
- Peanøttsmør og syltetøy
- Melkefri yoghurt og bær
- Banan og veganske sjokoladebiter
- Melkefri iskrem og bær

S'mores vaffel sundae

Ingredienser

4 klassiske vafler
Marshmallows
Pisket krem
Fudge-saus ingredienser
340 g sukker
115 g smør
100 g usøtet kakaopulver
240 ml kremfløte, eller 120 ml kremfløte og 120 ml melk
2 ts vanilleekstrakt
 $\frac{1}{4}$ ts salt

Fremgangsmåte for fudge-saus

I en kjele over lav varme, smelt sukkeret, kakaopulveret og melken til det er fullstendig kombinert. Skru opp varmen og la det koke opp. Rør inn smøret og fortsett å koke i ca. 5 minutter til blandingen tykner. Ta av varmen og rør inn vanilleekstrakten og saltet. Sett til side for å avkjøles i ca. 5 minutter.

FI | Säilytä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten.

Hoito ja huolto

VAIHE 1: Ennen minkäänlaista puhdistusta tai huoltoa, irrota vohveliraudan pistoke pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin.

VAIHE 2: Pyyhi vohveliraudan kuori pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.

VAIHE 3: Irrota kiinni tarttunut ruoka levittämällä pieni määrä lämmintä vettä, johon on sekoitettu mietoa pesuainetta, tarttumattomaksi pinnoitetuille paistolevyille, ja pyyhi ne sitten puhtaiksi talouspaperilla. Käytä hankaamatonta puhdistusainetta, jos ruoan poistaminen on vaikeaa.

Älä koskaan käytä kovia tai hankaavia puhdistusaineita tai hankausvälineitä vohveliraudan tai sen lisävarusteiden puhdistamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.



HUOMAUTUS: Vohvelirauta tulisi puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan, puhdista vohvelirauta noudattaen ohjeita osiossa nimeltä **"Hoito ja ylläpito"**.



HUOMAUTUS: Kun käytät vohvelirautaa ensimmäistä kertaa, saattaa aiheutua hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja häviää pian. Varmista riittävä ilmanvaihto vohveliraudan ympärillä.

Vohveliraudan käyttö

Ennen jokaista käyttökertaa levitä varovasti ohut kerros ruokaöljyä tarttumattomaksi pinnoitetuille paistolevyille ja hiero öljy sisään talouspaperilla. Tämä auttaa pidentämään tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää ja estää vohvelia tarttumasta kiinni.

VAIHE 1: Valmistaa vohvelitaikina.

VAIHE 2: Kytke vohvelirauta sähköverkkoon ja kytke se päälle. Merkkivalo syttyy punaisena, mikä osoittaa, että vohvelirauta on kytketty päälle ja lämpenee.

VAIHE 3: Esilämmitä vohvelirauta noin 2 minuuttia. Merkkivalo sammuu, kun vaadittu lämpötila on saavutettu.

VAIHE 4: Avaa kansi varovasti käyttäen kuumuutta kestäviä uunikintailta.

VAIHE 5: Kaada osa taikinasta alemman tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle ja sulje sitten kansi varovasti. Vältäaksesi roiskeita, kaada hitaasti pieni määrä taikinaa paistolevyn keskelle ja odota, että se leviää tasaisesti ennen kuin lisää lisää.

VAIHE 6: Paista noin 6–10 minuuttia tai kunnes vohvelit ovat kullaruskeita. Tarkista kypsyyssäänöllisesti avaamalla varovasti vohveliraudan kansi lämpöä eristäviä käsinettä käyttäen. Vältä vohveliraudan kannen avaamista ennen kuin paisto aika on ollut vähintään 4 minuuttia, jotta vohvelit pääsevät nousemaan kunnolla. Tarvittaessa voit jatkaa paistamista, kunnes vohvelit ovat haluamasi ruskeusasteen mukaisia.

VAIHE 7: Kun paisto on valmis, avaa kansi varovasti lämmönkestäviä käsinettä käyttäen, ja poista sitten vohvelit lämmönkestävällä muovivaipeella tai puusella lastalla.

Kun teet useita erää vohveleita, sulje kansi jokaisen erän poiston jälkeen, jotta lämpö säilyy.

VAIHE 8: Sammuta vohvelirauta ja irrota se verkkojännitteestä. Jätä kansi auki ja anna jäähtyä.



HUOMAUTUS: Älä täytä tarttumattomaksi pinnoitettua paistolevyä liikaa; taikina laajenee kypsennettäessä. On suositeltavaa täyttää $\frac{1}{2}$ verran. Esikuumenna aina tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt ennen kypsennämistä. Käytön aikana merkkivalo syttyy ja sammuu osoittaakseen, että vohvelirauta ylläpitää lämpötilaa.



VAROITUS: Noudata varovaisuutta paistamisen aikana; vohvelirauta vapauttaa höyryä.



VAROITUS: Vohvelirauta ja paistolevyt kuumenevat voimakkaasti käytön aikana; käytä aina kuumuudenkestäviä hanskoja välttääksesi loukkaantumisen.

Vinkit ja neuvot

- Vältä roiskumista lisäämällä ainesosia kunkin syvennyksen keskelle.
- Jos käytät taikinaa, kaada hitaasti pieni määrä tarttumattomaksi pinnoitetuille paistolevyille ja odota, että se leviää tasaisesti ennen kuin lisää lisää — näin vältät yllätyksen riskin.
- Kuivien aineiden, kuten jauhojen, siivöilyminen auttaa tekemään tasaisen koostumuksen ja välttää kimppejä.
- Vältä avaamista vohvelirautaa kypsennyksen aikana, sillä se päästää lämmön karkaamaan ja estää kuplien muodostumisen.
- Paras merkki siitä, milloin vohvelit ovat valmiita, on, kun höyry lakkaa karkaamasta vohveliraudasta.
- Käytä aina voita tai ruokaöljyä esikäsittelemällä tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt. Tämä ei ainoastaan auta suojaamaan tarttumattomuutta, vaan se myös helpottaa paistettujen vohvelien irrottamista.

- Kuumankestävien muovivaipeiden käyttö auttaa suojaamaan tarttumattomuutta pinnoitetta.
- Säästä aikaa vohveliraudan käytössä valmistamalla ainekset ja seokset hyvissä ajoin etukäteen.

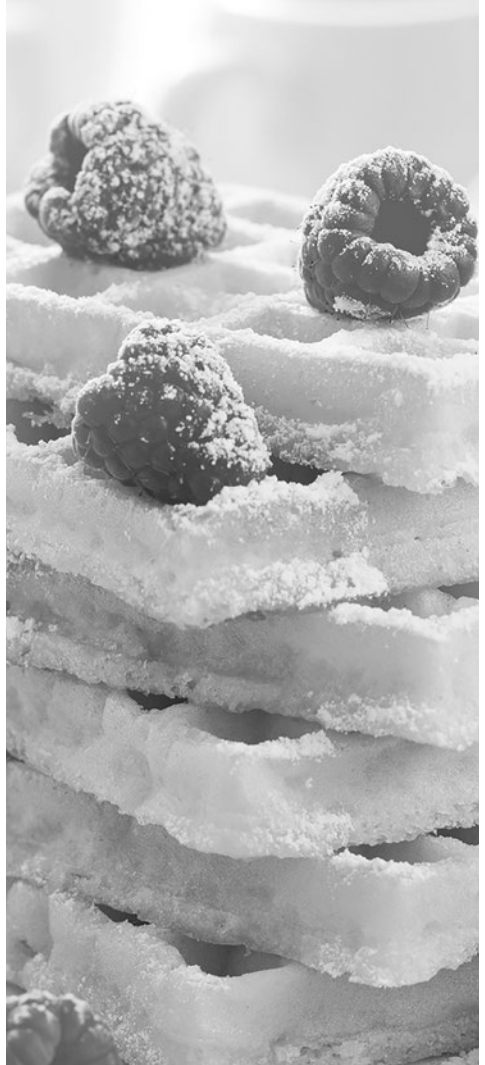
Säilytys

Tarkista, että vohvelirauta on viileä, puhdas ja kuiva ennen kuin säilytät sen viileässä, kuivassa paikassa. Älä koskaan käänä johtoa tiukasti vohveliraudan ympärille; kääri se löyhästi välttääksesi vahingoittamisen.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: EK4214
Syöttö: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Lähtöteho: 550 W

RESEPTIT



Klassiset vehvelit

Ainesosat

120 g tavallista vehnä jauhoa
1 kananmuna
235 ml maitoa
2 rkl voita, sulatettuna
1 rkl sokeria
2 tl leivinjauhetta
Ripaus suolaa

Menetelmä

Siivilöi jauhot ja leivinjauhe suureen kulhoon, sitten sekoita joukkoon sokeri ja suola. Sekoita erillisessä kulhossa kananmuna, maito ja sulatettu voi ja kaada sitten seos kuivien aineiden keskelle. Sekoita hyvin, jotta saat aikaan sileän, paksun taikinan. Rasvaa kevyesti tartuttamattomaksi pinnoitetut paistolevyt ja esilämmitä vehvelirautaa. Kaada taikina varovasti vehvelirautaan; täytä jokainen syvennys ¾. Sulje vehvelirautaa ja paista, kunnes vehvelit ovat kullaruskeita.

Poista vehveli varovasti lämmönkestävällä muovi- tai puulastalla ja jätä jäähtymään ritilälle.

Toista jäljellä olevan taikinan kanssa.



HUOM: Lisää elintarvikeväriä taikinaan ennen paistamista hauskan vivahteen saamiseksi.

Suklaavehvelit

Ainesosat

190 g yleisjauhoja
100 g sokeria
75 g tomusokeria
2 muna
250 ml maitoa
4 rkl voita, sulatettuna
3 rkl makeuttamatonta kaakaojauhetta
3 tl leivinjauhetta
½ tl vaniljauutetta
Ripaus suolaa

Menetelmä

Siivilöi jauhot ja leivinjauhe isoon kulhoon, sitten sekoita joukkoon sokeri, suola ja kaakaojauhe.

Sekoita toisessa kulhossa kananmunat, maito, sulatettu voi, vaniljauute ja tomusokeri, ja kaada sitten seos kuivien aineiden keskelle. Sekoita hyvin tasaiseksi, paksuksi taikina.

Rasvaa kevyesti tartuttamattomaksi pinnoitetut paistolevyt ja esilämmitä vehvelirautaa. Kaada taikina varovasti vehvelirautaan; täytä jokainen syvennys ¾. Sulje vehvelirautaa ja paista, kunnes vehvelit ovat kullaruskeita.

Poista vehveli varovasti lämmönkestävällä muovi- tai puulastalla ja jätä jäähtymään ritilälle.

Toista jäljellä olevan taikinan kanssa.

Suklaalla kuorrutetut vehvelit

Ainesosat

4 klassista vehvelia
100 g sulatettua suklaata (lisää elintarvikeväriä sulatettuun valkosuklaaseen hauskan kaanteen saamiseksi)

Red velvet -vehvelit

Ainesosat

120 g tavallista vehnä jauhoa
25 g kaakaojauhetta
1 kananmuna
235 ml maitoa
2 rkl voita, sulatettuna
1 rkl sokeria
2 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljauutetta
4 tippaa punaista elintarvikeväriä
Ripaus suolaa

Menetelmä

Siivilöi jauhot ja leivinjauhe isoon kulhoon, sekoita sitten joukkoon sokeri, kaakaojauhe ja suola.

Eri kulhossa sekoita yhteen muna, maito, vaniljauute, elintarvikeväri ja sulatettu voi, ja kaada sitten seos kuivien aineiden keskelle. Sekoita hyvin tasaiseksi, paksuksi taikina.

Rasvaa kevyesti tartuttamattomaksi pinnoitetut paistolevyt ja esilämmitä vehvelirautaa. Kaada taikina varovasti vehvelirautaan; täytä jokainen syvennys ¾. Sulje vehvelirautaa ja paista, kunnes vehvelit ovat kullaruskeita.

Poista vehveli varovasti lämmönkestävällä muovi- tai puulastalla ja jätä jäähtymään ritilälle.

Toista jäljellä olevan taikinan kanssa.

Jäähdytetyt vehvelit

Ainesosat

4 klassista vehvelia
Vaniljavoikreemin ainekset
150 g tomusokeria
75 g voita, pehmenettynä
2 tl maitoa
1 tl vaniljauutetta

Vaniljavoikreemin valmistusohje

Vaahdota voi ja tomusokeri yhteen kunnes seos on kevyt ja kuohkea.

Lisää maitoa ja vaniljauutetta hitaasti seokseen ja sekoita, kunnes ainekset ovat yhdistyneet. Levitä täytettä kahden vehvelin väliin ja tee jäätelövehvelivoileipä.

Suklaakuorrutteen ainekset

100 g suklaata, sulatettua (lisää elintarvikeväriä sulatettuun valkosuklaaseen hauskan lisän saamiseksi)
75 g tomusokeria
40 g suolatonta voita, paloina
2 rkl vettä

Suklaakuorrutteen valmistus

Vaahdota voi ja tomusokeri yhteen kunnes seos on kevyt ja kuohkea.

Lisää sulatettua suklaa ja vesi hitaasti seokseen ja sekoita, kunnes ainekset ovat yhdistyneet. Levitä täytettä kahden vehvelin väliin ja tee jäätelövehvelivoileipä.

Jäätelöllä täytetyt vehvelivoileivät

Ainesosat

8 klassista vehvelia (lisää elintarvikeväriä taikinaan ennen paistamista hauskan kierteen aikaansaamiseksi)
4 kauhallista jäätelöä
Kourallinen nonparelleja

Vegaaniset vehvelit

Ainesosat

100 g perusjauhoja
100 g täysjyväjauhoja
250 ml mantelmaitoa
4 rkl vegaanista voita, pehmenettä
3 rkl kultaista hienoa sokeria
2 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljauutetta
Ripaus suolaa

Menetelmä

Siivilöi vehnä jauhot, täysjyväjauhot ja leivinjauhe suureen kulhoon, ja sekoita sitten joukkoon sokeri ja suola.

Sekoita erillisessä kulhossa mantelmaito, vegaaninen voi ja vaniljauute, ja kaada sitten seos kuivien aineiden keskelle. Sekoita hyvin saadaksesi tasaisen, paksun taikinan. Rasvaa kevyesti tartuttamattomaksi pinnoitetut paistolevyt ja esilämmitä vehvelirautaa. Kaada taikina varovasti vehvelirautaan; täytä jokainen syvennys ¾. Sulje vehvelirautaa ja paista, kunnes vehvelit ovat kullaruskeita.

Poista vehveli varovasti lämmönkestävällä muovi- tai puulastalla ja jätä jäähtymään ritilälle. Toista jäljellä olevan taikinan kanssa.

Vegaaniset täyteideat

- Sulatettua vegaanisuklaata ja mansikoita
- Sulatettua vegaanisuklaata ja vegaanivahtokarkkeja
- Mantelvoi ja vegaaniset suklaahippuset
- Kanelijauhe
- Tomusokeri ja marjat
- Maapähkinävoi ja hillo
- Maidoton jogurtti ja marjat
- Banaanin ja vegaaniset suklaalastut
- Maidoton jäätelö ja marjat

"S'mores"-vehvelijäätelöannos

Ainesosat

4 klassista vehvelia
Vaahtokarkkeja
Kermavaahto
Fudge-kastikkeen ainekset
340 g sokeria
115 g voita
100 g makeuttamatonta kaakaojauhetta
240 ml kuohukermaa tai 120 ml kuohukermaa ja 120 ml maitoa
2 tl vaniljauutetta
¼ tl suolaa

Fudgekastikkeen valmistusmenetelmä

Kattilassa matalalla lämmöllä sulata sokeri, kaakaojauhe ja maito, kunnes ne ovat täysin sekoittuneet.

Nosta lämpöä ja kiehua.

Sekoita voi joukkoon ja jatka kiehumista noin 5 minuuttia, kunnes seos sakenee.

Ota pois liedeltä ja sekoita joukkoon vaniljauute ja suola.

Anna jäähtyä noin 5 minuuttia.



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

©George Wilkinson trademark. All rights reserved.

CD180620/MD040825/V9