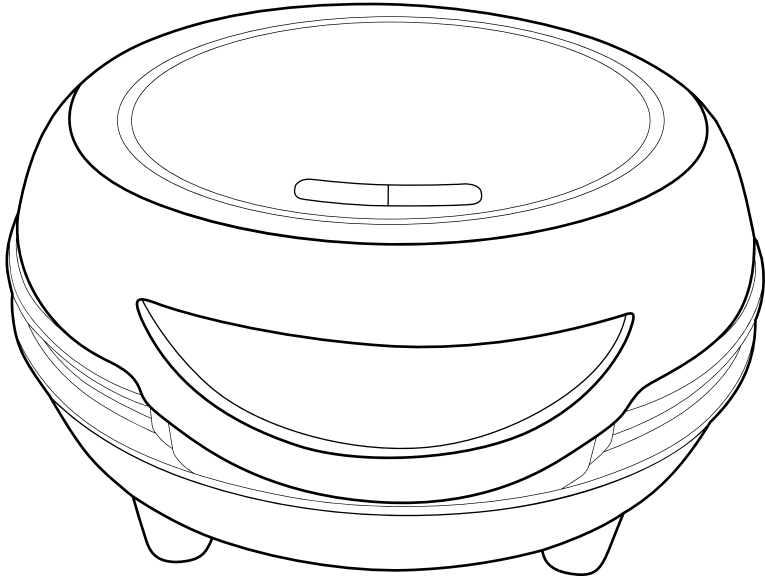


User manual

Waffle maker



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 turvallisustiedot

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 mokрыmi 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 vytáhněte 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 uschovejte 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 mokřima 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 veszélyekkel 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, felhasználoi 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 šķidrumā.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai bīžos, 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 võimetega 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 nettstrømforsyningen.
- 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 nettstrømforsyningen.
- Ikke koble apparatet fra nettstrømforsyningen 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 | Utilizacja 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 gospodinjstskimi 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 kerekes 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 | Απορρίψη 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. Επιστηστε 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 jäteasteialla, 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.

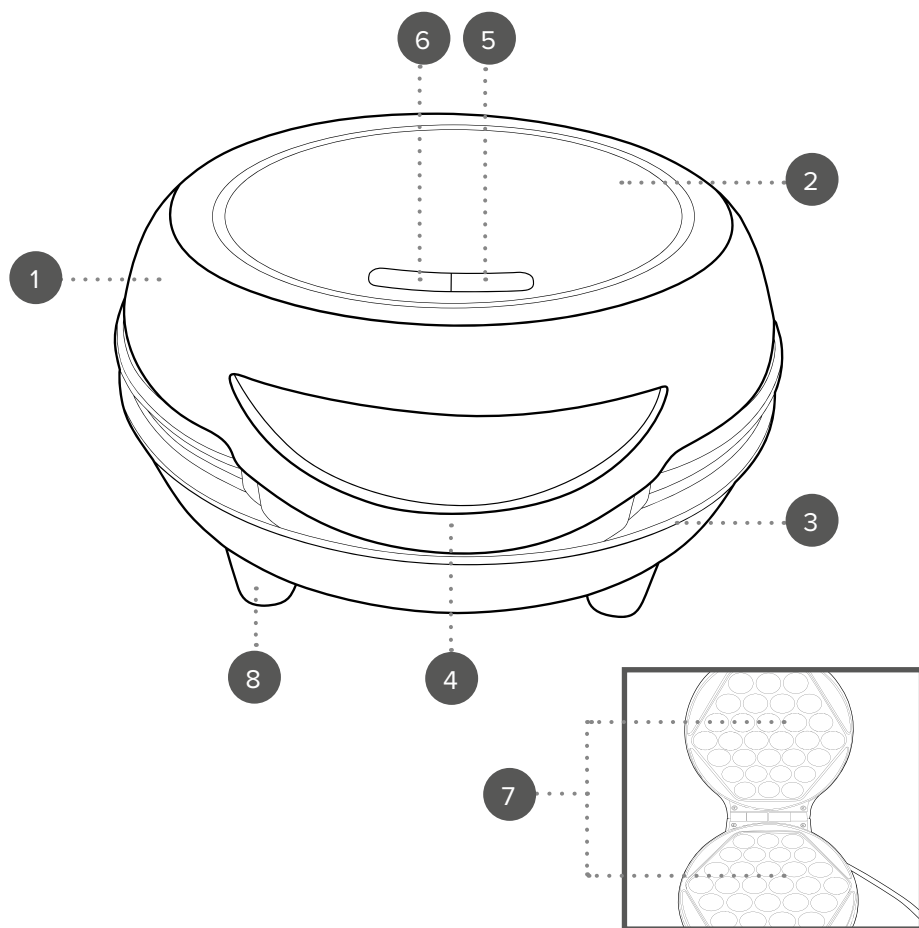


Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD160125/MD000000/V1

Description of parts



1. Waffle maker main unit
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Handle

5. Green indicator light
6. Red indicator light
7. Non-stick cooking plates
8. Non-slip feet

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts

DO:

Switch off the waffle maker and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

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 main unit 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 bubble 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 bubble 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. Both indicator lights will illuminate, signalling that the waffle maker has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the waffle maker for approx. 2½ minutes. The green indicator light will switch off once the required temperature has been reached and the red indicator light will remain illuminated.

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. 4–8 minutes or until golden brown; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. Avoid opening the bubble 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 $\frac{2}{3}$. 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 plate 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 bubble 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: EK6663

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 750 W

RECIPES



Basic bubble waffle

Ingredients

120 g self-raising flour
100 g sugar
2 eggs
50 ml evaporated milk
2 tbsp cornflour
1 tbsp custard powder
1 tsp vegetable oil
2 tsp vanilla extract

Method

Place all of the ingredients into a large bowl and mix together until a smooth batter is formed. Spoon the mixture sparingly into the centre of the non-stick coated cooking plate. Close the lid and cook for approx. 4 minutes or until golden brown. Present in a serving cone with ice cream and desired toppings.

Chocolate bubble waffle

Ingredients

120 g self-raising flour
100 g sugar
2 eggs
50 ml evaporated milk
2 tbsp cornflour
1 tbsp cocoa powder
1 tsp vegetable oil

Method

Place all of the ingredients into a large bowl and mix together until a smooth batter is formed. Spoon the mixture sparingly into the centre of the non-stick coated cooking plate. Close the lid and cook for approx. 4 minutes or until golden brown. Present in a serving cone with ice cream and desired toppings.

Sweet recipe suggestions

Fillings

Vanilla ice cream
Double chocolate ice cream
Matcha ice cream
Freshly whipped cream
Frozen yoghurt
Strawberry sorbet

Toppings

Strawberries
Raspberries
Blueberries
Banana
Mango
Pecans
Chopped hazelnuts
Coconut
Almonds
Toffee popcorn
Sweet popcorn
Salted popcorn
Fudge chunks
Cookie dough
Chocolate straws
Strawberry laces
Gummy bears
Biscuit
Chocolate sprinkles
Rainbow sprinkles
Yoghurt chips
Granola
Chocolate brownie chunks
Mini marshmallows
Icing sugar

Sauce

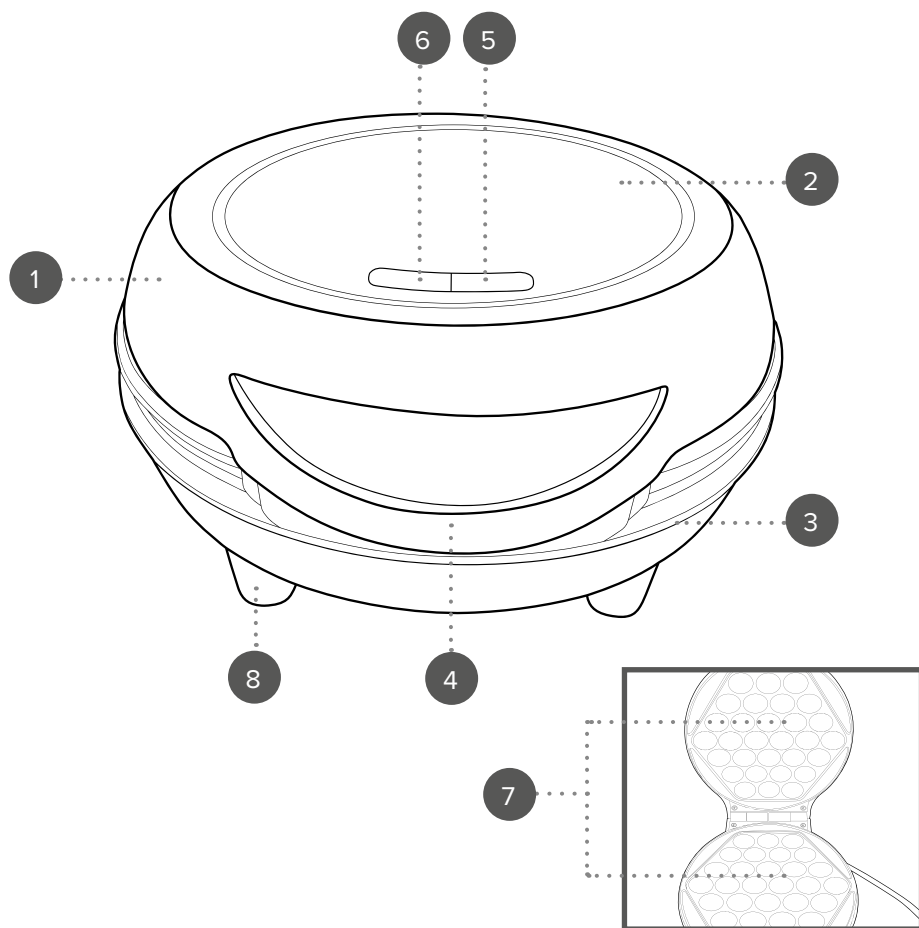
Salted caramel
Chocolate hazelnut spread
Golden syrup
Butterscotch
Honey
Raspberry coulis

Savoury recipe suggestions

Fillings

Avocado and scrambled egg
Smoked BBQ pulled pork
Smoked salmon and cream cheese
Cheese and ham
Full English breakfast (egg, sausage, bacon, beans and hash brown)

Description des pièces



1. Unité principale du gaufrier
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Poignée

5. Voyant vert
6. Voyant rouge
7. Plaques de cuisson antiadhésives
8. Pieds antidérapants

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

Ne pas utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : essuyez l'unité principale du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de le brancher sur 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 pour gaufres bulles, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du gaufrier pour gaufres bulles pour une bonne ventilation.

Utilisation du gaufrier

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les gaufres de coller.

ÉTAPE 1 : préparez la pâte à gaufres.

ÉTAPE 2 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur et allumez-le. Les deux voyants s'allument pour indiquer que le gaufrier est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 3 : préchauffez le gaufrier pendant environ 2½ minutes. Le voyant vert s'éteint une fois la température requise atteinte et le voyant rouge reste allumé.

ÉTAPE 4 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : versez une partie de la pâte au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.

ÉTAPE 6 : faites cuire pendant environ 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir le gaufrier pour gaufres bulles avant 4 minutes de cuisson, afin d'obtenir des gaufres bien gonflées. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les gaufres soient dorées à souhait.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

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



REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante sur la plaque de cuisson antiadhésive ; la pâte s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux $\frac{2}{3}$. Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le témoin s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier maintient la température.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson. Le gaufrier peut émettre de la vapeur.



AVERTISSEMENT : le gaufrier et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson. Veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Versez lentement une petite quantité de pâte sur la plaque de cuisson antiadhésive et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte homogène et d'éviter les grumeaux.
4. Évitez d'ouvrir le gaufrier pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation des bulles.
5. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du gaufrier pour gaufres bulles, cela signifie que les gaufres sont prêtes.
6. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des gaufres une fois cuites.
7. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
8. Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gaufrier, préparez les ingrédients et le mélange bien à l'avance.

Rangement

Vérifiez que le gaufrier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour du gaufrier. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6663

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 750 W

RECETTES



Gaufres bulles classiques

Ingrédients

120 g de farine avec levure incorporée
100 g de sucre
2 œufs
50 ml de lait concentré
2 cuillères à soupe de farine de maïs
1 cuillère à soupe de poudre custard
1 cuillère à café d'huile végétale
2 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez délicatement le mélange au centre de la plaque de cuisson anti-adhésive. Fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée. Servez-les gaufres en cornet accompagnées de boules de glace et de garnitures de votre choix.

Gaufres bulles au chocolat

Ingrédients

120 g de farine avec levure incorporée
100 g de sucre
2 œufs
50 ml de lait concentré
2 cuillères à soupe de farine de maïs
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1 cuillère à café d'huile végétale

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez délicatement le mélange au centre de la plaque de cuisson anti-adhésive. Fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée. Servez-les gaufres en cornet accompagnées de boules de glace et de garnitures de votre choix.

Idées de recettes sucrées

Accompagnements

Glace à la vanille
Deux boules de glace au chocolat
Glace au thé vert
Chantilly
Yaourt glacé
Sorbet fraise

Garnitures

Fraises
Framboises
Myrtilles
Bananes
Mangues
Noix de pécan
Noisettes hachées
Noix de coco
Amandes
Popcorn au caramel
Popcorn sucré
Popcorn salé
Morceaux de caramel
Pâte à cookie
Copeaux de chocolat
Bonbons aux fraises
Ours en gélatine
Biscuits
Pépites de chocolat
Vermicelles multicolores
Chips de yaourt
Granola
Morceaux de brownie au chocolat
Mini marshmallows
Sucre glace

Sauce

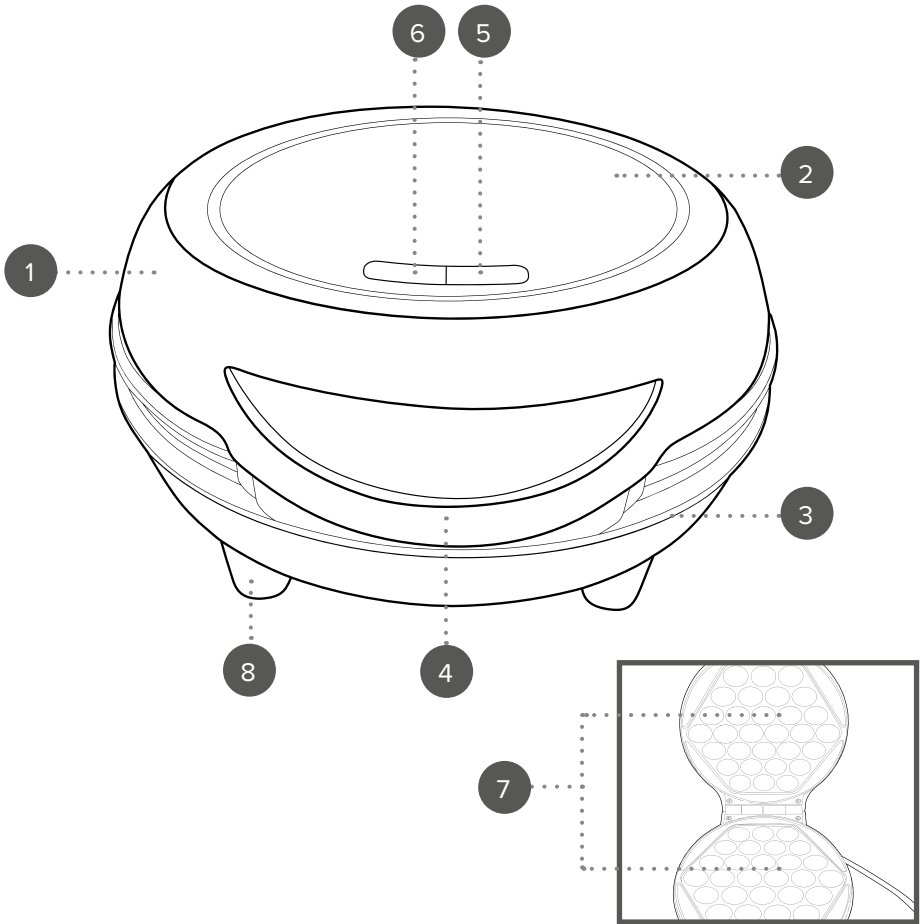
Caramel beurre salé
Pâte à tartiner chocolat-noisette
Sirop d'érable
Caramel
Miel
Coulis de framboise

Idées de recettes salées

Accompagnements

Avocat et œuf brouillé
Porc effiloché fumé au BBQ
Saumon fumé et fromage crémeux
Jambon et fromage
Style petit déjeuner anglais (œuf, saucisses, bacon, haricots et galettes de pommes de terre)

Beschreibung der Teile



1. Haupteinheit des Waffleisens
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Griff

5. Grüne Kontrollleuchte
6. Rote Anzeigeleuchte
7. Antihafbeschichtete Heizplatten
8. Rutschfeste Füße

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

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie das Waffeleisen aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Waffeleisens aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie die Haupteinheit des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- oder Topfkratzer, um das Waffeleisen oder das Zubehör 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 Waffeleisen an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie das Waffeleisen gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie das Wabenwaffeleisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt sich nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Wabenwaffeleisens.

Verwenden des Waffeleisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Einsätze auf und reiben Sie sie mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und das Anhaften der Waffeln verhindert.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Waffelteig zu.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Die beiden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen damit an, dass das Wabenwaffeleisen eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Wabenwaffeleisen ca. 3 Minuten vor. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde und die Kontrollleuchte leuchtet weiter.

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

SCHRITT 5: Gießen Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihaftbeschichteten Heizplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um das Verschütten von Teig zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge davon in die Mitte des Einsatzes und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.

SCHRITT 6: Backen Sie die Waffeln ca. 4–8 Minuten lang oder bis diese goldbraun sind. Prüfen Sie sie regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels mit hitzebeständigen Handschuhen. Öffnen Sie das Wabenwaffeleisen erst nach 4 Minuten Backzeit, da die Waffeln sonst nicht aufgehen. Bei Bedarf können die Waffeln etwas länger gebacken werden, bis sie entsprechend gebräunt sind.

SCHRITT 7: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit den hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entfernen Sie die Waffeln mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

Wenn Sie mehrere Portionen Waffeln zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.

SCHRITT 8: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Der antihafbeschichtete Einsatz darf nicht überfüllt werden; der Teig dehnt sich beim Backen aus. Es wird empfohlen, den Einsatz zu $\frac{2}{3}$ zu füllen. Heizen Sie die antihafbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält.



ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Waffeleisen Dampf abgibt.



WARNUNG: Das Waffeleisen und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihafbeschichteten Einsätze und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
3. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
4. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann und sich sonst keine Blasen bilden können.
5. Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Wabenwaffeleisen entweicht.
6. Verwenden Sie zum Vorbereiten der antihafbeschichteten Einsätze immer Butter oder Speiseöl. Dadurch wird nicht nur die Antihafbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der gebackenen Waffeln erleichtert.
7. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
8. Um bei der Verwendung des Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass das Waffeleisen abgekühlt, 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 lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6663

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 750 W

REZEPTE



Grundrezept für Waffeln in Wabenform

Zutaten

120 g Mehl gemischt mit Backpulver
100 g Zucker
2 Eier
50 ml Kondensmilch
2 EL Speisestärke
1 EL Puddingpulver
1 TL Pflanzenöl
2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mixen, bis ein weicher Teig entsteht. Die Mischung sparsam in die Mitte der antihafbeschichteten Heizplatte geben.

Den Deckel schließen und ca. 4 Minuten oder goldbraun backen.

In einem Papierstanitzel mit Eiscreme und einer Garnierung Ihrer Wahl servieren.

Schokowaffeln in Wabenform

Zutaten

120 g Mehl gemischt mit Backpulver
100 g Zucker
2 Eier
50 ml Kondensmilch
2 EL Speisestärke
1 EL Kakaopulver
1 TL Pflanzenöl

Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mixen, bis ein weicher Teig entsteht. Die Mischung sparsam in die Mitte der antihafbeschichteten Heizplatte geben.

Den Deckel schließen und ca. 4 Minuten oder goldbraun backen.

In einem Papierstanitzel mit Eiscreme und einer Garnierung Ihrer Wahl servieren.

Vorschläge für süße Rezepte

Füllungen

Vanilleeis
Dunkles Schokoladeneis
Matcha-Eis
Frische Schlagsahne
Frozen Yoghurt
Erdbeersorbet

Garnierungen

Erdbeeren
Himbeeren
Blaubeeren
Bananen
Mangos
Pekannüsse
Haselnusssplitter
Kokosnusssraspel
Mandeln
Toffee-Popcorn
Süßes Popcorn
Salziges Popcorn
Buttertoffee
Cookie-Teig
Schokoröllchen
Erdbeerschnüre
Gummibären
Kekse
Schokostreusel
Bunte Zuckerstreusel
Joghurt-Chips
Knuspermüsli
Schoko-Brownie-Stücke
Mini-Marshmallows
Puderzucker

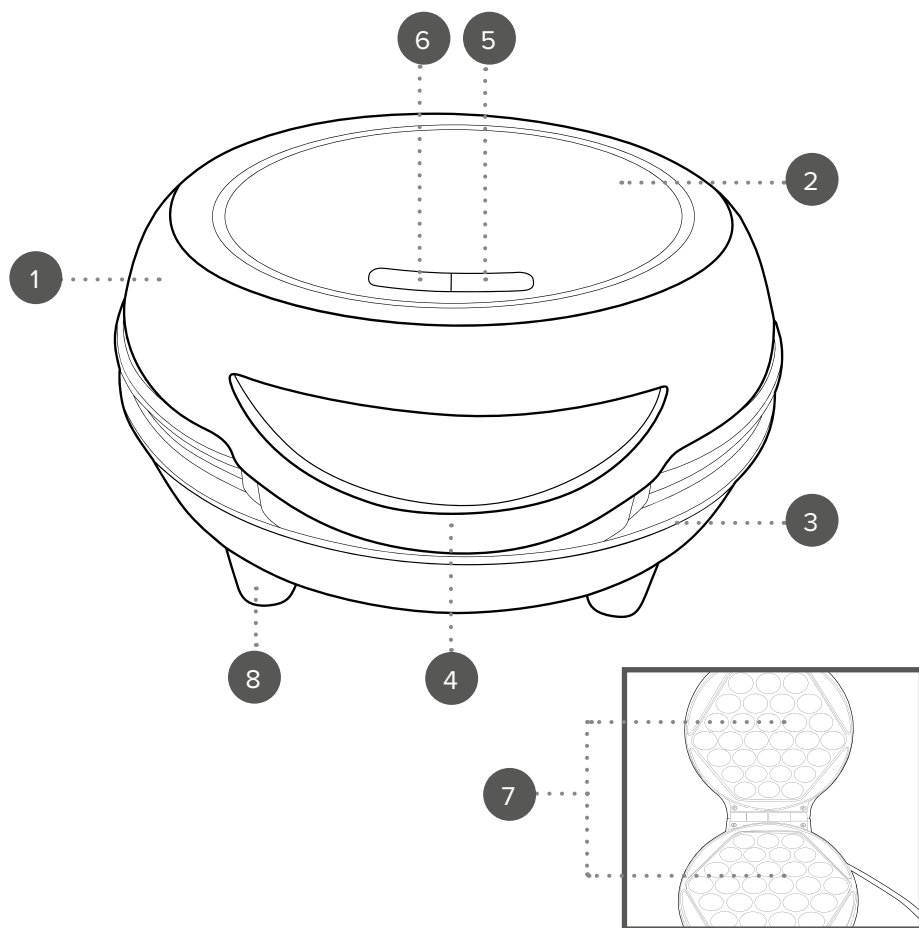
Sauce

Gesalzenes Karamell
Nougatcreme
Zuckerrübensirup
Butterscotch
Honig
Himbeersoße

Vorschläge für herzhafte Rezepte

Füllungen
Avocado und Rührei
Geräuchertes BBQ-Pulled-Pork
Geräucherter Lachs und Frischkäse
Käse und Schinken
Englisches Frühstück (Ei, Bratwurst, Speck,
Bohnen und Kartoffelpuffer)

Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdunit van het wafelijzer
2. Bovenste behuizing
3. Onderste behuizing
4. Handgreep

5. Groen indicatielampje
6. Rood indicatielampje
7. Bakplaten met antiaanbaklaag
8. Antislipvoetjes

NL | de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel het wafelijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

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

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om het wafelijzer of de accessoires schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: Het wafelijzer moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruikershandleiding Vóór het eerste gebruik

Maak het wafelijzer schoon volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



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

Hetwafelijzer gebruiken

Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat de wafel blijft plakken.

STAP 1: Bereid het wafelbeslag.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel het wafelijzer in. Beide indicatielampjes gaan branden om aan te geven dat het wafelijzer ingeschakeld is en bezig is met opwarmen.

STAP 3: Laat het wafelijzer ongeveer 2,5 minuut voorverwarmen. Het groene indicatielampje gaat uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt en het rode indicatielampje blijft branden.

STAP 4: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

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

STAP 6: Bak de wafels 4–8 minuten of totdat ze goudbruin zijn. Controleer ze regelmatig door het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen te openen. Open het apparaat niet voordat er 4 minuten zijn verstreken, omdat dit voorkomt dat de wafels rijzen. Indien nodig kunnen de wafels wat langer worden gebakken totdat ze de gewenste kleur hebben.

STAP 7: Als het bakproces klaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdert u de wafels met een hittebestendige plastic of houten spatel.

Wanneer u meerdere porties wafels maakt, sluit u 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 het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Overvul de bakplaat met antiaanbaklaag niet, want het beslag zet uit tijdens het bakken. Vullen tot $\frac{2}{3}$ wordt aanbevolen. Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat het wafelijzer de temperatuur in stand houdt.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want het wafelijzer zal stoom afgeven.



WAARSCHUWING: Het wafelijzer en de bakplaten worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Hints en tips

1. Voorkom morsen door de ingrediënten in het midden van elk kuiltje te schenken.
2. Als u beslag gebruikt, giet u langzaam een kleine hoeveelheid op de bakplaat met antiaanbaklaag en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt. Zo voorkomt u dat het beslag overloopt.
3. Door droge ingrediënten zoals bloem te zeven, zorgt u voor een gladde consistentie zonder klonten.
4. Open het wafelijzer niet tijdens het bakken, omdat hierdoor warmte kan ontsnappen en luchtballen kunnen worden gevormd.
5. De beste indicator voor wanneer de wafels klaar zijn, is wanneer er geen stoom meer uit het wafelijzer ontsnapt.
6. Smeer de bakplaten met antiaanbaklaag altijd van tevoren in met boter of bakolie. Dit helpt niet alleen de antiaanbaklaag te beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de gebakken wafels eraf te halen.
7. Het gebruik van hittebestendig keukengerei van plastic of hout helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
8. Om tijd te besparen wanneer u het wafelijzer gebruikt, bereidt u de ingrediënten en het beslag ruim van tevoren voor.

Opbergen

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, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6663

Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 750 W

RECEPTEN



Eenvoudige bubbelwafel

Ingrediënten

120 g zelfrijzend bakmeel
100 g suiker
2 eieren
50 ml geëvaporeerde melk
2 eetlepels maïsmeel
1 eetlepel custardpoeder
1 theelepel plantaardige olie
2 theelepels vanille-extract

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng ze tot er een glad beslag is gevormd. Schep een beetje van het mengsel in het midden van de bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en wacht ongeveer 4 minuten of tot de wafels goudbruin zijn gebakken. Serveer ze in een hoorntje met ijs en een garnering naar keuze.

Chocolade bubbelwafel

Ingrediënten

120 g zelfrijzend bakmeel
100 g suiker
2 eieren
50 ml geëvaporeerde melk
2 eetlepels maïsmeel
1 eetlepel cacaopoeder
1 theelepel plantaardige olie

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng ze tot er een glad beslag is gevormd. Schep een beetje van het mengsel in het midden van de bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en wacht ongeveer 4 minuten of tot de wafels goudbruin zijn gebakken. Serveer ze in een hoorntje met ijs en een garnering naar keuze.

Suggesties voor zoete recepten

Vullingen

Vanille-ijs
Chocolade-ijs
Matcha-ijs
Vers geklopte slagroom
Yoghurtijs
Aardbeiensorbet

Toppings

Aardbeien
Frambozen
Bosbessen
Banaan
Mango
Pecannoten
Fijngehakte hazelnoten
Kokos
Amandelen
Toffeepopcorn
Zoete popcorn
Zoute popcorn
Stukjes fudge
Koekjesdeeg
Chocoladestokjes
Aardbeiveters
Gummibeertjes
Koekjes
Chocoladehagel
Gekleurde hagel
Yoghurtkoekjes
Muesli
Stukjes brownie
Mini-marshmallows
Poedersuiker

Saus

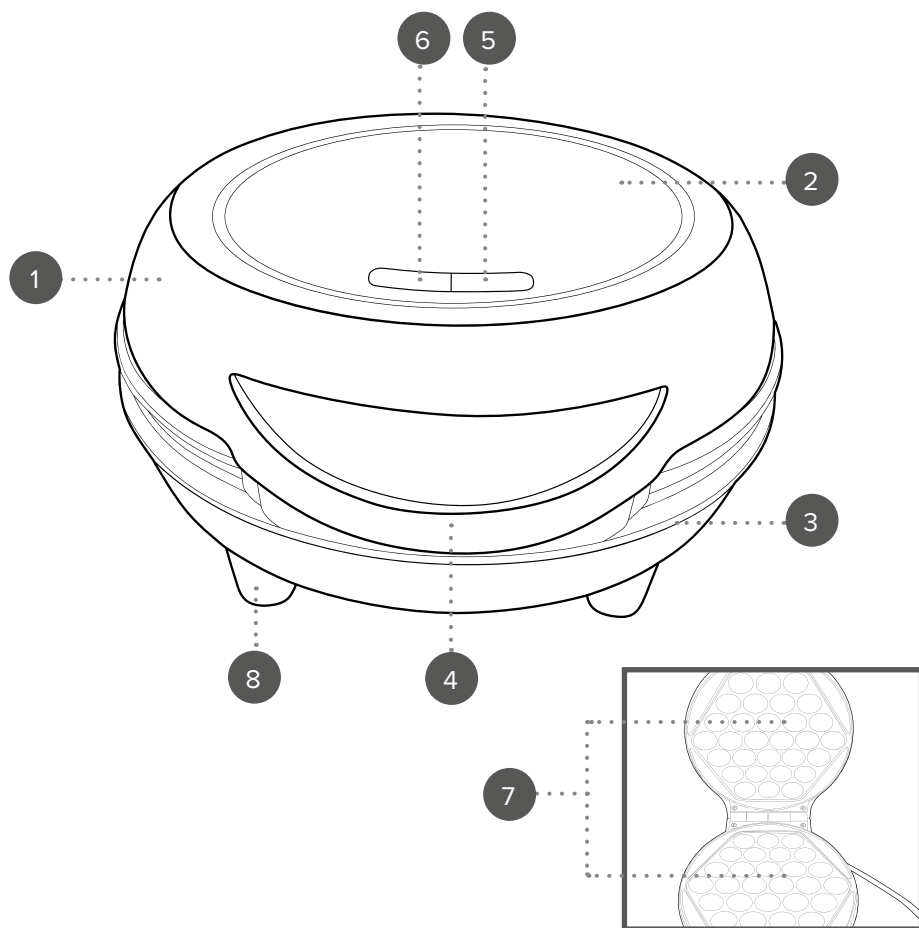
Gezouten karamel
Chocolade-hazelnootpasta
Suikerstroop
Butterscotch
Honing
Frambozensaus

Suggesties voor hartige recepten

Vullingen

Avocado en roerei
Gerookt, gebarbecued pulled pork
Gerookte zalm en roomkaas
Kaas en ham
Engels ontbijt (ei, worst, bacon, bonen en rösti)

Opis części



1. Jednostka główna gofrownicy
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Uchwyt
5. Zielona lampka kontrolna

6. Czerwona lampka kontrolna
7. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
8. Nóżki antypoślizgowe

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć gofrownicę i odłączyć od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

Nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć gofrownicę od zasilania sieciowego i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: wytrzyj podstawę gofrownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

Do czyszczenia gofrownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: gofrownicę należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść gofrownicę zgodnie z instrukcjami podanymi w części Konserwacja.



UWAGA: przy pierwszym użyciu gofrownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół gofrownicy.

Używanie gofrownicy

Przed każdym użyciem na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przylepianiu się gofrów.

KROK 1: przygotuj ciasto na gofry.

KROK 2: podłącz gofrownicę do źródła zasilania i włącz ją. Obie lampki kontrolne zaświecą się, sygnalizując włączenie gofrownicy i jej nagrzewanie.

KROK 3: rozgrzewaj gofrownicę przez ok. 2½ minuty. Zielona lampka kontrolna wyłączy się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasygnalizować gotowość urządzenia do pracy.

KROK 4: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 5: wlej część przygotowanego ciasta na środek dolnej płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty i przed dodaniem większej ilości poczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprowadzi.

KROK 6: piecz ciasto przez ok. 4–8 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru. Sprawdzaj co jakiś czas poziom zarumienienia, delikatnie uchylając pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Nie należy otwierać gofrownicy przed upływem 4 minut, ponieważ gofry nie wyrosną. W razie potrzeby gofry można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij gofry, korzystając z odpornej na wysoką temperaturę drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki.

Przygotowując wiele porcji gofrów, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę — to pozwoli utrzymać temperaturę.

KROK 8: wyłącz gofrownicę i odłącz ją od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: nie należy nalewać zbyt dużej ilości ciasta na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ ciasto zwiększy swoją objętość podczas pieczenia. Zaleca się, aby płyta była wypełniona w $\frac{2}{3}$. Przed rozpoczęciem opiekania należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. W trakcie korzystania z urządzenia lampka kontrolna będzie włączać się i gasnąć, aby zasygnalizować, że gofrownica utrzymuje temperaturę.



PRZESTROGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza gofrownicy będzie wydobywać się para.



OSTRZEŻENIE: podczas pracy gofrownica i płyty grzejne nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Wskazówki i porady

1. Unikać rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli wlać jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po jej równomiernym rozprowadzeniu, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
3. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
4. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania gofrownicy, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.
5. Gdy z gofrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.
6. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Zapewni to nie tylko ochronę powłoki, ale także ułatwi wyjęcie upieczonych gofrów z urządzenia.
7. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z gofrownicy, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.

Przechowywanie

Przed odłożeniem gofrownicy w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół gofrownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6663

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 750 W

PRZEPISY



Podstawowe gofry

Składniki

120 g mąki samo-rosnącej
100 g cukru
2 jajka
50 ml skondensowanego mleka
2 łyżki mąki kukurydzianej
1 łyżka stołowa kremu custard w proszku
1 łyżeczka oleju roślinnego
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Umieść wszystkie składniki w dużej misce i mieszaj je do uzyskania ciasta o gładkiej konsystencji. Ostrożnie nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4 minuty lub do uzyskania złotobrazowego koloru. Gofry najlepiej jest podawać w rożku z lodami oraz dowolnymi dodatkami.

Czekoladowe gofry bąbelkowe

Składniki

120 g mąki samo-rosnącej
100 g cukru
2 jajka
50 ml skondensowanego mleka
2 łyżki mąki kukurydzianej
1 łyżka stołowa kakao w proszku
1 łyżeczka oleju roślinnego

Przygotowanie

Umieść wszystkie składniki w dużej misce i mieszaj je do uzyskania ciasta o gładkiej konsystencji. Ostrożnie nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4 minuty lub do uzyskania złotobrazowego koloru. Gofry najlepiej jest podawać w rożku z lodami oraz dowolnymi dodatkami.

Propozycje słodkich przepisów

Nadzenia

Lody waniliowe
Lody podwójnie czekoladowe
Lody matcha
Świeżo ubita śmietana
Mrożony jogurt
Sorbet truskawkowy

Dodatki

Truskawki
Maliny
Jagody
Banan
Mango
Orzechy pekan
Posiekane orzechy laskowe
Kokos
Migdały
Popcorn toffi
Słodki popcorn
Popcorn solony
Krówki
Ciastka
Rurki czekoladowe
Żelki truskawkowe
Żelki gumisie
Herbatniki
Wiórki czekoladowe
Kolorowa posypka cukrowa
Jogurtowe dropsy
Granola
Kawałki ciasta czekoladowego
Minipianki marshmallow
Cukier puder

Sos

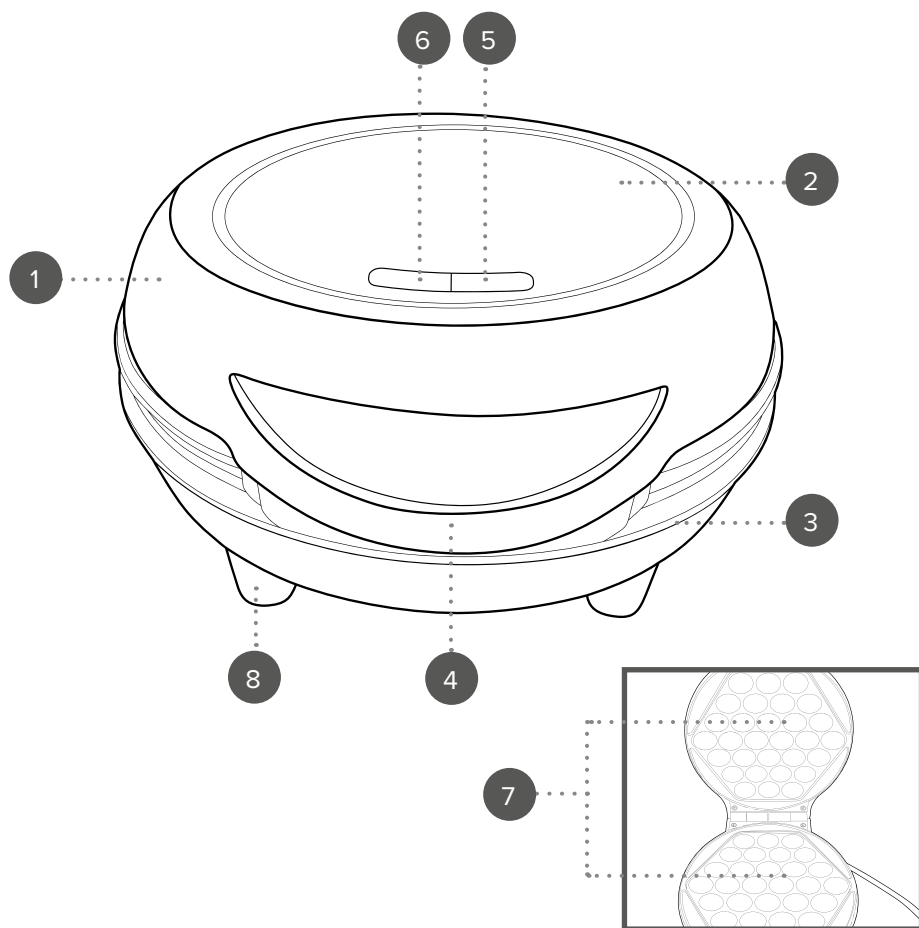
Solony karmel
Krem czekoladowo-orzechowy
Syrup cukrowy
Sos butterscotch
Miód
Sos malinowy

Propozycje słonych przepisów

Nadzienia

Awokado i jajecznicza
Rwana wędzona wieprzowina z grilla
Łosoś wędzony z serkiem kremowym
Ser z szynką
Pełne śniadanie angielskie (jaja, parówki, bekon, fasola i placki ziemniaczane)

Descrizione dei componenti



1. Unità principale della macchina per waffle

2. Alloggiamento superiore

3. Alloggiamento inferiore

4. Impugnatura

5. Spia verde

6. Spia rossa

7. Piastre di cottura antiaderenti

8. Piedini antiscivolo

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

COSA NON FARE

Non utilizzare gli accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di eventuali operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

PASSAGGIO 2: pulire l'unità principale della macchina per waffle con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 3: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirla con carta assorbente. In caso di difficoltà nel rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per waffle e dei relativi accessori, onde evitare di 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 la macchina per waffle all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni presenti nella sezione "**Cura e manutenzione**".



NOTA: al primo utilizzo, la macchina per bubble waffle potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per bubble waffle.

Utilizzo della macchina per waffle

Prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo con carta assorbente. In questo modo, si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che il waffle si attacchi.

PASSAGGIO 1: preparare la pastella per waffle.

PASSAGGIO 2: collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica e accenderla. Entrambe le spie si illuminano, per indicare che la macchina per waffle è accesa ed è in fase di riscaldamento.

PASSAGGIO 3: preriscaldare la macchina per waffle per circa 2 minuti e mezzo. La spia verde si spegne una volta raggiunta la temperatura richiesta, mentre la spia rossa rimane accesa.

PASSAGGIO 4: aprire delicatamente il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.

PASSAGGIO 5: versare un po' di pastella al centro della piastra di cottura antiaderente inferiore, quindi chiudere delicatamente 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 altra.

PASSAGGIO 6: cuocere per circa 4–8 minuti o finché non avrà assunto un colore dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio con guanti resistenti al calore. Non aprire la macchina per bubble waffle prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti i waffle non lieviteranno. Se necessario, è possibile cuocere i waffle un po' più a lungo fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

PASSAGGIO 7: a cottura ultimata, aprire delicatamente il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere i waffle con una spatola in legno o in plastica termoresistente.

Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.

PASSAGGIO 8: spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente perché la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di non riempire oltre i $\frac{2}{3}$ prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura.



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



AVVERTENZA: la macchina per waffle e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ciascuno stampo.
2. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nella piastra di cottura antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere un composto liscio e senza grumi.
4. Non aprire la macchina per waffle durante la cottura, in quanto il calore potrebbe disperdersi e impedire la formazione delle bolle.
5. I waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina per bubble waffle.
6. Utilizzare sempre burro oppure olio per preparare al meglio le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Questo metodo non solo contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente, ma facilita anche la rimozione dei waffle caldi.
7. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
8. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per waffle, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per waffle sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

Avvolgere il cavo attorno alla macchina per waffle senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6663

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 750 W

RICETTE



Bubble waffle

Ingredienti

120 g di farina autolievitante
100 g di zucchero
2 uova
50 ml di latte condensato
2 cucchiaini di farina di mais
1 cucchiaino di preparato per crema pasticcera
1 cucchiaino di olio vegetale
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti in una grande ciotola e mescolare fino a ottenere una pastella fluida. Con un cucchiaino, disporre una quantità moderata di composto al centro della piastra di cottura antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 4 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato.

Servire il waffle nel cono aggiungendo del gelato e la guarnizione desiderata.

Bubble waffle al cioccolato

Ingredienti

120 g di farina autolievitante
100 g di zucchero
2 uova
50 ml di latte condensato
2 cucchiaini di farina di mais
1 cucchiaino di cacao in polvere
1 cucchiaino di olio vegetale

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti in una grande ciotola e mescolare fino a ottenere una pastella fluida. Con un cucchiaino, disporre una quantità moderata di composto al centro della piastra di cottura antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 4 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato.

Servire il waffle nel cono aggiungendo del gelato e la guarnizione desiderata.

Suggerimenti per le ricette dolci

Farciture

Gelato alla vaniglia
Gelato al doppio cioccolato
Gelato al tè Matcha
Panna montata fresca
Yogurt gelato
Sorbetto di fragole

Guarnizioni

Fragole
Lamponi
Mirtilli
Banana
Mango
Noci pecan
Nocciole tritate
Cocco
Mandorle
Popcorn caramellato
Popcorn dolce
Pop corn salato
Ganache a pezzetti
Impasto per biscotti
Gocce di cioccolato
Lacci alla fragola
Orsetti gommosi
Biscotti
Praline di cioccolato
Praline multicolori
Chips per yogurt
Granella
Pezzetti di brownie al cioccolato
Mini marshmallow
Zucchero a velo

Salse

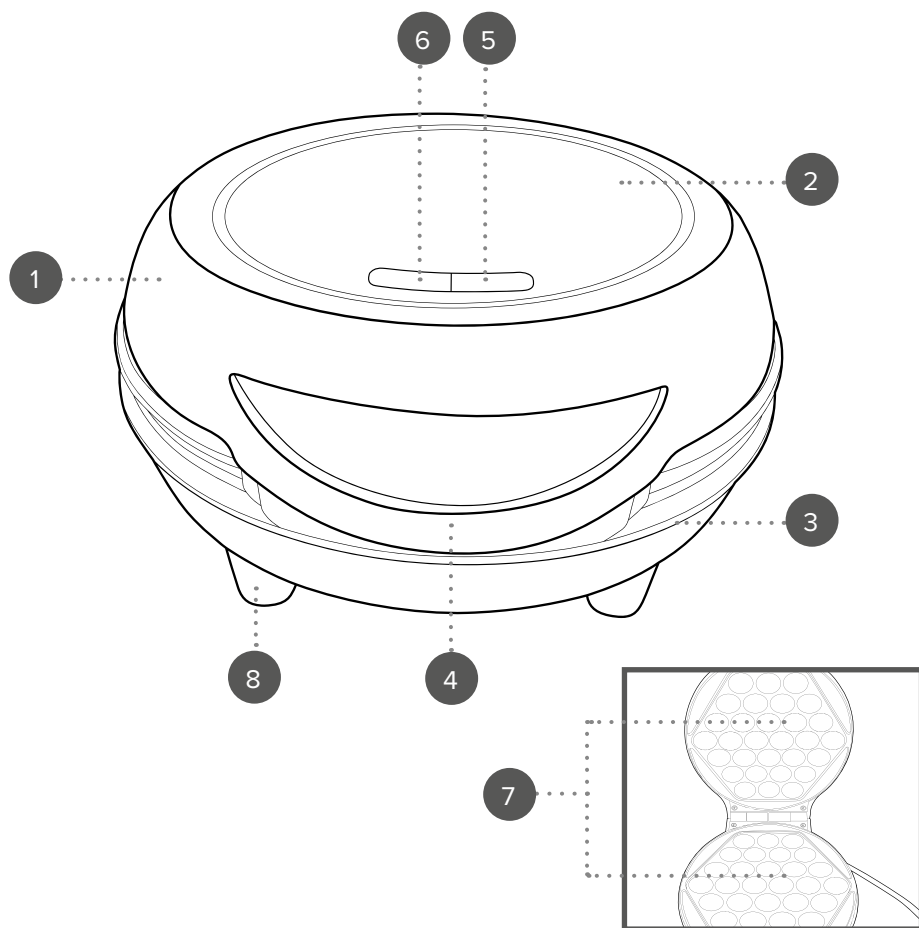
Caramello salato
Crema di cioccolato alle nocciole
Melassa
Toffee
Miele
Coulis di lamponi

Suggerimenti per le ricette salate

Farciture

Avocado e uova strapazzate
Sfilacci di maiale affumicato salsa BBQ
Salmone affumicato e formaggio cremoso
Prosciutto e formaggio
Colazione all'inglese completa (uova, salsiccia, bacon, fagioli e frittelle di patate)

Descripción de las piezas



1. Unidad principal de la gofrera
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Mango

5. Indicador verde
6. Indicador rojo
7. Placas de cocción antiadherentes
8. Patas antideslizantes

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

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague la gofrera y desenchúfela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar la gofrera o de realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 2: Limpie la unidad principal de la gofrera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la gofrera o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La gofrera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la gofrera siguiendo las instrucciones de la sección titulada “**Cuidados y mantenimiento**”.



NOTA: Cuando utilice la gofrera con base de burbujas por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la gofrera con base de burbujas.

Uso de la gofrera

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que el gofre se pegue.

PASO 1: Prepare la masa para gofres.

PASO 2: Enchufe la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala. Ambos indicadores se iluminarán para señalar que la gofrera se ha encendido y que se está calentando.

PASO 3: Precaliente la gofrera durante unos 2,5 minutos. El indicador verde se apagará cuando se alcance la temperatura necesaria, mientras que el indicador rojo permanecerá encendido.

PASO 4: Retire la tapa con cuidado utilizando guantes para horno resistentes al calor.

PASO 5: Vierta parte de la masa en el centro de la placa antiadherente inferior y cierre la tapa. Para evitar derrames, vierta una pequeña cantidad de masa lentamente en el centro de la placa y espere a que se distribuya de forma uniforme antes de añadir más.

PASO 6: Cocine durante unos 4–8 minutos o hasta que se doren. Abra la tapa con cuidado cada cierto tiempo con la ayuda de guantes resistentes al calor para evitar que se quemem. No abra la gofrera con base de burbujas durante 4 minutos, ya que de lo contrario no se formarán las burbujas. Si lo desea, puede dorar los gofres un poco más, hasta el punto que más le guste.

PASO 7: Una vez listos, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los gofres con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

Si va a preparar varias tandas de gofres, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

PASO 8: Apague y desconecte la gofrera de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.



NOTA: No llene en exceso la placa con revestimiento antiadherente, ya que la masa se extenderá mientras se cocina. Se recomienda llenar dos terceras partes. Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para señalar que la gofrera mantiene la temperatura.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado mientras cocina, ya que la gofrera expulsará vapor.



ADVERTENCIA: La gofrera y las placas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada los ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta con cuidado una cantidad pequeña de masa en la placa de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya por la placa antes de añadir más, para evitar que se desborde.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
4. No abra la gofrera mientras se preparan los gofres, ya que hará que se escape el calor y no podrán formarse las burbujas.
5. Fíjese bien en cuándo deja de salir vapor de la gofrera con base de burbujas: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir 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 cuando estén listos.
7. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación para ahorrar tiempo al utilizar la gofrera.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la gofrera esté fría, limpia y seca. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la gofrera; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6663

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 750 W

RECETAS



Gofre de burbujas normal

Ingredientes

120 g de harina con levadura
100 g de azúcar
2 huevos
50 ml de leche evaporada
2 cucharadas de harina de maíz
1 cucharada de natillas en polvo
1 cucharadita de aceite vegetal
2 cucharaditas de extracto de vainilla

Elaboración

En un recipiente grande, coloque todos los ingredientes y mézclelos hasta formar una masa suave. Vierta la mezcla lentamente en el centro de la placa con revestimiento antiadherente. Cierre la tapa y deje cocinar los gofres durante unos 4 minutos o hasta que se doren. Sírvalos en un cucurucho con helado y la cobertura que más le guste.

Gofre de burbujas con chocolate

Ingredientes

120 g de harina con levadura
100 g de azúcar
2 huevos
50 ml de leche evaporada
2 cucharadas de harina de maíz
1 cucharada de cacao en polvo
1 cucharadita de aceite vegetal

Elaboración

En un recipiente grande, coloque todos los ingredientes y mézclelos hasta formar una masa suave. Vierta la mezcla lentamente en el centro de la placa con revestimiento antiadherente. Cierre la tapa y deje cocinar los gofres durante unos 4 minutos o hasta que se doren. Sírvalos en un cucurucho con helado y la cobertura que más le guste.

Sugerencias de recetas dulces

Rellenos

Helado de vainilla
Helado con mucho chocolate
Helado de matcha
Helado recién batido
Yogur helado
Sorbete de fresa

Coberturas

Fresas
Frambuesas
Arándanos
Plátano
Mango
Nueces
Avellanas picadas
Coco
Almendras
Palomitas de tofe
Palomitas dulces
Palomitas saladas
Trozos de caramelo de dulce de leche
Masa de galleta
Pajitas de chocolate
Breas de fresa
Ositos de gominola
Galleta
Granas de chocolate
Granas de diferentes sabores
Trozos de yogur
Granola
Trozos de brownie de chocolate
Minimalvaviscos
Azúcar glasé

Sirope

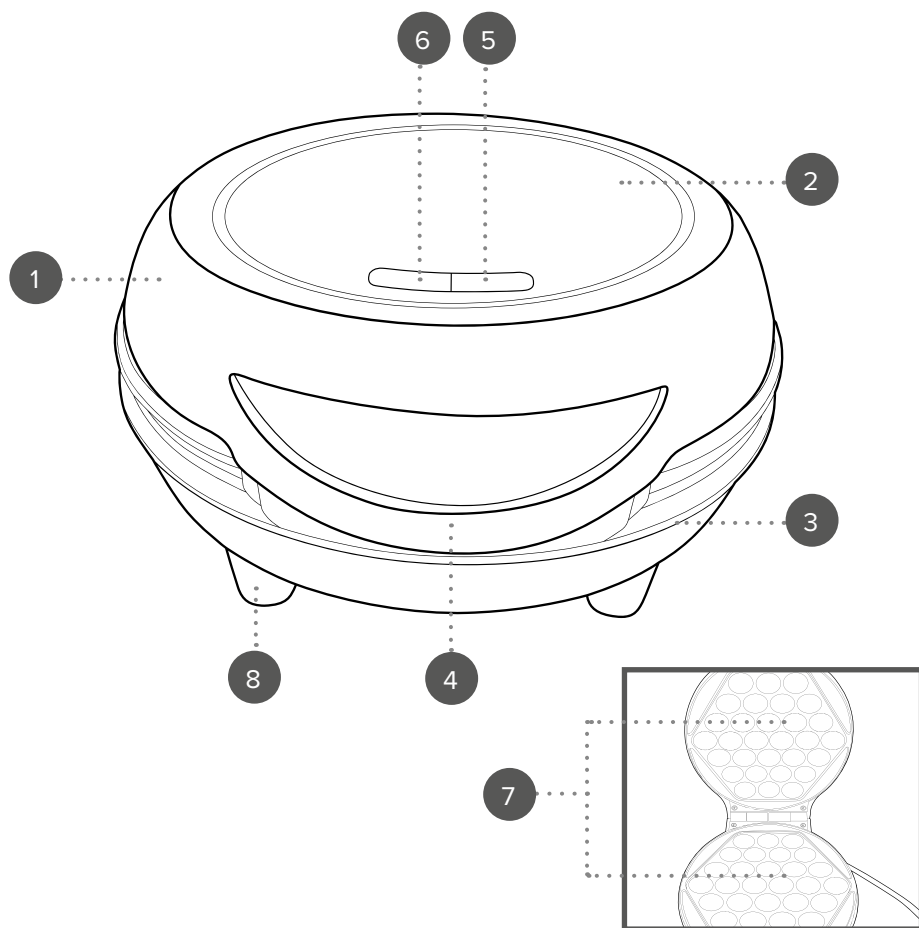
Caramelo salado
Crema de chocolate y avellanas
Sirope dorado
Dulce de azúcar y mantequilla
Miel
Coulis de frambuesa

Sugerencias de recetas saladas

Rellenos

Aguacate y huevos revueltos
Cerdo ahumado a la barbacoa
Salmón ahumado y crema de queso
Queso y jamón
Desayuno inglés completo (huevos, salchichas, beicon, habas y hash brown)

Descrição das peças



1. Unidade principal da máquina de waffles
2. Compartimento superior
3. Compartimento inferior
4. Pega

5. Luz indicadora verde
6. Luz indicadora vermelha
7. Placas antiaderentes
8. Pés antiderrapantes

PT | Guarde estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar a máquina de waffles e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 2: limpe a unidade principal da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e deixe secar completamente.

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil retirar os alimentos. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de waffles ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



NOTA: a máquina de waffles deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de waffles seguindo as instruções na secção “Cuidados e manutenção”.



NOTA: ao utilizar a máquina de bubble waffles pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da máquina de bubble waffles.

Utilizar a máquina de waffles

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que o waffle fique colado.

PASSO 1: prepare a massa para waffles.

PASSO 2: ligue a ficha da máquina de waffles à tomada da rede elétrica e ligue o aparelho. Ambas as luzes indicadoras acendem-se, indicando que a máquina de waffles foi ligada e está a aquecer.

PASSO 3: pré-aqueça a máquina de waffles durante aproximadamente 2½ minutos. A luz indicadora verde apaga-se assim que a temperatura necessária for atingida e a luz indicadora vermelha mantém-se acesa.

PASSO 4: abra cuidadosamente a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.

PASSO 5: deite parte da massa no centro da placa revestida antiaderente inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa. Para evitar derrames, deite lentamente uma pequena quantidade de massa no centro da placa e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais.

PASSO 6: coza durante cerca de 4 a 8 minutos ou até ficar dourado; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Evite abrir a máquina de bubble waffles antes de 4 minutos de cozedura, pois isto evitará que a massa dos waffles suba. Se necessário, os waffles podem ser cozidos durante um pouco mais de tempo, até ficarem com a tonalidade tostada pretendida.

PASSO 7: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os waffles com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor. Ao criar vários lotes de waffles, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.

PASSO 8: desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: não encha demasiado a placa revestida antiaderente; a massa expande-se durante a cozedura. Recomenda-se que seja preenchida a $\frac{2}{3}$. Pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de waffles mantém a temperatura.



CUIDADO: tenha cuidado durante a preparação; a máquina de waffles emite vapor.



AVISO: a máquina de waffles e as placas ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Dicas e sugestões

1. Evite derramamentos adicionando ingredientes no centro de cada poço.
2. Se utilizar uma massa, verta lentamente uma pequena quantidade na placa revestida antiaderente e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de enchimento excessivo.
3. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a obter uma consistência suave e a evitar grumos.
4. Evite abrir a máquina de waffles durante a cozedura, uma vez que permite a saída de calor e evita a formação de bolhas.
5. O melhor indicador sobre quando os waffles estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de bubble waffles.
6. Utilize sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas revestidas antiaderentes. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, mas também facilitará a remoção dos waffles cozidos.
7. A utilização de utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor ajuda a proteger o revestimento antiaderente.
8. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de waffles, prepare os ingredientes e misturas com bastante antecedência.

Armazenamento

Verifique se a máquina de waffles está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de waffles. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6663

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 750 W

RECEITAS



Bubble waffle básico

Ingredientes

- 120 g de farinha com fermento
- 100 g de açúcar
- 2 ovos
- 50 ml de leite evaporado
- 2 colheres de sopa de farinha de milho
- 1 colher de sopa de preparado em pó para fazer creme de leite
- 1 colher de chá de óleo vegetal
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha

Método

Coloque todos os ingredientes numa taça grande e misture até formar uma massa macia. Coloque a mistura pouco a pouco no centro da placa revestida antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 4 minutos ou até ficar dourada. Sirva num cone com gelado e as coberturas pretendidas.

Bubble waffle de chocolate

Ingredientes

- 120 g de farinha com fermento
- 100 g de açúcar
- 2 ovos
- 50 ml de leite evaporado
- 2 colheres de sopa de farinha de milho
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 colher de chá de óleo vegetal

Método

Coloque todos os ingredientes numa taça grande e misture até formar uma massa macia. Coloque a mistura pouco a pouco no centro da placa revestida antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 4 minutos ou até ficar dourada. Sirva num cone com gelado e as coberturas pretendidas.

Sugestões de receitas doces

Recheios

- Gelado de baunilha
- Gelado de chocolate duplo
- Gelado de matcha
- Natas batidas na hora
- logurte gelado
- Sorvete de morango

Guarnições

Morangos

Framboesas

Mirtilos

Banana

Manga

Nozes pecan

Avelãs picadas

Coco

Amêndoas

Pipocas caramelizadas

Pipocas doces

Pipocas salgadas

Pedaços de fudge

Massa de bolacha

Canudos de chocolate

Palhinhas de morango

Gomas de ursinhos

Biscoito

Granulado de chocolate

Granulado colorido

Pepitas de iogurte

Granola

Pedaços de brownie de chocolate

Minimarshmallows

Açúcar em pó

Cobertura

Caramelo salgado

Creme de avelã e chocolate

Caramelo líquido

Caramelo de manteiga

Mel

Calda de framboesa

Sugestões de receitas salgadas

Recheios

Abacate e ovo mexido

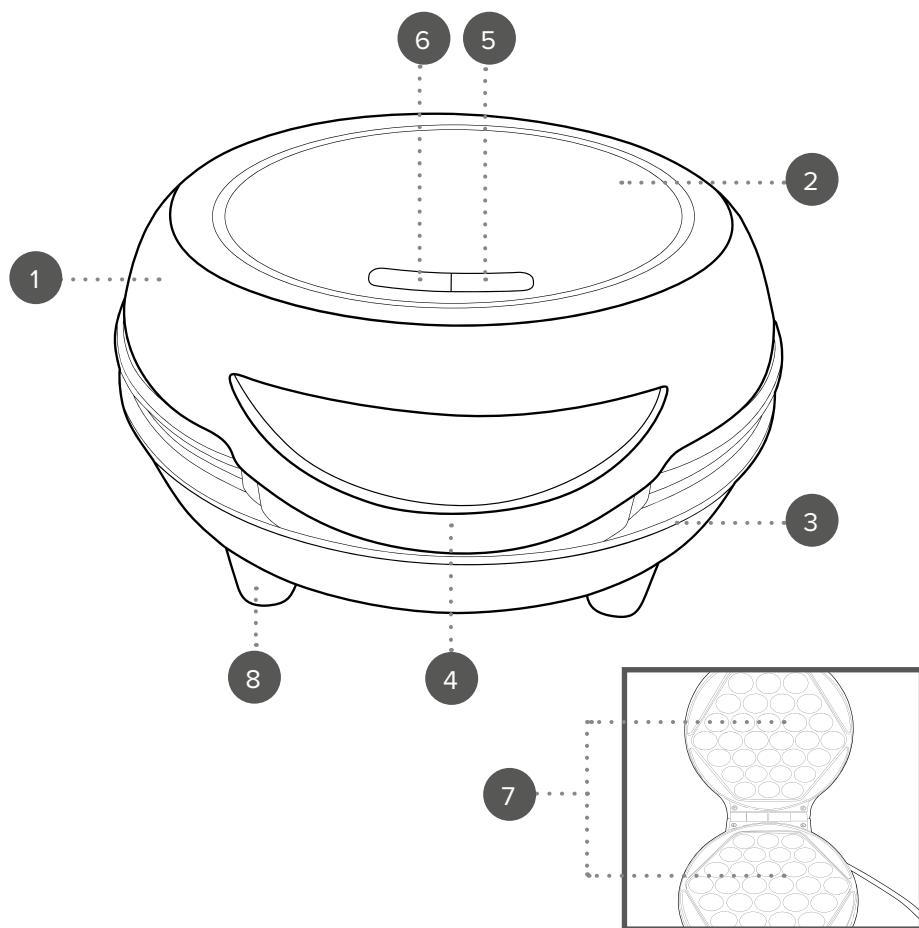
Porco de churrasco fumado

Salmão fumado e queijo fresco

Queijo e fiambre

Pequeno-almoço inglês completo (ovo, salsicha, bacon, feijão e hash brown)

Opis částí



1. Hlavná jednotka vafflovača
2. Horný kryt
3. Dolný kryt
4. Rukoväť

5. Zelená kontrolka
6. Červená kontrolka
7. Varné platne s nelepivým povrchom
8. Protišmykové nožičky

SK | Pokyny si uschovajte pre prípad budúcej potreby.

Správne a nesprávne postupy

ČO ROBIŤ:

Pred výmenou alebo montážou nadstavcov vypnite vafľovač a odpojte ho z elektrickej siete.

VYVARUJTE SA:

Používaniu nadstavcov, ak sú uvoľnené, poškodené alebo zlomené.

Starostlivosť a údržba

1. KROK: Pred čistením alebo údržbou odpojte vafľovač zo siete a nechajte ho úplne vychladnúť.

2. KROK: Hlavnú jednotku vafľovača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.

3. KROK: Pripečené zvyšky jedla z varných platní s nelepivým povrchom odstráňte použitím malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom a následne platne vysušte papierovou utierkou. Ak zvyšky jedla nie je možné jednoducho odstrániť, použite jemnú špongiu. Na čistenie vafľovača alebo jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.



POZNÁMKA: Vafľovač je potrebné umyť po každom použití.

Pokyny na použitie

Pred prvým použitím

Skôr než vafľovač pripojíte do elektrickej siete, vyčistite ho podľa pokynov v časti Starostlivosť a údržba.



POZNÁMKA: Pri prvom použití vafľovača sa môže objaviť mierny dym alebo slabý zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. V blízkosti vafľovača zaistite dostatočné vetranie.

Používanie vafľovača

Pred každým použitím opatrne naneste na varné platne s nelepivým povrchom tenkú vrstvu jedlého oleja a rozotrite ho pomocou papierovej utierky. Predĺži sa tým životnosť nelepivého povrchu a predídete sa tak prilepeniu vaflí.

1. KROK: Pripravte si cesto na vafle.

2. KROK: Vafľovač pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie. Obidve kontrolky sa rozsvietia, čo signalizuje, že je vafľovač zapnutý a nahrieva sa.

3. KROK: Predhrievajte vafľovač približne 2½ minúty. Po dosiahnutí potrebnej teploty zhasne zelená kontrolka pripravenosti. Červená kontrolka zostane svietiť.

4. KROK: Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc.

5. KROK: Cesto nalejte do stredu spodnej varnej platne s nelepivým povrchom a potom veko opatrne zavrite. Rozliatiu cesta môžete predísť tak, že najskôr do stredu platne vylejete len malé množstvo cesta a pred pridaním ďalšieho cesta počkáte, kým sa rovnomerne usadí.

6. KROK: Pečte cca. 4–8 minút alebo až kým nie sú pochútky upečené do zlatohneda. Pravidelne ich kontrolujte opatrným otváraním veka pomocou teplovzdorných rukavíc. Vafľovač otvárajte až po uplynutí 4 minút pečenia, pretože inak cesto ostane ploché. V prípade potreby je vafle možné piecť dlhšie, až kým nedosiahnu požadovaný stav prepečenosti.

7. KROK: Po dopečení opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc a vafle vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej stierky.

V prípade prípravy niekoľkých dávok vaflí veko po vybratí jednotlivých dávok uzavrite, aby sa zachovala teplota platní.

8. KROK: Vafľovač vypnite a odpojte ho z elektrickej siete. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.



POZNÁMKA: Nenalievajte na varnú platňu s nelepivým povrchom nadmerné množstvo cesta, pretože počas pečenia sa jeho objem zväčší. Odporúča sa ju naplniť do $\frac{2}{3}$. Pred začatím pečenia varné platne s nelepivým povrchom vždy predhrejte. Počas používania vafľovača sa bude svetelný indikátor zapínať a vypínať, čo znamená, že vafľovač si udržiava teplotu.



UPOZORNENIE: Počas pečenia bude z vafľovača vychádzať para, preto s ním zaobchádzajte opatrne.



VAROVANIE: Vafľovač a varné platne sú počas používania veľmi horúce, preto vždy používajte teplovzdorné kuchynské rukavice, aby ste predišli zraneniu.

Tipy a odporúčania

1. Zabráňte rozliatiu pridaním prísad do stredu každej jamky.
2. Ak používate tekuté cesto, pomaly ho v malých množstvách nalievajte do varnej platne s nelepivým povrchom a pred pridaním ďalšieho cesta počkajte, kým sa rovnomerne neusadí, aby ste predišli rozliatiu nadbytočného cesta.
3. Preosiatím suchých prísad, ako je múka, zaistíte hladkú konzistenciu cesta a predídete tvorbe hrudiek.
4. Počas pečenia vafľovač neotvárajte, pretože dôjde k úniku tepla a zabráni to vytvoreniu bublín.
5. Najlepšie zistíte, či sú vafle už upečené, keď para prestane unikať z vafľovača.
6. Varné platne s nelepivým povrchom pripravte na používanie rozotrením masla alebo jedlého oleja. Nielenže tak ochránite nelepivý povrch platní, ale zároveň zjednodušíte vyberanie hotových vafľí.
7. Nelepivý povrch platní môžete ochrániť aj používaním teplovzdorných plastových a drevených kuchynských pomôcok.
8. Aby ste pri používaní vafľovača ušetrili čas, pripravte si prísady a zmesi v dostatočnom predstihu.

Uskladnenie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je vafľovač vychladnutý, čistý a suchý. Kábel nikdy neovíjajte pevne okolo vafľovača. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

Technické údaje

Kód výrobku: EK6663

Napájanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výkon: 750 W

RECEPTY



Základné bublinkové vafle

Prísady

120 g múky s kypriacim práškom
100 g cukru
2 vajcia
50 ml kondenzovaného mlieka
2 PL kukuričného škrobu
1 PL pudingového prášku
1 ČL rastlinného oleja
2 ČL vanilkovej arómy

Spôsob prípravy

Všetky přísady vložte do veľkej misy a zmiešajte, až kým vám nevznikne hladké cesto. Do stredu varnej platne s nelepivým povrchom lyžicou vložte menšie množstvo zmesi.

Uzavrite veko a pečte cca. 4 minúty alebo až kým vafle nie sú upečené do zlatohneda.

Servírujte v kornútku so zmrzlinou a polevou podľa vlastného výberu.

Čokoládové bublinkové vafle

Prísady

120 g múky s kypriacim práškom
100 g cukru
2 vajcia
50 ml kondenzovaného mlieka
2 PL kukuričného škrobu
1 PL kakaa
1 ČL rastlinného oleja

Spôsob prípravy

Všetky přísady vložte do veľkej misy a zmiešajte, až kým vám nevznikne hladké cesto. Do stredu varnej platne s nelepivým povrchom lyžicou vložte menšie množstvo zmesi.

Uzavrite veko a pečte cca. 4 minúty alebo až kým vafle nie sú upečené do zlatohneda.

Servírujte v kornútku so zmrzlinou a polevou podľa vlastného výberu.

Odporúčania na sladké recepty

Náplne

Vanilková zmrzlina
Čokoládová zmrzlina s kúskami čokolády
Zmrzlina s príchutou matcha
Čerstvá šľahačka
Mrazený jogurt
Jahodový sorbet

Prísady na ozdobenie

Jahody
Maliny
Čučoriedky
Banán
Mango
Pekanové orechy
Nasekané lieskovce
Kokos
Mandle
Karamelové pukance
Sladké pukance
Slané pukance
Karamelky
Kúsky sušienok
Čokoládové tyčinky
Jahodové cukrovinky
Gumené cukríky
Keksíky
Čokoládový posyp
Farebný posyp
Jogurtový posyp
Müsli
Kúsky čokoládového koláča
Mini marshmallow cukríky
Práškový cukor

Poleva

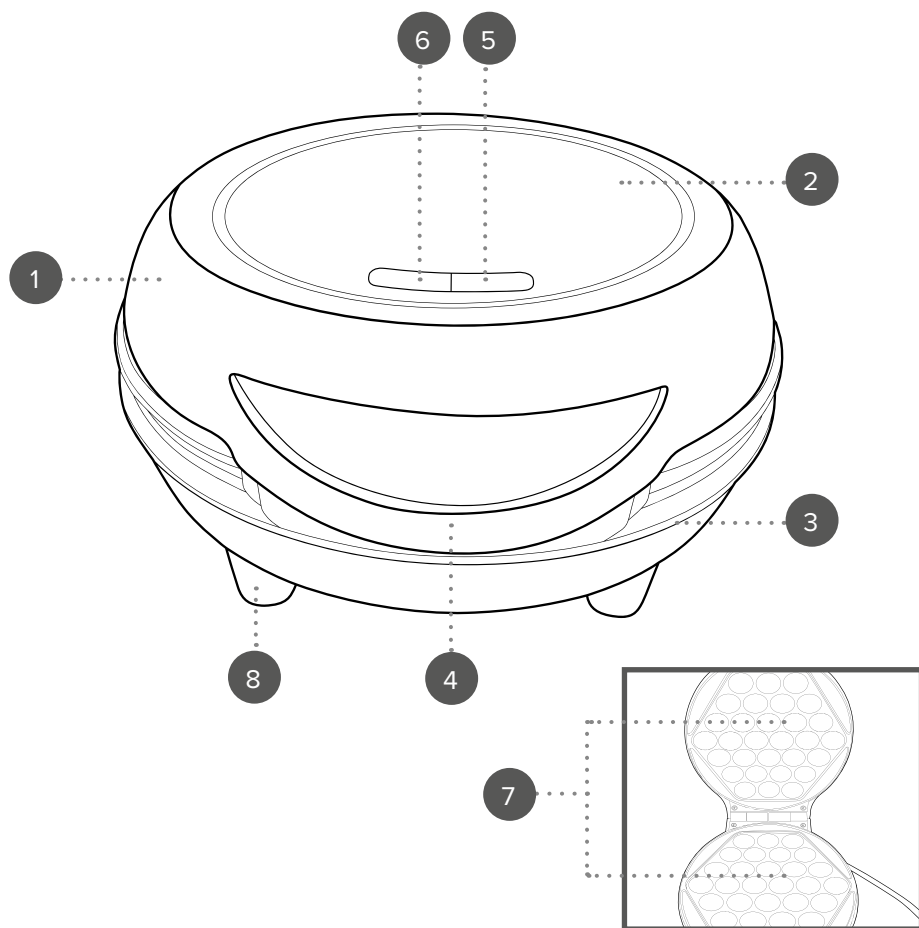
Slaný karamel
Čokoládovo-lieskovcová nátierka
Cukrový sirup
Maslový karamel
Med
Malinové coulis

Odporúčania na slané recepty

Náplne

Avokádo a praženica
Údené trhané bravčové mäso
Údený losos a smotanová nátierka
Syr a šunka
Náplň v štýle anglických raňajok (vajíčko, párky, slanina, fazuľa, zemiakové placky)

Popis částí



1. Hlavní jednotka vaflovače
2. Vrchní kryt
3. Spodní kryt
4. Rukojeť

5. Zelená kontrolka
6. Červená kontrolka
7. Topné destičky s nepřilnavým povrchem
8. Protiskluzové nožičky

CZ | Návod uschovejte pro pozdější použití.

Co dělat a čeho se vyvarovat

CO DĚLAT:

Před výměnou či instalací nástavců vaflovač vypněte a odpojte ze zdroje napájení.

ČEHO SE VYVAROVAT:

Nepoužívejte spojovací díly, pokud jsou uvolněné, poškozené nebo rozbité.

Péče a údržba

KROK 1: Než zahájíte jakékoli čištění nebo údržbu, odpojte vaflovač od zdroje napájení a nechte ho zcela vychladnout.

KROK 2: Hlavní jednotku vaflovače otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně osušte.

KROK 3: Pomocí malého množství teplé vody s šetrným mycím prostředkem odstraňte z topných destiček s nepřilnavým povrchem připečené kousky potravin a poté je vytřete papírovou utěrkou. Pokud potraviny nelze snadno odstranit, použijte neabrazivní drátěnku.

K čištění vaflovače a jeho příslušenství nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky či drátěnky, jelikož by mohlo dojít k poškození povrchu.



POZNÁMKA: Vaflovač čistěte po každém použití.

Návod k použití

Před prvním použitím

Před připojením k elektrické síti vyčistěte vaflovač podle pokynů v části „**Péče a údržba**“.



POZNÁMKA: Při prvním použití bublinkového vaflovače může být cítit mírný zápach nebo z něj může vycházet mírný kouř. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Zajistěte v okolí bublinkového vaflovače dostatečné větrání.

Použití vaflovače

Před každým použitím přístroje opatrně naneste na topné destičky s nepřilnavým povrchem tenkou vrstvu oleje na vaření a rozprostřete ji pomocí papírové utěrky. Tak zajistíte delší životnost nepřilnavého povrchu a zabráníte připalování vaflí.

KROK 1: Připravte těsto na vafle.

KROK 2: Připojte vaflovač ke zdroji napájení a zapněte jej. Obě kontrolky se rozsvítí na znamení, že je přístroj na mini vafle zapnutý a ohřívá se.

KROK 3: Předehřejte vaflovač přibližně po dobu 2,5 minuty. Jakmile je dosaženo požadované teploty, zelená kontrolka se vypne a červená kontrolka zůstane svítit.

KROK 4: Otevřete víko pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic.

KROK 5: Nalijte část těsta do středu spodní topné destičky s nepřilnavým povrchem a opatrně zavřete víko. Abyste předešli nechtěnému rozlítí těsta, opatrně trochu nalijte do středu destičky a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře. Teprve poté přidejte další těsto.

KROK 6: Pečte přibližně po dobu 4–8 minut nebo dozlatova. Během přípravy pravidelně pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic opatrně otevřete víko a vafle zkontrolujte. Neotvírejte víko bublinkového vaflovače dříve než po uplynutí 4 minut, jelikož jinak by nevyšlo vaflové těsto. Dle chuti je možné vafle péci o trochu déle, dokud nezhnědnou.

KROK 7: Jakmile jsou vafle hotové, opatrně pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic otevřete víko a vyjměte vafle pomocí teplovzdorné plastové či dřevěné obrabečky.

Pokud připravujete více várek vaflí, zavřete po vyjmutí každé várky víko, aby se zachovala teplota.

KROK 8: Vypněte vaflovač a odpojte ho od zdroje napájení. Víko nechte otevřené a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.



POZNÁMKA: Nedávejte na topnou destičku s nepřilnavým povrchem příliš mnoho těsta. Během přípravy těsto nabude. Doporučujeme naplnit topnou destičku ze 2/3. Před zahájením přípravy topné destičky s nepřilnavým povrchem vždy předehejte. Během přípravy se bude kontrolka rozsvěcet a zhasínat na znamení, že vaflovač udržuje teplotu.



UPOZORNĚNÍ: Během přípravy buďte opatrní. Vaflovač bude vypouštět páru.



VAROVÁNÍ: Vaflovač a topné destičky se při používání silně zahřejí. Vždy používejte teplovzdorné kuchyňské čňapky, aby nedošlo k poranění.

Rady a tipy

1. Vyvarujte se rozlití: přísady nalévejte do středu jednotlivých prohlubní.
2. Pomalu nalijte trochu těsta na topnou destičku s nepřilnavým povrchem a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře. Teprve poté přidejte další těsto; předejdete tak riziku přelití.
3. Proséváním přísad, jako je například mouka, vytvoříte hladkou konzistenci a zabráníte tvorbě hrudek.
4. Neotvírejte vaflovač během přípravy, jelikož dojde k úniku tepla a nebudou se moci vytvořit bublinky.
5. Nejlepším ukazatelem připravenosti vaflí je okamžik, kdy z bublinkového vaflovače přestane unikat pára.
6. Vždy na topné destičky s nepřilnavým povrchem naneste trochu másla nebo oleje na vaření. Nejenže tak ochráníte nepřilnavý povrch, ale bude také snazší vyjmout hotové vafle.
7. Používáním teplovzdorných plastových či dřevěných obraceček ochráníte nepřilnavý povrch.
8. Abyste ušetřili čas při používání vaflovače, připravte si ingredience a směsi dostatečně předem.

Skladování

Před uskladněním vaflovače na chladném a suchém místě se ujistěte, že je vychladlý, vyčištěný a osušený.

Napájecí kabel nikdy pevně nenamotávejte na vaflovač. Namotejte jej volně, abyste předešli poškození.

Specifikace

Kód produktu: EK6663

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 750 W

RECEPTY



Obyčejné bublinkové vafle

Přísady

120 g samokypřící mouky
100 g cukru
2 vejce
50 ml kondenzovaného mléka
2 lžíce kukuřičného škrobu
1 pol. lžíce pudinkového prášku
1 čaj. lžička rostlinného oleje
2 čaj. lžičky vanilkového extraktu

Postup

Vložte všechny přísady do velké mísy a míchejte je tak dlouho, dokud se nevytvoří hladké těsto. Pomocí lžice postupně přidávejte směs do středu topné destičky s nepřilnavým povrchem. Zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 4 minut nebo dozlatova. Podávejte v kornoutu se zmrzlinou a polevou dle vaší chuti.

Čokoládové bublinkové vafle

Přísady

120 g samokypřící mouky
100 g cukru
2 vejce
50 ml kondenzovaného mléka
2 lžíce kukuřičného škrobu
1 lžíce kakaového prášku
1 čaj. lžička rostlinného oleje

Postup

Vložte všechny přísady do velké mísy a míchejte je tak dlouho, dokud se nevytvoří hladké těsto. Pomocí lžice postupně přidávejte směs do středu topné destičky s nepřilnavým povrchem. Zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 4 minut nebo dozlatova. Podávejte v kornoutu se zmrzlinou a přísadou dle vaší chuti.

Nápady na sladké recepty

Náplně

Vanilková zmrzlina
Dvojitá čokoládová zmrzlina
Matcha zmrzlina
Čerstvě ušlehaná šlehačka
Mražený jogurt
Jahodový sorbet

Přísady

Jahody
Maliny
Borůvky
Banán
Mango
Pekanové ořechy
Nasekané lískové ořechy
Kokos
Mandle
Karamelový popcorn
Sladký popcorn
Slaný popcorn
Kousky karamelu
Těsto na cookies
Čokoládová brčka
Jahodové želé
Gumoví medvídci
Sušenky
Čokoládové sypání
Duhové sypání
Jogurtové kousky
Granola
Kousky čokoládových sušenek
Bonbony mini marshmallow
Moučkový cukr

Poleva

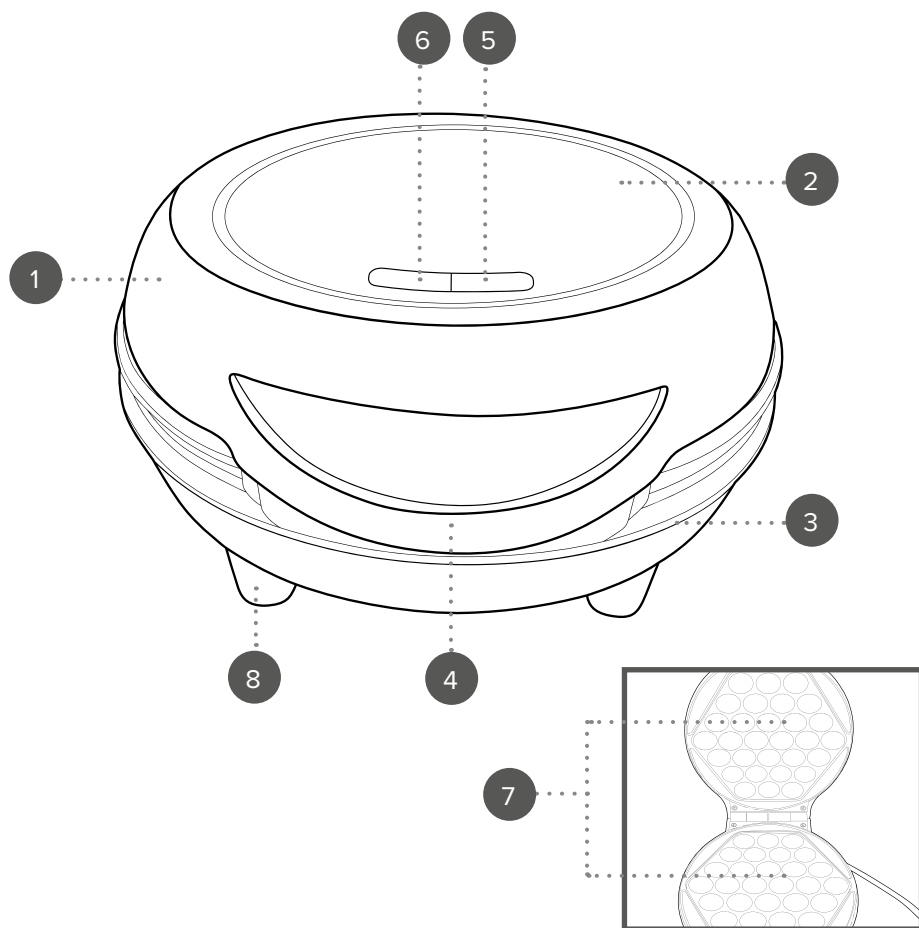
Slaný karamel
Nutella
Zlatý sirup
Karamel
Med
Malinové coulis

Nápady na slané recepty

Náplně

Míchaná vajíčka s avokádem
Uzené trhané vepřové maso s BBQ omáčkou
Uzený losos s krémovým sýrem
Šunka se sýrem
Tradiční anglická snídaně (vejce, párek, slanina, fazole a bramborové placky)

Descrierea pieselor



1. Unitate principală aparat de făcut gofre
2. Carcasă superioară
3. Carcasă inferioară
4. Mâner

5. LED indicator verde
6. LED indicator roșu
7. Plăci de copt neaderente
8. Picioare antiderapante

RO | Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

Acțiuni recomandate și nerecomandate

ACȚIUNI RECOMANDATE:

Oprii aparatul de făcut gofre și deconectați-l de la rețeaua de alimentare electrică înainte să schimbați sau să montați accesoriile.

ACȚIUNI NERECOMANDATE:

Nu utilizați accesoriile dacă sunt slăbite, deteriorate sau sparte.

Îngrijire și întreținere

PASUL 1: Înainte de a încerca să efectuați orice operație de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească complet.

PASUL 2: Ștergeți unitatea principală a aparatului de făcut gofre cu o lavetă moale și umedă și uscați-o temeinic.

PASUL 3: Îndepărtați resturile aplicând o cantitate mică de apă caldă împreună cu un detergent slab pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie. Utilizați un burete neabraziv dacă resturile sunt dificil de îndepărtat.

Nu utilizați niciodată detergenți duri sau abrazivi sau bureți de sârmă pentru a curăța aparatul de făcut gofre sau accesoriile acestuia, deoarece puteți deteriora suprafața.



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

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

Înainte de conectarea la rețeaua de alimentare electrică, curățați aparatul de făcut gofre urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „Îngrijire și întreținere”.



NOTĂ: Atunci când utilizați aparatul de făcut gofre cu bule pentru prima dată este posibil să fie emanat un miros ușor sau fum. Acest lucru este normal și se va reduce în scurt timp. Asigurați suficientă ventilație în jurul aparatului de făcut gofre cu bule.

Utilizarea aparatului de făcut gofre

Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, întinzând cu ajutorul unui prosop de hârtie. Acest lucru va contribui la prelungirea duratei de viață a învelișului neaderent și va împiedica lipirea gofrei.

PASUL 1: Preparați aluatul de gofre.

PASUL 2: Conectați aparatul de făcut gofre la rețeaua de alimentare electrică și porniți-l. Ambele LED-uri indicatoare se vor aprinde, indicând faptul că aparatul de făcut gofre a fost pornit și se încălzește.

PASUL 3: Preîncălziți aparatul de făcut gofre timp de aprox. 2½ minute. LED-ul indicator verde se va stinge când este atinsă temperatura necesară și LED-ul indicator roșu va rămâne aprins.

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

PASUL 5: Turnați aluat în centrul plitei de gătit inferioare cu înveliș neaderent și apoi închideți capacul cu atenție. Pentru a evita scurgerea aluatului, turnați încet o cantitate mică în centrul plitei și așteptați să se distribuie uniform înainte de a mai adăuga.

PASUL 6: Coaceți timp de aprox. 4–8 minute sau până când gofrele devin cafenii; verificați periodic ridicând cu grijă capacul, folosind mănuși rezistente la căldură. Evitați să deschideți aparatul de făcut gofre cu bule înainte de 4 minute de la începerea coacerii, deoarece acest lucru va împiedica creșterea gofrelor. Dacă este necesar, gofrele pot fi coapte puțin mai mult, până când ajung la culoarea dorită.

PASUL 7: După ce ați terminat de copt, utilizați mănuși de cuptor rezistente la căldură pentru a deschide cu atenție capacul și scoateți gofrele cu o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură. Atunci când faceți mai multe tranșe de gofre, închideți capacul după ce scoateți fiecare tranșă, pentru a menține căldura.

PASUL 8: Opriti și deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică. Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.



NOTĂ: Nu umpleți excesiv plita de gătit cu înveliș neaderent; aluatul va crește în timpul coacerii. Se recomandă umplerea la $\frac{2}{3}$. Preîncălziți întotdeauna plitele de gătit cu înveliș neaderent înainte de a începe să coaceți. În timpul utilizării, LED-ul indicator se va aprinde și stinge în cicluri pentru a indica faptul că aparatul de făcut gofre menține temperatura.



ATENȚIE: Procedați cu atenție în timp ce coaceți; aparatul de făcut gofre emană aburi.



AVERTISMENT: Aparatul de făcut gofre și plitele de gătit devin foarte fierbinți în timpul utilizării; utilizați întotdeauna mănuși rezistente la căldură pentru a evita vătămarea.

Sugestii și recomandări

1. Evitați vărsarea adăugând ingredientele în centrul fiecărui orificiu.
2. Dacă folosiți aluat, turnați încet o cantitate mică pe plita de gătit cu înveliș neaderent 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 contribui la o consistență uniformă, fără ghemotoace.
4. Evitați să deschideți aparatul de făcut gofre în timpul coacerii, deoarece acest lucru va conduce la pierderea de căldură și va împiedica formarea de bule.
5. Cel mai bun indicator al momentului în care gofrele sunt gata este atunci când nu mai iese abur din aparatul de făcut gofre cu bule.
6. Utilizați întotdeauna unt sau ulei de gătit pentru a pregăti plitele de gătit cu înveliș neaderent. Acest lucru nu numai că va contribui la protejarea învelișului neaderent, ci va ușura scoaterea gofrelor coapte.
7. Folosirea de ustensile din plastic sau lemn rezistent la căldură protejează învelișul neaderent.
8. Pentru a economisi timp la utilizarea aparatului de făcut gofre, preparați ingredientele și amestecurile înainte.

Depozitare

Verificați ca aparatul de făcut gofre să fie răcit, curat și uscat înainte de a-l depozita într-un loc răcoros și uscat.

Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului de făcut gofre; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

Specificații

Cod produs: EK6663

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

leșire: 750 W

REȚETE



Gofre simple cu bule

Ingrediente

120 g făină cu praf de copt

100 g zahăr

2 ouă

50 ml lapte evaporat

2 lingură mălai

1 lingură pudră cremă custard

1 lingură ulei vegetal

2 lingurițe de extract de vanilie

Mod de preparare

Puneți toate ingredientele într-un vas mare și amestecați-le până se formează un aluat uniform.

Aplicați amestecul cu măsură, folosind o lingură, în centrul plitei de gătit cu înveliș neaderent.

Închideți capacul și gătiți timp de aprox. 4 minute sau până când gofra devine aurie-cafenie.

Prezentați într-un con de servire, cu înghețată și toppingurile dorite.

Gofre cu bule cu ciocolată

Ingrediente

120 g făină cu praf de copt

100 g zahăr

2 ouă

50 ml lapte evaporat

2 lingură mălai

1 lingură cacao pudră

1 lingură ulei vegetal

Mod de preparare

Puneți toate ingredientele într-un vas mare și amestecați-le până se formează un aluat uniform.

Aplicați amestecul cu măsură, folosind o lingură, în centrul plitei de gătit cu înveliș neaderent.

Închideți capacul și gătiți timp de aprox. 4 minute sau până când gofra devine aurie-cafenie.

Prezentați într-un con de servire, cu înghețată și toppingurile dorite.

Sugestii pentru rețete dulci

Umpluturi

Înghețată de vanilie

Înghețată cu două tipuri de ciocolată

Înghețată cu matcha

Frișcă proaspătă

laurt înghețat

Sorbet de căpșune

Toppinguri

Căpșune

Zmeură

Afine

Banană

Mango

Nuci pecan

Alune tocate

Nucă de cocos

Migdale

Popcorn cu caramel

Popcorn dulce

Popcorn cu sare

Bucăți de ciocolată caramel

Aluat de prăjiturile

Bețișoare de ciocolată

Șnururi de căpșune

Ursuleți gumați

Biscuiți

Fulgi de ciocolată

Fulgi multicolori

Dropsuri de iaurt

Granola

Bucăți de negrese cu ciocolată

Mini-bezele

Zahăr pudră

Sirop

Caramel sărat

Cremă de ciocolată cu alune

Sirop auriu

Caramel

Miere

Coulis de zmeură

Sugestii pentru rețete savuroase

Umpluturi

Avocado și omletă

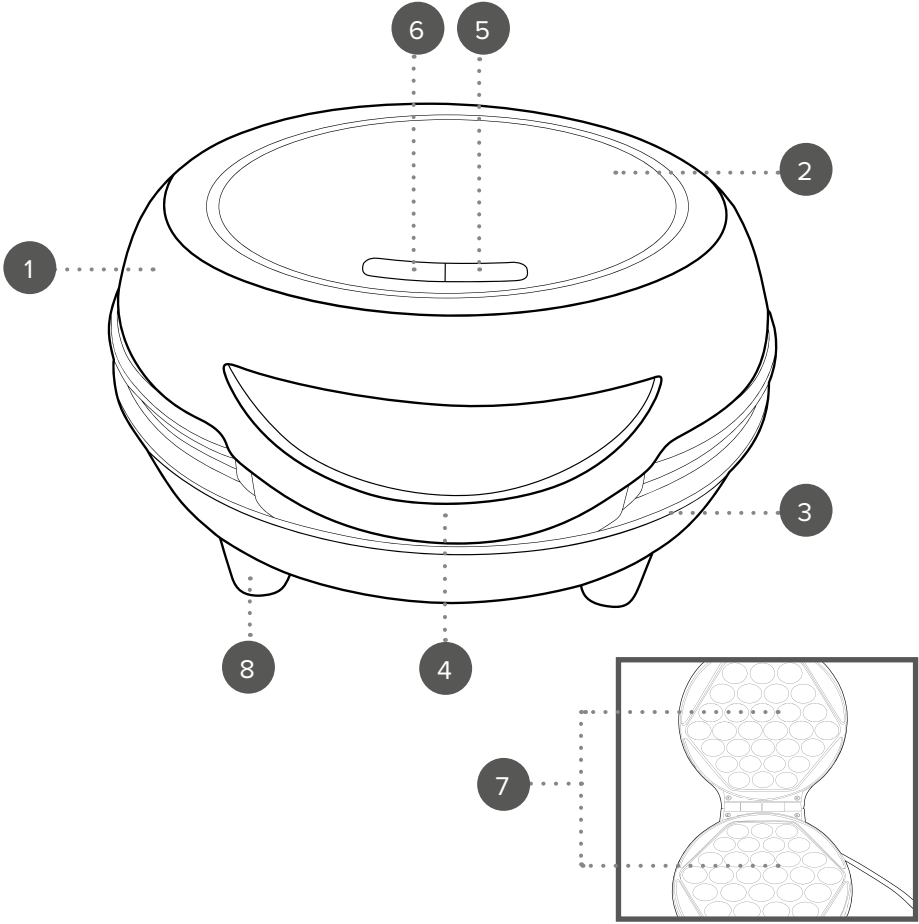
Pulled pork cu sos barbeque

Somon afumat și cremă de brânză

Brânză și șuncă

Mic dejun englezesc complet (ou, cârnat, bacon, fasole și crochete de cartofi)

Parçaların açıklaması



1. Waffle makinesi ana ünitesi
2. Üst muhafaza
3. Alt muhafaza
4. Kol

5. Yeşil gösterge lambası
6. Kırmızı gösterge lambası
7. Yapışmaz pişirme plakaları
8. Kaymayan ayaklar

TR | Lütfen gelecekte kullanmak üzere talimatları saklayın.

Yapılması ve yapılmaması gerekenler

YAPILMASI GEREKENLER:

Aksesuarları değiştirmeden veya takmadan önce waffle makinesini kapatın ve fişini ana güç kaynağından çıkarın.

YAPILMAMASI GEREKENLER:

Gevşek, hasarlı veya kırık aksesuarları kullanmayın.

Temizleme ve bakım

1. ADIM: Herhangi bir temizleme veya bakım işlemi uygulamayı denemeden önce waffle makinesinin fişini ana güç kaynağından çıkarın ve cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

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

3. ADIM: Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına yumuşak bir deterjanla karıştırılmış az miktarda ılık su uygulayarak pişirilmiş yiyecekleri çıkarın, ardından plakaları kağıt havluyla silin. Gıdanın çıkarılması zorsa aşındırıcı olmayan bir bulaşık teli kullanın.

Waffle makinesini veya aksesuarlarını temizlemek için sert veya aşındırıcı temizlik deterjanı ya da ovma teli kullanmayın; aksi takdirde yüzey zarar görebilir.



NOT: Waffle makinesi her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Kullanım talimatları İlk kullanımdan önce

Ana güç kaynağına bağlamadan önce waffle makinesini “**Temizleme ve bakım**” başlıklı bölümde verilen talimatlara uygun şekilde temizleyin.



NOT: Waffle makinesini ilk kez kullanırken ortaya hafif bir duman veya koku çıkabilir. Bu koku normaldir ve kısa süre içinde geçer. Bubble waffle makinesinin etrafında yeterli havalandırma alanı sağlayın.

Waffle makinesini kullanma

Her kullanımdan önce yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına ince bir kat yemeklik yağ sürün ve plakaları kağıt havluyla ovun. Bu, yapışmaz kaplamanın ömrünü uzatmaya ve waffle'ın yapışmasını engellemeye yardımcı olur.

1. ADIM: Waffle hamurunu hazırlayın.

2. ADIM: Waffle makinesinin fişini prize takın ve ana güç kaynağından çalıştırın. Her iki gösterge lambası da yanarak waffle makinesinin açıldığını ve ısındığını gösterir.

3. ADIM: Waffle makinesine yaklaşık 2½ dakika boyunca ön ısıtma uygulayın. Gerekli sıcaklığa ulaşıldığında yeşil gösterge lambası söner ve kırmızı gösterge lambası açık kalır.

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

5. ADIM: Hamurun bir kısmını yapışmaz kaplamalı alt pişirme plakasının ortasına dökün ve ardından kapağı dikkatlice kapatın. Dökülmeyi önlemek için plakanın ortasına az miktarda hamuru yavaşça dökün ve daha fazla eklemeyi önce eşit şekilde dağılmasını bekleyin.

6. ADIM: Yaklaşık 4–8 dakika boyunca veya altın rengi olana kadar pişirin; ısıya dayanıklı eldivenler kullanarak kapağı dikkatlice açarak düzenli olarak kontrol edin. Bubble waffle makinesini, 4 dakika boyunca pişirme işlemi uygulamadan önce açmaktan kaçının. Gerekirse waffle'lar tercih ettiğiniz şekilde kızarana kadar biraz daha uzun süre pişirilebilir.

7. ADIM: Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, kapağı dikkatlice açmak için ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın ve waffle'ları ısıya dayanıklı plastik veya ahşap bir spatulayla çıkarın.

Birden fazla waffle yaparken ısıyı korumak için her partiyi çıkardıktan sonra kapağı kapatın.

8. ADIM: Waffle makinesini kapatın ve fişi ana güç kaynağından çekin. Kapağı açık bırakın ve soğumaya bırakın.



NOT: Yapışmaz kaplamalı pişirme plakasını aşırı doldurmayın; pişirme sırasında hamur genişler. $\frac{2}{3}$ oranında doldurulması tavsiye edilir. Pişirmeye başlamadan önce yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını mutlaka önceden ısıtın. Kullanım sırasında waffle makinesinin sıcaklığı koruduğunu göstermek için gösterge lambası yanıp söner.



DİKKAT: Pişirme sırasında dikkatli olun; waffle makinesi buhar yayar.



UYARI: Waffle makinesi ve pişirme plakaları kullanım sırasında çok ısınır; yaralanmayı önlemek için her zaman ısıya dayanıklı eldivenler kullanın.

Püf noktaları ve ipuçları

1. Malzemeleri her bir bölmenin ortasına ekleyerek dökülmeyi önleyin.
2. Hamur kullanıyorsanız yapışmaz kaplamalı pişirme plakasına az miktarda hamuru yavaşça dökün ve daha fazla doldurmadan önce eşit şekilde dağılmasını bekleyin; böylece aşırı doldurma riski ortadan kalkar.
3. Un gibi kuru malzemeleri elekten geçirmek, düzgün bir kıvam elde etmeye ve topak oluşumunu önlemeye yardımcı olur.
4. Pişirme sırasında waffle makinesini açmaktan kaçının; aksi takdirde ısı dışarı çıkar ve baloncukların oluşmasını önler.
5. Waffle'ların hazır olduğunu gösteren en iyi gösterge, bubble waffle makinesinden buhar çıkışının durmasıdır.
6. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını önceden hazırlamak için her zaman tereyağı veya yemeklik yağ kullanın. Bu hem yapışmaz kaplamanın korunmasına yardımcı olur hem de pişmiş waffle'ları çıkarmanızı kolaylaştırır.
7. Isıya dayanıklı plastik veya ahşap aletler kullanmak, yapışmaz kaplamanın korunmasına yardımcı olur.
8. Waffle makinesini kullanırken zaman kazanmak için malzemeleri ve karışımları önceden hazırlayın.

Saklama

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

Kabloyu waffle makinesinin etrafına asla sıkı şekilde sarmayın; hasar oluşumunu önlemek için kabloyu gevşek şekilde sarın.

Teknik özellikler

Ürün kodu: EK6663

Giriş: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Çıkış: 750 W

TARIFLER



Standart bubble waffle

Malzemeler

- 120 g kendiliğinden kabaran un
- 100 g şeker
- 2 yumurta
- 50 ml koyulaştırılmış süt
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 yemek kaşığı krema tozu
- 1 çay kaşığı bitkisel yağ
- 2 çay kaşığı vanilya ekstraktı

Yapılışı

Tüm malzemeleri büyük bir kaseye koyun ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Karışımı, yapışmaz kaplamalı pişirme plakasının ortasına kaşıkla yavaşça koyun.

Kapağı kapatın ve yaklaşık 4 dakika veya altın rengi olana kadar pişirin.

Dondurma ve istenen süslemeler ile servis kûlahı içinde sunum yapın.

Çikolatalı bubble waffle

Malzemeler

- 120 g kendiliğinden kabaran un
- 100 g şeker
- 2 yumurta
- 50 ml koyulaştırılmış süt
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 yemek kaşığı kakao tozu
- 1 çay kaşığı bitkisel yağ

Yapılışı

Tüm malzemeleri büyük bir kaseye koyun ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Karışımı, yapışmaz kaplamalı pişirme plakasının ortasına kaşıkla yavaşça koyun.

Kapağı kapatın ve yaklaşık 4 dakika veya altın rengi olana kadar pişirin.

Dondurma ve istenen süslemeler ile servis kûlahı içinde sunum yapın.

Tatlı tarif önerileri

Dolgular

- Vanilyalı dondurma
- Duble çikolatalı dondurma
- Matcha'lı dondurma
- Taze çırpılmış krema
- Donmuş yoğurt
- Çilekli sorbe

Süslemeler

Çilek

Ahududu

Yabanmersini

Muz

Mango

Pıkan cevizi

Doğranmış fındık

Hindistan cevizi

Badem

Karamelli patlamış mısır

Tatlı patlamış mısır

Tuzlu patlamış mısır

Fudge parçaları

Kurabiye hamuru

Çikolatalı pipetler

Çilekli çubuklar

Ayıcık şekilli jelibonlar

Bisküvi

Çikolatalı süslemeler

Gökkuşığı renkli süslemeler

Yoğurtlu cips

Granola

Çikolatalı brownie parçaları

Mini marshmallow'lar

Pudra şekeri

Sos

Tuzlu karamel

Çikolatalı fındık ezmesi

Altın şurup

Butterscotch

Bal

Ahududu püresi

Tuzlu tarif önerileri

Dolgular

Avokado ve çirpılmış yumurta

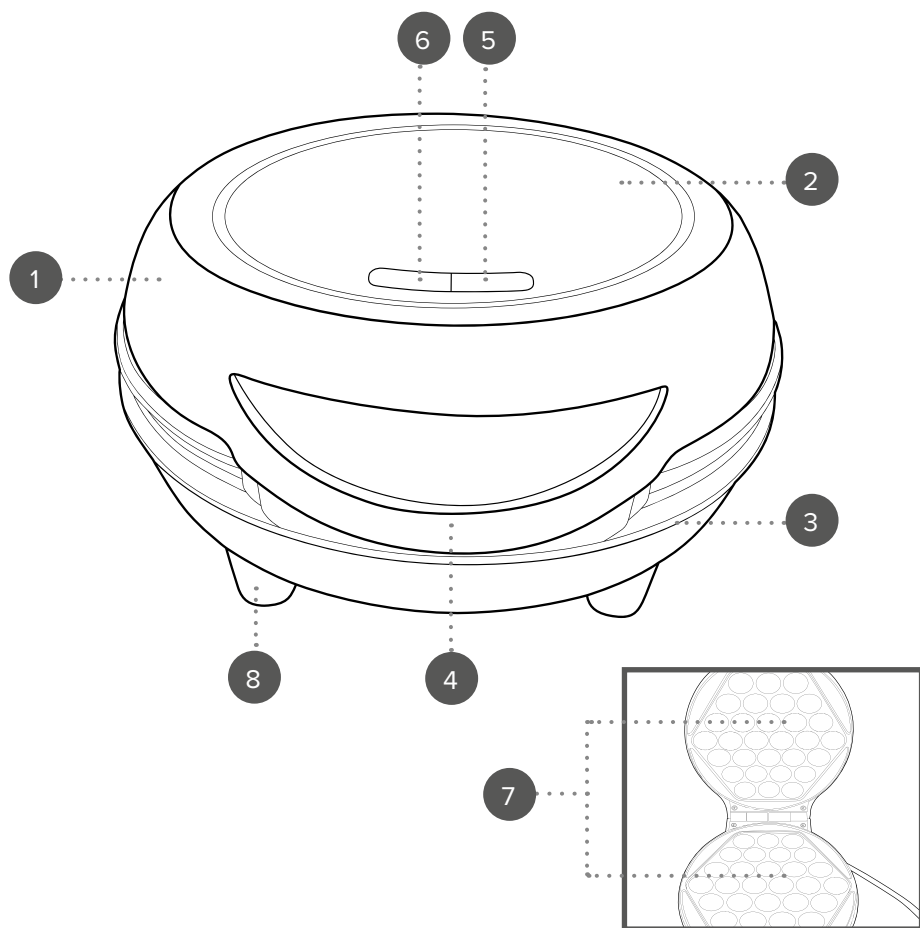
Füme barbekü domuz eti

Somon füme ve krem peynir

Peynir ve jambon

Eksiksiz İngiliz kahvaltısı (yumurta, sosis, pastırma, fasulye ve patates mücveri)

Opis delov



1. Glavna enota pekača za vafle
2. Zgornje ohišje
3. Spodnje ohišje
4. Ročaj

5. Zeleni indikator
6. Rdeči indikator
7. Ploči za peko s premazom proti prijemanju
8. Ndrseče nožice

SL | Navodila hranite za poznejšo uporabo.

Kaj je obvezno in prepovedano

OBVEZNO:

pred polnjenjem ali nameščanjem nastavkov pekač za vafle izklopite in ga izključite iz električnega omrežja.

PREPOVEDANO:

uporaba nastavkov, če so razrahljani, poškodovani ali polomljeni.

Nega in vzdrževanje

1. KORAK: preden se lotite čiščenja ali vzdrževanja, izključite pekač za vafle iz električnega omrežja in počakajte, da se povsem ohladi.

2. KORAK: glavno enoto pekača za vafle obrišite z mehko, vlažno krpo in jo temeljito posušite.

3. KORAK: prisušeno hrano odstranite tako, da na plošči za peko s premazom proti prijemanju nanesete malce tople vode z blagim detergentom in ju nato s papirnato brisačo obrišete do čistega. Če je hrano težko odstraniti, si pomagajte z gobico, ki ne pušča prask.

Pekača za vafle ali njegovih dodatkov ne čistite z grobimi ali abrazivnimi čistili ali žičnatimi gobicami, saj lahko poškodujete njegovo površino.



OPOMBA: pekač za vafle morate očistiti po vsaki uporabi.

Napotki za uporabo Pred prvo uporabo

Preden pekač za vafle priključite v električno omrežje, ga očistite po navodilih v razdelku “**Nega in vzdrževanje**”.



OPOMBA: med prvo uporabo pekača za mehurčkaste vafle lahko zaznate rahel dim ali vonj. To je običajno in ne bo dolgo trajalo. Okoli pekača za mehurčkaste vafle zagotovite zadostno prezračevanje.

Uporaba pekača za vafle

Na plošči za peko s premazom proti prijemanju pred vsako uporabo previdno nanesite tanko plast olja za peko in ga vtrite s papirnato brisačko. S tem podaljšate uporabno dobo premaza proti prijemanju in preprečite prijemanje vaflejev.

1. KORAK: pripravite testo za vafle.

2. KORAK: pekač za vafle priključite na električno omrežje in ga vklopite. Oba indikatorja bosta začela svetiti, kar pomeni, da je pekač za vafle vključen in se segreva.

3. KORAK: pekač za vafle segrevajte približno 2½ minute. Zeleni indikator se izklopi, ko je dosežena potrebna temperatura, rdeči indikator pa sveti še naprej.

4. KORAK: previdno odprite pekač za vafle, pri čemer uporabljajte rokavice, odporne na vročino.

5. KORAK: v sredino spodnje plošče za peko s premazom proti prijemanju vlijte nekaj testa in previdno zaprite pokrov. Da se testo ne bi razlilo, počasi vlijte manjšo količino na sredino plošče in počakajte, da se enakomerno razporedi, preden ga dodate še več.

6. KORAK: pecite, dokler vafelj ni zlatorjav oz. približno 4–8 minut. Občasno preverite tako, da pokrov previdno odprete z rokavicami, odpornimi na vročino. Pekača za mehurčkaste vafle ne odpirajte, dokler ne pretečejo vsaj 4 minute peke, da vafliji ne bodo narasli. Po potrebi lahko vafle pečete nekoliko dlje, da se ravno prav zapečejo.

7. KORAK: po koncu peke z rokavicami, odpornimi na vročino, previdno odprite pokrov in vafle odstranite s plastično ali leseno lopatico, odporno na vročino.

Če boste spekli več serij vaflejev, pokrov po vsaki seriji zaprite, da se ne ohladi.

8. KORAK: pekač za vafle izklopite in izključite iz električnega omrežja. Pokrov pustite odprt in počakajte, da se ohladi.



OPOMBA: na ploščo za peko s premazom proti prijemanju ne vlijte preveč testa, saj to med peko naraste. Priporočamo, da ga napolnite do $\frac{2}{3}$. Plošči za peko s premazom proti prijemanju vedno že vnaprej segrejte. Med uporabo se indikator večkrat vklopi in izklopi, kar pomeni, da pekač za vafle ohranja pravo temperaturo.



POZOR: med peko bodite previdni, saj iz pekača za vafle uhaja para.



OPOZORILO: pekač za vafle in plošči za peko se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete poškodbam, vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

Nasveti in namigi

1. Sestavine dodajajte v sredino vsakega razdelka, da se ne razlijejo.
2. Če uporabljate testo, počasi vlijte manjšo količino v ploščo za peko s premazom proti prijemanju in počakajte, da se enakomerno porazdeli, preden ga dodate še, sicer ga lahko vlijete preveč.
3. Da boste lažje pripravili popolnoma gladko testo brez grudic, presejte suhe sestavine, na primer moko.
4. Pekača za vafle med peko raje ne odpirajte, saj pri tem uhaja vročina in se zato v testu ne morejo oblikovati mehurčki.
5. Kdaj so vafli pečeni, najlažje ocenite po tem, da iz pekača za mehurčkaste vafle neha uhajati para.
6. Plošči za peko s premazom proti prijemanju pred uporabo vedno premažite z maslom ali oljem za peko. Po eni strani tako zaščitite premaz proti prijemanju, po drugi pa olajšate odstranjevanje pečenih vafeljev.
7. Premaz proti prijemanju pomagata ohraniti tudi z uporabo plastičnih ali lesenih lopatic, odpornih na vročino.
8. Da boste pri uporabi pekača za vafle prihranili čas, sestavine in mešanice pripravite dovolj vnaprej.

Shranjevanje

Prepričajte se, da je pekač za vafel hladen, čist in suh, nato pa ga shranite na hladnem in suhem mestu. Kabla ne ovijajte tesno okoli pekača za vafle. Ovijte ga ohlapno, da ga ne poškodujete.

Specifikacije

Koda izdelka: EK6663

Vhod: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izhod: 750 W

RECEPTI



Osnoven mehurčkast vafelj

Sestavine

- 120 g samovzhajalne moke
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 50 ml nesladkanega kondenziranega mleka
- 2 žlici koruznega škroba
- 1 žlica vanilijevega pudinga v prahu
- 1 žlička rastlinskega olja
- 2 žlički vanilijevega ekstrakta

Priprava

Vse sestavine dajte v veliko skledo in jih mešajte, dokler ne nastane gladko testo. Mešanico z žlico previdno vlijte v sredino plošče za peko s premazom proti prijemanju. Zaprite pokrov in pecite pribl. 4 minute oz. do zlatorjave barve. Postrezite v stožcu s sladoledom in dodatki po želji.

Čokoladni mehurčkasti vafelj

Sestavine

- 120 g samovzhajalne moke
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 50 ml nesladkanega kondenziranega mleka
- 2 žlici koruznega škroba
- 1 žlica kakava v prahu
- 1 žlička rastlinskega olja

Priprava

Vse sestavine dajte v veliko skledo in jih mešajte, dokler ne nastane gladko testo. Mešanico z žlico previdno vlijte v sredino plošče za peko s premazom proti prijemanju. Zaprite pokrov in pecite pribl. 4 minute oz. do zlatorjave barve. Postrezite v stožcu s sladoledom in dodatki po želji.

Predlogi sladkih receptov

Nadevi

- vanilijev sladoled
- dvojni čokoladni sladoled
- sladoled z okusom matche
- sveže stepena smetana
- zmrznjen jogurt
- jagodni sorbet

Dodatki

jagode
maline
borovnice
banana
mango
pekani
nasekljani lešniki
kokos
mandlji
karamelna pokovka
sladka pokovka
slana pokovka
karamelni koščki
testo za piškote
čokoladne slamice
jagodni bonboni v obliki vrvic
gumijasti medvedki
piškot
čokoladne mrvice
pisane mrvice
jogurtove kapljice
granola
koščki čokoladnih rjavčkov
mini sladkorne penice
sladkor v prahu

Preliv

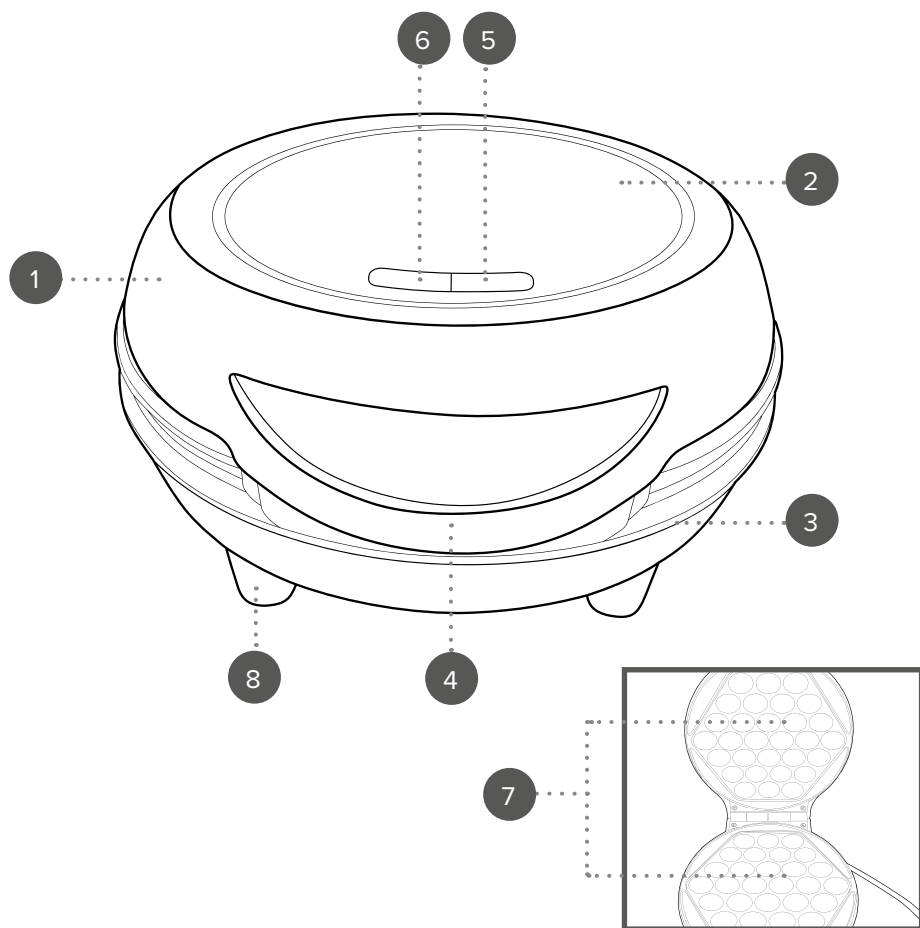
slana karamela
čokoladno-lešnikova krema
sladkorni sirup
mehka maslena karamela
med
malinov preliv

Predlogi slanih receptov

Nadevi

avokado in ocvrto jajce
dimljena natrgana svinjina na žaru
dimljen losos in kremni sir
sir in šunka
popoln angleški zajtrk (jajce, klobasa, slanina, fižol in krompirjev polpet)

Opis dijelova



1. Glavna jedinica tostera za vafle

2. Gornje kućište

3. Donje kućište

4. Drška

5. Zeleni indikator

6. Crveni indikator

7. Grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja

8. Protuklizne nožice

HR | Spremite upute za buduće potrebe.

Što je dopušteno, a što nije

DOPUŠTENO:

Prije zamjene ili postavljanja nastavaka isključite toster za vafle i iskopčajte ga iz izvora napajanja.

NIJE DOPUŠTENO:

Upotrebjavati nastavke ako su labavi, oštećeni ili slomljeni.

Čišćenje i održavanje

1. KORAK: Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja, toster za vafle iskopčajte iz napajanja i pričekajte da se potpuno ohladi.

2. KORAK: Glavnu jedinicu tostera za vafle obrišite vlažnom mekom krpom i temeljito je osušite.

3. KORAK: Kako biste uklonili zapečene ostatke hrane, na grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja nanosite malu količinu tople vode s blagim deterdžentom, a potom ih obrišite papirnatim ručnikom. Ako se ostaci hrane teško skidaju, upotrijebite neabrazivnu spužvicu.

Toster za vafle i pripadajući pribor nikada nemojte čistiti grubim ili abrazivnim deterdžentima jer oni mogu oštetiti površinu.



NAPOMENA: Toster za vafle treba se očistiti nakon svake upotrebe.

Upute za upotrebu Prije prve upotrebe

Prije ukopčavanja u izvor napajanja, toster za vafle očistite prateći upute iz odjeljka „**Čišćenje i održavanje**”.



NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe tostera za mjhurićaste vafle može doći do emisije manje količine dima ili mirisa. To je normalno i ubrzo će nestati. Omogućite dostatan protok zraka oko tostera za mjhurićaste vafle.

Upotreba tostera za vafle

Prije svake upotrebe nanosite tanak sloj ulja za pečenje na grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja tako da ga utrljate papirnatim ručnikom. To će produžiti vijek trajanja premaza protiv lijepljenja i spriječiti da se vafli zalijepi.

1. KORAK: Pripremite smjesu za vafle.

2. KORAK: Ukopčajte toster za vafle u napajanje i uključite ga. Oba indikatora početak će svijetliti, naznačujući da je toster za vafle uključen i da se zagrijava.

3. KORAK: Ostavite toster za vafle da se zagrijava približno 2½ minute. Zeleni indikator isključit će se kad se dosegne potrebna temperatura, a crveni indikator nastaviti će svijetliti.

4. KORAK: Pažljivo otvorite poklopac uz upotrebu zaštitnih rukavica za pećnicu.

5. KORAK: Dio smjese izlijte u sredinu donje grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja i zatim pažljivo zatvorite poklopac. Kako se smjesa ne bi izlila, manju količinu smjese izlijte na središte ploče i pričekajte da se ona jednoliko rasporedi, a tek onda dodajte još.

6. KORAK: Vafle pecite oko 4–8 minuta ili dok ne postanu zlatnosmeđe boje; redovito provjeravajte pažljivim otvaranjem poklopca, noseći pritom zaštitne rukavice za pećnicu. Toster za mjhurićaste vafle nemojte otvarati u prve 4 minute jer ćete tako onemogućiti podizanje vafli. Ako je potrebno, vafle možete peći malo duže, dok ne dobiju željenu boju.

7. KORAK: Kad pečenje završi, zaštitnim rukavicama za pećnicu pažljivo otvorite poklopac i izvadite vafle plastičnom lopaticom otpornom na toplinu ili drvenom lopaticom.

Ako pečete više vafli, zatvorite poklopac kad ih izvadite kako bi se zadržala toplina.

8. KORAK: Isključite toster za vafle i iskopčajte ga iz napajanja. Ostavite poklopac otvoren i pustite ga da se ohladi.



NAPOMENA: Nemojte prepuniti ploču s premazom protiv lijepljenja; smjesa će se tijekom pečenja raširiti. Preporučuje se napuniti do $\frac{2}{3}$. Prije pečenja uvijek zagrijte ploče s premazom protiv lijepljenja. Tijekom upotrebe indikator se uključuje i isključuje, naznačujući održavanje temperature tostera za vafle.



OPREZ: Budite pažljivi tijekom pečenja; iz tostera za vafle izlazit će para.



UPOZORENJE: Toster za vafle i grijaće ploče bit će vrlo vruće tijekom upotrebe; uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice za pećnicu kako ne bi došlo do ozljede.

Savjeti i preporuke

1. Izbjegnite prolijevanje dodavanjem sastojaka u sredinu svakog utora.
2. Ako upotrebljavate smjesu, polako izlijte malu količinu na grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja i pričekajte da se ravnomjerno rasporedi prije nego što dodate još kako biste izbjegli rizik od prelijevanja.
3. Ako suhe sastojke, primjerice brašno, prosijete, dobit ćete glatku smjesu bez grudica.
4. Izbjegavajte otvarati toster za vafle tijekom pečenja jer će tako toplina izaći iz tostera i spriječiti nastanak mjehurića.
5. Vafli su gotovi kad para prestane izlaziti iz tostera za mjehurićaste vafle.
6. Grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja uvijek prije pečenja premažite maslacem ili uljem za pečenje. To neće samo zaštititi premaz protiv lijepljenja, već će i olakšati vađenje pečenih vafli.
7. Upotrebljavate plastični pribor otporan na toplinu ili drveni pribor kako biste zaštitili premaz protiv lijepljenja.
8. Kako biste uštedjeli vrijeme prilikom upotrebe tostera za vafle, unaprijed pripremite sastojke i smjese.

Spremanje

Provjerite je li se toster za vafle ohladio prije no što ga spremite na hladno i suho mjesto.

Kabel nikada nemojte čvrsto namatati oko tostera za vafle; labavo ga omotajte kako ne bi došlo do oštećenja.

Specifikacije

Šifra proizvoda: EK6663

Ulaz: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izlaz: 750 W

RECEPTI



Osnovna smjesa za mjehurićaste vafle

Sastojci

120 g brašna s kvascem
100 g šećera
2 jaja
50 ml kondenziranog mlijeka
2 žlice kukuruznog škroba
1 žlica praha za kremu
1 žličica biljnog ulja
2 čajne žlice ekstrakta vanilije

Priprema

Sve sastojke stavite u veliku zdjelu i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Manju količinu smjese izlijte na središte grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.

Zatvorite poklopac i pecite približno 4 minute ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.

Poslužite u tuljcu sa sladoledom i željenim dodacima.

Čokoladni mjehurićasti vafli

Sastojci

120 g brašna s kvascem
100 g šećera
2 jaja
50 ml kondenziranog mlijeka
2 žlice kukuruznog škroba
1 jušna žlica kakaa u prahu
1 žličica biljnog ulja

Priprema

Sve sastojke stavite u veliku zdjelu i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Manju količinu smjese izlijte na središte grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja.

Zatvorite poklopac i pecite približno 4 minute ili dok vafli ne budu zlatno-smeđe boje.

Poslužite u tuljcu sa sladoledom i željenim dodacima.

Prijedlozi za slatke recepte

Punjenje

Sladoled od vanilije
Sladoled od kakaa i čokolade
Sladoled od matche
Svježe tučeno vrhnje
Zamrznuti jogurt
Sorbet od jagode

Dodaci za posipanje

Jagode

Maline

Borovnice

Banana

Mango

Pekan orasi

Sjeckani lješnjaci

Kokos

Bademi

Kokice s karamelom

Slatke kokice

Slane kokice

Komadi karamele

Keksi

Ribana čokolada

Trakice od jagode

Gumeni bomboni

Biskvit

Čokoladne mrvice

Šarene mrvice

Bombice od jogurta

Granola

Komadići čokoladnih keksa

Mali sljezovi kolačići

Šećer u prahu

Umak

Slana karamela

Namaz od čokolade i lješnjaka

Zlatni sirup

Butterscotch

Med

Preljev od malina

Prijedlozi za slane recepte

Punjenja

Avokado i kajgana

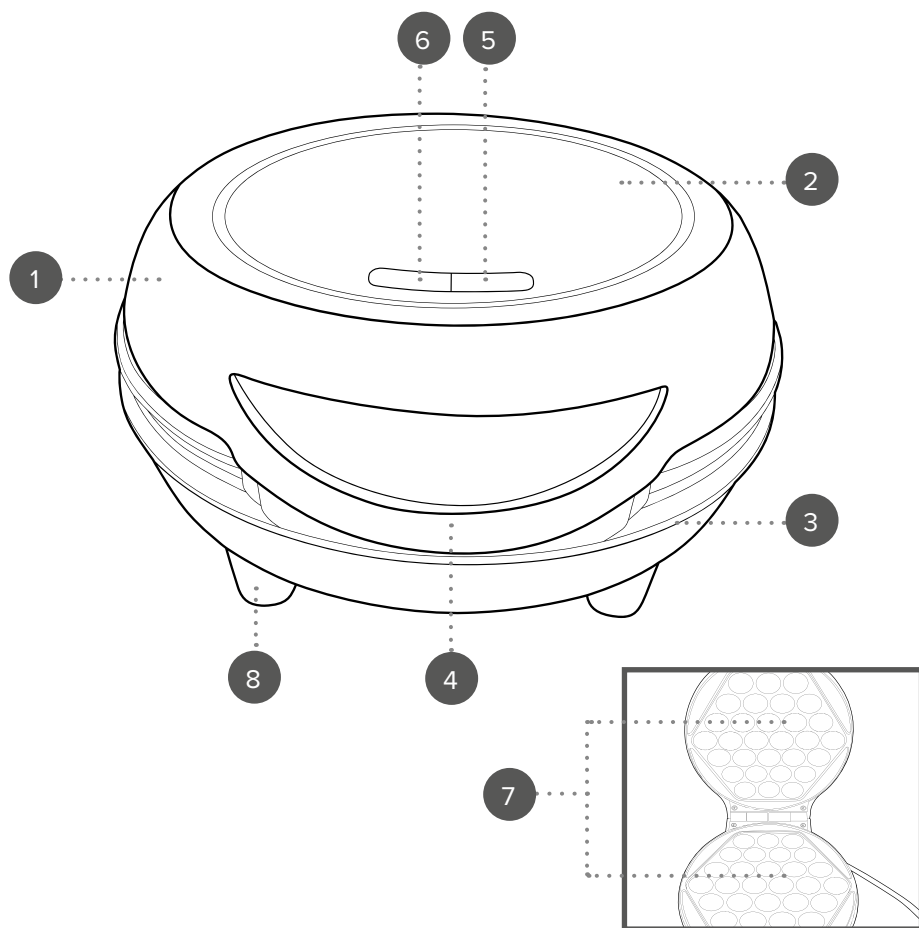
Dimljena pečena svinjetina

Dimljeni losos i kremasti sir

Sir i šunka

Engleski doručak (jaje, kobasice, slanina, grah i pečeni ribani krumpir)

Описание на частите



1. Основен модул на гофретника
2. Горен корпус
3. Долен корпус
4. Дръжка

5. Зелен светлинен индикатор
6. Червен светлинен индикатор
7. Незалепващи плочи за готвене
8. Крачета против плъзгане

BG | Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.

Правилно и неправилно

ПРАВИЛНО:

Преди смяна или поставяне на приставки изключете гофретника и извадете щепсела от контакта на електрическата мрежа.

НЕПРАВИЛНО:

Не използвайте приставки, ако те са разхлабени, повредени или счупени.

Грижа и поддръжка

СТЪПКА 1: преди да предприемете почистване или поддръжка, изключете гофретника от електрическата мрежа и го оставете да изстине напълно.

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

СТЪПКА 3: Отстранете остатъците от изпечена храна, като нанесете малко количество топла вода, смесена с мек почистващ препарат, върху плочите за готвене с незалепващо покритие, след което ги почистете с хартиена кърпа. Използвайте неабразивно средство за търкане, ако храната се отстранява трудно.

Никога не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или телени четки 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 свържете към електрическата мрежа, почистете гофретника, като следвате инструкциите, описани в раздела, озаглавен „Грижа и поддръжка“.



ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате гофретника с форми на балончета за първи път, е възможно от него да излезе лек дим или миризма. Това е нормално и скоро ще изчезне. Осигурете достатъчна вентилация около гофретника с форми на балончета.

Използване на гофретника

Преди всяка употреба внимателно нанесете тънък слой олио за готвене върху плочите за готвене с незалепващо покритие, като го нанесете с хартиена салфетка. Това ще помогне за удължаването на срока на експлоатация на незалепващото покритие и няма да позволи залепване на гофретите.

СТЪПКА 1: пригответе тестото за гофрети.

СТЪПКА 2: включете щепсела в контакта на електрическата мрежа и включете гофретника. Светлинните индикатори ще светнат, сигнализирайки, че гофретникът е включен и загорява.

СТЪПКА 3: Загрейте предварително гофретника за припл. 2 минути и половина. Зеленият светлинен индикатор ще се изключи, след като необходимата температура бъде достигната, а червеният светлинен индикатор ще продължи да свети.

СТЪПКА 4: внимателно отворете капака чрез устойчиви на топлина ръкавици.

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

СТЪПКА 6: Гответе приблизително 4–8 минути или до златисто; проверявайте периодично, като внимателно отваряте капака с устойчиви на топлина ръкавици. Избягвайте да отваряте гофретника с форми на балончета, преди да са изминали 4 минути на приготвяне, тъй като това ще предотврати бухването на гофретите. Ако е необходимо, гофретите може да се пекат малко повече време, докато бъдат запечени според предпочитанието ви.

СТЪПКА 7: след приключване на печенето използвайте устойчиви на топлина ръкавици за фурна, за да отворите внимателно капака, и след това отстранете гофретите с устойчива на топлина пластмасова или дървена шпатула.

Когато приготвяте много партиди гофрети, затваряйте капака, след като отстраните всяка партида, за да запазите топлината.

СТЪПКА 8: изключете и извадете щепсела на гофретника от контакта на електрическата мрежа. Оставете капака отворен и оставете да се охлади.



ЗАБЕЛЕЖКА: не препълвайте плочата за готвене с незалепващо покритие; тестото ще увеличи обема си по време на печене. Препоръчва се да се запълни $\frac{2}{3}$ от пространството. Винаги загревайте плочите за готвене с незалепващо покритие, преди да започнете да готвите. По време на употреба светлинният индикатор ще се включва и изключва, за да сигнализира, че уредът за готвене поддържа температурата си.



ВНИМАНИЕ: бъдете внимателни по време на готвене; от гофретника ще излиза пара.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Гофретникът и плочите за готвене се нагорещават много по време на употреба; винаги използвайте термоустойчиви кухненски ръкавици, за да избегнете нараняване.

Съвети и трикове

1. Избягвайте разливане чрез добавяне на съставки в центъра на всяко гнездо.
2. Ако използвате тесто, бавно изсипете малко количество в плочите за готвене с незалепващо покритие и изчакайте да се разпредели равномерно, преди да добавите повече, за да избегнете риска от препълване.
3. Пресяването на сухи съставки, като брашно, ще помогне за постигане на гладка консистенция и за избягване на образуване на бучки.
4. Избягвайте отварянето на гофретника по време на готвене, тъй като това ще позволи излизането на топлина и ще предотврати образуването на мехурчета.
5. Най-добрият показател за това, че гофретите са готови, е когато парата спре да излиза от гофретника с форми на балончета.
6. Винаги използвайте масло или олио за готвене, за да подготвите предварително плочите за готвене с незалепващо покритие. Това не само ще помогне за защита на незалепващото покритие, но също така ще улесни изваждането на пригответените гофрети.
7. Използването на устойчиви на топлина пластмасови или дървени прибори ще помогне за защита на незалепващото покритие.
8. За да спестите време, когато използвате гофретника, подгответе съставките и смесите предварително.

Съхранение

Проверете дали гофретникът е изстинал, почистен и подсушен преди поставяне за съхранение на студено и сухо място.

Никога не увивайте кабела стегнато около гофретника; увийте го хлабаво, за да избегнете повреда.

Спецификации

Код на продукта: EK6663

Входящо напрежение: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Изходна мощност: 750 W

РЕЦЕПТИ



Обикновена гофрета с форми на балончета

Съставки

120 g самовтасващо брашно
100 g захар
2 яйца
50 ml кондензирано мляко
2 супени лъжици царевично брашно
1 супена лъжица прах за яйчен крем
1 чаена лъжица зеленчуково олио
2 ч.л. ванилов екстракт

Начин на приготвяне

Поставете всички съставки в голяма купа и ги смесете до образуване на гладко тесто. Прехвърлете малко количество от сместа с лъжица в средата на плочата за готвене с незалепващо покритие. Затворете капака и печете в приложение на 4 минути или до златисто. Поднесете в конус за сервиране със сладолед и желаните топинги.

Шоколадова гофрета с форми на балончета

Съставки

120 g самовтасващо брашно
100 g захар
2 яйца
50 ml кондензирано мляко
2 супени лъжици царевично брашно
1 супена лъжица какао на прах
1 чаена лъжица зеленчуково олио

Начин на приготвяне

Поставете всички съставки в голяма купа и ги смесете до образуване на гладко тесто. Прехвърлете малко количество от сместа с лъжица в средата на плочата за готвене с незалепващо покритие. Затворете капака и печете в приложение на 4 минути или до златисто. Поднесете в конус за сервиране със сладолед и желаните топинги.

Предложения за сладки рецепти

Пълнежи

Ванилов сладолед
Сладолед с два вида шоколад
Сладолед с матча
Прясно разбита сметана
Замразен йогурт
Ягодово сорбе

Топинги

Ягоди
Малини
Боровинки
Банан
Манго
Пеканови орехи
Нарязани лешници
Кокосов орех
Бадеми
Тофи пуканки
Сладки пуканки
Солени пуканки
Фъдж бонбони
Тесто за бисквитки
Шоколадови солети
Ягодови дантели
Гумени мечета
Бисквитка
Шоколадови пръчици
Разноцветни пръчици
Хрупкави бонбони с йогурт
Гранола
Парченца шоколадово брауни
Мини маршмелоу
Пудра захар

Сос

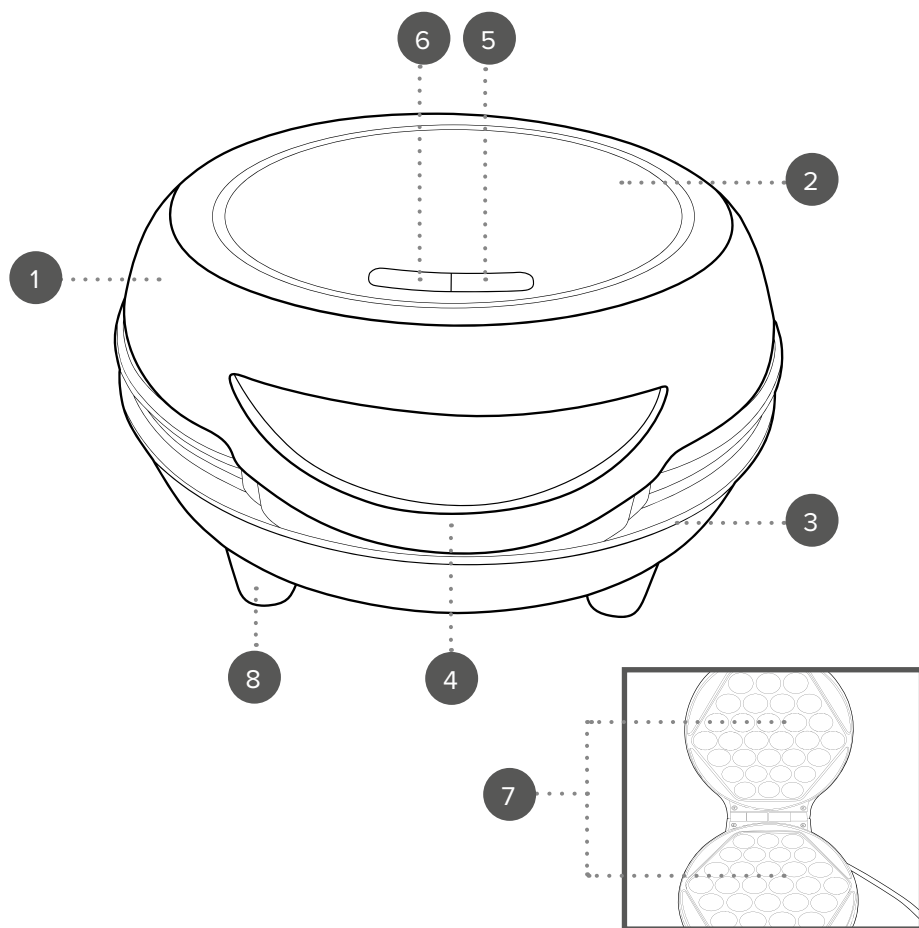
Солен карамел
Течен шоколад с лешник
Златен захарен сироп
Бътърскоч
Мед
Малинов кулис

Предложения за солени рецепти

Пълнежи

Авокадо и бъркани яйца
Опушено на барбекю дърпано свинско
Пушена съомга и крема сирене
Кашкавал и шунка
Пълна английска закуска (яйце, наденица, бекон, фасул и хаш браунс)

Dalių aprašymas



1. Vaflių keptuvės pagrindinis korpusas
2. Viršutinis korpusas
3. Apatinis korpusas
4. Rankena

5. Žalia indikatoriaus lemputė
6. Raudona indikatoriaus lemputė
7. Nelipnios kepimo plokštės
8. Neslystančios kojelės

LT | Išsaugokite instrukcijas, kad ateityje galėtumėte jomis pasinaudoti.

Ką daryti ir ko nedaryti

ATLIKITE ŠIUOS VEIKSMUS:

Prieš keisdami arba pritvirtindami priedus, išjunkite vaflių keptuvę ir atjunkite ją nuo maitinimo tinklo.

NEKADA:

Nenaudokite priedų, jei jie yra blogai pritvirtinti, sugedę ar sulūžę.

Priežiūra

1 VEIKSMAS. Prieš pradėdami valymo ar priežiūros darbus, atjunkite vaflių keptuvę nuo maitinimo tinklo ir leiskite visiškai atvėsti.

2 VEIKSMAS. Vaflių keptuvės korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite.

3 VEIKSMAS. Pašalinkite prikepusį maistą, užpildami nedidelį kiekį šilto vandens, sumaišyto su švelniu plovikliu, ant nelimpančių kepimo plokščių, tada nuvalykite jas švari popieriniu rankšluosčiu. Jei maistą sunku pašalinti, naudokite neabrazyvinį šveitiklį.

Niekada nevalykite vaflių keptuvės ir jos priedų šiurkščiais ar abrazyviniais valikliais ar šveitikliais, nes tai gali pakenkti paviršiumi.



PASTABA: Po kiekvieno naudojimo vaflių keptuvė turi būti išvalyta.

Dalių aprašymas

Naudojimo instrukcija

Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš prijungdami prie maitinimo tinklo, išvalykite vaflių keptuvę laikydamiesi skyriuje „Priežiūra“ pateiktų nurodymų.



PASTABA: Burbulinių vaflių keptuvę naudojant pirmą kartą, gali pasklisti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir greitai praeis. Užtikrinkite pakankamą vėdinimą aplink burbulinių vaflių keptuvę.

Vaflių keptuvės naudojimas

Prieš kiekvieną naudojimą kruopščiai užtepkite ploną kepimo aliejaus sluoksnį ant nelimpančių kepimo plokščių, patrinkite jas popieriniu rankšluosčiu. Tai padės prailginti nelimpančios dangos eksploatavimo laiką ir neleis prilipti vafliams.

1 VEIKSMAS. Paruoškite vaflių tešlą.

2 VEIKSMAS. Vaflių keptuvę prijunkite prie maitinimo tinklo ir įjunkite. Užsidegusios abi indikatorius lemputės nurodo, kad vaflių keptuvė įjungta ir įkaista.

3 VEIKSMAS. Pakaitinkite vaflių keptuvę maždaug 2½ minutės. Pasiekus reikiamą temperatūrą, žalia indikatorius lemputė išsijungs, o raudona indikatorius lemputė degs toliau.



4 VEIKSMAS. Atsargiai atidarykite dangtį karščiui atspariomis orkaitės pirštinėmis.

5 VEIKSMAS. Išpilkite šiek tiek tešlos apatinės nelimpančia danga padengtos kepimo plokštės viduryje ir atsargiai uždarykite dangtį. Kad neišsiliėtų, plokštės viduryje lėtai išpilkite nedidelį tešlos kiekį ir prieš pridėdami daugiau palaukite, kol ji tolygiai pasiskirstys.

6 VEIKSMAS Kepkite apie 4–8 minutes arba kol gražiai paruduos; kartais patikrinkite, atsargiai atidarydami dangtį užsimovę karščiui atsparias pirštines. Neatidarykite burbulinių vaflių keptuvės nepraejus 4 minutėms nuo kepimo pradžios, nes taip nesusidarys burbuliukai. Jei reikia, vaflius galima kepti šiek tiek ilgiau, kad labiau paruduotų.

7 VEIKSMAS Po gaminimo užsimovę karščiui atsparias pirštines atsargiai atidarykite dangtį ir išimkite vaflius karščiui atsparia plastikine arba medine mentele.

Kepdami daugiau vaflių, uždarykite dangtį kaskart išėmę vaflių, kad išlaikytumėte šilumą.

8 VEIKSMAS Vaflių keptuvę išjunkite ir ištraukite iš maitinimo tinklo. Palikite dangtį atvirą ir leiskite atvėsti.



PASTABA: Neperpildykite nelimpančia danga padengtos kepimo plokštės; kepimo metu tešla išsiplės. Rekomenduojama padengti tešla $\frac{2}{3}$ plokštės.

Prieš pradėdami kepti, visada pakaitinkite nelimpančia danga padengtas kepimo plokštes.

Naudojimo metu indikatoriaus lemputė cikliškai įsijungs ir išsijungs nurodydama, kad vaflių keptuvė palaiko temperatūrą.



PERSPĖJIMAS Būkite atsargūs kepimo metu – vaflių keptuvė išleidžia garus.



ĮSPĖJIMAS Vaflių keptuvė ir kepimo plokštės naudojimo metu labai įkaista; visada naudokite karščiui atsparias pirštines, kad išvengtumėte sužalojimų.

Patarimai

1. Tešla neišsilies, jei ją pilsite kiekvienos formos centre.
2. Nedidelį tešlos kiekį lėtai pilkite ant nelimpančia danga padengtos kepimo plokštės ir palaukite, kol ji pasiskirstys tolygiai, prieš pridėdami daugiau, kad neperpildytumėte.
3. Jei išsijosite sausus ingredientus, pavyzdžiui, miltus, tešla bus vientisa ir be gumulėlių.
4. Kepdami neatidarykite vaflių keptuvės, nes taip pasišalins šilumą ir nesusidarys burbuliukai.
5. Geriausias rodiklis, kad vafliai yra paruošti – garai nebesklinda iš burbulinių vaflių keptuvės.
6. Nelimpančia danga padengtomis plokštėmis tepti visada naudokite sviestą arba kepimo aliejų. Taip ne tik apsaugosite nelimpančią dangą, bet ir lengviau nuimsite iškeptus vaflius.
7. Naudodami karščiui atsparius plastikinius ar medinius įrankius apsaugosite nelimpančią dangą.
8. Kad sutaupytumėte laiko naudodami vaflių keptuvę, ingredientus ir mišinius paruoškite iš anksto.

Laikymas

Prieš padėdami į vėsią ir sausą vietą, patikrinkite, ar vaflių keptuvė yra atvėsusi, švari ir sausa.

Aplink vaflių keptuvę niekada nevyنيokite laido standžiai; apvyنيokite laisvai, kad nepažeistumėte.

Specifikacijos

Gaminio kodas: EK6663

Įėjimas: 220–240 V – 50–60 Hz

Išvestis: 750 W

RECEPTAI



Įprastas burbulinis vafelis

Ingredientai

- 120 g miltų su kepimo milteliais
- 100 g cukraus
- 2 kiaušiniai
- 50 ml nesaldinto sutirštinto pieno
- 2 valgomieji šaukštai kukurūzų miltų
- 1 valgomasis šaukštas saldaus kremo miltelių
- 1 arbatinis šaukštelis augalinio aliejaus
- 2 arbatiniai šaukšteliai vanilės ekstrakto

Paruošimo būdas

Sudėkite visus ingredientus į didelį dubenį ir maišykite, kol susiformuos vientisa tešla. Šaukštu išpilkite šiek tiek mišinio nelimpančia danga padengtos kepimo plokštės viduryje. Uždarykite dangtį ir kepkite apie 4 minutes arba kol gražiai paruduos. Susukite į ragelį ir patiekite su ledais ir norimais priedais.

Šokoladinis burbulinis vafelis

Ingredientai

- 120 g miltų su kepimo milteliais
- 100 g cukraus
- 2 kiaušiniai
- 50 ml nesaldinto sutirštinto pieno
- 2 valgomieji šaukštai kukurūzų miltų
- 1 valgomasis šaukštas kakavos miltelių
- 1 arbatinis šaukštelis augalinio aliejaus

Paruošimo būdas

Sudėkite visus ingredientus į didelį dubenį ir maišykite, kol susiformuos vientisa tešla. Šaukštu išpilkite šiek tiek mišinio nelimpančia danga padengtos kepimo plokštės viduryje. Uždarykite dangtį ir kepkite apie 4 minutes arba kol gražiai paruduos. Susukite į ragelį ir patiekite su ledais ir norimais priedais.

Saldūs pasiūlymai

Įdarai

Vaniliniai ledai
Dviejų šokolado rūšių ledai
Mačios ledai
Šviežiai plakta grietinėle
Šaldytas jogurtas
Braškių šerbetas

Priedai

Braškės
Avietės
Mėlynės
Bananai
Mango
Pekano riešutai
Smulkinti lazdyno riešutai
Kokoso riešutas
Migdolai
Karameliniai spragėsiai
Saldūs spragėsiai
Sūdyti spragėsiai
Sviestiniai karameliniai saldainiai
Valgomoji sausainių tešla
Šokoladiniai vamzdeliai
Braskių skonio juostelės
Guminukai
Sausainis
Šokoladiniai pabarstukai
Spalvoti pabarstukai
Jogurtiniai traškučiai
Granola
Šokoladinio pyrago gabaliukai
Mini zefyrai
Cukraus pudra

Pažazas

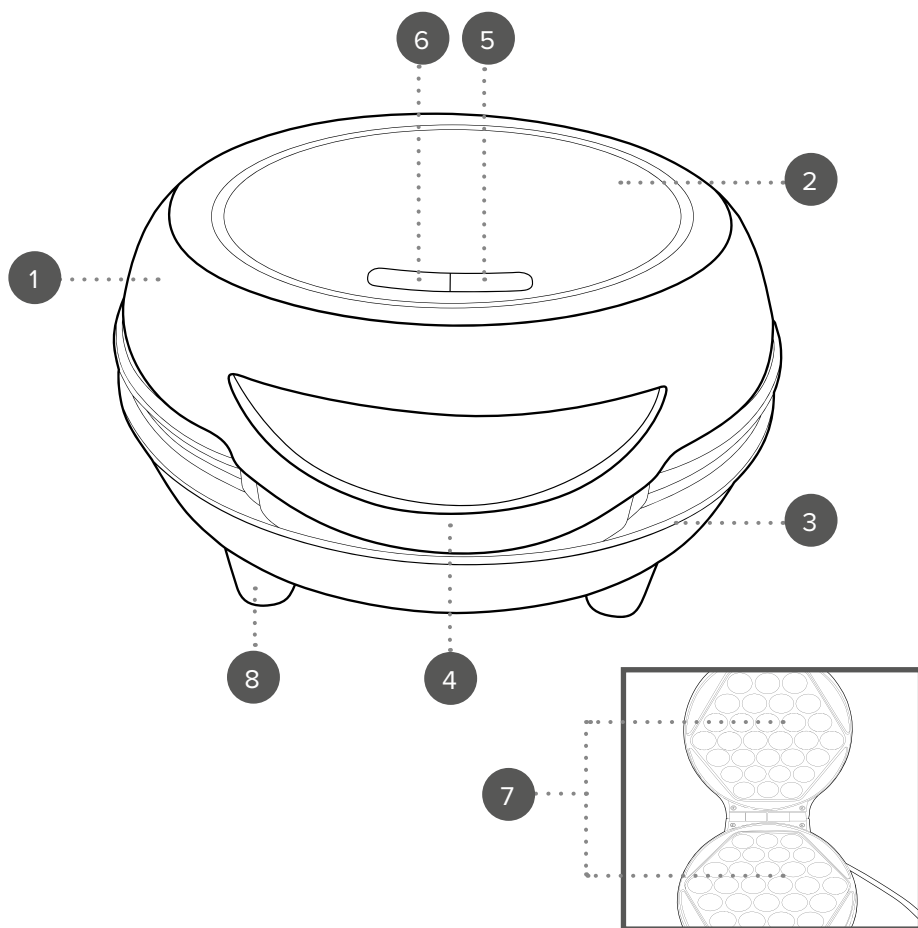
Sūdyta karamelė
Šokolado-lazdyno riešutų užtepėlė
Auksaspalvis sirupas
Irisas
Medus
Aviečių tyrė

Pikantiško skonio pasiūlymai

Įdarai

Avokadas ir kiaušiniene
Rūkyta plėšyta kiaušiena
Rūkyta lašiša ir tepamas sūris
Sūris ir kumpis
Tradiciniai angliški pusryčiai (kiaušinis, dešrelė, šoninė, pupelės ir bulvinis paplotėlis)

Alkatrészek leírása



1. A gofrisütő főegysége
2. Felső burkolat
3. Alsó burkolat
4. Fogantyú

5. Zöld jelzőfény
6. Piros jelzőfény
7. Tapadásmentes sütőlap
8. Csúszásgátló talpak

HU | Őrizze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Mit tegyen és mit ne tegyen

TEGYE:

Tartozékok cseréje vagy felszerelése előtt kapcsolja ki a gofrisütőt, és csatlakoztassa le az áramforrásról.

NE TEGYE:

Ne használja a tartozékokat, ha azok lazák, sérültek vagy töröttek.

Ápolás és karbantartás

1. LÉPÉS: Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a gofrisütőt a hálózati aljzathoz, és várjon, amíg teljesen lehűl.

2. LÉPÉS: Tisztítsa meg a gofrisütőt puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.

3. LÉPÉS: A tapadásmentes bevonattal ellátott sütőlapokra ráégett ételt távolítsa el kevés meleg mosószeres vízzel, majd törölje tisztára papír törülközővel. A nehezen eltávolítható ételekhez ne használjon dörzsszivacsot.

A gofrisütő tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készülék felületét.



MEGJEGYZÉS: A gofrisütőt minden használat után meg kell tisztítani.

Használati útmutató

Az első használat előtt

Mielőtt a gofrisütőt a hálózati aljzathoz csatlakoztatja, tisztítsa meg a gofrisütőt követve az „**Ápolás és karbantartás**” című részben leírtakat.



MEGJEGYZÉS: A buborékgofri-sütő első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a buborékgofri-sütő körül.

A gofrisütő használata

A tapadásmentes bevonattal ellátott sütőlapokat minden használat előtt kenje be vékonyan sütőolajjal, majd óvatosan dörzsölje bele papír törülközővel. Ez segít meghosszabbítani a tapadásmentes bevonat élettartamát, és nem ragad bele a gofri.

1. LÉPÉS: Készítse el a gofritésztát.

2. LÉPÉS: Csatlakoztassa a hálózati aljzathoz és kapcsolja be a gofrisütőt. A mindkét jelzőfény világitani kezd, ezzel jelezve, hogy a gofrisütő be van kapcsolva és melegszik.

3. LÉPÉS: Melegítse elő a gofrisütőt kb. 2½ percig. A zöld jelzőfény kikapcsol, amint elérte a kívánt hőmérsékletet, a piros jelzőfény pedig égve marad.

4. LÉPÉS: Hőálló edényfogó kesztyűben óvatosan nyissa fel a készülék fedelét.

5. LÉPÉS: Öntsön egy kevés tésztát a tapadásmentes bevonattal ellátott alsó sütőlap közepére, majd óvatosan csukja le a fedelet. A kifröccsenés elkerülése érdekében lassan öntsön egy kevés tésztát a sütőlap közepére, és várja meg, amíg egyenletesen eloszlik, mielőtt újabb adagot öntene rá.

6. LÉPÉS: Süsse kb. 4–8 percig, vagy amíg aranybarnára sül; hőálló kesztyűben a fedél óvatos felnyitásával időnként ellenőrizze. A sütés első 4 percében ne nyissa fel a buborékgofri-sütőt, mert az megakadályozhatja a gofri térfogatának növekedését. Egyéni ízléstől függően a kívánt eredmény elérése érdekében kicsit tovább is lehet sütni a gofrit.

7. LÉPÉS: A sütés befejeztével hőálló sütőkesztyű használatával óvatosan nyissa fel a fedelet, és távolítsa el a kész gofrikat hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével.

Ha több adag gofrit készít, a hőmérséklet fenntartása érdekében csukja le a fedelet, miután kivette az egyik adagot.

8. LÉPÉS: Kapcsolja ki a gofrisütőt és húzza ki a hálózati aljzataból. Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.



MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a tapadásmentes sütőlapot; a hozzávalók térfogata megnőhet sütés közben. A formát kétharmadig ajánlott tölteni. A sütés megkezdése előtt mindig melegítse elő a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőlapokat. Használat közben a készenlélet jelző zöld lámpa időnként be- és kikapcsol, jelezve, hogy a gofrisütő fenntartja a hőmérsékletet.



FIGYELMEZTETÉS: Járjon el körültekintően sütés közben; a gofrisütő gőzt bocsát ki.



VIGYÁZAT: A gofrisütő és a sütőlapok használat közben nagyon felforrósodnak; a sérülések elkerülése érdekében mindig használjon hőálló fogókesztyűt.

Tipppek és trükkök

1. A kifröccsenést úgy tudja megakadályozni, hogy a hozzávalókat a sütőlapok közepére tölti.
2. Ha tészta használ, lassan öntsön egy kisebb adagot a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőlapra, és a túltöltés elkerülése érdekében várja meg, amíg a tészta egyenletesen eloszlik, mielőtt újabb adagot öntene rá.
3. A száraz hozzávalók, például a liszt átszítálásával egyenletes, csomómentes végeredményt kaphat.
4. Sütés közben ne nyissa ki a gofrisütőt, mert az lehetővé teszi a hő távozását, és megakadályozza a buborékok képződését.
5. Az étel elkészültét az jelzi a legjobban, amikor már nem távozik gőz a buborékgofri-sütőből.
6. A tapadásmentes bevonattal ellátott sütőlap előkezeléséhez mindig használjon vajat vagy sütőolajat. Ez nemcsak segít megvédeni a tapadásmentes bevonatot, de egyszerűbbé is teszi az elkészült gofrik eltávolítását.
7. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében használjon fából vagy műanyagból készült hőálló eszközöket.
8. A gofrisütő használata során időt takaríthat meg, ha az alapanyagokat és a keverékeket jól előre előkészíti.

Tárolás

A gofrisütőt tárolja hűvös, száraz helyen, és tárolás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, tiszta és száraz.

Soha ne tekerje a kábelt szorosan a gofrisütő köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Műszaki adatok

Termékkód: EK6663

Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Kimenet: 750 W

RECEPTEK



Sima buborékgofri

Hozzávalók

120 g önkelesztő liszt
100 g cukor
2 tojás
50 ml sűrített tej
2 ek kukoricaliszt
1 ek. pudingpor
1 tk. növényi olaj
2 tk. vaníliakivonat

Elkészítés

Tegye az összes hozzávalót egy nagy tálba, és keverje össze, amíg sima tészta nem lesz belőle. Kanalazzon egy kevés keveréket a tapadásmentes bevonatú sütőlap közepére.

Csukja le a fedelet, és kb. 4 perc alatt süsse aranybarnára.

Tálaljuk tálalókúpban jégkrémrel és tetszőleges feltétekkel.

Csokoládés buborékgofri

Hozzávalók

120 g önkelesztő liszt
100 g cukor
2 tojás
50 ml sűrített tej
2 ek kukoricaliszt
1 ek. kakaópor
1 tk. növényi olaj

Elkészítés

Tegye az összes hozzávalót egy nagy tálba, és keverje össze, amíg sima tészta nem lesz belőle. Kanalazzon egy kevés keveréket a tapadásmentes bevonatú sütőlap közepére.

Csukja le a fedelet, és kb. 4 perc alatt süsse aranybarnára.

Tálaljuk tálalókúpban jégkrémrel és tetszőleges feltétekkel.

Édes receptjavaslatok

Töltelékek

Vaníliafagylalt
Dupla csokoládéfagylalt
Matchafagylalt
Frissen felvert tejszínhab
Fagyasztott joghurt
Epres sorbet

Feltétek

Eper
Málna
Áfonya
Banán
Mangó
Pekándió
Apróra vágottogyoró
Kókusz
Mandula
Karamellás pattogatott kukorica
Édes pattogatott kukorica
Sós pattogatott kukorica
Karamell darabok
Süti tészta
Csokiszívósálak
Epres spagettigumicukor
Gumimacik
Keksz
Csokoládészórás
Szivárványszórás
Joghurtchips
Granola
Csokoládés brownie-darabkák
Mini mályvacukor
Porcukor

Öntet

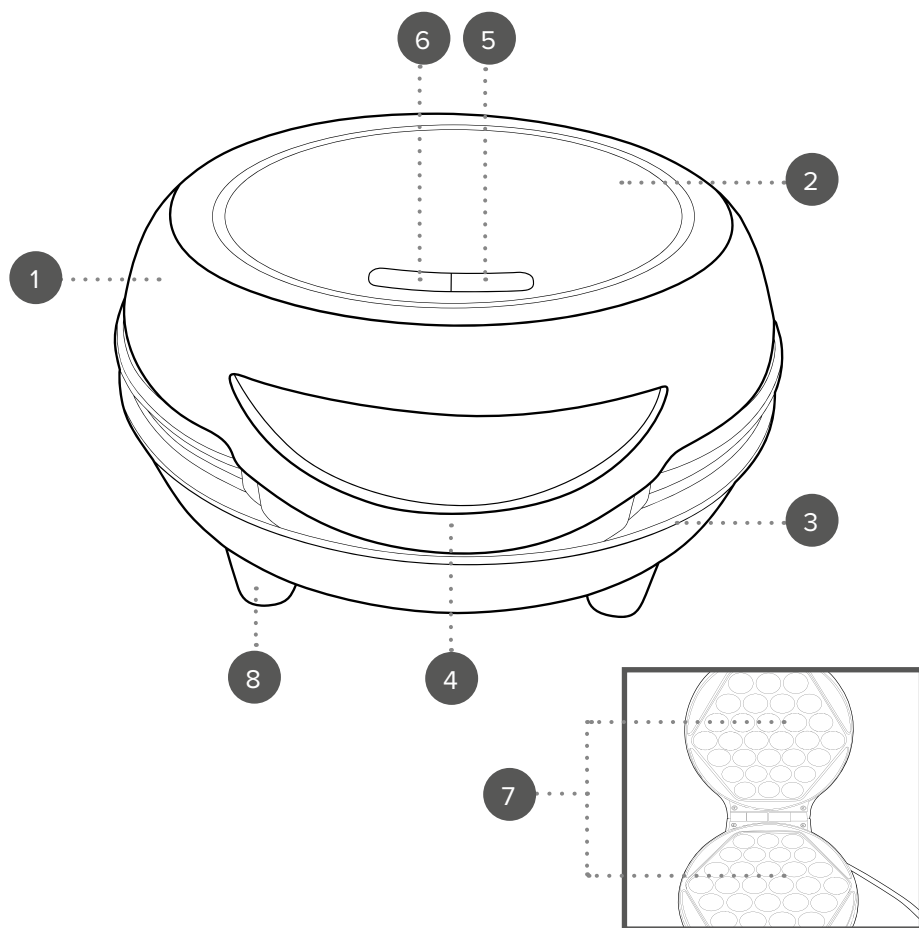
Sós karamell
Csokoládésogyorókrém
Aranyszirup
Karamell
Méz
Málnamártás

Sós receptjavaslatok

Töltelékek

Avokádó és rántotta
Füstölt BBQ tépetthús
Füstölt lazac és krémsajt
Sonka és sajt
Teljes angol reggeli (tojás, kolbász, szalonna, bab és rösztiburgonya)

Daļu apraksts



1. Vafeļu pannas galvenais bloks

2. Augšējais korpuss

3. Apakšējais korpuss

4. Rokturis

5. Zaļš indikators

6. Sarkans indikators

7. Nepiedegošā pārklājuma plāksnes

8. Neslidošas kājiņas

LV | Saglabājiet instrukcijas turpmākai uzziņai.

Ko darīt un ko nedarīt

KO DARĪT:

Izslēdziet vafeļu pannu un atvienojiet to no strāvas padeves pirms piederumu maiņas vai uzstādīšanas.

KO NEDARĪT:

Neizmantojiet piederumus, ja tie ir vaļīgi, bojāti vai salauzti.

Uzturēšana un apkope

1. darbība. Pirms veikt jebkuru tīrīšanu vai apkopi, atvienojiet vafeļu pannu no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist.

2. darbība. Noslaukiet vafeļu pannas galveno bloku ar mīkstu, mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.

3. darbība. Notīriet piedegušās ēdiena paliekas, uzlejot nelielu daudzumu silta ūdens, kas sajaukts ar vāju mazgāšanas līdzekli, uz nepiedegošā pārklājuma plāksnēm, pēc tam noslaukiet ar papīra dvieli. Ja ēdiena paliekas ir grūti noņemt, izmantojiet neabrazīvu sūkli.

Nekad neizmantojiet spēcīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus vafeļu pannas un tās piederumu tīrīšanai, jo varat sabojāt virsmu.



PIEZĪME. Vafeļu panna jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Lietošanas norādījumi Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pieslēgšanās elektrotīklam notīriet vafeļu pannu, ievērojot sadaļā “Uzturēšana un apkope” minētos norādījumus.



PIEZĪME. Burbuļvafeļu pannas pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka un parādīties dūmi. Tas ir normāli un drīz tas pazudīs. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju ap burbuļvafeļu pannu.

Vafeļu pannas lietošana

Pirms katras lietošanas reizes uzmanīgi uzklājiet plānu cepamās eļļas kārtiņu uz nepiedegošā pārklājuma plāksnēm, to ierīvējot ar papīra dvieli. Tas palīdzēs paildzināt nepiedegošā pārklājuma kalpošanas laiku un novērsīs vafeļu pielipšanu.

1. darbība. Sagatavojiet vafeļu mīklu.

2. darbība. Pievienojiet vafeļu pannu strāvas padeves avotam un ieslēdziet. Tiek izgaismoti abi indikatori, ziņojot, ka vafeļu panna ir ieslēgta un uzkarst.

3. darbība. Uzkaršējiet vafeļu pannu aptuveni 2,5 minūtes. Kad ir sasniegta nepieciešamā temperatūra, zaļais indikators izslēdzas, bet sarkanais indikators turpina degt.

4. darbība. Uzmanīgi atveriet vāku, izmantojot siltumizturīgus virtuves cimdus.

5. darbība. Uzlejiet daļu mīklas apakšējās nepiedegošā pārklājuma plāksnes centrā un uzmanīgi aizveriet vāku. Lai novērstu izšļakstīšanos, lēnām leļiet nedaudz mīklas plāksnes centrā un pagaidiet, līdz tā ir vienmērīgi izplūdusi, pirms leļat nākamo daļu.

6. darbība. Gatavojiet apmēram 4–8 minūtes vai līdz zeltainai brūnai mīklas krāsai; periodiski pārbaudiet, uzmanīgi atverot vāku. Jāizmanto siltumizturīgi cimdi. Nav ieteicams atvērt burbuļvafeļu pannas vāku, kamēr nav pagājušas 4 minūtes, jo pretējā gadījumā vafeles neuzpūtīsies. Ja nepieciešams, vafeles var gatavot nedaudz ilgāk, līdz to brūnuma pakāpe atbilst gatavotāja vēlmēm.

7. darbība. Kad gatavošana ir pabeigta, izmantojiet siltumizturīgus cimdus, uzmanīgi atveriet vāku un noņemiet vafeles ar siltumizturīgu plastmasas vai koka lāpstīņu.

Kad gatavojat vairākas vafeļu partijas, aizveriet vāku pēc katras partijas izņemšanas, lai uzturētu siltumu.

8. darbība. Izslēdziet un atvienojiet vafeļu pannu no elektrotīkla. Atstājiet vāku atvērtu un ļaujiet atdzist.



PIEZĪME. Nedrīkst uzliet uz nepiedegošā pārklājuma cepšanas plāksnes pārāk daudz mīklas, jo gatavošanas laikā tā izplešas. Ieteicams to piepildīt par 2/3.
Pirms cepšanas vienmēr uzkarsējiet nepiedegošā pārklājuma gatavošanas plātnes. Gatavošanas laikā indikators iedegas un nodziest, lai norādītu, ka vafeļu panna uztur temperatūru.



UZMANĪBU! Ievērojiet piesardzību gatavošanas laikā; vafeļu panna izdalīs tvaiku.



BRĪDINĀJUMS. Vafeļu panna un gatavošanas plātnes lietošanas laikā ļoti uzkarst; vienmēr lietojiet siltumizturīgus cimdus, lai izvairītos no traumām.

Padomi un ieteikumi

1. Katra iedobuma centrā ieliekot sastāvdaļas, gādājiet, lai mīkla neizšļakstās.
2. Ja izmantojat gatavu mīklu, lēnām uzlejiet nelielu daudzumu uz nepiedegošā pārklājuma gatavošanas plāksnes un uzgaidiet, līdz tā vienmērīgi izplūst, pirms pievienot vairāk, lai novērstu pārplūdes risku.
3. Sausos produktus, piemēram, miltus, pievienojiet sijājot, lai nodrošinātu vienmērīgu konsistenci un izvairītos no kunkuļiem.
4. Gatavošanas laikā nav ieteicams atvērt vafeļu pannu, jo tādējādi tiek izlaists siltums un neveidojas burbuļi.
5. Vafeles ir gatavas, kad no vafeļu pannas vairs neplūst tvaiks.
6. Vienmēr izmantojiet sviestu vai cepamo eļļu, lai sagatavotu nepiedegošā pārklājuma cepšanas plāksnes. Tas ne tikai palīdzēs aizsargāt nepiedegošo pārklājumu, bet arī atvieglos izcepto vafeļu noņemšanu.
7. Izmantojot siltumizturīgus plastmasas vai koka piederumus, palīdzēsiet aizsargāt nepiedegošo pārklājumu.
8. Lai ietaupītu laiku, lietojot vafeļu pannu, ieteicams iepriekš sagatavot sastāvdaļas un maisījumus.

Uzglabāšana

Pirms novietot vafeļu pannu glabāšanai vēsā un sausā vietā, pārliecinieties, ka tā ir pilnībā atdzisusi, tīra un sausa.

Nekad neapstiniet strāvas vadu cieši ap vafeļu pannu; aptiniet to brīvi, lai izvairītos no bojājumiem.

Specifikācijas

Produkta kods: EK6663

Ieeja: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izeja: 750 W

RECEPTES



Parastas burbuļvafeles

Sastāvdaļas

120 g pašrūgstošo miltu
100 g cukura
2 olas
50 ml iebiezināta piens
2 ēdamk. kukurūzas miltu
1 ēdamk. olu krēma pulvera
1 tējķ. augu eļļas
2 ēdamk. vaniļas ekstrakta

Pagatavošana

Sajauciet visas sastāvdaļas lielā traukā, līdz veidojas viendabīga mīkla. Izmantojot karoti, ievietojiet mazliet mīklas nepiedeģošā pārklājuma cepšanas plāksnes centrā. Aizveriet vāku un gatavojiet apmēram 4 minūtes vai līdz mīkla kļuvusi zeltaini brūna. Pasniedziet kā konusu, kurā iepildīts saldējums ar vēlamajām piedevām.

Šokolādes burbuļvafele

Sastāvdaļas

120 g pašrūgstošo miltu
100 g cukura
2 olas
50 ml iebiezināta piens
2 ēdamk. kukurūzas miltu
1 ēdamk. kakao pulvera
1 tējķ. augu eļļas

Pagatavošana

Sajauciet visas sastāvdaļas lielā traukā, līdz veidojas viendabīga mīkla. Izmantojot karoti, ievietojiet mazliet mīklas nepiedeģošā pārklājuma cepšanas plāksnes centrā. Aizveriet vāku un gatavojiet apmēram 4 minūtes vai līdz mīkla kļuvusi zeltaini brūna. Pasniedziet kā konusu, kurā iepildīts saldējums ar vēlamajām piedevām.

Ieteikumi: saldās receptes

Pildījumi

Vaniļas saldējums
Dubultās šokolādes saldējums
Mačas saldējums
Svaigs putukrējums
Saldēts jogurts
Zemeņu sorbets

Piedevas

Zemenes

Avenes

Mellenes

Banāns

Mango

Pekanrieksti

Lazdu riekstu gabaliņi

Kokosriekstu skaidiņas

Mandeles

Karameļu popkorns

Saldais popkorns

Sāļais popkorns

Īrisa gabaliņi

Cepumu mīkla

Šokolādes salmiņi

Zemeņu stīdziņas

Želejkonfektes

Cepumi

Šokolādes skaidiņas

Cukura skaidiņas

Jogurta čipsi

Granola

Šokolādes cepumu gabaliņi

Mazie zefīriņi

Pūdercukurs

Mērce

Sāļā karamele

Šokolādes un lazdu riekstu krēms

Kļavu sīrups

Sviesta karamele

Medus

Aveņu mērce

Ieteikumi: sāļās receptes

Pildījumi

Avokado un olu kultenis

Kūpināta, plucināta cūkgaļa BBQ gaumē

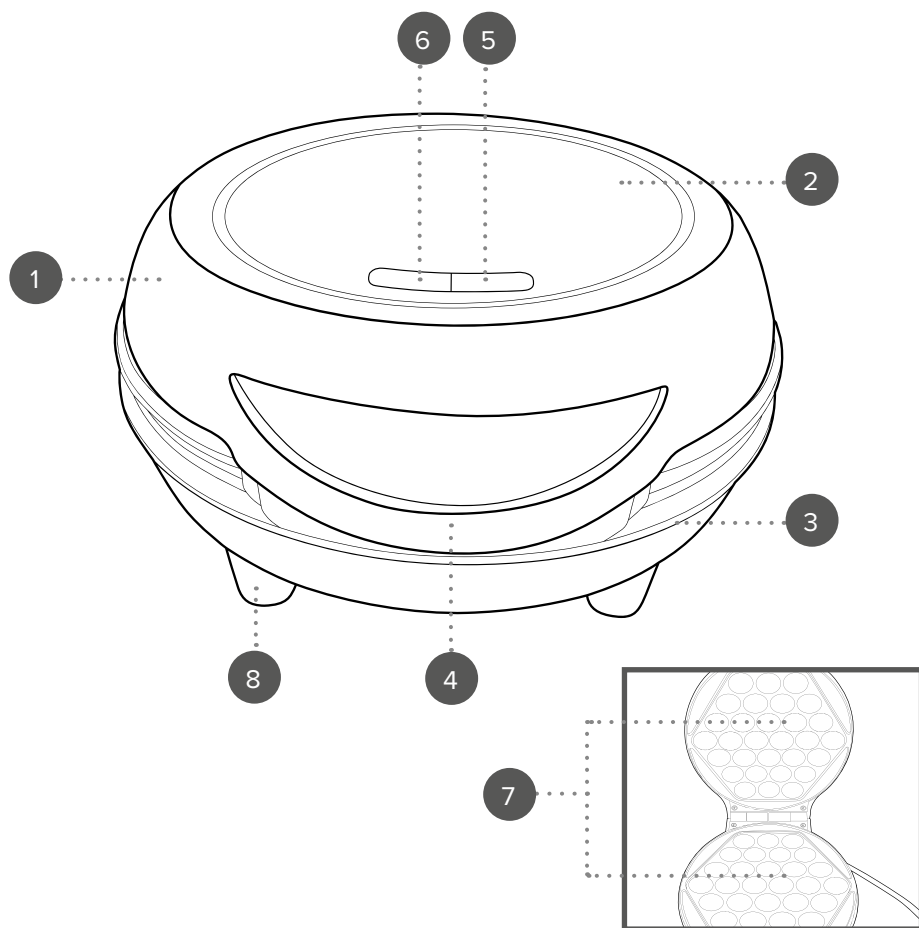
Kūpināts lasis un krēmsiers

Siers un šķiņķis

Pilnas angļu brokastis (ola, desiņa, bekons,

pupiņas un fritēts kartupeļu biezenis)

Osade kirjeldus



1. Vahviküpssetaja põhiseade
2. Ülemine korpus
3. Alumine korpus
4. Käepide

5. Roheline märgutuli
6. Punane märgutuli
7. Mittenakkuvad küpsetusplaadid
8. Libisemiskindlad jalad

EE | Hoidke juhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

Mida teha ja mida mitte teha

MIDA TEHA:

Enne tarvikute vahetamist või paigaldamist lülitage vahvliküpsetaja välja ja eemaldage see vooluvõrgust.

MIDA MITTE TEHA:

Kasutada tarvikuid, kui need on eraldunud, kahjustatud või katkised.

Hooldus ja korrashoid

1. SAMM. Enne puhastamist või hooldamist lahutage vahvliküpsetaja toitepistikupesast ja laske sellel täiesti maha jahtuda.

2. SAMM. Puhastage vahvliküpsetaja põhikorpusst pehme niiske riidelapiga ja kuivatage põhjalikult.

3. SAMM. Eemaldage küpsetatud toit, kandes väike kogus pehme toimeelise pesuvahendiga segatud sooja vett mittenakkuva kattega küpsetusplaatidele, seejärel pühkige need paberrätikuga puhtaks. Kui toitu on raske eemaldada, kasutage mitteabasiivset küürimiskäsna.

Ärge kunagi kasutage vahvliküpsetaja ega selle tarvikute puhastamiseks karedaid või abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimiskäsna, kuna need pinda kahjustada.



MÄRKUS. Vahvliküpsetajat tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda.

Kasutusjuhend

Enne esmakordset kasutamist

Enne seadme vooluvõrku ühendamist puhastage vahvliküpsetaja, järgides jaotises „**Hooldus ja korrashoid**“ esitatud juhiseid.



MÄRKUS. Kui kasutate mullvahvliküpsetajat esimest korda, võib sellest eralduda veidi suitsu või lõhna. See on normaalne ja kaob peagi. Tagage mullvahvliküpsetaja ümber piisav õhutus.

Vahvliküpsetaja kasutamine

Enne iga kasutuskorda kandke mittenakkuva kattega küpsetusplaatidele ettevaatlikult õhuke kiht küpsetusõli ja hõõruge see paberrätikuga laiali. See aitab pikendada mittenakkuva katte kasutusiga ja ennetada vahvli kleepumist.

1. SAMM. Valmistage vahvlitainas ette.

2. SAMM. Ühendage vahvliküpsetaja vooluvõrku ja lülitage see sisse. Mõlemad märgutuled süttivad, andes märku, et vahvliküpsetaja on sisse lülitatud ja kuumeneb.

3. SAMM. Eelsoojendage vahvliküpsetajat umbes 2½ minutit. Kui vajalik temperatuur on saavutatud, siis roheline märgutuli kustub ja punane märgutuli jääb põlema.

4. SAMM. Avage ettevaatlik kaas, kandes kuumakindlaid ahjukindaid.

5. SAMM. Valage osa tainast alumise mittenakkuva kattega küpsetusplaadi keskele ja seejärel sulgege kaas ettevaatlikult. Mahavalgumise vältimiseks valage väike kogus tainast aeglaselt plaadi keskele ja oodake, kuni see on ühtlaselt jaotunud, enne kui tainast juurde lisate.

6. SAMM. Küpsetage umbes 4–8 minutit või kuni tainas on kuldpruun; kontrollige korrapäraselt, avades kaant ettevaatlikult kuumakindlate kinnastega. Ärge avage mullvahvliküpsetajat, enne kui see on küpsetanud vähemalt 4 minutit, sest muidu vahvlid ei kerki. Vajadusel võib vahvleid küpsetada veidi kauem, kuni need saavutavad meelepärase pruunistusastme.

7. SAMM. Kui küpsetamine on lõppenud, avage kaas ettevaatlikult, kandes kuumakindlaid ahjukindaid, ja seejärel võtke vahvlid välja kuumakindla plast- või puitspaatliga.

Mitme vahvlipartii valmistamisel sulgege pärast iga partii eemaldamist kaas, et hoida kuumust.

8. SAMM. Pärast kasutamist lülitage vahvliküpsetaja välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Jätke kaas lahti ja laske seadmel jahtuda.



MÄRKUS. Ärge pange mitterakkuva kattega küpsetusplaadile liiga palju tainast, sest küpsetamise ajal see laieneb. Soovitatav on täita $\frac{2}{3}$ küpsetusplaadist. Enne küpsetama hakkamist tuleb mitterakkuva kattega küpsetusplaate alati eelsoojendada. Kasutamise ajal lülitub märgutuli vaheldumisi sisse ja välja, näidates, et vahvliküpsetaja hoiab temperatuuri.



ETTEVAATUST! Olge küpsetamisel ettevaatlik; vahvliküpsetajast eraldub auru.



HOIATUS! Vahvliküpsetaja ja küpsetusplaadid lähevad kasutamise ajal väga kuumaks; vigastuste vältimiseks kandke alati kuumakindlaid kindaid.

Nõuanded ja näpunäited

1. Mahavalgumise vältimiseks asetage koostisosad iga augu keskele.
2. Taina kasutamisel valage väike kogus aeglaselt mitterakkuva kattega küpsetusplaadile ja oodake, kuni see on ühtlaselt jaotunud, enne kui tainast juurde lisate, et vältida plaadi ületäitmist.
3. Kuivainete, näiteks jahu söelumine aitab saavutada ühtlase konsistentsi ja vältida tükke.
4. Vältige küpsetamise ajal vahvliküpsetaja avamist, kuna see võimaldab kuumusel välja pääseda ja takistab mullide moodustumist.
5. Vahvlite valmimist näitab kõige paremini see, kui mullivahvliküpsetajast ei eraldu enam auru.
6. Kasutage mitterakkuva kattega küpsetusplaatide ettevalmistamiseks alati võid või küpsetusõli. Lisaks mitterakkuva katte kaitsmisele lihtsustab see ka plaadilt küpsetatud vahvlite eemaldamist.
7. Mitterakkuvat katet aitab kaitsta kuumakindlate plast- või puitriistade kasutamine.
8. Vahvliküpsetaja kasutamisel aja säästmiseks valmistage koostisosad ja segud aegsasti ette.

Hoiustamine

Enne kui panete vahvliküpsetaja jahedasse ja kuiva kohta hoiule, veenduge, et see oleks jahtunud, puhas ja kuiv.

Ärge kunagi keerake juhett jõuga ümber vahvliküpsetaja; kahjustuste vältimiseks pange see ümber seadme lõdvalt.

Tehnilised andmed

Tootekood: EK6663

Sisend: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Väljund: 750 W

RETSEPTID



Lihtne mullvahvel

Koostisosad

120 g isekerkivat jahu
100 g suhkrut
2 muna
50 ml kondenspiima
2 spl maisijahu
1 spl vanillikreemipulbrit
1 tl taimeõli
2 tl vanilliekstrakti

Valmistamine

Pange kõik koostisosad suurde kaussi ja segage need omavahel, kuni tekib ühtlane tainas. Pange segu lusikaga ettevaatlikult mittenakkuva kattega küpsetusplaadi keskele. Sulgege kaas ja küpsetage umbes 4 minutit või kuni tainas on kuldpruun. Serveerige koonuses koos jäätise ja soovitud lisanditega.

Šokolaadiga mullvahvel

Koostisosad

120 g isekerkivat jahu
100 g suhkrut
2 muna
50 ml kondenspiima
2 spl maisijahu
1 spl kakaopulbrit
1 tl taimeõli

Valmistamine

Pange kõik koostisosad suurde kaussi ja segage need omavahel, kuni tekib ühtlane tainas. Pange segu lusikaga ettevaatlikult mittenakkuva kattega küpsetusplaadi keskele. Sulgege kaas ja küpsetage umbes 4 minutit või kuni tainas on kuldpruun. Serveerige koonuses koos jäätise ja soovitud lisanditega.

Magusa suupiste retseptisoovitused

Täidised

Vanillijäätis
Šokolaaditükkidega šokolaadijäätis
Matcha-jäätis
Värske vahukoor
Külmutatud jogurt
Maasikasorbett

Lisandid

Maasikad
Vaarikad
Mustikad
Banaan
Mango
Pekaniipähklid
Hakitud sarapuupähklid
Kookos
Mandlid
Iirisepopkorn
Magus popkorn
Soolatud popcorn
Koorekaramellitükid
Küpsisetainas
Šokolaadipulgad
Maastikamaitsetelised nõorkommid
Kummikarud
Küpsis
Šokolaadipuru
Värviline strössel
Jogurtilaastud
Krõbedaks röstitud müsli
Brownie-šokolaadiruudud
Minivahukommid
Tuhksuhkur

Kaste

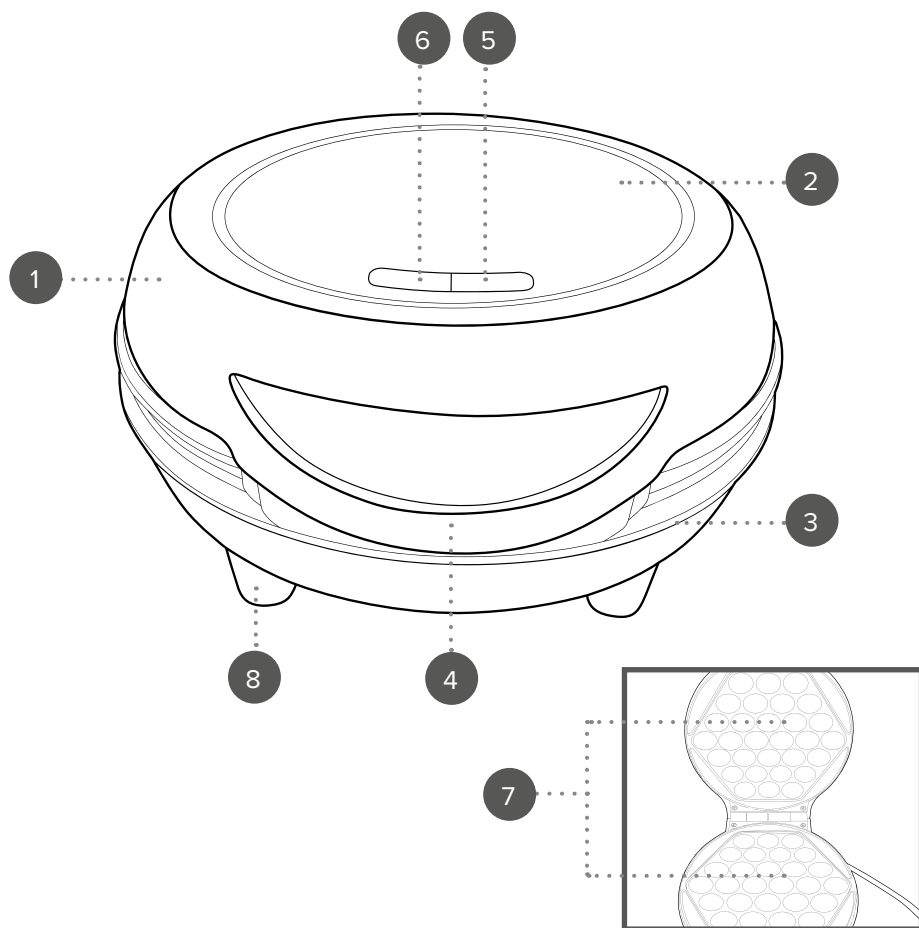
Soolakaramell
Šokolaadi-pähkli määre
Kuldne suhkrusiirup
Iiris
Mesi
Vaarika-coulis

Soolase suupiste retseptisoovitused

Täidised

Avokaado ja munapuder
Rebitud grillisuitsusealiha
Suitsulõhe ja toorjuust
Juust ja sink
Täielik inglise hommikusöök (muna, vorst, peekon, oad ja kartulikotletid)

Περιγραφή εξαρτημάτων



1. Κύρια μονάδα βαφλίδρας
2. Πάνω περίβλημα
3. Κάτω περίβλημα
4. Λαβή

5. Πράσινη ενδεικτική λυχνία
6. Κόκκινη ενδεικτική λυχνία
7. Αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος
8. Αντιολισθητικά πέλματα

Τι πρέπει και τι δεν πρέπει να κάνετε

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:

Απενεργοποιήστε τη βαφλιέρα και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος προτού αλλάξετε ή τοποθετήσετε εξαρτήματα.

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:

Να χρησιμοποιείτε εξαρτήματα εάν είναι χαλαρά, έχουν υποστεί ζημιά ή έχουν σπάσει.

Φροντίδα και συντήρηση

ΒΗΜΑ 1: Πριν επιχειρήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη βαφλιέρα από την κεντρική παροχή ρεύματος και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς.

ΒΗΜΑ 2: Σκουπίστε την κύρια μονάδα της βαφλιέρας με ένα μαλακό, νωπό πανί και στεγνώστε καλά.

ΒΗΜΑ 3: Αφαιρέστε την ψημένη τροφή απλώνοντας μια μικρή ποσότητα ζεστού νερού αναμειγμένο με ήπιο απορρυπαντικό στις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος και μετά σκουπίστε τις με μια χαρτοπετσέτα. Χρησιμοποιήστε ένα μη αποξεστικό συρμάτινο σφουγγαράκι αν η τροφή δεν φεύγει εύκολα.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή αποξεστικά απορρυπαντικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τη βαφλιέρα ή τα εξαρτήματά της, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η βαφλιέρα θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Οδηγίες χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από τη σύνδεση στην κεντρική παροχή ρεύματος, καθαρίστε τη βαφλιέρα ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα με τίτλο «Φροντίδα και συντήρηση».



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιήσετε τη βαφλιέρα σε σχήμα bubble για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια ελαφριά μυρωδιά ή λίγος καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Φροντίστε να αφήσετε περιθώριο για επαρκή εξαερισμό γύρω από τη βαφλιέρα σε σχήμα bubble.

Χρήση της βαφλιέρας

Πριν από κάθε χρήση, απλώστε προσεκτικά μια λεπτή στρώση μαγειρικού λαδιού στις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος, απλώνοντάς το με μια χαρτοπετσέτα. Αυτό θα σας βοηθήσει να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης και να μην κολλήσουν οι βάφλες.

ΒΗΜΑ 1: Ετοιμάστε το μείγμα για βάφλες.

ΒΗΜΑ 2: Συνδέστε και ενεργοποιήστε τη βαφλιέρα στην κεντρική παροχή ρεύματος. Και οι δύο ενδεικτικές λυχνίες θα ανάψουν, επισημαίνοντας ότι η βαφλιέρα έχει ενεργοποιηθεί και θερμαίνεται.

ΒΗΜΑ 3: Προθερμάνετε τη βαφλιέρα για περίπου 2½ λεπτά. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία θα σβήσει μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία και η κόκκινη ενδεικτική λυχνία θα παραμείνει αναμμένη.

ΒΗΜΑ 4: Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια φούρνου.

ΒΗΜΑ 5: Ρίξτε μια ποσότητα του μείγματος στο κέντρο της κάτω αντικολλητικής πλάκας μαγειρέματος και μετά κλείστε προσεκτικά το καπάκι. Για να αποφύγετε τις διαρροές, ρίξτε αργά μια μικρή ποσότητα του μείγματος στο κέντρο της πλάκας και περιμένετε μέχρι να κατανεμηθεί ομοιόμορφα, πριν προσθέσετε κι άλλο μείγμα.

ΒΗΜΑ 6: Ψήστε για περίπου 4–8 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει. Ελέγχετε περιοδικά ανοίγοντας προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια. Μην ανοίγετε τη βαφλιέρα σε σχήμα bubble πριν περάσουν 4 λεπτά μαγειρέματος, καθώς αυτό μπορεί να εμποδίσει τις βάφλες να φουσκώσουν. Αν χρειαστεί, μπορείτε να ψήσετε τις βάφλες για λίγο περισσότερο, μέχρι να ροδίσουν ανάλογα με την προτίμησή σας.

ΒΗΜΑ 7: Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια φούρνου για να ανοίξετε προσεκτικά το καπάκι και μετά αφαιρέστε τις βάφλες με μια ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

Όταν φτιάχνετε πολλές δόσεις βαφλών, κλείστε το καπάκι μετά την αφαίρεση κάθε δόσης για να διατηρήσετε τη θερμότητα.

ΒΗΜΑ 8: Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη βαφλιέρα από την κεντρική παροχή ρεύματος. Αφήστε το καπάκι ανοιχτό και αφήστε το να κρυώσει.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην γεμίζετε υπερβολικά την αντικολλητική πλάκα μαγειρέματος. Η γέμιση θα διασταλεί κατά το μαγείρεμα. Συνιστάται να γεμίζετε κατά $\frac{2}{3}$. Προθερμαίνετε πάντα τις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει, υποδεικνύοντας ότι η βαφλιέρα διατηρεί τη θερμοκρασία.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε προσεκτικοί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η βαφλιέρα θα εκπέμπει ατμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η βαφλιέρα και οι πλάκες μαγειρέματος θερμαίνονται πολύ κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Υποδείξεις και συμβουλές

1. Αποφύγετε τις διαρροές προσθέτοντας τα υλικά στο κέντρο κάθε υποδοχής.
2. Αν χρησιμοποιείτε μείγμα, ρίξτε αργά μια μικρή ποσότητα στην αντικολλητική πλάκα μαγειρέματος και περιμένετε να κατανεμηθεί ομοιόμορφα πριν προσθέσετε περισσότερο, για να μην γεμίσει υπερβολικά.
3. Το κοσκίνισμα ξηρών υλικών, όπως το αλεύρι, θα σας βοηθήσει να φτιάξετε μια λεία υφή και να αποφύγετε τη δημιουργία σβόλων.
4. Μην ανοίγετε τη βαφλιέρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς θα διαφύγει θερμότητα και θα εμποδίσει τον σχηματισμό φυσαλίδων.
5. Η καλύτερη ένδειξη για το πότε είναι έτοιμες οι βάφλες είναι όταν σταματήσει να διαφεύγει ατμός από τη βαφλιέρα σε σχήμα bubble.
6. Χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο ή μαγειρικό λάδι για να προετοιμάσετε τις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος. Αυτό δεν θα βοηθήσει μόνο στην προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης, αλλά θα διευκολύνει και την | αφαίρεση των μαγειρεμένων βαφλών.
7. Η χρήση ανθεκτικών στη θερμότητα πλαστικών ή ξύλινων σκευών βοηθά στην προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης.
8. Για να εξοικονομήσετε χρόνο κατά τη χρήση της βαφλιέρας, προετοιμάστε τα υλικά και τα μείγματα αρκετά πριν.

Αποθήκευση

Βεβαιωθείτε ότι η βαφλιέρα είναι κρύα, καθαρή και στεγνή πριν την αποθηκεύσετε σε δροσερό και ξηρό μέρος. Ποτέ μην τυλίγετε το καλώδιο σφιχτά γύρω από τη βαφλιέρα. Τυλίγετέ το χαλαρά για να μην προκληθεί ζημιά.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: EK6663

Είσοδος: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Έξοδος: 750 W

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Βασικές βάφλες σε σχήμα bubble

Συστατικά

120 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
100 γρ. ζάχαρη
2 αυγά
50 ml γάλα εβαπορέ
2 κ.σ. κορν φλάουρ
1 κ.σ. κούσταρ πάουντερ
1 κ.γ. φυτικό λάδι
2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα συστατικά σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε τα μέχρι να σχηματιστεί ένα λείο μείγμα. Ρίξτε το μείγμα με φειδώ στο κέντρο της αντικολλητικής πλάκας μαγειρέματος.

Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 4 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει.

Σερβίρεται σε χωνάκι παγωτού με παγωτό και γαρνιτούρες τις αρεσκείας σας.

Βάφλα σε σχήμα bubble σοκολάτας

Συστατικά

120 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
100 γρ. ζάχαρη
2 αυγά
50 ml γάλα εβαπορέ
2 κ.σ. κορν φλάουρ
1 κ.σ. σκόνη κακάο
1 κ.γ. φυτικό λάδι

Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα συστατικά σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε τα μέχρι να σχηματιστεί ένα λείο μείγμα. Ρίξτε το μείγμα με φειδώ στο κέντρο της αντικολλητικής πλάκας μαγειρέματος.

Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 4 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει.

Σερβίρεται σε χωνάκι παγωτού με παγωτό και γαρνιτούρες τις αρεσκείας σας.

Προτάσεις για γλυκές συνταγές

Γέμιση

Παγωτό βανίλια
Παγωτό διπλή σοκολάτα
Παγωτό μάτσα
Φρέσκια σαντιγί
Παγωμένο γιαούρτι
Σορμπέ φράουλα



Γαρνιτούρα

Φράουλες
Σμέουρα
Βατόμουρα
Μπανάνα
Μάνγκο
Πεκάν
Ψιλοκομμένα φουντούκια
Καρύδα
Αμύγδαλα
Καραμελωμένα ποπκόρν
Γλυκό ποπκόρν
Αλατισμένο ποπκόρν
Κομμάτια φατζ
Ζύμη μπισκότων
Πουράκια σοκολάτα
Κορδόνια φράουλα
Γκάμι μπέαρ
Μπισκότο
Τρούφα σοκολάτα
Τρούφα πολύχρωμη
Νιφάδες γιαουρτιού
Γκρανόλα
Κομμάτια μπράουνι σοκολάτας
Μίνι μαρשמέλου
Ζάχαρη άχνη

Σάλτσα

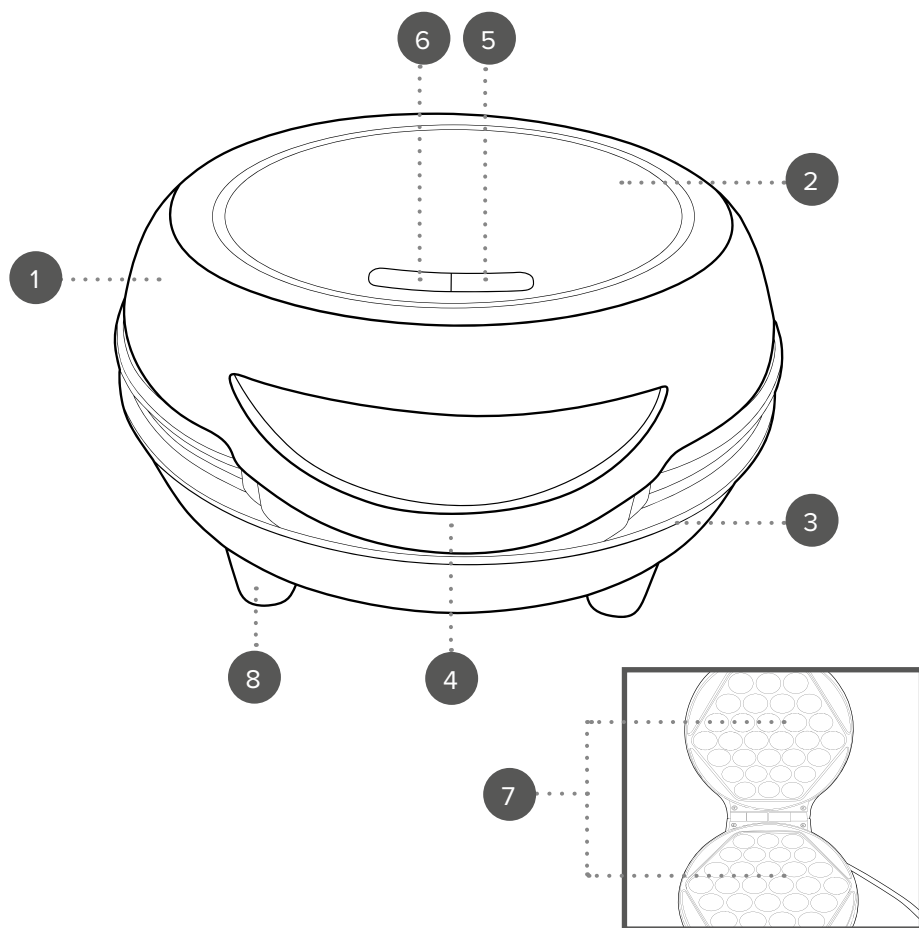
Αλατισμένη καραμέλα
Κρέμα σοκολάτας-φουντουκιού
Χρυσό σιρόπι
Μπάτερσκοτς
Μέλι
Κουλί σμέουρων

Προτάσεις για αλμυρές συνταγές

Γέμιση

Αβοκάντο και αυγό σκραμπλ
Καπνιστό χοιρινό BBQ
Καπνιστός σολομός και τυρί κρέμα
Τυρί και ζαμπόν
Πλήρες αγγλικό πρωινό (αυγό, λουκάνικο, μπέικον, φασόλια και χας μπράουν)

Beskrivelse af dele



1. Vaffeljern, hoveddel
2. Øverste hus
3. Nederste hus
4. Håndtag

5. Grøn indikator
6. Rød indikator
7. Slip-let-varmeplader
8. Skridsikre fødder

DK | Gem vejledningen til fremtidig reference.

Anbefalet brug

DU BØR:

Slukke for vaffeljernet og tage stikket ud af stikkontakten, før du udskifter eller monterer tilbehør.

DU BØR IKKE:

Bruge tilbehør, der sidder løst, er beskadiget eller ødelagt.

Pleje og vedligeholdelse

TRIN 1: Inden rengøring eller vedligeholdelse skal du frakoble vaffeljernet fra stikkontakten og lade det køle helt af.

TRIN 2: Tør vaffeljernet hoveddel af med en blød, fugtig klud, og lad det tørre helt.

TRIN 3: Fjern fastbrændte madrester ved at komme en lille smule varmt vand blandet med et mildt rengøringsmiddel på slip-let-varmepladerne, og tør dem derefter af med et papirhåndklæde. Brug en ikke-slibende skuresvamp, hvis det er vanskeligt at fjerne maden.

Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af vaffeljernet eller dets tilbehør, da dette kan beskadige overfladen.



BEMÆRK: Vaffeljernet skal rengøres efter hver brug.

Brugsanvisning Inden første brug

Før du tilslutter vaffeljernet til stikkontakten, skal det rengøres i henhold til anvisningerne i afsnittet 'Pleje og vedligeholdelse'.



BEMÆRK: Når du bruger vaffeljernet med boblefunktion for første gang, kan der opstå lidt røg eller en svag lugt. Dette er normalt og vil hurtigt forsvinde. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring vaffeljernet med boblefunktion.

Brug af vaffeljernet

Påfør forsigtigt slip-let-varmepladerne et tyndt lag madlavningsolie før brug, og gnub det forsigtigt ind med en papirserviet. Dette vil hjælpe med til at forlænge slip-let-belægningens levetid og forhindre vaflen i at sætte sig fast.

TRIN 1: Bland vaffeldejen.

TRIN 2: Tilslut vaffeljernet til stikkontakten, og tænd den. Begge indikatorer lyser for at angive, at vaffeljernet er tændt og er ved at varme op.

TRIN 3: Forvarm vaffeljernet i ca. 2½ minut. Den grønne indikator slukker, når den ønskede temperatur er nået, og den røde indikator forbliver tændt.

TRIN 4: Åbn forsigtigt låget med grillhandsker på.

TRIN 5: Hæld en portion dej ned midt på den nederste slip-let-varmeplade, og luk så forsigtigt låget. For at undgå spild skal du langsomt hælde en lille smule af dejen ned midt på pladen og vente på, at den fordeles jævnt, før du hælder mere på.

TRIN 6: Bag i ca. 4–8 minutter, eller indtil vaflen er gyldenbrun. Kontrollér regelmæssigt ved forsigtigt at åbne låget med grillhandsker på. Undgå at åbne vaffeljernet med boblefunktion de første 4 minutter, da det vil forhindre vafleterne i at hæve. Om nødvendigt kan vafleterne bages lidt længere, indtil de er tilpas brune.

TRIN 7: Når vaflen er færdigbagt, skal du forsigtigt åbne låget med grillhandsker på og fjerne vaflen med en varmebestandig plast- eller træspatel.

Når du laver flere portioner vafle, skal du lukke låget efter hver bagning for at opretholde varmen.

TRIN 8: Sluk for vaffeljernet, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad låget stå åbent, så det kan køle af.



BEMÆRK: Undlad at overfylde slip-let-varmepladen. Dejen udvider sig under bagningen. Det anbefales at fylde $\frac{2}{3}$. Forvarm altid slip-let-varmepladerne, inden du påbegynder bagningen. Under brug tænder og slukker indikatoren for at angive, at vaffeljernet opretholder temperaturen.



FORSIGTIG: Vær forsigtig under bagningen. Vaffeljernet udsender damp.



ADVARSEL: Vaffeljernet og varmepladerne bliver meget varme under brug. Brug altid grillhandsker for at undgå skader.

Råd og tips

1. Undgå spild ved at tilsætte ingredienserne i midten af hver fordybning.
2. Start med langsomt at hælde en lille mængde dej på slip-let-varmepladen, og vent på, at den fordeles jævnt, før du hælder mere på, så du ikke risikerer at overfylde vaffeljernet.
3. Hvis du sigter tørre ingredienser som f.eks. mel, bliver konsistensen mere ensartet, og du undgår klumper.
4. Undgå at åbne vaffeljernet under bagningen, da det vil lade varmen slippe ud og forhindre, at der dannes bobler.
5. Den bedste indikator for, hvornår vafflerne er klar, er, når der ikke længere siver damp ud af vaffeljernet.
6. Brug altid smør eller madolie på slip-let-varmepladerne. På den måde beskytter du slip-let-belægningen, og det bliver også nemmere at fjerne de bagte vaffler.
7. Brug af varmebestandige plastik- eller træredskaber er med til at beskytte slip-let-belægningen.
8. For at spare tid under brug af vaffeljernet kan du forberede ingredienserne og blandingerne i god tid inden tilberedningen.

Opbevaring

Kontrollér, at vaffeljernet er afkølet, rent og tørt, inden det opbevares på et køligt, tørt sted. Rul aldrig ledningen tæt omkring vaffeljernet. Rul løst sammen for at undgå skader.

Specifikationer

Produktkode: EK6663

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 750 W

OPSKRIFTER



Almindelige bubble waffles

Ingredienser

120 g selvhævende mel
100 g sukker
2 æg
50 ml kondenseret mælk
2 spsk. majs mel
1 spsk. cremepulver
1 tsk. vegetabilsk olie
2 tsk. vaniljeekstrakt

Metode

Kom alle ingredienserne i en stor skål, og bland dem sammen, indtil der dannes en blød dej. Hæld varsomt en portion dej ned midt på slip-let-varmepladen med en ske.

Luk låget, og lad den bage i ca. 4 minutter, eller indtil den er gyldenbrun.

Servér i et kræmmerhus med is og det ønskede toppings.

Bubble waffles med chokolade

Ingredienser

120 g selvhævende mel
100 g sukker
2 æg
50 ml kondenseret mælk
2 spsk. majs mel
1 spsk. kakaopulver
1 tsk. vegetabilsk olie

Metode

Kom alle ingredienserne i en stor skål, og bland dem sammen, indtil der dannes en blød dej. Hæld varsomt en portion dej ned midt på slip-let-varmepladen med en ske.

Luk låget, og lad den bage i ca. 4 minutter, eller indtil den er gyldenbrun.

Servér i et kræmmerhus med is og det ønskede toppings.

Forslag til søde opskrifter

Fyld

Vaniljeis
Double chocolate-is
Matcha-is
Friskpisket flødeskum
Frossen yoghurt
Jordbærsorbet

Toppings

Jordbær

Hindbær

Blåbær

Banan

Mango

Pekannødder

Hakkede hasselnødder

Kokos

Mandler

Karamelpopcorn

Søde popcorn

Salte popcorn

Karamelstykker

Cookie-dej

Chokoladestænger

Jordbærsmørreband

Vingummibamser

Kiks

Chokoladekrymmel

Regnbuekrymmel

Yoghurtchips

Mysli

Chokoladebrowniestykker

Miniskumfiduser

Flormelis

Sauce

Saltkaramel

Chokolade-hasselnøddecreme

Lys sirup

Flødekarameller

Honning

Hindbærcoulis

Forslag til krydrede opskrifter

Fyld

Avocado og røræg

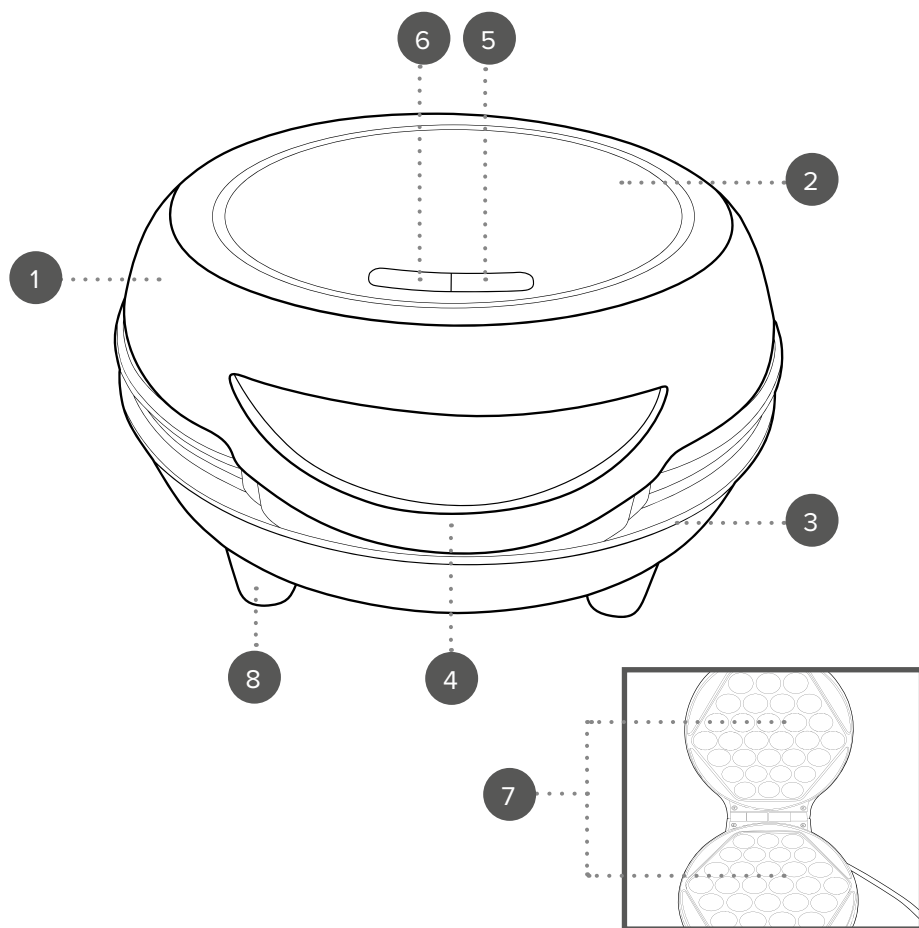
Røget barbecue-pulled pork

Røget laks og flødeost

Ost og skinke

Komplet engelsk morgenmad (æg, pølser, bacon, bønner og hash browns)

Beskrivning av delar



1. Huvudenhet för våffeljärnet
2. Övre hus
3. Nedre hus
4. Handtag

5. Grön indikatorlampa
6. Röd indikatorlampa
7. Non-stick-tillagningsplattor
8. Halkfria fötter

SE | Spara instruktionerna för framtida bruk.

Instruktioner

DU SKA:

Innan du byter eller monterar tillbehör på våffeljärnet måste du stänga av det och koppla ifrån det från elnätet.

DU SKA INTE:

Du får inte använda tillbehör som är lösa, skadade eller trasiga.

Underhåll

STEG 1: Innan du påbörjar rengöring eller underhåll av våffeljärnet måste du koppla ifrån det från elnätet och vänta tills det har svalnat.

STEG 2: Torka av huvudenheten på våffeljärnet med en mjuk fuktig trasa och låt det torka.

STEG 3: Ta bort våffelrester som har fastnat genom att ha på lite varmt vatten med mildt diskmedel på de non-stick-belagda tillagningsplattorna och torka dem sedan rena med hushållspapper. Om det är svårt att ta bort våffelresterna använder du en icke-slipande skursvamp.

Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller skursvampar till att rengöra våffeljärnet. Om du gör det kan det skadas.



OBS! Du måste rengöra våffeljärnet omedelbart efter varje användning.

Användningsinstruktioner

Före första användning

Innan du ansluter våffeljärnet till elnätet rengör du det enligt instruktionerna i avsnittet ”**Underhåll**”.



OBS! När du använder våffeljärnet för första gången kan svag rök eller lukt avges. Detta är normalt och avtar snabbt. Se till att det finns tillräcklig ventilation runt våffeljärnet.

Använda våffeljärnet

Före varje användning applicerar du ett tunt lager matolja på de non-stick-belagda tillagningsplattor. Gnugga in oljan med hushållspapper. Genom att göra det bidrar du till att förlänga livslängden på non-stick-belagningen och förhindrar våfflor från att fastna.

STEG 1: Förbered våffelsmeten.

STEG 2: Anslut våffeljärnet till ett vägguttag och sätt på det. Båda indikatorlamporna tänds, vilket anger att våffeljärnet är på och värms upp.

STEG 3: Förvärm våffeljärnet i cirka 2,5 minuter. Den gröna indikatorlampan släcks när önskad temperatur har uppnåtts och den röda indikatorlampan förblir tänd.

STEG 4: Öppna locket försiktigt med ugnsvantar.

STEG 5: Häll lite av smeten i mitten av den nedre non-stick-belagda tillagningsplattan och stäng sedan locket försiktigt. För att undvika spill håller du långsamt lite av smeten i mitten av plattan och sedan väntar du tills den har fördelats jämnt innan du håller på mer.

STEG 6: Grädda i cirka 4–8 minuter eller tills våfflorna är gyllenbruna. Kontrollera regelbundet genom att försiktigt öppna locket med ugnsvantar. Undvik att öppna bubbelvåffeljärnet innan det har gått 4 minuter. Om du gör det kommer våfflorna inte att jäsa. Om du vill kan du grädda våfflorna lite längre tills de har fått den färg du vill.

STEG 7: När våfflorna är gräddade använder du ugnsvantar till att försiktigt öppna locket och sedan tar du bort våfflor med en värmebeständig plast- eller trästekspade.

När du gräddar flera satser med våfflor stänger du locket efter att ha tagit bort varje sats för att hålla värmen.

STEG 8: När du har använt våffeljärnet stänger du av det och kopplar ifrån det från elnätet. Låt locket vara öppet och vänta tills det har svalnat.



OBS! Överfyll inte den non-stick-belagda tillagningsplattan eftersom smeten expanderar när du gräddar våfflor. Du bör endast fylla upp till två tredjedelar. Förvärm alltid de non-stick-belagda tillagningsplattorna innan du börjar grädda. När du använder våffeljärnet tänds och släcks indikatorlampan, vilket anger att det håller temperaturen.



VAR FÖRSIKTIG: Var försiktig under tillagningen eftersom våffeljärnet avger ånga.



WARNING! Våffeljärnet och tillagningsplattorna blir mycket varma under användning. Använd alltid ugnsvantar för att undvika skador.

Tips och råd

1. Undvik spill genom att hålla ingredienserna i mitten av varje grop.
2. Om du använder smet häller du långsamt lite av den i non-stick-belagda tillagningsplattan och väntar tills smeten har fördelats innan du häller på mer för att undvika överfyllning.
3. Genom att sila torra ingredienser, som mjöl, kan du se till att konsistensen blir jämn utan några klumpar.
4. Undvik att öppna våffeljärnet under tillagningen eftersom det medför att värme kommer ut och förhindrar att bubblor bildas.
5. Den bästa indikatorn på att våfflorna är klara är att det inte längre kommer ut någon ånga från våffeljärnet.
6. Använd alltid smör eller matolja på de non-stick-belagda tillagningsplattorna. Det kommer inte bara att bidra till att skydda non-stick-belägningen utan gör det dessutom lättare att ta bort gräddade våfflor.
7. Skydda non-stick-belägningen genom att använda värmebeständiga plast- eller träredskap.
8. För att spara tid när du använder våffeljärnet bör du förbereda ingredienserna och blandningarna i förväg.

Förvaring

Kontrollera att våffeljärnet är svalt, rent och torrt innan du förvarar det på en sval och torr plats. Linda aldrig sladden hårt runt våffeljärnet. Linda sladden löst för att undvika att den skadas.

Specifikationer

Produktkod: EK6663

Ineffekt: 220–240 V 50–60 Hz

Uteffekt: 750 W

RECEPT



Enkel bubbelvåffla

Ingredienser

120 g självjäsande mjöl
100 g socker
2 ägg
50 ml osötad kondenserad mjölk
2 tsk majsmjöl
1 tsk vaniljsåpulver
1 tsk vegetabilisk olja
2 tsk vaniljextrakt

Instruktioner

Häll alla ingredienser i en stor skål och blanda tills smeten är slät. Häll lite av smeten i mitten av den non-stick-belagda tillagningsplattan. Stäng locket och grädda i cirka 4 minuter eller tills våfflorna är gyllenbruna. Häll upp i en serveringsstrut med glass och önskad topping.

Chokladbubbelvåffla

Ingredienser

120 g självjäsande mjöl
100 g socker
2 ägg
50 ml osötad kondenserad mjölk
2 tsk majsmjöl
1 tsk kakaopulver
1 tsk vegetabilisk olja

Instruktioner

Häll alla ingredienser i en stor skål och blanda tills smeten är slät. Häll lite av smeten i mitten av den non-stick-belagda tillagningsplattan. Stäng locket och grädda i cirka 4 minuter eller tills våfflorna är gyllenbruna. Häll upp i en serveringsstrut med glass och önskad topping.

Söta recept

Fyllningar

Vaniljglass
Chokladglass
Matchaglass
Nyvispad grädde
Yoghurtglass
Jordgubbssorbet

Toppingar

Jordgubbar

Hallon

Blåbär

Banan

Mango

Pekannötter

Hackade hasselnötter

Kokosnöt

Mandlar

Toffeepopcorn

Söta popcorn

Salta popcorn

Fudgebitar

Kakdeg

Chokladsugrör

Jordgubbssnören

Gelébjörnar

Kakor

Chokladströssel

Regnbågsströssel

Yoghurtknappar

Müsli

Chokladbrowniebitar

Minimarshmallows

Florsocker

Sås

Salt karamell

Choklad-/hasselnötskräm

Sirap

Knäck

Honung

Hallonsås

Recept på matvåfflor

Fyllningar

Avokado och ägggröra

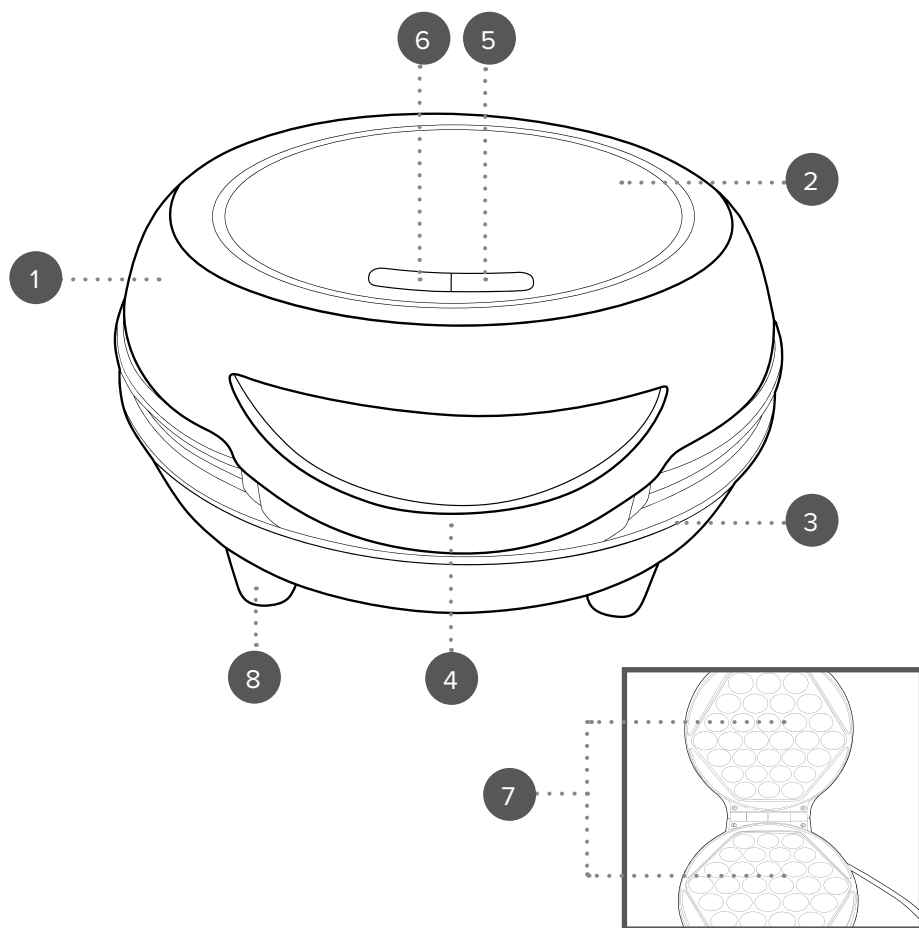
Pulled pork på rökt BBQ-fläsk

Rökt lax och färskost

Ost och skinka

Engelsk frukost (ägg, korv, bacon, bönor och rårika)

Beskrivelse av deler



1. Vaffeljernets hoveddel
2. Lokk
3. Bunn
4. Håndtak

5. Grønn indikatorlampe
6. Rød indikatorlampe
7. Stekeplater med slippbelegg
8. Sklisikre føtter

NO | Ta vare på brukerhåndboken til fremtidig bruk.

Forholdsregler

JA:

Slå av vaffeljernet og koble det fra strømforsyningen før du bytter eller setter inn tilbehør.

NEI:

Bruk tilbehør hvis de er løse, skadet eller ødelagt.

Vedlikehold

TRINN 1: Før du prøver å rengjøre eller vedlikeholde vaffeljernet, må du koble det fra strømforsyningen og vente til det er helt avkjølt.

TRINN 2: Tørk av vaffeljernet hovedenhet med en myk og fuktig klut, og la det tørke godt.

TRINN 3: Fjern fastbrent mat på stekeplatene med slippbelegg ved å bruke litt varmt vann blandet med et mildt vaskemiddel, og tørk deretter av stekeplatene med papir. Bruk et skuremiddel som ikke sliper, hvis maten er vanskelig å fjerne.

Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler eller skuremidler til å rengjøre vaffeljernet eller det medfølgende tilbehøret, da dette kan skade overflaten.



MERK: Vaffeljernet skal rengjøres etter hver bruk.

Bruksanvisning Før første bruk

Før du kobler vaffeljernet til strøm, må du rengjøre vaffeljernet i henhold til instruksjonene i avsnittet «**Vedlikehold**».



MERK: Når boblevaffeljernet brukes for første gang, kan du se litt røyk eller merke en lukt. Dette er normalt og vil snart avta. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon rundt boblevaffeljernet.

Bruk av vaffeljernet

Før hver bruk må du påføre et tynt lag med matolje på slippbelegget på stekeplatene. Gni oljen inn med et papirhåndkle. Dette bidrar til å forlenge levetiden på slippbelegget og hindrer at vafleflene sitter fast.

TRINN 1: Gjør klar vaffelrøren.

TRINN 2: Koble vaffeljernet til strømforsyningen, og slå det på. Begge indikatorlampene begynner å lyse, noe som indikerer at vaffeljernet er slått på og varmes opp.

TRINN 3: Forvarm vaffeljernet i ca. 2,5 minutter. Den grønne indikatorlampen slukkes når ønsket temperatur er nådd, og den røde indikatorlampen forblir på.

TRINN 4: Åpne lokket forsiktig ved hjelp av varmebestandige grytevotter.

TRINN 5: Hell litt av røren i midten av stekeplaten på den nedre delen av vaffeljernet, og lukk deretter lokket forsiktig. For å unngå søl må du helle en liten mengde av røren sakte i midten av kokeplaten og vente til røren fordeles jevnt før du heller på mer røre.

TRINN 6: Stek i 4–8 minutter eller til vaffelen er gyllenbrun. Kontroller med jevne mellomrom ved å åpne lokket forsiktig med varmebestandige grytevotter. Unngå å åpne boblevaffeljernet før vaffelen har stekt i 4 minutter siden dette hindrer at vafleflene hever seg. Om nødvendig kan vafleflene stekes litt lenger, inntil de er brune eller etter ønske.

TRINN 7: Når vafleflene er ferdig stekt, må du bruke varmebestandige grytevotter til å åpne lokket forsiktig og deretter fjerne vafleflene med en stekespade i tre eller varmebestandig plast.

Når du lager flere partier med vafler, lukker du lokket etter at du har fjernet hvert parti for å beholde varmen.

TRINN 8: Slå av vaffeljernet, og koble det fra strømforsyningen. La lokket stå åpent for å avkjøle vaffeljernet.



MERK: Ikke hell i for mye røre på stekeplaten. Røren utvider seg mens den stekes. Vi anbefaler at du fyller dem to tredjedels fulle. Forvarm alltid stekeplatene før du begynner å lage mat. Under bruk slås indikatorlampen av og på for å vise at vaffeljernet holder temperaturen.



FORSIKTIG: Vær forsiktig under matlagingen. Vaffeljernet avgir varm damp.



ADVARSEL: Vaffeljernet og stekeplatene blir svært varme under bruk. Bruk alltid varmebestandige grytevotter for å unngå skade.

Tips og råd

1. Unngå søl ved å legge ingredienser i midten av hver stekeplate.
2. Hvis du bruker en røre, må du helle en liten mengde røre langsomt på stekeplaten og vente på at den fordeles jevnt før du legger til mer røre for å unngå å fylle på for mye.
3. Når du sikter tørre ingredienser som mel, bidrar det til jevn konsistens uten klumper.
4. Ikke åpne vaffeljernet mens vafleene stekes. Da kan varmen unnslippe og det dannes kanskje ikke bobler.
5. Den beste indikasjonen på at vafleene er klare, er når det slutter å komme damp ut av vaffeljernet.
6. Forbered alltid slippbelegget på varmeplatene ved å smøre dem med smør eller matolje. Ikke bare bidrar dette til å beskytte slippbelegget, med det gjør det også enklere å fjerne de stekte vafleene.
7. Bruk av redskaper i tre eller varmebestandig plast bidrar til å beskytte slippbelegget.
8. Spar tid når du bruker vaffeljernet ved å tilberede ingrediensene og blandingene godt på forhånd.

Oppbevaring

Kontroller at vaffeljernet er avkjølt, rent og tørt, før du setter det til oppbevaring på et tørt og kjølig sted. Du må aldri surre ledningen stramt rundt vaffeljernet. Legg den løst rundt for å unngå å skade den.

Spesifikasjoner

Produktkode: EK6663

Effekt: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Effekt: 750 W

OPPSKRIFTER



Enkle boblevafler

Ingredienser

120 g selvhevende mel
100 g sukker
2 egg
50 ml kondensert melk
2 ss maismel
1 ss vaniljesauspulver
1 ts vegetabilsk olje
2 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Tilsett alle ingrediensene i en stor bolle, og bland dem sammen til en jevn røre. Legg litt av blandingen midt på stekeplaten. Lukk lokket, og stek vaflene i ca. 4 minutter eller til den er gyllenbrun. Server i et kremmerhus med iskrem og ønsket tilbehør.

Sjokolade-boblevafler

Ingredienser

120 g selvhevende mel
100 g sukker
2 egg
50 ml kondensert melk
2 ss maismel
1 ss kakaopulver
1 ts vegetabilsk olje

Fremgangsmåte

Tilsett alle ingrediensene i en stor bolle, og bland dem sammen til en jevn røre. Legg litt av blandingen midt på stekeplaten. Lukk lokket, og stek vaflene i ca. 4 minutter eller til den er gyllenbrun. Server i et kremmerhus med iskrem og ønsket tilbehør.

Forslag til søte vafler

Fyll

Vaniljeis
Sjokoladeis
Matcha-is
Ferskpisket krem
Yoghurt-is
Jordbærsorbet

Tilbehør

Jordbær
Bringebær
Blåbær
Banan
Mango
Pekannøtter
Hakkede hasselnøtter
Kokos
Mandler
Karamellpopcorn
Søtt popcorn
Salt popcorn
Fudgebiter
Kakedeig
Sjokoladestenger
Jordbærnsnøre
Vingummi
Kjeks
Sjokoladestrøssel
Tuttifrutti-strøssel
Yoghurt-chips
Granola
Brownie-biter
Mini-marshmallows
Melis

Saus

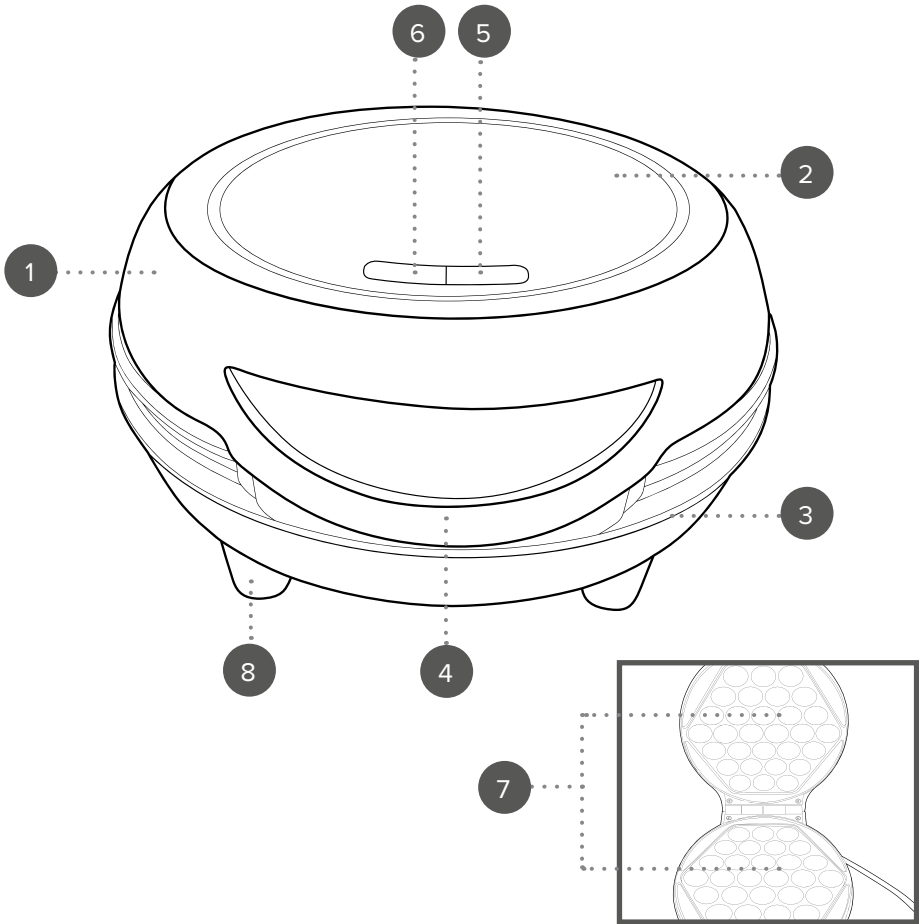
Salt karamell
Sjokoladesaus med hasselnøttsmak
Lys sirup
Butterscotch
Honning
Bringebærcoulis

Forslag til pikante vafler

Fyll

Avokado og eggerøre
Røkt plukksvin med barbecuesaus
Røkelaks og kremost
Ost og skinke
Engelsk frokost (egg, pølse, bacon, bønner og røstipoteter)

Osien kuvaus



1. Vohveliraudan päälaitte
2. Kotelon yläosa
3. Kotelon alaosa
4. Kädensija

5. Vihreä merkkivalo
6. Punainen merkkivalo
7. Tarttumattomat paistolevyt
8. Liukumattomat jalat

FI Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

Miten toimia ja miten ei

TOIMI NÄIN:

Sammuta vohvelirauta ja irrota sen virtajohto pistorasiasta ennen kuin vaihdat tai kiinnität lisäosia.

ÄLÄ:

käytä lisäosia, jos ne eivät ole tiukasti kiinni tai ne ovat vaurioituneita tai rikkinäisiä.

Huolto ja kunnossapito

VAIHE 1: Irrota vohveliraudan virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai huoltoa.

VAIHE 2: Pyyhi vohveliraudan päälaitte pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.

VAIHE 3: Poista pinnoitettuihin paistolevyihin tarttuneet ruoankappaleet käyttämällä pientä määrää lämmintä vettä, johon on sekoitettu mietoa puhdistusainetta. Pyyhi puhtaaksi talouspaperilla. Käytä hellävaraista sientä tai vastaavaa välinettä, jos ruoankappaleiden poistaminen on vaikeaa.

Älä koskaan käytä vohveliraudan tai sen lisävarusteiden puhdistamiseen voimakkaita tai naarmuttavia puhdistusaineita tai naarmuttavia välineitä, koska ne voivat vahingoittaa pintaa.



HUOMAUTUS: Vohvelirauta on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin kytket vohveliraudan pistorasiaan, puhdista se Huolto ja kunnossapito -osion ohjeiden mukaan.



HUOMAUTUS: Kun kuplavohvelirautaa käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi tulla hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja menee nopeasti ohi. Varmista, että kuplavohveliraudan ympärillä on riittävä ilmanvaihto.

Vohveliraudan käyttäminen

Levitä tarttumattomiksi pinnoitetuille paistolevyille ennen jokaista käyttökertaa ohut kerros ruokaöljyä ja hankaa sitä varovasti paperipyyhkeellä. Tämä pidentää tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää ja estää vohveleita tarttumasta kiinni.

VAIHE 1: Valmista vohvelitaikina.

VAIHE 2: Liitä vohveliraudan virtajohto pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta. Molemmat merkkivalot syttyvät merkiksi siitä, että vohvelirauta on käynnistetty ja se on kuumenemassa.

VAIHE 3: Esilämmitä vohvelirautaa noin 2,5 minuuttia. Vihreä merkkivalo sammuu, kun tarvittava lämpötila on saavutettu. Punainen merkkivalo palaa edelleen.

VAIHE 4: Avaa kansi varovasti käyttämällä lämmönkestävää patakinnasta.

VAIHE 5: Kaada hieman taikinaa alemman tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle ja sulje sitten kansi varovasti. Jotta taikinaa ei vuoda yli, kaada sitä hitaasti pieni määrä paistolevyn keskelle ja odota, että se levittyy tasaisesti, ennen kuin kaadat lisää.

VAIHE 6: Paista noin 4–8 minuuttia tai kunnes vohveli on kullanuskea. Tarkista tilanne säännöllisesti avaamalla kansi varovasti lämmönkestävillä kintailla. Avaa kuplavohvelirauta vasta 4 minuutin paistamisen jälkeen, koska muuten vohvelit eivät ehdi kohota. Vohveleita voi tarvittaessa paistaa hieman pidempään, kunnes ne ovat ruskistuneet halutun sävyisiksi.

VAIHE 7: Kun vohvelit ovat valmiita, avaa kansi varovasti lämmönkestävillä kintailla ja poista vohvelit lämmönkestävällä muovi- tai puulastalla.

Jos valmistat useita vohvelieriä, sulje kansi niiden välissä, jotta lämpöä ei mene hukkaan.

VAIHE 8: Katkaise vohveliraudan virta ja irrota virtajohto pistorasiasta. Jätä kansi auki ja anna raudan jäähtyä.



HUOMAUTUS: Älä kaada liikaa taikinaa tarttumattomaksi pinnoitetulle paistolevyille. Taikina laajenee paistamisen aikana. Levystä kannattaa täyttää kaksi kolmasosaa. Esilämmitä tarttumattomiksi pinnoitetut parilalevyt aina ennen ruoanvalmistuksen aloittamista. Käytön aikana merkkivalo syttyy ja sammuu merkiksi siitä, että vohveliraudan lämpötila pysyy tasaisena.



MUISTUTUS: Ole varovainen ruoanlaiton aikana, sillä vohveliraudasta nousee höyryä.



VAROITUS: Vohvelirauta ja parilalevyt kuumenevat käytön aikana. Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä loukkaantumisen välttämiseksi.

Vihjeitä ja vinkkejä

1. Voit välttää roiskeet lisäämällä ainesosia vain muottien keskikohtaan.
2. Jos käytät taikinaa, kaada sitä hitaasti pieni määrä tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle ja odota, että taikina levittyy tasaisesti. Näin levy ei täyty liiaksi.
3. Varmista tasainen koostumus ja vältä paakut siivilöimällä kuivat ainekset, kuten jauhot.
4. Älä avaa vohvelirautaa kypsennyksen aikana, jotta lämpö ei pääse karkaamaan ja kuplat pääsevät muodostumaan kunnolla.
5. Vohvelit ovat todennäköisesti valmiita silloin, kun höyryä ei enää nouse kuplavohveliraudasta.
6. Valmistele tarttumattomiksi pinnoitetut paistolevyt käyttöä varten aina voilla tai ruokaöljyllä. Tämä suojaa tarttumaton pinnoitetta ja helpottaa valmiiden vohvelien poistamista.
7. Tarttumaton pinnoitetta voi suojata käyttämällä lämmönkestäviä keittiövälineitä, jotka on valmistettu muovista tai puusta.
8. Säästä aikaa vohveliraudan käytössä valmistelemalla ainekset ja seokset etukäteen hyvissä ajoin.

Säilytys

Tarkista, että vohvelirauta on viileä, puhdas ja kuiva ennen kuin laitat sen säilytykseen viileään ja kuivaan paikkaan.

Älä koskaan kierrä johtoa liian tiukalle vohveliraudan ympärille. Kääri johto löyhästi, jotta se ei vahingoitu.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: EK6663

Tulo: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Lähtö: 750 W

RESEPTTEJÄ



Tavallinen kuplavohveli

Ainekset

120 g nostatusainetta sisältäviä jauhoja
100 g sokeria
2 kananmunaa
50 ml maitotiivistettä
2 rkl maissijauhoa
1 rkl vaniljakastikejauhetta
1 tl kasviöljyä
2 tl vaniljauutetta

Valmistus

Lisää kaikki ainekset suureen kulhoon ja sekoita ne tasaiseksi taikinaksi. Lisää seosta maltillisesti lusikalla tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle. Sulje kansi ja paista noin 4 minuuttia tai kunnes vohveli on kullanuskea. Tarjoile jäätelön ja haluttujen lisukkeiden kanssa.

Suklaakuplavohveli

Ainekset

120 g nostatusainetta sisältäviä jauhoja
100 g sokeria
2 kananmunaa
50 ml maitotiivistettä
2 rkl maissijauhoa
1 rkl kaakaojauhetta
1 tl kasviöljyä

Valmistus

Lisää kaikki ainekset suureen kulhoon ja sekoita ne tasaiseksi taikinaksi. Lisää seosta maltillisesti lusikalla tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle. Sulje kansi ja paista noin 4 minuuttia tai kunnes vohveli on kullanuskea. Tarjoile jäätelön ja haluttujen lisukkeiden kanssa.

Makeita reseptiehdotuksia

Täytteitä

Vaniljajäätelö
Tuplasuklaajäätelö
Matcha-jäätelö
Kermavaahto
Jääjogurtti
Mansikkasorbetti

Lisukkeita

Mansikat
Vadelmat
Mustikat
Banaani
Mango
Pekaanipähkinät
Hasselpähkinät
Kookos
Mantelit
Toffeepopcorn
Karamellipopcorn
Suolattu popcorn
Fudge-palat
Keksitaikina
Suklaapillit
Mansikkalakritsinauhut
Nallekarkit
Keksit
Suklaaraheet
Strösselit
Jogurttityynty
Granola
Suklaabrowniepalat
Minivaahtokarkit
Tomusokeri

Kastikkeita

Suolakaramelli
Suklaa-hasselpähkinälevite
Vaalea siirappi
Voikola
Hunaja
Vadelmacoulis

Suolaisia reseptiehdotuksia

Täytteitä

Avokado ja munakokkeli
Savu-BBQ-nyhtöpossu
Savulohi ja tuorejuusto
Juusto ja kinkku
Täysi englantilainen aamiainen (kananmuna, makkara, pekoni, pavut ja röstiperuna)



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.

CD040225/MD000000/V1