

РЪКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИИ

Уред за вафли

МОДЕЛ No.: R-268



ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ ДА
ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА.

**За Вашата безопасност и продължително използване на
продукта: Винаги четете внимателно инструкциите преди
употреба**

ВАЖНИ ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ

Когато използвате електрически уреди, е необходимо винаги да следвате посочените по-долу предпазителни мерки:

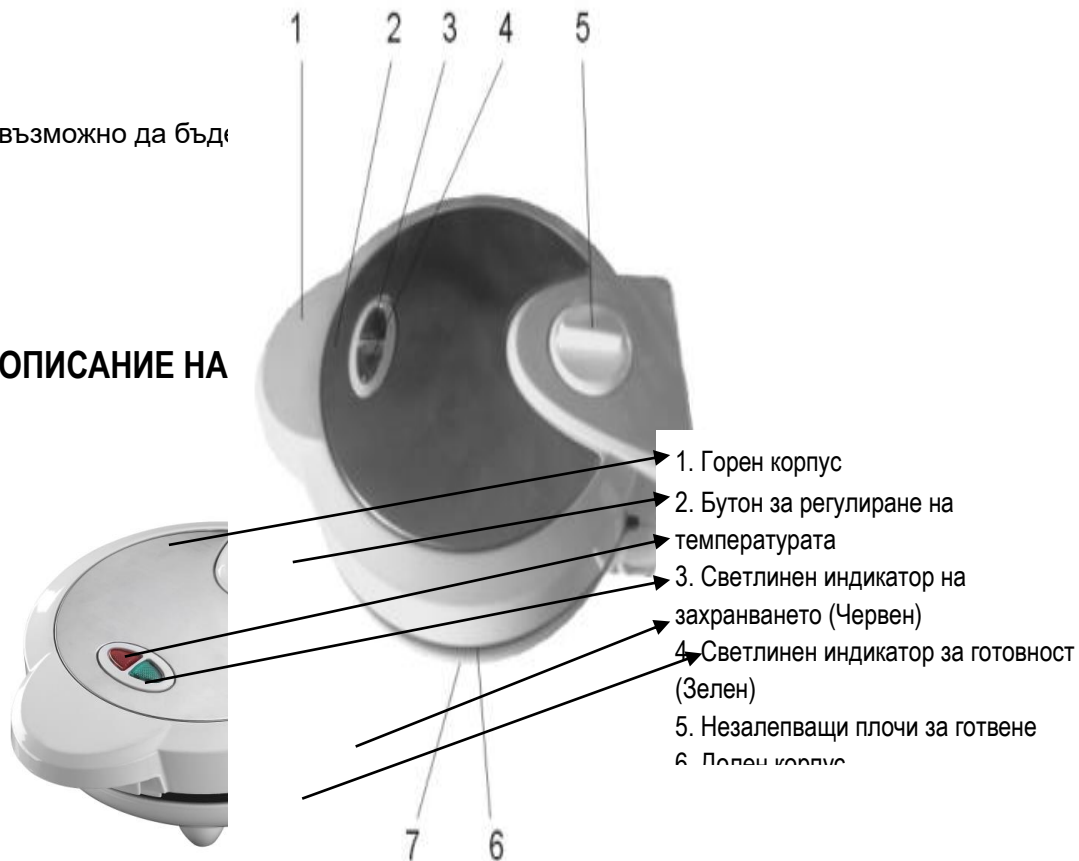
- Преди употреба прочетете всички инструкции
- Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и манипулаторите.
- За да се защитите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела и готварския уред във вода или други течности.
- Необходимо е наблюдение, когато уредът се използва от или в близост до деца.
- Изключвайте от контакта, когато не използвате или преди почистване. Оставете уреда да се охлади, преди да поставите или снемете аксесоари от него и преди почистване.
- Не работете с уреда, ако е показал неизправно функциониране или е бил повреден. За да избегнете риска от токов удар, никога не ремонтирайте сами уреда. Отнесете го в упълномощен сервиз за проверка и ремонт. Неправилното сглобяване може да доведе до риск от токов удар при употреба на уреда
- Използването на аксесоари, които не се препоръчват от производителя, може да доведе до пожар, токов удар или риск от нараняване.
- Не използвайте навън или за търговски цели.
- Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота, или да докосва горещи повърхности.
- Не поставяйте върху или в близост до горещи газове или електрически котлони, или фурни.
- Изключвайте уреда, когато не го използвате.
- Не използвайте уреда за други цели освен по предназначение.
- Не се допуска работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Бъдете особено внимателни при преместване на уреди, съдържащи гореща мазнина или други горещи течности.
- След като приключите с готвенето, изключете щепсела от контакта и оставете уреда отворен, за да изстине.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЗА ДА НАМАЛИТЕ РИСКА ОТ ПОЖАР ИЛИ ТОКОВ УДАР, Е НЕОБХОДИМО РЕМОНТИТЕ ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ ОТ УПЪЛНОМОЩЕНИ ЛИЦА И УРЕДЪТ ДА СЕ ИЗКЛЮЧВА ПРЕДИ ПОЧИСТВАНЕ.

- Ако има повреда в хранящия кабел, той трябва да бъде сменен от производителя, негови сервизни агенти или други квалифицирани лица, за да се избегнат опасности.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или такива, които нямат опит или познания, освен ако не бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата от отговорно за тяхната безопасност лице.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че няма да играят с уреда.
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.
- По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности е

възможно да бъде

ОПИСАНИЕ НА



РЕЦЕПТИ

КЛАСИЧЕСКИ ВАФЛИ

1½ чаша обикновено брашно

3 големи яйца, разделени

½ царевично нишесте

2 супени лъжици захар кристали

2 супени лъжици корнфлейкс (по желание)

1¾ чаша мляко

1 супена лъжица сода бикарбонат ½ чаена лъжица ванилия
1 чаена лъжица сол ½ чаша масло, стопено

Разбийте брашното, царевичното нишесте, корнфлейкса, содата за печене и солта в голяма купа до получаване на гладко тесто. В купата на миксера разбийте белтъците на сняг. Добавете захарта и продължете да разбивате докато тестото стане твърдо. Разбийте отделно жълтъците, млякото и ванилията С помощта на гумена шпакла добавете млечната смес към брашното и разбивайте докато сухите съставки се овлажнят. (Не смесвайте прекалено много). Добавете стопеното масло. Поставете и белтъците и размесете добре. Изсипете тестото в горещия, намастен уред и изпечете. Тестото е около 5½ купи.

Съвет: Царевичното нишесте прави вафлите по-хрупкави. Ако не разполагате с царевично нишесте, можете да пропуснете съставката и да използвате 2 чаши обикновено брашно. Изпечете според инструкциите.

Вафли с печени орехи и червени боровинки

Посипете натрошени орехи на дъното на горещия, намастен уред.

Изсипете тестото върху орехите. Посипете изсушени червени боровинки върху тестото.

Затворете уреда и изпечете според инструкциите.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Прочетете внимателно всички инструкции и ги запазете за бъдещи справки.
- Отстранете всички опаковъчни материали.
- Почистете готварските плочи като ги избършете с гъба или кърпа, натопена в топла вода.

НЕ ПОТАПАЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА

НЕ ИЗСИПВАЙТЕ ВОДА ДИРЕКТНО ВЪРХУ ГОТВАРСКАТА ПОВЪРХНОСТ.

- Подсушете с кърпа или хартиена салфетка.
- За да получите най-добри резултати поставете малко готварско олио или спрей за готвене върху готварските плочи.

ЗАБЕЛЕЖКА: При първото нагряване на тостера е възможно да излъчва лек дим или миризма. Това е нормално при повечето нагревателни уреди. Не оказва влияние върху безопасността на уреда. Но може да окаже влияние върху вкуса на първите приготвени вафли. Препоръчваме да ги изхвърлите.

НЕ ПОТАПАЙТЕ НАГРЕВАТЕЛЯ НА ВЪРТЯЩИЯ СЕ УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ВАФЛИ ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГИ ТЕЧНОСТИ.

КАК ДА ПРИГОТВЯТЕ ЗЛАТИСТИ, ХРУПКАВИ ВАФЛИ

- Затворете уреда и включете в контакт с 220~240V AC. Ще забележите, че се включва червен светлинен индикатор.
- Загрейте предварително уреда до температурата като завъртите селектора на максимално положение. Ще забележите, че светва зеления светлинен индикатор, което показва, че уредът започва да се подгръва.
- Достигането на температурата за печене отнема от 3 до 5 минути. Червеният светлинен индикатор остава да свети до изключване на уреда. При изгасване на зеления светлинен

индикатор уредът е готов за употреба.

ЗАБЕЛЕЖКА: Задайте температурата за изпичане на желаната настройка: ниска за леко оцветен продукт и по-висока за по-тъмен продукт и хрупкавост. Използвайте минималната настройка за подгръване. Първо опитайте настройка в средата на диапазона. Възможно е по-късно да зададете по-ниска или по-висока температура в зависимост от предпочитанията си. Различните теста за вафли се изпичат за различно време.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди да изпечете първите вафли за деня, използвайте четка за да покриете горната и долна част на уреда с олио. Лекото покриване със спрей за готвене също е добра опция.

- Отворете уреда и изсипете тестото така, че да запълни долната готварска плоча. Ако е необходимо, използвайте шпатула, за да разстелете тестото в ъглите.
- Затворете уреда. Отново задейства зеленият светлинен индикатор.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не отваряте поне 1½ минути. Твърде бързото отваряне ще доведе до недобро изпичане на вафлите и ще попречи да ги отстраните лесно.

- Пригответе 3 до 6 минути. Зеленият светлинен индикатор изгасва. Вафлите трябва да се приготвят според избраната температурна настройка. Ако искате да бъдат по-тъмни, затворете капака и продължете печенето докато получите желания цвят.
- След като пригответе вафлите ги извадете внимателно от уреда с незалепащ неметален прибор. Никога не докосвайте готварската повърхност с остри или метални предмети. Това може да повреди незалепащата повърхност.
- В този момент, ако желаете да пригответе още вафли, не е необходимо да затваряте уреда за повторно подгръване. Можете директно да изсипете тестото върху долната готварска плоча, за да направите още вафли.
- След като завършите с приготвянето извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Не правете тестото за вафли твърдо. Разбърквайте тестото само до разтваряне на сухите съставки.
- Оптималното количество тесто за създаване на цяла вафла без препълване е различно при различните теста. Изсипването на тестото от мерителната чаша ще ви помогне да премерите колко тесто е необходимо. За да напълните долната част на уреда с достатъчно тесто така, че да покрие издигнатите зони е необходима $\frac{3}{4}$ до 1 чаша.
- За по-равномерно оформени вафли разстилайте твърдото тесто към външния ръб на решетката като използвате топлоустойчива гумена шпакла или друг неметален прибор без да затваряте капака.
- За да запазите хрупкавостта на вафлите, ги оставете да изстинат върху телена решетка, за да предотвратите проникване под тях на влага.
- Когато сервираме едновременно няколко вафли, може да ги поддържате топли и хрупкави като ги поставите върху решетката на предварително загряна до 200°F фурна, докато станат готови за сервиране.
- Вече изстиналите вафли могат да се подгръват самостоятелно чрез връщането им в нагорещен уред за направа на вафли. Задайте ниска температура на уреда. Поставете вафлите върху решетката така, че каналите да съвпадат. Затворете капака и подгръвайте 1-2 минути, като ги наблюдавате, за да предотвратите изгарянето им.

- Изпечените вафли се замразяват бързо. . Охладете напълно върху телена решетка. Съхранете в пластмасов плик за фризер. Отделете вафлите с восъчна хартия. Подгрявайте замразените вафли във фурна или тостер, докато станат горещи и хрупкави.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

- Преди почистване винаги изключвайте уреда и го оставяйте да се охлади. Не е необходимо да разглобявате уреда за направа на вафли, за да го почистите. Никога не потапяйте уреда във вода и не поставяйте в съдомиялна машина.
- Изчеткайте хлабаво залепналите остатъци от каналите. Избършете решетката с хартиена салфетка, попивайки останалото масло или тесто, което може да бъде полепнало в каналите на уреда. Освен това можете да избършете плочата с влажна кърпа. Не използвайте абразиви, които могат да надраскат или повредят незалепващото покритие.
- Избършете външната страна на уреда само с влажна кърпа. Не почиствайте външната част на уреда с абразивни материали или стоманена тел, тъй като това ще повреди финиша. Горната страна на корпуса може да с препарат, подходящ за неръждаема стомана. Не потапяйте във вода или други течности.
- Не поставяйте в съдомиялна машина.
- Ако върху плочата има полепнало тесто, изсипете малко олио върху твърдите остатъци. Оставете за 5 минути и избършете с хартиена салфетка или мека кърпа.
- Не използвайте метални прибори за отстраняване на вафлите, тъй като те могат да повредят незалепващите повърхности.

СЪХРАНЕНИЕ

- Винаги изключвайте уреда преди да го съхраните.
- Винаги проверявайте дали уредът е изстинал и сух преди да го съхраните.



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕС.

В края на експлоатационния живот продуктът не трябва да се изхвърля с домакинските отпадъци. Необходимо е да се отнесе в специален местен център за разделно събиране на отпадъци или на предлагащ подобна услуга търговец.

Разделното изхвърляне на домакинските електроуреди води до избягване на възможните отрицателни последици за околната среда и здравето, които произтичат от неподходящото изхвърляне, и позволява повторно използване на ценни материали за постигане на значителни спестявания на енергия и ресурси. Продуктът е обозначен със задраскано кошче за отпадъци като

предупреждение за разделното му изхвърляне.