

# 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 предпажителни мерки:

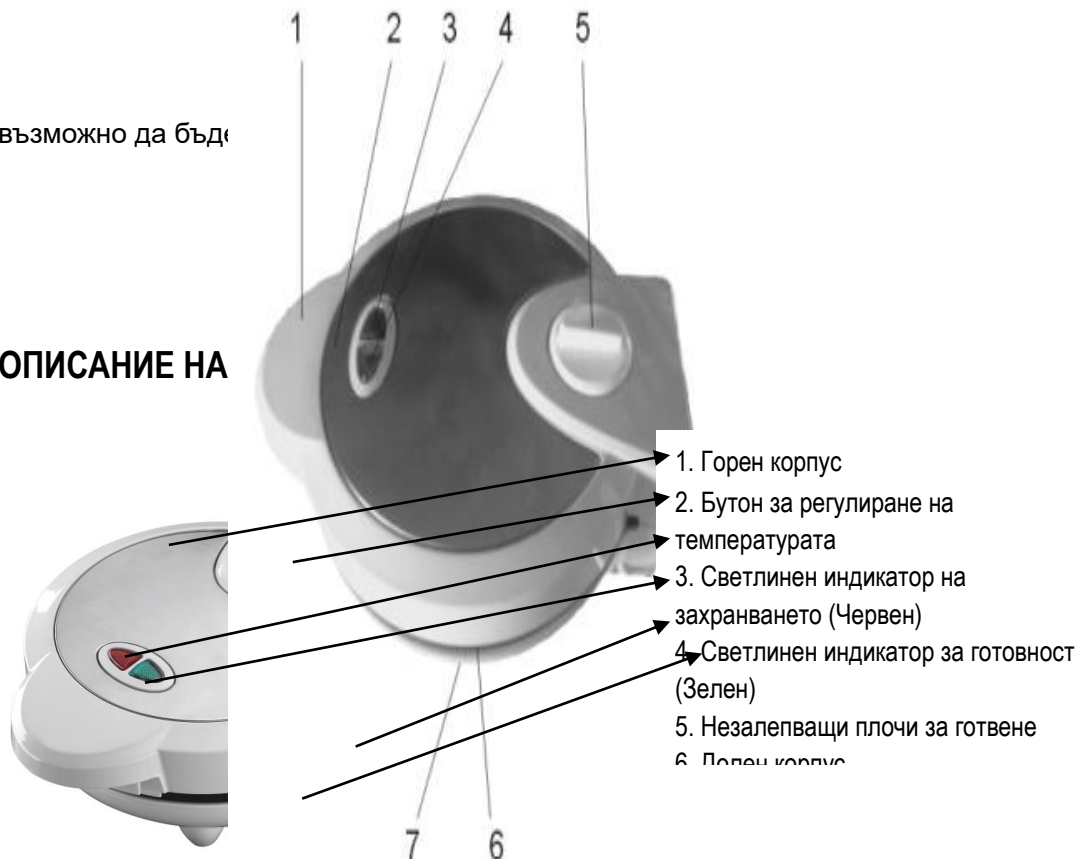
- Преди употреба прочетете всички инструкции
- Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и манипулаторите.
- За да се защитите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела и готварския уред във вода или други течности.
- Необходимо е наблюдение, когато уредът се използва от или в близост до деца.
- Изключвайте от контакта, когато не използвате или преди почистване. Оставете уреда да се охлади, преди да поставите или снемате 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 газови 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 подгрява.
- 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 ¾ 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 сервирате 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 оставайте 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.