

Navodila za uporabo
Aparat za pripravo vafeljev

Pomembne varnostne informacije

Aparat lahko uporabljajo tudi otroci, starejši od osem let, ter osebe z omejenimi telesnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi aparata in razumejo z njim povezane nevarnosti.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so pod nadzorom in starejši od osem let.

Aparat in njegov kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od osem let.

Aparata ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali daljinskim upravljalnikom.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči morebitna nevarnost.

Po uporabi aparata očistite vse površine/dele, ki so bili v stiku s hrano. Sledite navodilom v razdelku "Čiščenje in nega".

Aparat je bil zasnovan za uporabo v gospodinjstvih in podobnih okoljih, na primer:

- v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - za stranke v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
 - v objektih, ki ponujajo nočitev z zajtrkom.
- Aparat ni namenjen za izključno komercialno uporabo.

Opomba: Izpostavljeni deli aparata lahko postanejo zelo vroči, ko je aparat priključen na omrežje, in ostanejo vroči tudi, ko je aparat izključen!

Pred uporabo

Aparat je dovoljeno uporabljati le za predvideni namen in skladno s temi navodili za uporabo. Pred uporabo aparata torej natančno preberite ta navodila, ki vsebujejo navodila za uporabo, čiščenje in nego aparata. Za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja navodil, ne prevzemamo nobene odgovornosti. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu in jih skupaj z aparatom predajte naslednjemu uporabniku.

Ob uporabi aparata upoštevajte varnostne informacije.

Tehnični podatki

Nazivna napetost: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Poraba: 760–900 W
Razred zaščite: I

Varnostne informacije

Aparat priključite samo na ozemljene vtičnice, ki so bile nameščene v skladu s predpisi.

Napajalni kabel in vtič morata biti suha.

Priključnega kabla ne vlecite in ne pritrjujte čez ostre robove. Kabla ne puščajte viseti in ga zaščitite pred vročino in oljem.

Aparata ne postavljajte na vroče površine, npr. na kuhalne plošče in podobna območja, ali v bližino odprtih plamenov.

Nikoli ne izvlecite vtiča iz vtičnice s potegom napajalnega kabla ali z mokrimi rokami.

Takoj nehajte uporabljati aparat in/ali izvlecite vtič iz vtičnice, če:

je aparat ali napajalni kabel poškodovan;

sumite, da obstaja možnost okvare zaradi padca aparata ali druge podobne nezgode.

V tovrstnih primerih poskrbite za popravilo aparata.

Aparata ne potaplajte v vodo.

Za škodo, nastalo zaradi napačne uporabe, nepravilnega delovanja ali nepravilnega popravila, ne prevzemamo odgovornosti. V takšnih primerih je izključena tudi garancija.

Aparat ni namenjen komercialni uporabi.

Aparata ne pokrivajte.


Po končani uporabi izvlecite vtič iz vtičnice in aparat odprite.

Pustite, da se aparat ohladi, preden ga premestite ali pospravite.

Začetek uporabe aparata

Pred prvo uporabo aparata očistite površine za pečenje z vlažno krpo in pomivalnim sredstvom.

Ko se površine za peko posušijo, jih namažite z nekaj kapljicami olja.

Gumb nastavite na najvišjo nastavev, da se aparat segreje .

Ko vtič vstavite v ozemljeno vtičnico, se prižge rdeča lučka, kar pomeni, da se aparat za pripravo vafeljev segreva. Ko se namesto rdeče lučke prižge bela, to pomeni, da je temperatura za pečenje dosežena.

Ob prvi uporabi novega aparata lahko zaznate rahel vonj. To se zgodi iz tehničnih razlogov in je povsem normalno.

Pečenje

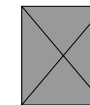
Gosto testo vlijte na sredo spodnjega modela za pečenje in napravo takoj zaprite.

Kmalu se bo spet prižgala rdeča lučka, ki pomeni, da se naprava segreva.

Ko se lučka spet spremeni v belo, je proces pečenja končan.

Odprite aparat in odstranite vafelj. Če je vafelj premalo zapečen, izberite višjo nastavev. Če je vafelj preveč zapečen, nastavite gumb na nižjo nastavev.

Možnost izbire nastavev vam omogoča, da pripravite vaflje, ki povsem ustrezajo vašemu



okusu, od le rahlo zapečenih (najnižja nastavitve ☒) do močno zapečenih (najvišja nastavitve ☒).

Opomba: Ne pojejte prvega vaflja, ki ga pripravite v novem aparatu.

Nasveti za boljši rezultat

Sestavine naj se segrejejo na sobno temperaturo, preden začnete pripravljati testo.

Testo hitro vlijte v model, sicer bo vafelj na spodnji in zgornji strani različno zapečen.

Če ne uporabite zadostne količine testa, bo barva vašega vaflja neenakomerna.

Za najboljše rezultate pečenja testo za naslednji vafelj vlijte v aparat takoj, ko odstranite predhodnega.

Pečene vafle odložite na rešetke, da ostanejo hrustljavi. Če jih naložite enega na drugega, se bodo hitro zmečkali.

Čiščenje in nega

Po koncu uporabe izvlecite vtič iz omrežja in pustite, da se aparat ohladi.

Aparata nikoli ne potaplajte v vodo in ga ne čistite pod tekočo vodo.

Površine za pečenje očistite z mehko gobico ali ščetko. Zunanje dele le obrišite z vlažno krpo in jih nato posušite.

Na površinah za pečenje s premazom proti prijemanju nikoli ne uporabljajte ostrih ali trdih predmetov, saj lahko poškodujejo premaz proti prijemanju.

Recept za vafle

Osnovni recept

Sestavine: 80 g masla, 60 g sladkorja, 1 vrečka vaniljinega sladkorja, 3 jajca, 375 ml mleka, 300 g moke, ½ vrečke pecilnega praška, rum po okusu, sladkor v prahu za posip

Priprava: Stepajte maslo, sladkor, vaniljin sladkor in jajca, dokler ne dobite penaste zmesi.

Postopoma izmenično dodajajte mleko in presejano moko s pecilnim praškom. Del mleka lahko nadomestite z rumom. Vedno dodajte toliko tekočine, da dobite gosto tekoče testo. Preden vafle

postrežete, jih posujte s sladkorjem v prahu.

Vaniljini vafli

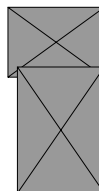
Sestavine: 150 g masla ali margarine, 200 g sladkorja, 4 jajca, semena, postrgana iz stroka vanilje, sol, 250 g moke, 1 zravnana žlička pecilnega praška, 1–2 žlici evaporiranega mleka, sladkor v prahu za posip

Priprava: V globoko posodo dodajte mehko maslo ali margarino, sladkor, jajca, sol, semena vanilje, moko in pecilni prašek ter vse približno dve minuti mešajte z ročnim mešalnikom na najvišji nastavitvi. Na koncu v maso dodajte evaporirano mleko.

Sirovi vafli

Sestavine: 200 g masla ali margarine, 4 jajca, ½ žličke soli, 200 g moke, ½ žličke pecilnega praška, 60 ml mlačne vode, 100 g naribanega sira, paprika v prahu.

Priprava: Maslo ali margarino dobro zmešajte z jajci in soljo. Postopoma izmenično dodajajte mlačno vodo in presejano moko s pecilnim praškom, nazadnje dodajte še nariban sir. Testo začinite s papriko v prahu in takoj specite. Sirove vafle pecite na nekoliko nižji nastavitvi



Naprava izpolnjuje zahteve evropskih direktiv 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.

Tega izdelka po koncu uporabne življenjske dobe ni dovoljeno odlagati med običajne gospodinjske odpadke, temveč ga je treba oddati na zbirnem mestu za odpadno električno in elektronsko opremo.

Materiale je treba reciklirati v skladu z njihovo oznako. Ponovna uporaba, recikliranje ali drugačna uporaba starih naprav pomembno prispevajo k varovanju našega okolja. Vprašajte predstavnika lokalne uprave glede ustreznih mest za odlaganje.

Pridružujemo si pravico do sprememb.