

Важная информация по технике безопасности

- Прибор может быть использован для детей старше восьми лет, а также люди с ограниченными Физическим, сенсорными или умственными способностями и лицами, не обладающими опытом и / или не хватает знаний, если они находятся под контролем или получили инструкции о том, как использование прибора безопасно и поняли результирующие риски.
- Дети не должны играть с прибором.
- Дети не должны чистить или поддерживать прибор, если они не старше восьми лет и находятся под контролем.
- Храните прибор и его соединительный кабель в недоступном для детей в возрасте до восьми лет.
- Прибор не должен работать с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированными лица, чтобы избежать опасности.
- После использования прибора очистите все поверхности / деталь, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Чистка и уход».
- Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобных средах, таких как:
 - кухня персонала зоны в магазинах, офисах и других рабочих сред;
 - фермерские дома;
 - клиенты в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
 - кровать и завтрак учреждений.

Прибор не предназначен для чисто коммерческого использования.
- Обратите внимание: Если прибор подключен к сети, его осязаемые поверхности могут быть очень жарко, и они остаются горячими даже после того, как прибор был отключен!

Перед использованием

Прибор может быть использован только по назначению в соответствии с этими инструкциями по применению. Поэтому внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед началом эксплуатации прибора. Они содержат инструкции по использованию, чистке и уходу за прибором. Мы не несем никакой ответственности за любой ущерб, причиненный в случае несоблюдения. Храните инструкцию по эксплуатации в безопасном месте и передать их любому последующему пользователю вместе с прибором. Соблюдайте указания по технике безопасности при использовании прибора.

Технические данные

Номинальное напряжение:	220 - 240 В ~ 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	760-900 Вт
Класс защиты:	я

Информация по технике безопасности


- Подключайте прибор только к заземленной стенной розетке, которые были установлены в соответствии с правилами. Кабель питания и вилка должна быть сухой.
- Не тяните и не зажимать кабель поверх острых кромок. Не оставляйте оборванных и защитить его от жары и масла.
- Не ставьте прибор на горячих поверхностях, например, на конфорках или подобных областях, и не работают вблизи открытого огня.
- Никогда не тяните за сетевой шнур из розетки с помощью кабеля или влажными руками.
- Прекратить использование прибора и / или вытащить вилку из розетки немедленно, если:
 - устройство или кабель питания поврежден.
 - Вы подозреваете, что есть дефект после того, как прибор упал или страдая подобный инцидент. В таких случаях, организовать прибор для ремонта.
- Не погружайте прибор в воду.
- Мы не несем никакой ответственности за любой ущерб, причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации или неправильного ремонта. Гарантийные выплаты исключаются также в таких случаях.
- Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не накрывайте прибор.
- Извлеките штепсельную вилку из розетки после использования и открыть прибор.
- Оставьте прибор остыть перед транспортировкой его или положить его прочь.

Запуск прибора

- Очистить выпечки поверхности с влажной тканью, а некоторые жидкостями для мытья посуды перед использованием аппарата в первый раз. После выпечки поверхность высохнет, почистите их с несколькими каплями масла.
- Для того, чтобы нагреть прибор вверх, установите ручку настройки до максимального уровня. После того, как сетевой штекер вставлен в заземленную розетку, красный индикатор загорается, чтобы показать, что вафельница нагревается. Вак- температура ИНГ была достигнута, когда индикатор меняется от красного до белого.
- Там может быть легкий запах в первый раз, когда вы используете новый прибор. Это по техническим причинам, и это совершенно нормально.

Выпечка

- Добавьте толстое тесто в центр нижней хлебопекарной формы и закройте прибор немедленно.
Через короткий промежуток времени, красный индикатор загорается снова, чтобы показать, что прибор нагревается.
- Как только индикатор переключается обратно на белый, процесс выпечки является Приводятся полные.
- Откройте прибор и снимите вафлю. Если вафельный слишком светлый, выберите более высокое значение. Если вафельный слишком темный, переместите ручку регулировки на более низкое значение.

С контролем, вы можете сделать вафли полностью по своему вкусу, с чуть-чуть (мин настройки.) До сильных, темно-коричневый макс. Настроек ,

Примечание: Не ешьте первую вафлю приготовленную в новом устройстве.

Советы для лучшего результата

Все выпечки ингредиенты должны быть комнатной температуры, прежде чем готовить тесто.

Налейте тесто в варочную форму быстро, иначе вафли будут дифференцированные оттенки коричневого на верхней и нижней части.

Цвет вафельного будет неравномерным и неоднородным, если вы не добавляете достаточно жидкого теста.

Добавьте тесто для вашего следующего вафельной сразу после удаления законченного для достижения лучших результатов выпечки.

Поместите готовые вафли на проволоку для того чтобы держать их хрустящими. Вафли идут мягкие быстро при штабелировании.

Чистка и уход

После использования удалите вилку из розетки и дайте прибору остыть. Никогда не погружайте прибор в воду или очистите его под проточной водой. Очистите выпечки поверхность мягкой кистью или скруббер. протирать только снаружи влажной тряпкой, а затем высушить его.

Ни при каких обстоятельствах вы должны использовать острые или твердые предметы на хлебопекарных поверхности с антипригарным покрытием; они могут повредить антипригарное покрытие.

вафельные рецепты

Основные ингредиенты рецепта: 80 г масла, 60 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 3/8 л молока, 300 г муки, 1/2 пакетика порошка выпечки, ром по вкусу, сахарная пудра для напыления

Приготовление: Взбить масло с сахаром, ванильным сахаром и яйцами до пушистой. Чередующиеся ИНГ с молоком, постепенно добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Добавьте меньше молока и больше ром по вкусу. Всегда добавляйте жидкость в таком количестве, что жидкое тесто толщиной. Пыль с сахарной пудрой перед подачей на стол.

Vanilla вафли Ингредиенты: 150 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 4 яйца, целлюлоза соскабливают с стручок ванили, соли, 250 г муки, 1 уровень ч.л порошка выпечки, 1-2 столовые ложки сгущенное молоко, сахарную пудру для напыления

Приготовление: Поместите сливочное масло или маргарин в большой односторонней миске, добавить сахар, яйца, соль, ванильный мякоть, муку и разрыхлитель и использовать ручной миксер на максимальную уставку, чтобы смешать все ок. 2 минуты. И, наконец, смешать сгущенное молоко с тестом.

Сырные вафли Ингредиенты: 200 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 1/2 чайной ложки соли, 200 г муки, 1/2 чайной ложки порошка выпечки, 60 мл теплой воды, 100 г тертого сыра, паприки.

Приготовление: Смешайте сливочное масло или маргарин, яйцо и соль хорошо. Чередование теплой воды, добавьте просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, затем добавить тертый сыр в прошлом. Приправить по вкусу Тесто с красным перцем и выпекать сразу. Вафли должны медленно выпекать на несколько меньшее значение.