


levadura, 50g de mantequilla o margarina, azúcar glasé para espolvorear.


Instrucciones:

Bata la yema del huevo y el agua hasta que se forme una espuma y añada gradualmente 2/3 del azúcar con el azúcar de vainilla. Posteriormente bátalo hasta que quede una mezcla cremosa. Mezcle el aceite de pastelerías en las yemas batidas de los huevos. Bata las claras de los huevos hasta que formen una espuma compacta y después añada el resto del azúcar mientras sigue batiendo la mezcla. La mezcla debe ser lo suficientemente gruesa para que permanezca visible el corte de un cuchillo. Añada la yema de los huevos batidos a la mezcla gruesa. Tamícela en la harina mezclada con la levadura. Dóblela con cuidado bajo las yemas de los huevos batidos (no los levante) y posteriormente añada gradualmente la grasa derretida y enfriada.

Siga el manual de instrucciones adjunto para el uso de la máquina de crepes cuando cocine.

Eliminación correcta de este producto

 Esta marca indica que este producto no se debería eliminar con el resto de la basura doméstica en toda la UE.

 Para evitar un posible daño al medio ambiente o a la salud humana por el desecho incontrolado de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, por favor use los sistemas de recogida selectiva de basuras o contacte con el vendedor al que le compró el producto. Ellos pueden hacerse cargo de este producto para su reciclaje seguro para el medio ambiente.

TZS FIRST AUSTRIA® FA-5302-1

**INSTRUCTION MANUAL
WAFFEL MAKER**

**УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
ГОФРЕТНИК**

**BEDIENUNGSANLEITUNG
WAFFELAUTOMAT**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ВАФЕЛЬНИЦЯ**

**ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ
ПРИБОР ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ**

**MODE D'EMPLOI
GAUFRIER**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
GOFROWNICA**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
MÁQUINA PARA CREPES**

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU
APARAT ZA GALETE**

**SWEET
THING**

**LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
VAFEĻU PANNA**



**VARTOTOJO VADOVAS
VAFLINĖ**

**MANUAL DE UTILIZARE
GOFRIER**



ENGLISH.....	PAGE 2	SCG/CRO/B.I.H. .	STRANA 12	БЪЛГАРСКИ	СТР. 21
DEUTSCH	SEITE 4	LATVIAN	LPP. 14	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 24
РУССКИЙ	СТР. 7	LIETUVIU K.....	P. 17	FRANÇAIS	PAGE 27
POLSKI.....	STRONA 10	ROMANESTE.....	PAGINA 19	ESPAÑOL.....	PÁGINA 30

<p>Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>Nur ECHT mit diesem </p>	<p>Thank you for buying an ORIGINAL Product of</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>Only GENUINE with this </p>	<p>МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ </p>
---	--	--

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or Waffle Maker into water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To reduce the risk of injury, use only accessory attachments if recommended by the appliance manufacturer.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over sharp edges of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

This product is for household use only. No user-serviceable parts inside. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.

HOW TO BAKE PERFECT WAFFLES

1. Always preheat before use, plug cord into a power outlet (230V) while preparing the mixture. Adjust the temperature knob to lighter or darker browning, according to your personal taste. The red indicator

- lamp will light up and tell you that the unit is heating, which takes about 5 minutes.
2. When the green indicator light goes on, raise the lid and pour the mixture onto the bottom hot-plates but not all the way to the edges.
3. Close the hot-plates and do not hold handles during baking. Escaping steam can burn.
4. During baking the green light goes on and off.
5. It takes about 3 minutes to get a golden browning.
6. The cover will rise slightly as waffles begin to bake, do not open the cover for the first few minutes of baking.
7. After few minutes gently lift the lid to check the brownness. If the lid shows resistance to lifting, the waffle may not be quite done. Close the top and watch for steaming to stop before checking again.
8. Remove the waffle when it has the desired brownness and close the hot-plates.
9. When you are finished baking, unplug cord from power outlet and leave the hot-plates open to allow them to cool.
10. Then clean the plates, brush crumbs from grooves and wipe plates with a dry cloth or towels to absorb excess oil.

HINTS FOR TASTY WAFFLES

1. Do not overmix waffle batter. If you beat egg whites separately and add them into the batter it will produce a lighter, crispy waffle.
2. Let the waffles fully bake before removing them from the waffle maker.
3. Do not open the unit during the first minutes of baking or the waffle will separate.
4. Extra crisp waffles were created by baking waffles longer by allowing them to sit in the opened unit a few extra seconds after baking.

TAKE CARE OF YOUR WAFFLE MAKER

There is no need to take your waffle maker apart for cleaning. Simply brush grooves to remove excess butter, margarine and crumbs. Never use water, cleanser or even cleansers on hot-plates.

Do not use steel wool or scouring pads for the non-stick surfaces. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results use only products that are safe

for cleaning non-stick surfaces. Clean the hot-plates with a damp cloth after each use to prevent staining and sticking from a build-up of food or oil.

To clean exterior handles and other parts use only a damp cloth or spray cleaner.

USING YOUR WAFFLE MAKER FOR THE FIRST TIME

There is no need to make any special preparations before you use your Waffle Maker for the first time. But remember:

1. It is normal for a new Waffle Maker to smoke for a short while at the first time it heated.
2. Discard the first two waffles you bake on the new hot-plates.
3. Lightly brush hot-plates with butter, margarine, fat and/or vegetable cooking oil.

NEVER IMMERSE APPLIANCE INTO WATER.

SPECIFICATION:

Power: 220-240V ~ 50Hz • 1200W

RECIPES HOMEMADE WAFFLES

Ingredients:
250g butter or margarine, 175g sugar, 2 packets of vanilla sugar, 6 eggs, a pinch of salt, rum flavouring or lemon according to taste, 500g wheat flour, 9g baking powder, approx. 1/2 litre milk.

Directions:
Beat butter or margarine to a foam. Gradually add sugar and vanilla sugar and beat to make a smooth mixture. Then add the eggs one at a time with a pinch of salt and either rum or lemon flavouring. Add the baking powder mixed with the sieved flour alternately with the milk to the creamed mixture.

As it is not possible to indicate precisely the quantity of milk to be used, care should be taken only to use sufficient to produce a semi-liquid dough which runs off the spoon.

Following the accompany instruction manual for use waffle maker when baking.

CREAM WAFFLES

Ingredients:
250g butter or margarine, 100g sugar, 1 packet of vanilla sugar, 4 eggs yellows, 125g wheat flour, 125g Gustin or Mondamin (cornflour), 6g baking powder, 1/4 litre cream, 4 eggs white, icing sugar for dusting.

Directions:

Beat the fat to a foam and gradually add the sugar, vanilla-sugar and egg yellows. Then add the sieved flour mixed with Gustin/ Mondamin and baking powder alternately with cream. Finally mix in the sticking beaten egg whites.

Following the accompany instruction manual for use waffle maker when baking.

BISCUIT WAFFLES


Ingredients:
2 eggs, 6 tablespoons of hot water, 150g sugar, 1 packet vanilla-sugar, 4 drops' lemon baking oil, 200g wheat flour, 6g baking powder, 50g butter or margarine, icing sugar for dusting.


Directions:

Whisk egg yellow and water to a foam and gradually add 2/3 of the sugar with the vanilla-sugar. Then beat to a creamy mixture. Mix the baking oil into the beaten egg yellows. Beat the egg whites into a stick foam, then add the rest of the sugar while continuing to beat the mixture. The mixture must be stick enough for a knife-cut to remain visible. Add the beaten egg yellows to the stick mixture. Sieve onto it the flour mixed with the baking powder. Fold in carefully under the beaten egg yellows (do not rouse) and then gradually add the melted and cooled fat.

Following the accompany instruction manual for use waffle maker when baking.

Correct Disposal of this product

 This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

 To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte beachten Sie bitte immer die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie niemals Kabel, Stecker oder Ihr Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Passen Sie besonders auf, wenn das Gerät durch oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie Teile weg- oder dazugeben und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn es schlecht funktioniert, oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.
- Um das Risiko von Verletzung zu reduzieren, verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches oder Kastens hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben eine heiße Gas- oder Elektroherdplatte, oder in einen heißen Ofen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

HEBEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUF!

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Bei einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur nächsten bevollmächtigten Service-Stelle zur Überprüfung, Reparatur oder Wiederherstellung.

WIE SIE PERFEKTE WAFFELN BACKEN

1. Heizen Sie das Gerät immer vor, bevor Sie es benutzen. Stecken Sie den Stecker an eine 230V Stromleitung an während Sie den Teig vorbereiten. Drehen Sie den Thermostat auf den gewünschten Bräunungsgrad. Die rote Kontrollleuchte wird aufleuchten und anzeigen, dass das Gerät sich aufheizt. Es dauert ca. 5 Minuten bis der Waffelautomat die richtige Temperatur erreicht hat.
2. Nachdem sich die grüne Kontrollanzeige einschaltet, heben Sie das Oberteil an und geben Sie Ihre Backmischung bis hin zum Rand nur auf die untere Heizplatte.
3. Schliessen Sie den Deckel und halten Sie nicht den Griff während des Backvorganges, der austretende Dampf kann sehr heiß sein.
4. Während des Backens schaltet sich die grüne Kontrollanzeige ein und aus.
5. Es dauert ca. 3 Minuten um eine goldene Bräunung zu erreichen.
6. Der Deckel kann sich leicht heben wenn die Waffeln zu backen beginnen. Öffnen Sie den Deckel in den ersten Minuten Backzeit nicht.
7. Nach einigen Minuten heben Sie das Oberteil vorsichtig an und prüfen Sie die Bräunung. Bleibt die Waffel etwas am Oberteil kleben, so ist sie noch nicht fertig. Senken Sie das Oberteil wieder ab und warten Sie ab, bis sich kein Dampf mehr entwickelt, bevor Sie das Oberteil erneut anheben.
8. Nehmen Sie die Waffel heraus, wenn sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Schliessen Sie den Deckel.
9. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Dose und öffnen Sie den Deckel, damit die Backplatten auskühlen können.
10. Dann reinigen Sie die Backplatten, bürsten Sie die Bröseln mit einer sauberen Backbürste aus den Rinnen und wischen Sie die Platten mit einem sauberen Tuch ab, um das restliche Fett aufzusaugen.

TIPS FÜR SCHMACKHAFTE WAFFELN

1. Verrühren Sie den Teig nicht zuviel. Wenn Sie das Eiweiß getrennt steifschlagen und dann vorsichtig in die Masse unterziehen, bekommen Sie besonders leichte, knusprige Waffeln.
2. Lassen Sie die Waffeln fertig backen, bevor Sie sie aus dem Waffelautomat nehmen.
3. Öffnen Sie nicht den Deckel während der ersten paar Minuten Backzeit, sonst zerfallen die Waffeln.
4. Wenn Sie extra knusprige Waffeln wollen, backen Sie sie länger und lassen Sie sie nach Öffnen des Deckels ein paar Minuten länger in den Backplatten liegen.

ACHTEN SIE AUF IHREN WAFFELAUTOMAT

Zerlegen Sie Ihren Waffelautomat nicht wenn Sie ihn reinigen wollen. Bürsten Sie ihn und wischen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab um restliche Fette und Bröseln zu entfernen. Verwenden Sie nie Wasser oder Reinigungsmittel um die Backplatten zu reinigen.

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder scheuernde Schwämme für die Anti-haft beschichteten Backplatten. Entfernen Sie festklebende Reste mit einem Plastikgewebe oder Plastikschwamm. Für beste Ergebnisse verwenden Sie nur Produkte, die zur Reinigung nicht-haftender Oberflächen geeignet sind.

Reinigen Sie die Backplatten nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch um Verschmutzungen vorzubeugen. Die Außenseite ihres Gerätes sollten Sie nur mit einem nicht-scheuernden Reiniger und einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

ERSTMALIGE VERWENDUNG IHRES WAFFELAUTOMATS

Es ist nicht notwendig, besondere Vorbereitungen zu treffen, bevor Sie Ihren Waffelautomat das erste Mal benutzen. Aber bedenken Sie:

1. Es ist normal, wenn bei der ersten Verwendung des Gerätes kurzfristig etwas Rauch oder Geruch auftritt.
2. Entfernen Sie die ersten Paar Waffeln, die sie auf den neuen Backplatten backen.
3. Bespritzen oder bürsten Sie die Oberflächen der Backplatten mit Butter,

Margarine, Fett und/oder pflanzlichen Speiseölen ein.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER!

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 220-240V ~ 50Hz • 1200W

REZEPTVORSCHLÄGE HAUSGEMACHTE WAFFELN

Zutaten:

250g Butter oder Margarine, 175g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, eine Prise Salz, Rum- oder Zitronenaroma je nach Geschmack, 500g Weizenmehl, 9g Backpulver, ca. 1/2 Liter Milch.

Zubereitung:

Schlagen Sie die Butter/Margarine schaumig. Geben Sie nach und nach den Zucker und den Vanillezucker dazu und schlagen Sie die Zutaten zu einen glatten Teig. Dann geben Sie ein Ei nach dem anderen mit einer Prise Salz und dem Rum- oder Zitronenaroma dazu. Fügen Sie das Backpulver vermischt mit dem gesiebten Mehl abwechselnd mit der Milch dazu.

Es ist nicht möglich, die genaue Menge der Milch zu bestimmen. Es sollte nur soviel Milch verwendet werden bis der Teig dickflüssig vom Löffel geht.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

SAHNE WAFFELN

Zutaten:

250g Butter oder Margarine, 100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eigelb, 125g Weizenmehl, 125g Maismehl, 6g Backpulver, 1/4l Sahne, 4 Eiweiß, Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Schlagen Sie das Fett schaumig und fügen Sie nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb dazu. Dann geben Sie das gesiebte Mehl vermischt mit dem Maismehl und dem Backpulver, abwechselnd mit der Sahne dazu. Zum Schluß heben Sie vorsichtig den steifgeschlagenen Schnee unter.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

BISKUIT WAFFELN

Zutaten:


2 Eier, 6 Eßlöffel heißes Wasser, 150g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Tropfen Zitronenbacköl, 200g Weizenmehl, 6g Backpulver, 50g Butter oder Margarine, Staubzucker zum Bestreuen.


Zubereitung:

Schlagen Sie das Eigelb und das Wasser schaumig und geben Sie nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillezucker dazu. Dann mixen Sie die Zutaten zu einem lockeren, schaumigen Teig und fügen das Backöl dazu. Dann schlagen Sie das Eiweiß zu steifem Schnee und geben den restlichen Zucker unter andauerndem Schlagen dazu. Der Schnee muß so steif sein, das ein Messerschnitt noch deutlich sichtbar ist. Dann fügen sie vorsichtig das Eier-Zuckergemisch dazu. Sieben Sie das Mehl vermischt mit dem Backpulver auf die Masse und ziehen Sie es vorsichtig unter. Dann geben Sie nach und nach vorsichtig die geschmolzene, ausgekühlte Butter dazu.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

Entsorgung

 Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät innerhalb der EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf.

 Zur Vermeidung von Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung muss es recycelt werden. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle für Elektroschrott ab oder wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. Er hilft Ihnen gern weiter.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо соблюдать следующие основные правила безопасности:

- Прочтите все указания.
- Не трогайте горячую поверхность. Пользуйтесь ручками или кнопками.
- Предотвратить риск электрошока, не опускайте шнур, вилку или сам прибор в воду или другую жидкость.
- Необходим строгий надзор взрослых, когда любой прибор используется детьми или возле них.
- Пользуйтесь прибором сугубо для предназначенной цели.
- Отключите прибор от электросети, когда не в пользовании или перед чисткой. Дайте прибору охладиться до присоединения или снятия с него запчастей и перед чисткой прибора.
- Не включайте прибор, если у него повреждён шнур, вилка, если прибор не сработал или, если он повреждён в какой -то степени.
- Необходимо соблюдать исключительную осторожность, передвигая прибор, содержащий кипящее масло или любые горячие жидкости.
- Предотвратить опасность ушиба пользуйтесь только теми частями, которые рекомендуются производителем.
- Не используйте прибор вне дома (на улице).
- Не допускайте, чтобы шнур свисал через острые края стола или прилавка, или прикасался к горячим поверхностям.
- Не ставьте прибор около горячей газовой или электрической конфорки, или в нагретую духовку.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы

удостовериться, что они не играют с прибором, а используют его по назначению.

СОХРАНИТЕ ЭТИ УКАЗАНИЯ!

Этот прибор используется сугубо для домашних целей. Никаких частей для обслуживания потребителем не находится внутри. Верните прибор в ближайший обслуживающий пункт для проверки, починки или регулировки.

КАК ПЕЧЬ ЧУДЕСНЫЕ ВАФЛИ

1. Всегда подогрейте перед использованием, подключите шнур в силовую розетку (230В), перемешивая смесь. Настройте кнопку температуры на более светлую или тёмную поджарку, согласно Вашему личному вкусу. Красная лампочка - индикатор загорится и покажет, что прибор нагревается, что занимает приблизительно 5 минут.
2. Когда загорится зелёный огонек, поднимите крышку и вставьте состав на разогретую плиту, но только не по краям.
3. Закройте горячие тарелки и не трогайте ручки во время жарки. Пар, выходящий из под них может жечь.
4. В процессе выпечки зелёный огонек моргает.
5. Примерно необходимо 3 минуты для получения золотистого цвета.
6. Крышка немножко приподнимется, когда вафли начинают печься, и поэтому не открывайте крышку в течение первых нескольких минут жарки.
7. Через несколько минут осторожно подымите крышку для проверки поджаристости. Если крышка сопротивляется подъёму – значит вафли еще не готовы. Закройте крышку и наблюдайте – если появится пар – не открывать.
8. Выберите вафлю, когда она достигнет желаемой румяности и закройте горячие тарелки.
9. Когда Вы закончите жарку, отключите шнур от сети и оставьте тарелки открытыми, чтобы дать им возможность охладиться.
10. Затем почистите тарелки, щёткой вычистите крошки из канавок и

протрите тарелки сухой тканью или полотенцем для того, чтобы впитать излишки масла.

ПОДСКАЗКИ ДЛЯ ВКУСНЫХ ВАФЕЛЬ.

1. Не перемешивайте тесто для вафель слишком долго. Если Вы взбиваете белки отдельно и добавляете их в тесто - результатом этого будет более пышный и хрустящий вафель.
2. Дайте вафлям полностью пропечься, прежде чем Вы выбираете их из прибора.
3. Не открывайте прибор во время первых минут выпечки, иначе вафель отделится.
4. Вафли получаются особенно хрустящими, если Вы оставите их в открытом приборе на несколько секунд после окончания выпечки.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ

Нет никакой необходимости в разборе прибора для чистки. Просто щёткой вычистите канавки для того, чтобы выбрать остатки жира, маргарина и крошки.

Никогда не употребляйте воду, средства для чистки на горячих тарелках. Не употребляйте ёжик или царапающие подушки для неприлипаемых поверхностей. Уберите особо упрямые пятна пластмассовым сетчатым пуфом или подушкой. Для наилучших результатов пользуйтесь только продуктами, пригодными для чистки неприлипаемых поверхностей. Протрите горячие тарелки влажной тканью после каждого пользования для избежания пятен и липкости, накапливаемых от остатков пищи или жиров.

Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей пользуйтесь только влажной тряпочкой или аэрозолем для чистки.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШИМ ПРИБОРОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ В ПЕРВЫЙ РАЗ

Нет необходимости специально готовить Ваш прибор к первоначальному употреблению. Но запомните:

1. Это нормальное явление для нового Прибора для Вафель дымиться в течение короткого времени при первом нагреве.
2. Выбросите первые две вафли, выпеченные на новых горячих тарелках.
3. Легонько намажьте горячие тарелки маслом, маргарином, жиром и/или подсолнечным маслом.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ

СПЕЦИФИКАЦИИ

Мощность: 220-240В ~ 50Гц • 1200Вт

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

РЕЦЕПТЫ:

ВАФЛИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ингредиенты:
250гр. масла или маргарина, 175гр. сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 6 яиц, щепотка соли, ромовая эссенция или лимонная по вкусу, 500гр. пшеничной муки, 9гр. пекарного порошка, примерно 1/2 литра молока.

Правила Готовки:
Взбейте масло или маргарин до пены. Постепенно прибавьте сахар и ванильный сахар и взбивайте пока смесь станет гладкой, без комков. Затем прибавьте яйца одно за другим с щепоткой соли и ромовой или лимонной эссенцией. Прибавьте пекарный порошок, смешанный с просеянной мукой одновременно с молоком, к кремовой смеси.

Так как невозможно указать точное количество молока, необходимого для пользования, обратите внимание и добавьте достаточно для того, чтобы получилось полу-жидкая жидкость, стекающая с ложки.

Следуйте указаниям пользования прибора для жарки.

КРЕМОВЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:
250гр. масла или маргарина, 100гр. сахара, 1 пакет ванильного сахара, 4 желтка, 125гр. пшеничной муки, 125гр. Густин или Мондамин (кукурузная мука), 6гр. пекарного порошка, 1/4 литра сливок, 4 белка, сахарную пудру для посыпки.

Правила Приготовления:
Взбейте жиры до пены и постепенно прибавьте сахар, ванильный сахар и желтки. Тогда прибавьте просеянную муку, смешанную с Густин/Мондамин и параллельно пекарный порошок, смешанный со сливками. Наконец прибавьте сильно взбитые белки.

Следуйте инструкциям пользования прибором.

БИСКВИТНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:
2 яйца, 6 столовых ложек горячей воды, 150гр. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 4 капли лимонного пекарного масла, 200гр. пшеничной муки, 6гр. пекарного порошка, 50гр. масла или маргарина, сахарный порошок для присыпки.

Правила Приготовления:
Взбейте желтки и воду до пены и постепенно прибавьте 2/3 количества сахара с ванильным сахаром. Взбейте до состояния крема. Перемешайте пекарное масло с взбитыми желтками. Взбейте белки в густую пену, затем добавьте остальное количество сахара, продолжая взбивать смесь. Смесь должна быть достаточно густой, чтобы порез след от пореза ножа остался видимым. Прибавьте взбитые желтки к густой массе. На эту смесь просейте муку, смешанную с пекарным порошком. Смешайте её легко со смесью, под желтки (не поднимайте) и тогда постепенно добавьте растаянный и охлаждённый жир.

Следуйте всем указаниям по пользованию прибором во время выпечки.

Правильная утилизация этого продукта



Эта маркировка означает, что изделие не должно быть утилизировано вместе с бытовыми отходами по всей территории ЕС.

Для предотвращения возможного ущерба для окружающей среды или здоровья человека от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте данное устройство надлежащим образом для рационального повторного использования материальных ресурсов. Для возврата вашего использованного продукта воспользуйтесь местными системами приемки и возврата или обратитесь к продавцу. Они могут принять данный продукт для экологически безопасной утилизации.