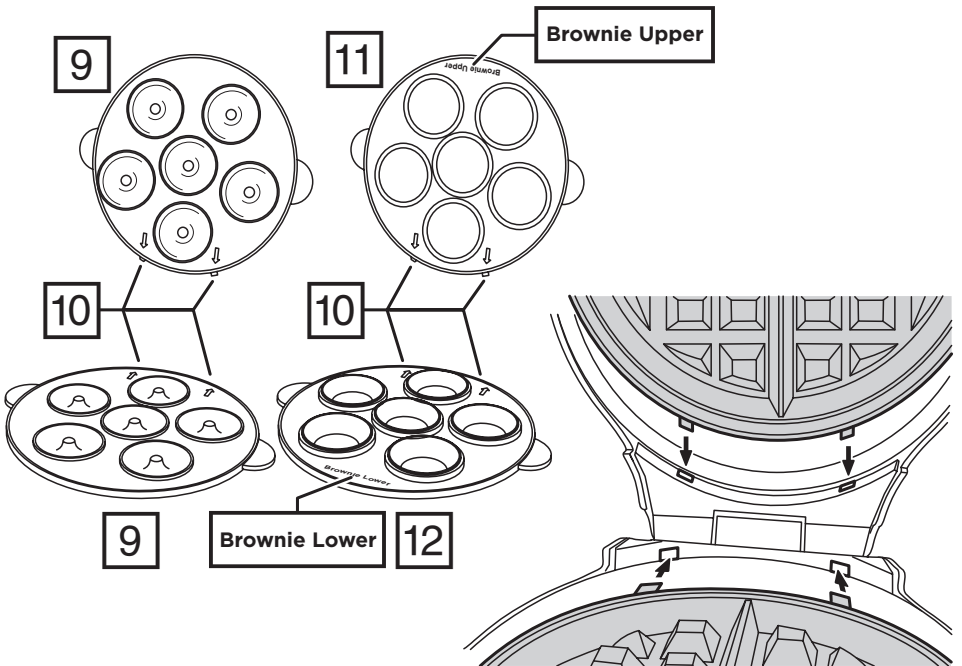
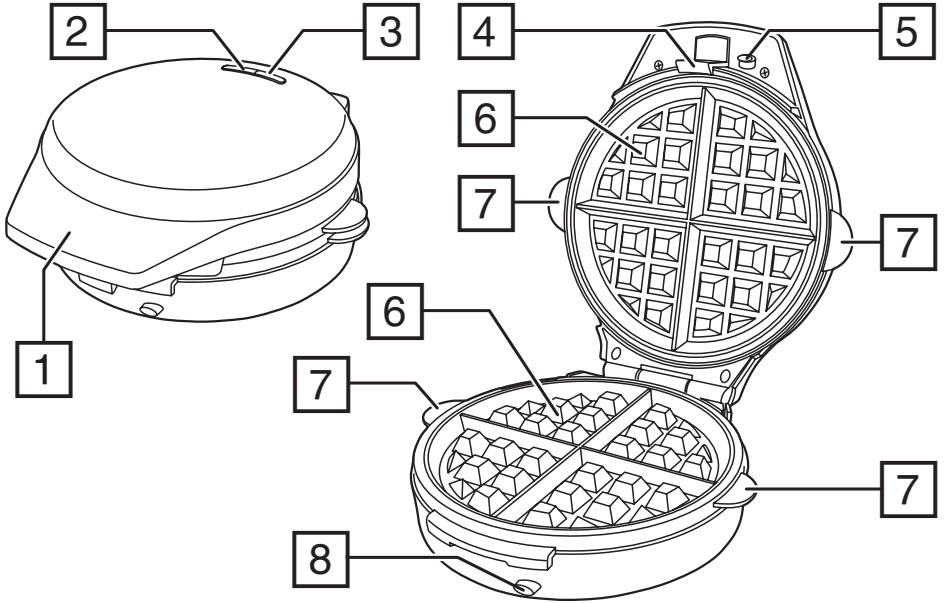




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	42
mode d'emploi	9	instrukcja	45
instructies	12	upute	48
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	18	οδηγίες	54
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	24	talimatlar	60
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucțiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	30	инструкции (Български)	66
käyttöohjeet	33	تعليمات الاستخدام	69
инструкции (Русский)	36		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the grill on.
Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

⚠ The surfaces of the appliance will get hot during use.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

⊗ Don't put the appliance in liquid.

- Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- Don't use this appliance for any purpose other than cooking food.
- This appliance generates heat and escaping steam during use. Open carefully to avoid burns/scalds.
- Only use the lid handle to open the lid. Never use the plate handles as they will be extremely hot.
- Don't use this appliance if it is damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Lid handle | 7. Plate handles |
| 2. Power light (red) | 8. Lower plate release button |
| 3. Ready light (green) | 9. Donut plates |
| 4. Latch | 10. Tabs |
| 5. Upper plate release button | 11. Upper cake plate |
| 6. Waffle plates | 12. Lower cake plate |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Thoroughly wash the plates with warm soapy water and dry with a soft cloth.

Your cake/snack maker may smoke a little the first time you use it. This is normal and will soon disappear.

Before first use, condition the plates by brushing or wiping a light coating of cooking oil onto the entire cooking surface. Wipe off excess oil with paper towel.

FITTING/REMOVING PLATES

Only fit or remove plates when the appliance has completely cooled.

- Fit or remove one plate at a time.
- Do not mix plate types.
- The donut and waffle plates can be used in any position (upper or lower). The cake plates are marked "Brownie Upper" and "Brownie Lower" and should only be fitted accordingly.

To remove a plate, press the upper or lower plate release button then lift the plate out.

To fit a plate, align the tabs on the plate with the holes near the hinges in the body of the appliance. Press down on the plate until it clicks and is locked and held in place.

MAKING WAFFLES

1. Fit both waffle plates.
2. With the lid closed, plug in your cake/snack maker. The red power light will come on.
3. When the green ready light comes on, lift the latch and open the lid using the lid handle.
4. Pour approximately 130 g of the mixture onto the centre of the lower plate. Don't use too much or it will seep out during cooking.
5. Close and latch the lid. The green "ready" light will cycle on and off during use.
6. Cook the waffle for approx. 5-6 minutes. For a crispier waffle cook for an additional 1-2 minutes.
7. Open the lid using the lid handle and carefully remove the waffle using a non-metallic utensil.

MAKING DONUTS

1. Fit both donut plates.
2. Follow steps 2 and 3 under Making Waffles.
3. Add enough mixture to just fill the recess in the lower donut plate.
4. Close and latch the lid. The green "ready" light will cycle on and off during use.
5. Allow to cook for 3-4 minutes or until golden brown.
6. Open the lid using the lid handle and carefully remove the donuts using a non-metallic utensil.

MAKING CAKES

1. Fit both cake plates making sure the plate marked "Brownie Upper" goes in the upper (lid) position.
2. Follow steps 2 and 3 under Making Waffles.
3. Fill each recess in the lower plate approximately two-thirds full with cake mixture. If preferred, you can put a suitably sized cake case in each recess and fill that with the cake mixture.
4. Close and latch the lid. The green "ready" light will cycle on and off during use.
5. Allow to cook for 3-4 minutes or until golden brown.
6. Open the lid using the lid handle and carefully remove the cakes using a non-metallic utensil.
7. Allow the cakes to cool on a wire rack.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
3. Remove and wash the plates in warm soapy water.

Don't use scourers, wire wool, or soap pads.

At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the appliance.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

Donuts (Makes approx. 24)

- 170 g plain flour
 - 110 g caster sugar
 - 7 g baking powder
 - 2 g salt
 - 120 g unsalted butter, softened
 - 1 large free range egg
 - 175 ml whole milk
1. Mix the flour, sugar, baking powder and salt together then sift into a bowl.
 2. Mix together the butter, egg and milk then mix this with the dry ingredients. Beat until smooth. The mixture is best used at room temperature.

Basic Cupcakes (Makes approx. 25)

- 120 g caster sugar
 - 120 g unsalted butter, softened
 - 2 large free range eggs
 - 7 ml vanilla extract
 - 120 g self raising flour, sifted
1. Add the butter and sugar to a bowl and beat them together until their colour has become paler and they have nearly doubled in size. Add the vanilla.
 2. Lightly mix the eggs together. Add them in stages to the butter and sugar whilst whisking continuously until well combined each time. Continue until all the egg has been added.
 3. Fold the flour gently into the egg mixture until thoroughly mixed. Don't over mix.

Variations

Chocolate: reduce the flour to 110g and add 20g of cocoa powder

Lemon: replace the vanilla with the zest of 1 lemon finely grated

Basic Waffles (Makes approx. 4)

- 170 g plain flour
 - 15 g baking powder
 - 2 g salt
 - 30 g caster sugar
 - 2 large free range eggs
 - 250 ml whole milk
 - 5 ml vanilla extract
1. Sift the flour, salt, baking powder and sugar into a bowl.
 2. Separate the egg yolks and whites and combine the egg yolks, milk and vanilla in a separate bowl. Thoroughly mix this into the dry ingredients.
 3. Whisk the egg whites until soft peaks are formed. Carefully fold them into the mixture keeping as much air in the mix as possible. The mixture is best used at room temperature.

Gluten Free Waffles (Makes approx. 4)

- 280 g gluten free plain flour blend
- 15 g baking powder
- 2 g salt
- 60 g caster sugar
- 2 large free range eggs
- 200 ml whole milk
- 2.5 ml vanilla extract

Follow the method for Basic Waffles.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.
- Dieses Gerät wird heiß und während des Gebrauchs kann Dampf entweichen. Öffnen Sie es vorsichtig, um Verbrennungen / Verbrühungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie den Deckel ausschließlich mit Hilfe des Deckelgriffs. Benutzen Sie unter keinen Umständen die Griffe an der Platte, da diese sehr heiß sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es Schäden aufweist oder defekt ist.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

HAUPTMERKMALE

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Deckelgriff | 7. Griffe an der Platte |
| 2. An-/Aus-Lampe (rot) | 8. Entriegelungstaste Untere Platte |
| 3. Betriebslampe (grün) | 9. Donutplatte |
| 4. Verschluss | 10. Noppen |
| 5. Entriegelungstaste Obere Platte | 11. Obere Törtchenplatte |
| 6. Waffelplatte | 12. Untere Törtchenplatte |

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die Platten gründlich mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Beim erstmaligen Gebrauch Ihres Geräts zum Backen von Törtchen / Gebäck kann es zu geringer Qualmbildung kommen. Das ist ganz normal und wird in Kürze nicht mehr der Fall sein.

Bereiten Sie die Platten vor dem ersten Gebrauch vor, indem Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die gesamte Backoberfläche verteilen. Wischen Sie überschüssiges Öl mit Hilfe eines Papiertuchs ab.

SO BEFESTIGEN / ENTFERNEN SIE DIE PLATTEN

Befestigen bzw. nehmen Sie die Platten erst ab, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Befestigen bzw. nehmen Sie immer nur eine Platte auf einmal ab.
- Verwenden Sie immer nur den gleichen Plattentyp.
- Bei den Donut- und Waffelplatten ist es egal, welche Platte in welcher Position (oben oder unten) verwendet wird. Die Törtchenplatten sind durch „Brownie Upper“ (oben) und „Brownie Lower“ (unten) markiert und sollten dementsprechend befestigt werden.

Um eine Platte zu entfernen, drücken Sie die Entriegelungstaste für die untere oder obere Platte und nehmen Sie sie anschließend ab.

Um eine Platte zu befestigen, richten Sie die Noppen an der Platte an den Aussparungen neben den Scharnieren, die sich im Gehäuse des Geräts befinden, aus. Drücken Sie die Platte nach unten, bis Sie ein Klickgeräusch vernehmen und die Platte eingerastet und fixiert ist.

WAFFELN BACKEN

1. Befestigen Sie beide Waffelplatten.
2. Schließen Sie das Gerät zum Backen von Törtchen / Gebäck mit geschlossenem Deckel an das Stromnetz an. Das rote Netzlämpchen leuchtet auf.
3. Sobald das grüne Betriebslämpchen angeht, heben Sie den Verschluss an und öffnen Sie den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffs.
4. Füllen Sie etwa 130 g vom Teig mittig auf die untere Platte. Nehmen Sie nicht zu viel Teig, da dieser ansonsten während des Backvorgangs herausquillt.
5. Schließen Sie den Deckel und fixieren Sie den Verschluss. Die grüne Betriebslampe blinkt während des Gebrauchs kreisförmig auf.
6. Lassen Sie die Waffel etwa 5-6 Minuten lang backen. Soll die Waffel knuspriger werden, lassen Sie sie weitere 1-2 Minuten backen.
7. Öffnen Sie den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffs und nehmen Sie die Waffel vorsichtig unter Zuhilfenahme eines nichtmetallischen Küchenutensils heraus.

DONUTS BACKEN

1. Befestigen Sie beide Donutplatten.
2. Befolgen Sie Schritt 2 und 3 unter dem Punkt „Waffeln Backen“.
3. Geben Sie gerade so viel Teig hinzu, dass die Vertiefungen in der unteren Donutplatte gefüllt sind.
4. Schließen Sie den Deckel und fixieren Sie den Verschluss. Die grüne Betriebslampe blinkt während des Gebrauchs kreisförmig auf.
5. Lassen Sie die Donuts 3-4 Minuten bzw. solange backen, bis sie goldbraun sind.
6. Öffnen Sie den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffs und nehmen Sie die Donuts vorsichtig unter Zuhilfenahme eines nichtmetallischen Küchenutensils heraus.

TÖRTCHEN BACKEN

1. Befestigen Sie beide Törtchenplatten und achten Sie darauf, dass die mit „Brownie Upper“ (Obere) markierte Platte in der oberen Position am Deckel angebracht wird.
2. Befolgen Sie Schritt 2 und 3 unter dem Punkt „Waffeln Backen“.
3. Füllen Sie alle Vertiefungen in der unteren Platte etwa zu Zweidritteln mit dem Kuchenteig. Auf Wunsch können Sie auch eine passende Papierbackform in der Vertiefung platzieren und in diese den Kuchenteig füllen.
4. Schließen Sie den Deckel und fixieren Sie den Verschluss. Die grüne Betriebslampe blinkt während des Gebrauchs kreisförmig auf.
5. Lassen Sie die Donuts 3-4 Minuten bzw. solange backen, bis sie goldbraun sind.
6. Öffnen Sie den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffs und nehmen Sie die Törtchen vorsichtig unter Zuhilfenahme eines nichtmetallischen Küchenutensils heraus.
7. Lassen Sie die Törtchen auf einem Gitterrost abkühlen.

PFLGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
2. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
3. Entfernen Sie die Platten und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser.

Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.

An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihafbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Dadurch sollte es jedoch nur zu Schönheitsfehlern kommen, die sich nicht auf die Leistungsfähigkeit des Geräts auswirken.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Donuts (für etwa 24 Portionen)

- 170 g Mehl
 - 110 g feiner Zucker
 - 7 g Backpulver
 - 2 g Salz
 - 120 g ungesalzene Butter, weich
 - 1 großes Freilandeier
 - 175 ml Vollmilch
1. Vermengen Sie Mehl, Zucker, Backpulver und das Salz miteinander und sieben Sie das Ganze in eine Schüssel.
 2. Vermengen Sie die Butter, Milch und das Ei miteinander und vermischen Sie das Ganze mit den trockenen Zutaten. Das Ganze zu einer glatten Masse schlagen. Der Teig sollte am besten bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.

Grundrezept Muffin (für etwa 25 Portionen)

- 120 g feiner Zucker
 - 120 g ungesalzene Butter, weich
 - 120 g Mehl mit Backpulver versetzt, gesiebt
 - 2 große Freilandeier
 - 7 ml Vanilleextrakt
1. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel und verrühren Sie beides solange, bis die Masse eine blässere Farbe angenommen haben und sich fast verdoppelt hat. Fügen Sie die Vanille hinzu.
 2. Vermengen Sie die Eier leicht miteinander. Geben Sie sie unter ständigem Rühren nach und nach zu der Butter-Zucker-Mischung, bis Sie eine glatte Masse erhalten. Fahren Sie solange mit diesem Vorgang fort, bis alle Eier hinzugefügt wurden.
 3. Heben Sie das Mehl vorsichtig unter die Eimischung und mixen Sie die Masse gut durch. Achten Sie jedoch darauf, nicht zu lange zu mixen.

Variationen:

Schokolade: Verringern Sie den Mehlanteil auf 110 g und geben Sie 20 g Kakaopulver hinzu.

Zitrone: Ersetzen Sie die Vanille mit der fein geriebenen Schale einer Zitrone.

Grundrezept Waffeln (für etwa 4 Portionen)

- 170 g Mehl
 - 15 g Backpulver
 - 2 g Salz
 - 30 g feiner Zucker
 - 2 große Freilandeier
 - 250 ml Vollmilch
 - 5 ml Vanilleextrakt
1. Sieben Sie das Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in eine Schüssel.
 2. Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß und vermengen Sie in einer separaten Schüssel das Eigelb mit der Milch und der Vanille. Mixen Sie das Ganze gut mit den trockenen Zutaten.
 3. Schlagen Sie das Eiweiß solange steif, bis sich weiche Spitzen bilden. Heben Sie diese vorsichtig unter den Teig, wobei dieser so luftig wie möglich bleiben sollte. Der Teig sollte am besten bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.

Glutenfreie Waffeln (für etwa 4 Portionen)

- 280 g glutenfreie Mehlmischung
- 15 g Backpulver
- 2 g Salz
- 60 g feiner Zucker
- 2 große Freilandeier
- 200 ml Vollmilch
- 2,5 ml Vanilleextrakt

Befolgen Sie die im Grundrezept für Waffeln aufgeführten Schritte.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- ⊗ Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
- Utilisez cet appareil exclusivement pour la cuisson d'aliments.
- Cet appareil produit de la chaleur et dégage de la vapeur pendant son utilisation. Ouvrez-le avec précaution afin d'éviter les brûlures/ébullitions.
- Utilisez uniquement la poignée du couvercle pour ouvrir le couvercle. N'utilisez en aucun cas les poignées des plaques étant donné qu'elles peuvent être brûlantes.
- N'utilisez pas cet appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|---|---|
| 1. Poignée du couvercle | 7. Poignées des plaques |
| 2. Voyant d'alimentation (rouge) | 8. Bouton de déverrouillage de la plaque inférieure |
| 3. Voyant de thermostat (vert) | 9. Plaques pour donuts |
| 4. Loquet | 10. Onglets |
| 5. Bouton de déverrouillage de la plaque supérieure | 11. Plaque à gâteaux supérieure |
| 6. Plaques à gaufres | 12. Plaque à gâteaux inférieure |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez consciencieusement les plaques à l'eau savonneuse chaude et séchez-les avec un chiffon doux. Votre appareil à gâteaux/pâtisseries peut légèrement fumer lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.

Avant la première utilisation, préparez les plaques en brossant ou frottant toute la surface de cuisson avec une huile de revêtement ou de cuisson légère. Essayez l'excédent d'huile avec de l'essuie-tout.

FIXATION/DÉMONTAGE DES PLAQUES

Ne fixez ou ne retirez les plaques que lorsque l'appareil s'est complètement refroidi.

- Fixez ou retirez une plaque à la fois.
- Ne mélangez pas les types de plaques.
- Les plaques pour donuts et les plaques à gaufres peuvent être utilisées dans n'importe quelle position (supérieure ou inférieure). Les plaques à gâteaux ont une marque « Brownie Upper » (Supérieure) et « Brownie Lower » (Inférieure) et peuvent uniquement être fixées en respectant ces marques.

Pour retirer une plaque, appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure ou inférieure et soulevez ensuite la plaque.

Pour fixer une plaque, alignez les onglets de la plaque sur les orifices situés à côtés des charnières dans le corps de l'appareil. Appuyez sur la plaque jusqu'à ce qu'elle s'enclenche et se verrouille à sa place.

PRÉPARATION DE GAUFRES

1. Fixez les deux plaques à gaufres.
2. Avec le couvercle fermé, branchez votre appareil à gâteaux/pâtisseries. Le voyant rouge d'alimentation s'allume.
3. Lorsque le voyant de fonctionnement s'allume en vert, soulevez le loquet et ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée du couvercle.
4. Déposez environ 130 g de pâte au centre de la plaque inférieure. N'utilisez pas trop de pâte, faute de quoi elle sortirait de l'appareil pendant la cuisson.
5. Fermez et verrouillez le couvercle. Le voyant de « fonctionnement » vert va s'allumer et s'éteindre alternativement pendant l'utilisation.
6. Faites cuire la gaufre pendant environ 5-6 minutes. Pour obtenir une gaufre plus croustillante, faites-la cuire pendant 1 à 2 minutes de plus.
7. Ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée du couvercle et retirez délicatement la gaufre en utilisant un ustensile non métallique.

PRÉPARATION DE DONUTS

1. Fixez les deux plaques à donuts.
2. Suivez les étapes 2 et 3 de la section Préparation de gaufres.
3. Ajoutez suffisamment de pâte pour remplir les cavités dans la plaque à donuts inférieure.
4. Fermez et verrouillez le couvercle. Le voyant de « fonctionnement » vert va s'allumer et s'éteindre alternativement pendant l'utilisation.
5. Laissez cuire pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à obtenir une coloration dorée.
6. Ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée du couvercle et retirez délicatement les donuts en utilisant un ustensile non métallique.

PRÉPARATION DE GÂTEAUX

1. Fixez les deux plaques à gâteaux en vous assurant que la plaque portant la marque « Brownie Upper » (Supérieure) est placée dans la position supérieure, c'est-à-dire dans le couvercle.
2. Suivez les étapes 2 et 3 de la section Préparation de gaufres.
3. Remplissez de pâte à gâteau chaque cavité de la plaque inférieure jusqu'à environ deux tiers. Si vous préférez, vous pouvez placer un moule à gâteaux de la taille appropriée dans chaque cavité et remplir ce moule avec la pâte à gâteau.
4. Fermez et verrouillez le couvercle. Le voyant de « fonctionnement » vert va s'allumer et s'éteindre alternativement pendant l'utilisation.
5. Laissez cuire pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à obtenir une coloration dorée.
6. Ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée du couvercle et retirez délicatement les gâteaux en utilisant un ustensile non métallique.
7. Laissez les gâteaux refroidir sur une grille métallique.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
 2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
 3. Retirez les plaques et lavez-les dans de l'eau savonneuse chaude.
- N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.

La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Cette opération est destinée exclusivement à des fins esthétiques et n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

Donuts (Pour environ 24)

- 170 g farine ordinaire
 - 110 g sucre en poudre
 - 7 g levure en poudre
 - 2 g sel
 - 120 g beurre non salé, ramolli
 - 1 gros œuf de poules élevées en plein air
 - 175 ml lait entier
1. Mélangez la farine, le sucre, la levure en poudre et le sel, puis tamisez le tout dans un récipient.
 2. Mélangez le beurre, l'œuf et le lait, puis mélangez ces ingrédients aux ingrédients secs. Battez jusqu'à obtenir une texture lisse. Il est préférable d'utiliser le mélange à température ambiante.

Petits gâteaux (Pour environ 25)

- 120 g sucre en poudre
 - 120 g beurre non salé, ramolli
 - 2 gros œufs de poules élevée en plein air
 - 7 ml extrait de vanille
 - 120 g farine fermentante, tamisée
1. Ajoutez le beurre et le sucre dans un récipient et battez jusqu'à ce que le mélange présente une couleur plus claire et ait pratiquement doublé de taille. Ajoutez la vanille.
 2. Mélangez délicatement les œufs. Ajoutez-les progressivement au beurre et au sucre tout en continuant à fouetter jusqu'à obtenir un mélange uniforme. Poursuivez cette opération jusqu'à ce que tous les œufs aient été ajoutés.
 3. Ajoutez délicatement la farine dans le mélange d'œufs jusqu'à obtenir une pâte uniforme. Ne mélangez pas excessivement.

Variations

Chocolat : réduisez la quantité de farine à 110 g et ajoutez 20 g de cacao en poudre

Citron : remplacez la vanille par le zeste d'un citron finement râpé

Gaufres ordinaires (Pour environ 4)

- 170 g farine ordinaire
 - 15 g levure en poudre
 - 2 g sel
 - 30 g sucre en poudre
 - 2 gros œufs de poules élevée en plein air
 - 250 ml lait entier
 - 5 ml extrait de vanille
1. Tamisez la farine, le sel, la levure en poudre et le sucre dans un récipient.
 2. Séparez les blancs des jaunes d'œuf et mélangez les jaunes d'œuf, le lait et la vanille dans un récipient séparé. Incorporez consciencieusement ce mélange aux ingrédients secs.
 3. Battez les blancs d'œuf en neige. Incorporez-les délicatement à la pâte en veillant à maintenir autant d'air que possible dans le mélange. Il est préférable d'utiliser le mélange à température ambiante.

Gaufres sans gluten (Pour environ 4)

- 280 g mélange de farine ordinaire sans gluten
- 15 g levure en poudre
- 2 g sel
- 60 g sucre en poudre
- 2 gros œufs de poules élevée en plein air
- 200 ml lait entier
- 2,5 ml extrait de vanille

Suivez la méthode pour les Gaufres ordinaires.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.


Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan het bereiden van voedsel.
- Tijdens het gebruik genereert dit apparaat warmte en komt stoom vrij. Voorzichtig openen om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik uitsluitend de handgreep op het deksel om het deksel te openen. Gebruik nooit de handgrepen van de plaat, deze worden bijzonder heet.
- Gebruik dit apparaat niet als het beschadigd is of storing vertoont.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Handgreep deksel | 7. Handgrepen plaat |
| 2. Strooilampje (rood) | 8. Ontgrendelingsknop onderste plaat |
| 3. Lichtje 'klaar' (groen) | 9. Donutplaten |
| 4. Grendel | 10. Lipjes |
| 5. Ontgrendelingsknop bovenste plaat | 11. Bovenste cakeplaat |
| 6. Wafelplaten | 12. Onderste cakeplaat |

ALVORENS U HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKT

Was de platen grondig met warm zeepwater en droog ze af met een zachte doek.

Uw cake/snackmaker rookt mogelijk bij het eerste gebruik. Dit is normaal en houdt snel op.

Voor het eerste gebruik brengt u een dun laagje keukenolie aan op het hele bakoppervlak. Verwijder de overtollige olie met keukenpapier.

PLATEN PLAATSEN/VERWIJDEREN

Plaats en verwijder platen alleen als het apparaat geheel is afgekoeld.

- Plaats of verwijder één plaat tegelijk.
- Meng geen soorten platen.
- De donut- en wafelplaten kunnen in elke positie gebruikt worden (boven of onder). De cakeplaten zijn gemarkeerd 'Brownie Upper' en 'Brownie Lower' en moeten volgens de markering geplaatst worden.

Om een plaat te verwijderen, drukt u op de onderste of bovenste ontgrendelingsknop en verwijdert de plaat.

Om een plaat te plaatsen, lijnt u de lipjes op de plaat uit met de gaten bij de scharnieren. Druk op de plaat tot deze klikt en op zijn plaats is vergrendeld.

WAFELS MAKEN

1. Plaats beide wafelplaten.
2. Sluit het deksel en steek de stekker van uw taart/snackmaker in het stopcontact. Het rode lichtje gaat branden.
3. Als het groene lichtje gaat branden, opent u het deksel met behulp van de handgreep op het deksel.
4. Giet ongeveer 130 g beslag op het midden van de onderste plaat. Gebruik niet te veel, anders loopt dit er tijdens het bakken uit.
5. Sluit het deksel en vergrendel het. Het groene lichtje 'klaar' gaat aan en uit tijdens het gebruik.
6. Laat de wafel ongeveer 5-6 minuten bakken. Voor een knapperige wafel voegt u 1-2 minuten aan de baktijd toe.
7. Open het deksel met behulp van de handgreep op het deksel en verwijder de wafel voorzichtig met behulp van niet-metalen keukengerei.

DONUTS MAKEN

1. Plaats beide donutplaten.
2. Volg stappen 2 en 3 onder Wafels maken.
3. Voeg precies genoeg beslag toe om de holte in de onderste donutplaat te vullen.
4. Sluit het deksel en vergrendel het. Het groene lichtje 'klaar' gaat aan en uit tijdens het gebruik.
5. Laat 3-4 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.
6. Open het deksel met behulp van de handgreep op het deksel en verwijder de donuts voorzichtig met behulp van niet-metalen keukengerei.

CAKE BAKKEN

1. Plaats beide cakeplaten en zorg ervoor dat u de plaat met de markering 'Brownie Upper' in de bovenste dekselpositie plaatst.
2. Volg stappen 2 en 3 onder Wafels maken.
3. Vul elke holte in de onderste plaats ongeveer voor tweederde met cakebeslag. Indien gewenst kunt u een passend cakevormpje in elke holte plaatsen en dat met beslag vullen.
4. Sluit het deksel en vergrendel het. Het groene lichtje 'klaar' gaat aan en uit tijdens het gebruik.
5. Laat 3-4 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.
6. Open het deksel met behulp van de handgreep op het deksel en verwijder de cakejes voorzichtig met behulp van niet-metalen keukengerei.
7. Laat de cakejes afkoelen op een rooster.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
2. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
3. Verwijder de platen en was ze met warm zeepwater.

Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.

Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.

Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch en heeft geen invloed op de werking van de grill.



MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

Donuts (ong. 24 stuks)

- 170 g bloem
 - 110 g fijne suiker
 - 7 g bakpoeder
 - 2 g zout
 - 120 g ongezoeten boter, zacht
 - 1 groot scharrelei
 - 175 ml volle melk
1. Meng de bloem, de suiker, het bakpoeder en zout en zeef in een kom.
 2. Meng de boter, het ei en de melk en meng dit vervolgens met de droge ingrediënten. Klop tot het mengsel glad is. Het beslag kan het best op kamertemperatuur gebruikt worden.

Basis cupcakes (ong. 25 stuks)

- 120 g fijne suiker
 - 120 g ongezoeten boter, zacht
 - 2 grote scharreleieren
 - 7 ml vanille-extract
 - 120 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
1. Doe de boter en de suiker in een kom en klop tot het mengsel verbleekt is en de hoeveelheid is verdubbeld. Voeg de vanille toe.
 2. Klop de eieren licht. Voeg ze een voor een aan de boter en suiker toe en blijf voortdurend kloppen om goed te mengen. Ga door tot alle eieren toegevoegd zijn.
 3. Schep de bloem voorzichtig door het eimengsel tot u een gelijkmatig mengsel heeft. Meng niet te lang.

Variaties

Chocolade: gebruik slechts 110 g bloem en voeg 20 g cacaopoeder toe.

Citroen: vervang de vanille door de fijn geraspte schil van een citroen

Basiswafels (ong. 4 stuks)

- 170 g bloem
 - 15 g bakpoeder
 - 2 g zout
 - 30 g fijne suiker
 - 2 grote scharreleieren
 - 250 ml volle melk
 - 5 ml vanille-extract
1. Zeef de bloem, het zout, het bakpoeder en de suiker in een kom.
 2. Scheid de eiwitten van de dooiers en meng de dooiers, de melk en de vanille in een aparte kom. Voeg dit mengsel aan de droge ingrediënten toe en meng goed.
 3. Klop de eiwitten tot ze punten vormen. Schep ze voorzichtig door het mengsel, houd het mengsel zo luchtig mogelijk. Het beslag kan het best op kamertemperatuur gebruikt worden.

Glutenvrije wafels (ong. 4 stuks)

- 280 g glutenvrij bloemmengsel
- 15 g bakpoeder
- 2 g zout
- 60 g fijne suiker
- 2 grote scharreleieren
- 200 ml volle melk
- 2,5 ml vanille-extract

Volg de methode voor basiswafels.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.


La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto.

Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o da un centro assistenza, per evitare pericoli.

-  Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.
- Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
- Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quello di cuocere il cibo.
- Questo apparecchio genera calore e vapore in uscita durante l'utilizzo. Aprire con cura per evitare ustioni/scottature.
- Utilizzare solo la maniglia del coperchio per aprire il coperchio. Non utilizzare le maniglie della piastra poiché saranno molto calde.
- Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o se non funziona correttamente.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|--|--|
| 1. Maniglia del coperchio | 7. Maniglie della piastra |
| 2. Spia di accensione (rossa) | 8. Pulsante rilascio piastra inferiore |
| 3. Spia di accensione (verde) | 9. Piastre per ciambelle |
| 4. Blocco | 10. Linguettes |
| 5. Pulsante rilascio piastra superiore | 11. Piastra superiore per dolci |
| 6. Piastre per waffle | 12. Piastra inferiore per dolci |

AL PRIMO UTILIZZO

Lavare bene le piastre con acqua e detersivo e asciugare con un panno morbido.

La macchina per dolci può emettere un po' di fumo la prima volta che viene utilizzato. Questo è normale e presto non succederà più.

Al primo utilizzo, ungere le piastre con un leggero strato di olio da cucina utilizzando una spazzolina o una salvietta sull'intera superficie di cottura. Eliminare l'olio in eccesso con della carta da cucina.

MONTAGGIO/SMONTAGGIO PIASTRE

Montare o rimuovere le piastre solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.

- Montare o rimuovere una piastra alla volta.
- Non mescolare i tipi di piastra.

- Le piastre per ciambelle e waffle possono essere utilizzate in qualsiasi posizione (verticale o orizzontale). Le piastre per cupcake sono contrassegnate dalle scritte “Brownie Upper” (superiore) e “Brownie Lower” (inferiore) e devono essere montate correttamente.

Per rimuovere una piastra, premere il pulsante di rilascio della piastra superiore o inferiore quindi estrarre la piastra.

Per montare una piastra, allineare le linguette sulla piastra con i fori vicino alle cerniere nel corpo dell'apparecchio. Premere sulla piastra fino a quando si blocca e rimane bloccata in posizione.

PREPARARE I WAFFLE

1. Montare entrambe le piastre per waffle.
2. Con il coperchio chiuso, collegare la macchina per dolci. La spia rossa si accende.
3. Quando la spia verde di accensione si accende, sollevare il fermo e aprire il coperchio utilizzando la maniglia del coperchio.
4. Versare circa 130 gr. di miscela al centro della piastra più bassa. Non utilizzarne troppo altrimenti uscirà fuori durante la cottura.
5. Chiudere e agganciare il coperchio. La spia verde di accensione lampeggerà durante l'uso.
6. Cuocere il waffle per circa 5-6 minuti. Per un waffle più croccante cuocere per altri 1-2 minuti.
7. Aprire il coperchio mediante la maniglia del coperchio e rimuovere con cura il waffle con un utensile non metallico.

PREPARARE CIAMBELLE

1. Montare entrambe le piastre per ciambelle.
2. Seguire i punti 2 e 3 alla voce Preparare i waffle.
3. Aggiungere abbastanza miscela per riempire appena la cavità nella piastra per ciambelle più bassa.
4. Chiudere e agganciare il coperchio. La spia verde di accensione lampeggerà durante l'uso.
5. Lasciare cuocere per 3-4 minuti o fino a quando avrà un colore marrone dorato.
6. Aprire il coperchio mediante la maniglia del coperchio e rimuovere con cura le ciambelle con un utensile non metallico.

PREPARARE CUPCAKE

1. Montare entrambe le piastre per cupcake assicurandosi che la piastra contrassegnata dalla scritta “Brownie Upper” si trovi in alto, in posizione coperchio.
2. Seguire i punti 2 e 3 alla voce Preparare i waffle.
3. Riempire ogni cavità della piastra inferiore per due terzi circa con la miscela per dolci. Se si preferisce, è possibile inserire una pirottina in ogni cavità e riempirla con la miscela per dolci.
4. Chiudere e agganciare il coperchio. La spia verde di accensione lampeggerà durante l'uso.
5. Lasciare cuocere per 3-4 minuti o fino a quando avrà un colore marrone dorato.
6. Aprire il coperchio con la maniglia del coperchio e rimuovere con cura cupcake con un utensile non metallico.
7. Lasciare raffreddare cupcake su una griglia.

CURA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
2. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
3. Rimuovere e lavare le piastre con acqua tiepida e detersivo.

Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.

Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un trattamento superficiale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

Ciambelle (Prepara circa 24)

- 170 g farina semplice
 - 110 g zucchero extra-fine
 - 7 g polvere lievitante
 - 2 g sale
 - 120 g burro non salato, ammorbidito
 - 1 uovo grande da allevamento all'aperto
 - 175 ml latte intero
1. Mescolare farina, zucchero, lievito e sale poi setacciare in una ciotola.
 2. Mescolare burro, uovo e latte poi mescolare il tutto con gli ingredienti secchi. Battere fino a ottenere un composto liscio. La miscela viene utilizzata al meglio a temperatura ambiente.

Base per Cupcake (Prepara circa 25)

- 120 g zucchero extra-fine
 - 120 g burro non salato, ammorbidito
 - 2 uova grandi da allevamento all'aperto
 - 7 ml estratto di vaniglia
 - 120 g farina auto lievitante, setacciata
1. Aggiungere burro e zucchero in una ciotola e battere insieme fino a quando il colore è diventato più pallido e le dimensioni quasi raddoppiate. Aggiungere la vaniglia.
 2. Mescolare delicatamente le uova. Aggiungerle una alla volta mescolando al burro ed allo zucchero mentre si continua a battere fino a quando il composto appare ogni volta ben amalgamato. Continuare fino a quando sono state aggiunte tutte le uova.
 3. Incorporare mescolando delicatamente la farina alla miscela delle uova fino a quando tutto è ben amalgamato. Non mescolare eccessivamente.

Variazioni

Cioccolato: ridurre la farina a 110 gr. e aggiungere 20 gr. di cacao in polvere

Limone: sostituire la vaniglia con la scorza di 1 limone finemente grattugiato

Base per Waffle (Prepara circa 4)

- 170 g farina semplice
 - 15 g polvere lievitante
 - 2 g sale
 - 30 g zucchero extra-fine
 - 2 uova grandi da allevamento all'aperto
 - 250 ml latte intero
 - 5 ml estratto di vaniglia
1. Setacciare farina, sale, lievito in polvere e zucchero in una ciotola.
 2. Separare i rossi d'uovo dagli albumi e unire i rossi d'uovo, il latte e la vaniglia in una ciotola separata. Mescolare accuratamente agli ingredienti secchi.
 3. Battere gli albumi fino a formare delle morbide montagnette. Incorporare delicatamente alla miscela lasciando passare quanta più aria possibile. La miscela viene utilizzata al meglio a temperatura ambiente.

Waffle senza glutine (Prepara circa 4)

- 280 g miscela di farina semplice senza glutine
 - 15 g polvere lievitante
 - 2 g sale
 - 60 g zucchero extra-fine
 - 2 uova grandi da allevamento all'aperto
 - 200 ml latte intero
 - 2,5 ml estratto di vaniglia
- Seguire il metodo per la base dei waffle.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No conecte el aparato por medio de un temporizador o de un sistema de control remoto.

 Las superficies del aparato se calentarán durante su uso.

Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar riesgos.

 No sumerja el aparato en líquidos.

- No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p. ej., cortinas).
- No utilice este aparato para ninguna otra finalidad salvo la de cocinar.
- Este aparato genera calor y libera vapor durante su uso. Ábralo con cuidado para evitar quemarse o escaldarse la piel.
- Utilice únicamente el asa de la tapa para abrirla. No utilice nunca las asas de las placas para ello, ya que estarán extremadamente calientes.
- No utilice este aparato si se encuentra deteriorado o no funciona correctamente.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|--|--|
| 1. Asa de la tapa | 7. Asas de las placas |
| 2. Luz de encendido (roja) | 8. Botón de liberación de placa inferior |
| 3. Luz de "cocción" (verde) | 9. Placas para donuts |
| 4. Pestaña de cierre | 10. Lengüetas |
| 5. Botón de liberación de placa superior | 11. Placa superior para cupcakes |
| 6. Placas para gofres | 12. Placa inferior para cupcakes |

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Lave a conciencia las placas en agua templada con detergente y séquelas con un paño suave.

Es posible que la máquina de repostería emita un poco de humo al utilizarla por primera vez. Esto es normal y no tardará en desaparecer.

Antes de la primera utilización, prepare las placas aplicando sobre toda la superficie de cocción una fina capa de aceite de cocina con una brocha o un paño. Elimine el exceso de aceite con papel de cocina.

CÓMO COLOCAR Y EXTRAER LAS PLACAS

Coloque o extraiga las placas únicamente cuando el aparato se haya enfriado por completo.

- Coloque o extraiga las placas una por una.
- No mezcle distintos tipos de placas.
- Las placas para donuts y para gofres se pueden utilizar en cualquier posición (superior o inferior). Las placas para cupcakes vienen marcadas con las palabras «Brownie Upper» (superior) y «Brownie Lower» (inferior) y solamente deberán colocarse en sus respectivas posiciones.

Para extraer una placa, pulse el botón de liberación de placa superior o inferior y a continuación levante la placa para extraerla.

Para colocar una placa, alinee las lengüetas de la placa con los agujeros situados cerca de las bisagras del cuerpo del aparato. Presione hacia abajo sobre la placa hasta que se oiga un clic, indicando que la placa ha quedado fijada en su sitio.

CÓMO HACER GOFRES

1. Coloque las dos placas para gofres.
2. Con la tapa cerrada, enchufe la máquina de repostería. Se iluminará la luz roja de encendido.
3. Cuando se encienda la luz verde de "cocción", levante la pestaña de cierre y abra la tapa utilizando el asa de la tapa.
4. Vierta aproximadamente 130 g de la masa sobre la parte central de la placa inferior. No utilice una cantidad excesiva para evitar que se salga masa durante la cocción.
5. Baje la tapa y ciérrela con la pestaña de cierre. La luz verde de "cocción" se encenderá y apagará varias veces durante el funcionamiento del aparato.
6. Deje que el gofre se haga durante aproximadamente 5-6 minutos. Si desea un gofre más crujiente, déjelo 1-2 minutos más.
7. Abra la tapa por medio de su asa correspondiente y saque con cuidado el gofre con ayuda de un utensilio no metálico.

CÓMO HACER DONUTS

1. Coloque las dos placas para donuts.
2. Siga los pasos 2 y 3 del apartado «Cómo hacer gofres».
3. Añada la cantidad suficiente de masa para llenar solo los huecos de la placa inferior para donuts.
4. Baje la tapa y ciérrela con la pestaña de cierre. La luz verde de "cocción" se encenderá y apagará varias veces durante el ciclo de funcionamiento del aparato.
5. Deje que los donuts se hagan durante 3-4 minutos o hasta que se doren.
6. Abra la tapa por medio de su asa correspondiente y saque con cuidado los donuts con ayuda de un utensilio no metálico.

CÓMO HACER CUPCAKES

1. Coloque ambas placas para cupcakes asegurándose de que la placa con la marca «Brownie Upper» quede en la posición superior, contra la tapa.
2. Siga los pasos 2 y 3 del apartado «Cómo hacer gofres».
3. Llene cada uno de los huecos de la placa inferior aproximadamente dos tercios con la masa de cupcakes. Si lo prefiere, puede colocar un molde de papel del tamaño adecuado en cada receptáculo y llenarlo con la masa de cupcakes.
4. Baje la tapa y ciérrela con la pestaña de cierre. La luz verde de "cocción" se encenderá y apagará varias veces durante el funcionamiento del aparato.
5. Deje que los cupcakes se hagan durante 3-4 minutos o hasta que se doren.
6. Abra la tapa por medio de su asa correspondiente y saque los cupcakes con cuidado con ayuda de un utensilio no metálico.
7. Ponga los cupcakes a enfriar sobre una rejilla metálica.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
2. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
3. Extraiga las placas y lávelas en agua templada con detergente.

No use estropajos, ni lana de acero.

En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Esto es puramente cosmético, no afecta al funcionamiento del aparato.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

Donuts (Para aprox. 24 unidades)

- 170 g de harina
 - 110 g de azúcar extrafina
 - 7 g de levadura química
 - 2 g de sal
 - 120 g de mantequilla sin sal, en pomada
 - 1 huevo campero grande
 - 175 ml de leche entera
1. Mezclar la harina, el azúcar, la levadura química y la sal y tamizar en un bol.
 2. Mezclar la mantequilla, el huevo y la leche y a continuación mezclar con los ingredientes secos. Batir hasta obtener una masa homogénea. Es preferible utilizar la masa a temperatura ambiente.

Cupcakes básicos (Para aprox. 25 unidades)

- 120 g de azúcar extrafina
 - 120 g de mantequilla sin sal, en pomada
 - 2 huevos camperos grandes
 - 7 ml de extracto de vainilla
 - 120 g de harina autoleudante, tamizada
1. Echar la mantequilla y el azúcar en un bol y batir hasta que su color se vuelva más pálido y su tamaño se haya casi duplicado. Incorporar la vainilla.
 2. Batir los huevos ligeramente. Añadirlos poco a poco a la mezcla de mantequilla y azúcar, sin dejar de batir todo el rato hasta obtener una mezcla homogénea cada vez. Continuar hasta haber añadido todo el huevo.
 3. Incorporar la harina en la mezcla de huevo hasta que quede bien mezclado. No mezclar en exceso.

Variaciones

Chocolate: reducir la harina a 110 g y añadir 20 g de cacao en polvo

Limón: sustituir la vainilla con la ralladura de un limón

Gofres básicos (Para aprox. 4 unidades)

- 170 g de harina
 - 15 g de levadura química
 - 2 g de sal
 - 30 g de azúcar extrafina
 - 2 huevos camperos grandes
 - 250 ml de leche entera
 - 5 ml de extracto de vainilla
1. Tamizar la harina, la sal, la levadura química y el azúcar en un bol.
 2. Separar las yemas de las claras y combinar las yemas, la leche y la vainilla en un bol aparte. A continuación mezclar bien con los ingredientes secos.
 3. Batir las claras a punto de nieve. Incorporar cuidadosamente en la masa, manteniendo la mayor cantidad posible de aire en la mezcla. Es preferible utilizar la masa a temperatura ambiente.

Gofres sin gluten (Para aprox. 4 unidades)

- 280 g de mezcla de harina sin gluten
- 15 g de levadura química
- 2 g de sal
- 60 g de azúcar extrafina
- 2 huevos camperos grandes
- 200 ml de leche entera
- 2,5 ml de extracto de vainilla

Seguir el método indicado para los gofres básicos.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.


A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

-  Não coloque o aparelho em líquidos.
- Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).
- Não utilize este aparelho para qualquer outra finalidade que não seja cozinhar alimentos.
- Este aparelho gera calor e liberta vapor durante a sua utilização. Abra cuidadosamente para evitar queimaduras/escaldões.
- Utilize apenas a pega da tampa para abrir a tampa. Nunca utilize as pegas da placa, uma vez que estão extremamente quentes.
- Não utilize este aparelho se estiver danificado ou não funcionar corretamente.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|--|--|
| 1. Pega da tampa | 7. Pegas da placa |
| 2. Luz de energia (vermelha) | 8. Botão de libertação da placa inferior |
| 3. Luz indicadora do modo pronto (verde) | 9. Placas para donuts |
| 4. Fecho | 10. Patilhas |
| 5. Botão de libertação da placa superior | 11. Placa para bolos superior |
| 6. Placas para waffles | 12. Placa para bolos inferior |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave cuidadosamente as placas com água morna e detergente e seque-as com um pano suave.

A sua máquina de fazer bolos/pastéis pode libertar um pouco de fumo a primeira vez que for utilizada. Esta situação é normal e rapidamente deixará de ocorrer.

Antes da primeira utilização, trate das placas, pincelando ou esfregando toda a superfície de cozedura com uma leve camada de óleo de cozinha. Limpe o excesso de óleo com papel de cozinha.

INSTALAR/ E RETIRAR AS PLACAS

Apenas instale ou retire as placas quando o aparelho tiver arrefecido por completo.

- Instale ou retire uma placa de cada vez.
- Não misture placas de tipos diferentes.

- As placas para donuts e waffles podem ser utilizadas em qualquer posição (superior ou inferior). As placas para bolos possuem uma indicação «Brownie Upper» (Superior) e «Brownie Lower» (Inferior) e apenas devem ser instaladas desta forma.

Para retirar uma placa, prima o botão de libertação da placa superior ou inferior e retire-a levantando-a. Para instalar uma placa, alinhe as patilhas da placa com os orifícios que se encontram próximo das dobradiças no corpo do aparelho. Prima a placa para baixo até ouvir um estalido, que significa que esta está bloqueada e no local adequado.

CONFECIONAR WAFFLES

1. Instale ambas as placas para waffles.
2. Com a tampa fechada, ligue a máquina de fazer bolos/pastéis. A luz vermelha de energia irá acender-se.
3. Quando a luz verde indicadora do modo pronto se acender, levante o fecho e abra a tampa através da respetiva pega.
4. Verta aproximadamente 130 g do preparado na parte central da placa inferior. Não verta demasiado preparado, caso contrário este irá escorrer durante a cozedura.
5. Feche a tampa com o fecho. A luz verde indicadora do modo pronto irá acender-se e apagar-se ciclicamente durante a utilização.
6. Cozinhe o waffle durante aprox. 5-6 minutos. Para obter um waffle mais estaladiço, deixe cozinhar durante mais 1-2 minutos.
7. Abra a tampa através da respetiva pega e retire cuidadosamente o waffle utilizando um utensílio não metálico.

CONFECIONAR DÓNUTES

1. Instale ambas as placas para donuts.
2. Siga os passos 2 e 3 da secção «Confeccionar waffles».
3. Adicione uma quantidade de preparado suficiente para encher apenas a reentrância na placa para donuts inferior.
4. Feche a tampa com o fecho. A luz verde indicadora do modo pronto irá acender-se e apagar-se ciclicamente durante a utilização.
5. Deixe cozinhar durante 3-4 minutos ou até ficarem ligeiramente dourados.
6. Abra a tampa através da respetiva pega e retire cuidadosamente os donuts utilizando um utensílio não metálico.

CONFECIONAR BOLOS

1. Instale ambas as placas para bolos, certificando-se de que coloca a placa com a indicação «Brownie Upper» (Superior) na posição superior, na tampa.
2. Siga os passos 2 e 3 da secção «Confeccionar waffles».
3. Encha aproximadamente dois terços de cada reentrância na placa inferior com o preparado. Se preferir, poderá colocar uma forma de tamanho adequado em cada reentrância e enchê-la com o preparado.
4. Feche a tampa com o fecho. A luz verde indicadora do modo pronto irá acender-se e apagar-se ciclicamente durante a utilização.
5. Deixe cozinhar durante 3-4 minutos ou até ficarem ligeiramente dourados.
6. Abra a tampa através da respetiva pega e retire cuidadosamente os bolos utilizando um utensílio não metálico.
7. Deixe os bolos arrefecerem sobre uma grelha.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
2. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
3. Retire e lave as placas com água morna e detergente.

Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.

Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies antiaderentes podem mostrar sinais de desgaste. Trata-se apenas de um aspeto meramente estético e não irá afetar o funcionamento do aparelho.



PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrônicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados

Dónutes (Aprox. 24 unidades)

- 170 g de farinha sem fermento
 - 110 g de açúcar extrafino
 - 7 g de fermento em pó
 - 2 g de sal
 - 120 g de manteiga sem sal, amolecida
 - 1 ovo biológico grande
 - 175 ml de leite gordo
1. Misture a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal e peneire para uma tigela.
 2. Misture a manteiga, o ovo e o leite e, em seguida, misture-os com os ingredientes secos. Bata até obter uma textura macia. O preparado é melhor utilizado à temperatura ambiente.

Cupcakes simples (Aprox. 25 unidades)

- 120 g de açúcar extrafino
 - 120 g de manteiga sem sal, amolecida
 - 2 ovos biológicos grandes
 - 7 ml de extrato de baunilha
 - 120 g de farinha com fermento, peneirada
1. Adicione a manteiga e o açúcar numa tigela e bata-os até adquirem uma tonalidade mais clara e terem quase duplicado de tamanho. Adicione a baunilha.
 2. Parta um ovo de cada vez e misture-o ligeiramente. Adicione um ovo de cada vez à manteiga e ao açúcar enquanto bate continuamente até este estar completamente envolvido no preparado. Continue até ter adicionado todos os ovos.
 3. Envolve suavemente a farinha no preparado do ovo até esta estar totalmente misturada. Não misture demasiado.

Variações

Chocolate: reduza a quantidade de farinha para 110 g e adicione 20 g de cacau em pó

Limão: substitua a baunilha por raspa fina de um limão

Waffles simples (Aprox. 4 unidades)

- 170 g de farinha sem fermento
 - 15 g de fermento em pó
 - 2 g de sal
 - 30 g de açúcar extrafino
 - 2 ovos biológicos grandes
 - 250 ml de leite gordo
 - 5 ml de extrato de baunilha
1. Peneire a farinha, o sal, o fermento em pó e o açúcar para uma tigela.
 2. Separe as gemas das claras e coloque as gemas, o leite e a baunilha numa tigela separada. Misture totalmente nos ingredientes secos.
 3. Bata as claras até que se formem picos suaves. Envolve-as cuidadosamente no preparado mantendo a maior quantidade possível de ar no preparado. O preparado é melhor utilizado à temperatura ambiente.

Waffles sem glúten (Aprox. 4 unidades)

- 280 g de mistura de farinha sem fermento e sem glúten
- 15 g de fermento em pó
- 2 g de sal
- 60 g de açúcar extrafino
- 2 ovos biológicos grandes
- 200 ml de leite gordo
- 2,5 ml de extrato de baunilha

Siga as instruções para confeccionar Waffles simples.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn.

Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke apparatet i vand.

- Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- Brug ikke dette apparat til andet end madlavning.
- Dette apparat genererer varme, og der siver damp ud under brug. Åbn forsigtigt for at undgå forbrændinger/skoldning.
- Brug kun lågets håndtag til at åbne låget. Brug aldrig pladens håndtag, da de vil være meget varme.
- Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Lågets håndtag | 7. Håndtag på plade |
| 2. Strømindikator (rødt) | 8. Frigivelsesknop på nederste plade |
| 3. Klar-indikator (grøn) | 9. Donutplader |
| 4. Lås | 10. Tapper |
| 5. Frigivelsesknop på øverste plade | 11. Øverste kageplade |
| 6. Vaffelplader | 12. Nederste kageplade |

FØR FØRSTE BRUG

Vask pladerne grundigt med varmt sæbevand og tør efter med en blød klud.

Kagebageren kan ryge lidt, første gang du bruger det. Dette er normalt og vil snart stoppe.

Før første brug skal pladernes klargøres ved at påføre eller smøre en let belægning af madolie på hele kogefeltet. Tør overskydende olie med et stykke køkkenrulle.

MONTERING/FJERNELSE AF PLADER

Du må kun montere eller fjerne plader, når apparatet er helt afkølet.

- Monter eller fjern en plade ad gangen.
- Bland ikke pladetyper.
- Donut- og vaffelplader kan bruges i enhver position (foroven eller forneden). Kagepladerne er markeret med "Brownie Upper" og "Brownie Lower" og må kun monteres i overensstemmelse hermed.

For at fjerne en plade skal du trykke på frigivelsesknappen på den øverste eller nederste plade og derefter løfte pladen ud.

For at montere en plade skal du justere tapperne på pladen til hullerne nær hængslerne på selve apparatet. Tryk ned på pladen, indtil den klikker og låses og holdes på plads.

SÅDAN BAGER DU VAFLER

1. Monter begge vaffelplader.
2. Med låget lukket skal du tilslutte kagebageren. Den røde strøm-indikator tændes.
3. Når den grønne klar-indikator tændes, skal du løfte låsen og åbne låget ved hjælp af lågets håndtag.
4. Hæld ca. 130 g af dejen på midten af den nederste plade. Brug ikke for meget, da det ellers vil sive ud under tilberedningen.
5. Luk og lås låget. Den grønne klar-indikator vil tænde og slukke under brug.
6. Lad vaflen bage i ca. 5-6 minutter. Hvis du ønsker en mere sprød vaffel, skal du lade den bage i yderligere 1-2 minutter.
7. Åbn låget ved hjælp af lågets håndtag, og tag forsigtigt vaflen af ved hjælp af et ikke-metallisk køkkenredskab.

SÅDAN LAVER DU DONUTS

1. Monter begge donutplader.
2. Følg trin 2 og 3 under Sådan laver du vaffer.
3. Tilsæt så meget af dejen, at den udfylder fordybningen i den nedre donutplade.
4. Luk og lås låget. Den grønne klar-indikator vil tænde og slukke under brug.
5. Lad den bage i 3-4 minutter, eller indtil den er gylden.
6. Åbn låget ved hjælp af lågets håndtag, og tag forsigtigt donutten af ved hjælp af et ikke-metallisk køkkenredskab.

SÅDAN LAVER DU KAGER

1. Monter begge kageplader og sørg for, at pladen mærket "Brownie Upper" monteres foroven.
2. Følg trin 2 og 3 under Sådan laver du vaffer.
3. Fyld kagedej i hver fordybning i den nederste plade til ca. to tredjedele af højden. Hvis du foretrækker det, kan du sætte en passende størrelse cupcake-form i hver fordybning og fylde dem med kagedej.
4. Luk og lås låget. Den grønne klar-indikator vil tænde og slukke under brug.
5. Lad den bage i 3-4 minutter, eller indtil den er gylden.
6. Åbn låget ved hjælp af lågets håndtag, og tag forsigtigt kagen af ved hjælp af et ikke-metallisk køkkenredskab.
7. Lad kagerne køle af på en rist.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
2. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
3. Fjern og vask pladerne i varmt sæbevand.

Undlad at anvende skurepulver, stålluld eller skuresvampe med sæbe.

Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Dette er rent kosmetisk og vil ikke påvirke driften af apparatet.



MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

Donuts (Giver ca. 24)

- 170 g hvedemel
 - 110 g strøvsukker
 - 7 g bagepulver
 - 2 g salt
 - 120 g usaltet smør, blødgjort
 - 1 stort æg fra fritgående høns
 - 175 ml sødmælk
1. Bland mel, sukker, bagepulver og salt sammen, og sigt det i en skål.
 2. Bland smør, æg og mælk og bland det med de tørre ingredienser. Pisk, indtil det er jævnt. Dejen anvendes bedst ved stuetemperatur.

Almindelige cupcakes (Giver ca. 25)

- 120 g strøsukker
 - 120 g usaltet smør, blødgjort
 - 2 store æg fra fritgående høns
 - 7 ml vaniljeekstrakt
 - 120 g selvhævende mel, sigtet
1. Kom smør og sukker i en skål og ælt det sammen, indtil farven er blevet blegere, og det er næsten fordoblet i størrelse. Tilsæt vanilje.
 2. Pisk æggene forsigtigt sammen. Tilføj æggene lidt efter lidt til smørret og sukkeret under konstant omrøring, indtil det er godt blandet hver gang. Fortsæt, indtil hele æggemassen er kommet i.
 3. Bland melet forsigtigt i æggemassen, indtil det er grundigt blandet. Det må ikke æltes for meget.

Variationer

Chokolade: Reducer melet til 110 g, og tilsæt 20 g kakaopulver

Citron: Udsift vanilje med fint revet citrønskal fra 1 citron

Almindelige vafler (Giver ca. 4)

- 170 g hvedemel
 - 15 g bagepulver
 - 2 g salt
 - 30 g strøsukker
 - 2 store æg fra fritgående høns
 - 250 ml sødmælk
 - 5 ml vaniljeekstrakt
1. Sigt mel, salt, bagepulver og sukker i en skål.
 2. Skil æggeblommer og hvider, og bland æggeblommer, mælk og vanilje i en separat skål. Bland dette grundigt med de tørre ingredienser.
 3. Pisk æggehviderne, til de er stive. Bland dem forsigtigt i blandingen, idet du sørger for at bevare så meget luft i dejen som muligt. Dejen anvendes bedst ved stuetemperatur.

Glutenfri vafler (Giver ca. 4)

- 280 g glutenfri hvedemelsblanding
- 15 g bagepulver
- 2 g salt
- 60 g strøsukker
- 2 store æg fra fritgående høns
- 200 ml sødmælk
- 2,5 ml vaniljeekstrakt

Følg metoden for Almindelige vafler.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:


Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra.

Barn ska inte leka med apparaten.

Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt.

Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

 Apparatens utsida blir varm.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

- Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
- Använd inte denna apparat för något annat ändamål än att tillaga livsmedel.
- Denna apparat genererar värme och ånga frigörs under användningen. Öppna försiktigt för att undvika brännskador.
- Använd bara lockhandtaget för att öppna locket. Använd aldrig platthandtagen, de kommer att vara extremt heta.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Lockhandtag | 7. Platthandtag |
| 2. Indikatorlampa (röd) | 8. Frigörningsknapp nedre platta |
| 3. Klarljus (grönt) | 9. Donutsplattor |
| 4. Hake | 10. Flikar |
| 5. Frigörningsknapp övre platta | 11. Övre cupcakesplatta |
| 6. Våffelpattor | 12. Nedre cupcakesplatta |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Diska plattorna noggrant med varmt vatten och diskmedel. Torka med en mjuk trasa.

Eventuellt ryker din cupcakes-/snacksapparat lite första gången den används. Det är normalt och försvinner snabbt.

Före första användningen ska man förbereda plattorna genom att stryka på ett tunt lager matolja över hela tillagningsytan. Avlägsna överflödig olja med hushållspapper.

FÄSTA/TA BORT PLATTOR

Man får bara fästa eller ta bort plattor när apparaten har svalnat helt.

- Fäst eller ta bort en platta i taget.
- Blanda inte olika typer av plattor.
- Donut- och våffelp Plattorna kan användas i båda positionerna (övre och nedre). Cupcakesplattorna är markerade med "Brownie Upper" och "Brownie Lower" och får bara fästas enligt indikationerna.

För att ta bort en platta trycker man på frigröjningsknappen för övre eller nedre plattan och lyfter sedan ut plattan.

För att fästa en platta placerar man flikarna på plattan i linje med hålen nära gångjärnen på apparaten.

Tryck nedåt på plattan tills den klickar och låses på plats.

ATT GÖRA VÅFFLOR

1. Fäst båda våffelplattorna.
2. Sätt i stickproppen i vägguttaget med locket på apparaten stängt. Det röda strömljuset tänds.
3. När det gröna ljuset tänds som anger att apparaten är klar, lyft spärren och öppna locket med hjälp av lockhandtaget.
4. Häll ca 130 g smet mitt på den nedre plattan. Ta inte för mycket smet, då kommer det att rinna över kanterna.
5. Stäng locket och fäst spärren. Det gröna klarljuset blinkar under användningen.
6. Tillaga våfflor i ca 5-6 minuter. För krispiga våfflor kan man öka tiden med 1-2 minuter.
7. Öppna locket med hjälp av lockhandtaget och ta ut våfflan med ett icke-metalliskt redskap.

ATT GÖRA DONUTS

1. Fäst donutplattorna.
2. Följ steg 2 och 3 under Att göra våfflor.
3. Häll på så mycket smet att det fyller fördjupningen i den nedre donutplattan.
4. Stäng locket och fäst spärren. Det gröna klarljuset blinkar under användningen.
5. Tillaga i 3-4 minuter eller tills dina donuts får en gyllenbrun färg.
6. Öppna locket med hjälp av lockhandtaget på locket och ta försiktigt ut dina donuts med ett icke-metalliskt redskap.

ATT GÖRA CUPCAKES

1. Fäst cupcakesplattorna. Se till att plattan märkt med "Brownie Upper" hamnar i den övre positionen i locket.
2. Följ steg 2 och 3 under Att göra våfflor.
3. Fyll varje fördjupning i den nedre plattan till ca 2/3 med kaksmet. Man kan även placera en cupcakesform av lämplig storlek i varje fördjupning och fylla med kaksmet.
4. Stäng locket och fäst spärren. Det gröna klarljuset blinkar under användningen.
5. Tillaga i 3-4 minuter eller tills dina donuts får en gyllenbrun färg.
6. Öppna locket med hjälp av lockhandtaget och ta försiktigt ut cupcakesen med ett icke-metalliskt redskap.
7. Låt dina cupcakes svalna på ett galler.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
2. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
3. Ta bort och diska plattorna i varmt vatten med diskmedel.

Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.

Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är endast kosmetiskt och påverkar inte apparatens prestanda.



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

Donuts (Ca. 24 st.)

- 170 g vetemjöl
 - 110 g fint strösocker
 - 7 g bakpulver
 - 2 g salt
 - 120 g osaltat smör, mjukt
 - 1 stort ägg från frigående höns
 - 175 ml standardmjölk
4. Blanda mjöl, socker, bakpulver och salt och sikta sedan i en skål.
 5. Vispa ihop smör, ägg och mjölk. Häll blandningen i skålen med torra ingredienser. Vispa till en slät smet. Smeten bör vara rumstempererad för bästa resultat.

Standarcupcakes (Ca. 4 st.)

- 120 g fint strösocker
 - 120 g osaltat smör, mjukt
 - 2 stora ägg från frigående höns
 - 7 ml vaniljextrakt
 - 120 g självjäsande mjöl, siktat
1. Lägg smör och socker i en skål och vispa tills blandningen har en ljus färg och nästan har fördubblat sin volym. Tillsätt vaniljextrakt.
 2. Vispa äggen lätt. Tillsätt äggen ett i taget till smör- och sockersmeten, under ständig vispning. Vispa till en slät smet. Fortsätt tills alla ägg har tillsatts.
 3. Vänd försiktigt ned mjölet i äggsmeten och blanda till en slät smet. Vispa inte för mycket.

Variationer

Choklad: minska mängden mjöl till 110 g och tillsätt 20 g kakao

Citron: byt ut vaniljextrakt mot rivet skal av en citron

Standardvåfflor (Ca. 4 st.)

- 170 g vetemjöl
 - 15 g bakpulver
 - 2 g salt
 - 30 g fint strösocker
 - 2 stora ägg från frigående höns
 - 250 ml standardmjölk
 - 5 ml vaniljextrakt
1. Sikta mjöl, salt, bakpulver och socker i en skål.
 2. Skilj äggulorna från vitorna och blanda ihop äggulor, mjölk och vaniljextrakt i en separat skål. Häll blandningen över de torra ingredienserna och rör ihop till en slät smet.
 3. Vispa äggvitorna tills mjuka toppar bildas. Vänd försiktigt ned äggvitorna i smeten. Försök att bevara så mycket luft som möjligt i smeten. Smeten bör vara rumstempererad för bästa resultat.

Glutenfria våfflor (Ca. 4 st.)

- 280 g glutenfri mjölblandning
- 15 g bakpulver
- 2 g salt
- 60 g fint strösocker
- 2 stora ägg från frigående höns
- 200 ml standardmjölk
- 2,5 ml vaniljextrakt

Följ anvisningarna för standardvåfflor.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet.

Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn.

Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Hvis kablet er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke senk apparatet ned i væske.

- Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
- Ikke bruk dette apparatet til andre formål enn matlaging.
- Dette apparatet genererer varme og sender ut damp ved bruk. Åpne forsiktig for å unngå brannskader/skålding.
- Bruk bare lokkets håndtak til å åpne lokket. Bruk aldri platehåndtakene, siden de kan bli svært varme.
- Ikke bruk dette apparatet hvis det er skadet eller er i ustand.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Lokkets håndtak | 7. Platehåndtak |
| 2. Powerlampe (rød) | 8. Underplatens utløserknapp |
| 3. Klart-lys (grønt) | 9. Donut-plater |
| 4. Lås | 10. Merker |
| 5. Overplatens utløserknapp | 11. Øverste kakeplate |
| 6. Vaffelplater | 12. Nederste kakeplate |

FØR MAN BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

Vask platene grundig med varmt såpevann og tørk med en myk klut.

Kake-/snackapparatet ditt kan avgir litt røyk den første gangen du bruker det. Dette er normalt og den vil snart forsvinne.

Før du bruker dem for første gang, klargjør platene med et tynt lag matolje som du pensler eller tørker på hele stekeoverflaten. Tørk av overflødig olje med kjøkkenpapir.

SETTE PÅ Plass/FJERNE PLATER

Sett bare på plass eller fjern platene når apparatet er helt avkjølt.

- Sett på plass eller fjern én plate av gangen.
- Ikke bland platetyper.
- Donut- og vaffelplatene kan brukes i alle stillinger (Upper og Lower). Kakeplatene er markert "Brownie Upper" og "Brownie Lower" og skal bare settes på plass i henhold til disse anvisningene.

Før å fjerne en plate, trykker man på utløserknappen på øvre eller nedre plate og løfter så platen ut.

Før å sette på plass en plate, må man stille merkene på platen med hullene nær hengslene til hoveddelen av apparatet. Trykk på platen til det klikker og er låst og på plass.

LAGE VAFLER

1. Sett på plass begge vaffelplatene.
2. Med lokket på setter du i kontakten til kake-/snacksapparatet. Det røde strømyset vil slå seg på.
3. Når det grønne lyset slår seg på, løfter du låsen og åpner lokket med lokkets håndtak.
4. Hell rundt 130 g av røren midt på den nederste platen. Ikke bruk for mye, for da vil den renne ut under steking.
5. Lukk og lås lokket. Det grønne "klar"-lyset vil skru seg på og av under bruk.
6. Stek vaffelen i ca. 5-6 minutter. For en sprøere vaffel, stek i ytterligere 1-2 minutter.
7. Åpne lokket med lokkets håndtak og ta vaffelen forsiktig ut med et ikke-metallisk redskap.

LAGE DONUTS

1. Sett på plass begge donut-platene.
2. Følg trinn 2 og 3 under lage vafles.
3. Ha i nok røre til å fylle opp fordypningen i den nederste donut-platen.
4. Lukk og lås lokket. Det grønne "klar"-lyset vil skru seg på og av under bruk.
5. La steke i 3-4 minutter eller til resultatet er gyllenbrunt.
6. Åpne lokket med lokkets håndtak og ta donut-en forsiktig ut med et ikke-metallisk redskap.

LAGE KAKER

1. Sett på plass begge kakeplatene og sørg for at platen merket med "Brownie Upper" settes øverst, ved lokket.
2. Følg trinn 2 og 3 under Lage vafles.
3. Fyll hver fordypning i den nederste platen ca. to tredjedels full med kakerøre. Hvis ønsket kan du legge en passelig stor cupcakeform i hver fordypning og fylle den med kakerøre.
4. Lukk og lås lokket. Det grønne "klar"-lyset vil skru seg på og av under bruk.
5. La steke i 3-4 minutter eller til resultatet er gyllenbrunt.
6. Åpne lokket med lokkets håndtak og ta kakene forsiktig ut med et ikke-metallisk redskap.
7. La kakene avkjøles på en rist.

STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
2. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
3. Ta ut og vask platene i varmt såpevann.

Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.

På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette er rent kosmetisk, og vil ikke påvirke apparatets virkemåte.

**MILJØBESKYTTELSE**

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

Donuts (Til ca. 24)

- 170 g vanlig mel
 - 110 g finmalt sukker
 - 7 g bakepulver
 - 2 g salt
 - 120 g usaltet smør, mykt
 - 1 stort egg fra frittgående høner
 - 175 ml helmelk
1. Bland mel, sukker, bakepulver og salt sammen og sikt det i en bolle.
 2. Bland sammen smøret, egg og melk og bland deretter dette med de tørre ingrediensene. Rør til røren blir glatt. Røren er lettest å bruke når den holder romtemperatur.

Cupcakes - grunnoppskrift (Til ca. 25)

- 120 g finmalt sukker
 - 120 g usaltet smør, mykt
 - 2 store egg fra frittgående høner
 - 7 ml vaniljeessens
 - 120 g selvhørende mel, siktet
1. Tilsett smøret og sukkeret i en bolle og rør det sammen til fargen er blitt blekere og størrelsen er dobbel så stor. Tilsett vaniljeessensen.

2. Rør eggene lett sammen. Tilsett ett etter i til smør- og sukkerblandingen under stadig omrøring. Bland godt hver gang. Forsett til alle eggene er tilsatt.
3. Rør melet forsiktig sammen med eggblandingen til det er godt blandet. Ikke rør for mye.

Variasjoner

Sjokolade: Reduser melet til 100 g og tilsett 20 g kakaopulver

Sitron: Erstatt vaniljeessensen med finmalt sitronskall fra 1 sitron

Vaffler - grunnoppskrift (Til ca. 4)

- 170 g vanlig mel
 - 15 g bakepulver
 - 2 g salt
 - 30 g finmalt sukker
 - 2 store egg fra frittgående høner
 - 250 ml helmelk
 - 5 ml vaniljeessens
1. Sikt mel, salt, bakepulver og sukker i en bolle.
 2. Skill plommene fra hvitene og bland sammen eggeplommer, melk og vanilje i en separat bolle. Bland dette grundig sammen med de tørre ingrediensene.
 3. Visp eggehviten til det formes myke topper. Bland dem forsiktig med røren, mens du sørger for at røren er så luftig som mulig.

Glutenfrie vaffler (Til ca. 4)

- 280 g glutenfritt vanlig melblanding
- 15 g bakepulver
- 2 g salt
- 60 g finmalt sukker
- 2 store egg fra frittgående høner
- 200 ml helmelk
- 2,5 ml vaniljeessens

Følg grunnoppskriften for vaffler.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:


Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.

Pida laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä upota laitetta nesteeseen.

- Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoan valmistamiseen.
- Laitteesta tulee käytön aikana lämpöä ja höyryä. Avaa varovasti palovammojen välttämiseksi.
- Käytä kannen avaamisessa aina kannen kahvaa. Älä käytä levyjen kahvoja, koska niistä tulee erittäin kuumat.
- Älä käytä tätä laitetta, jos se on vaurioitunut tai siinä on toimintahäiriöitä.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Kannen kahva | 7. Levyjen kahvat |
| 2. Virran valo (punainen) | 8. Alemman levyjen vapautuspainike |
| 3. Valmiuden merkivalo (vihreä) | 9. Donitsilevyt |
| 4. Salpa | 10. Ulokkeet |
| 5. Ylemmän levyjen vapautuspainike | 11. Ylempi kakkuleivoslevy |
| 6. Vohvelilevyt | 12. Alempi kakkuleivoslevy |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pese levyt huolellisesti lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Kakkuleivos-/leivonnaisrautasasi voi savuta hieman ensimmäisellä käyttökerralla. Se on normaalia ja häviää nopeasti.

Voitele sudilla tai sivele ohut kerros ruokaöljyä levyjen koko paistopinnalle ennen laitteen ensimmäistä käyttöä. Pyyhi ylimääräinen öljy talouspaperiin.

LEVYJEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

Kiinnitä tai irrota levyt vasta, kun laite on täysin jäähtynyt.

- Kiinnitä tai irrota yksi levy kerrallaan.
- Älä sekoita levytyyppejä.
- Donitsi- ja vohvelilevyjä voi käyttää kummin päin tahansa (ylempi tai alempi). Kakkuleivoslevy on merkitty "Brownie Upper" ja "Brownie Lower" ja ne tulee aina kiinnittää vastaavasti.

Voit irrottaa levyjen painamalla ylemmän tai alemman levyjen vapautuspainiketta ja nostamalla levyä sitten irti. Voit kiinnittää levyä kohdistamalla levyä ulokkeet laitteen rungossa lähellä saranaa oleviin aukkoihin. Paina levyä alaspäin, kunnes kuulet napsahduksen, jolloin levy lukittuu ja pysyy paikallaan.

VOHVELEIDEN VALMISTAMINEN

1. Kiinnitä molemmat vohvelilevyt.
2. Sulje kansi ja liitä kakkuleivos-/leivonnaisrauta sähkövirtaan. Punainen virran merkkivalo syttyy.
3. Kun vihreä valmiuden merkkivalo syttyy, nosta salpa ja avaa kansi käyttäen kannen kahvaa.
4. Kaada noin 130 g taikinaseosta alemman levyn keskelle. Älä kaada liikaa tai se valuu ulos valmistuksen aikana.
5. Sulje kansi ja kiinnitä salpa. Vihreä "valmiuden" merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen käytön aikana.
6. Paista vohvelia noin 5-6 minuuttia. Jos haluat rapeamman vohvelin, paista 1-2 lisäminuuttia.
7. Avaa kansi käyttäen kannen kahvaa ja irrota vohveli varovasti välineellä, joka ei ole metallia.

DONITSIEN VALMISTAMINEN

1. Kiinnitä molemmat donitsilevyt.
2. Noudata vohveleiden valmistamisen kohtia 2 ja 3.
3. Kaada riittävästi taikinaseosta, jotta se täyttää alemman donitsilevyn syvennykset.
4. Sulje kansi ja kiinnitä salpa. Vihreä "valmiuden" merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen käytön aikana.
5. Valmista 3-4 minuuttia tai kunnes leivonnaiset ovat kullanuskeita.
6. Avaa kansi käyttäen kannen kahvaa ja irrota donitsit varovasti välineellä, joka ei ole metallia.

KAKKULEIVOSTEN VALMISTAMINEN

1. Kiinnitä molemmat kakkuleivoslevyt ja varmista, että "Brownie Upper"-merkitty levy tulee ylös kanneksi.
2. Noudata vohveleiden valmistamisen kohtia 2 ja 3.
3. Täytä alemman levyn jokaisesta syvennyksestä noin kaksi kolmasosaa leivostaikainalla. Jos haluat, voit laittaa sopivan kokoisen leivosvuonan jokaiseen syvennykseen ja täyttää sen taikinaseoksella.
4. Sulje kansi ja kiinnitä salpa. Vihreä "valmiuden" merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen käytön aikana.
5. Valmista 3-4 minuuttia tai kunnes leivonnaiset ovat kullanuskeita.
6. Avaa kansi käyttäen kannen kahvaa ja irrota kakkuleivokset välineellä, joka ei ole metallia.
7. Anna kakkuleivosten jäähtyä ritilän päällä.

HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
2. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
3. Poista ja pese levyt lämpimällä saippuavedellä.

Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.

Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on täysin kosmeettista, eikä vaikuta laitteen toimintaan.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

Donitsit (Määrä noin 24)

- 170 g vehnä jauhoa
 - 110 g hienosokeria
 - 7 g leivinjauhetta
 - 2 g suolaa
 - 120 g suolatonta voita, pehmennettyä
 - 1 iso vapaan kanan kananmuna
 - 175 ml täysmaitoa
1. Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola yhteen ja siivilöi kulhoon.
 2. Sekoita voi, kananmunat ja maito yhteen ja sekoita ne sitten kuivien aineiden kanssa. Vatkaa tasaiseksi. Seos on parasta käytettynä huoneenlämpöisenä.

Kuppikakkujen perusohje (Määrä noin 25)

- 120 g hienosokeria
 - 120 g suolatonta voita, pehmennettyä
 - 2 isoa vapaiden kanojen kananmunia
 - 7 ml vaniljauutetta
 - 120 g kohotusainetta sisältävää jauhoa, siivilöitynä
1. Lisää voi ja sokeri kulhoon ja vatkaa niitä, kunnes väri muuttuu vaaleammaksi ja määrä on melkein kaksinkertaistunut. Lisää vanilja.
 2. Yhdistä kananmunat kevyesti sekoittaen. Lisää ne vähitellen voisokeriseokseen vatkatun samanaikaisesti, kunnes seos on tasainen. Jatka, kunnes kaikki munat on lisätty.
 3. Lisää jauhot nostellen munaseokseen, kunnes ne ovat kunnolla sekoittuneet. Älä sekoita liikaa.

Vaihtoehtoja

Suklaa: vähennä jauhojen määrä 110 grammaan ja lisää 20 grammaa kaakaojauhetta

Sitruuna: korvaa vanilja 1 sitruunan hienoksi raastetulla kuorella

Vohveleiden perusohje (Määrä noin 4)

- 170 g vehnä jauho
 - 15 g leivinjauhetta
 - 2 g suolaa
 - 30 g hienosokeria
 - 2 isoa vapaiden kanojen kananmunia
 - 250 ml täysmaitoa
 - 5 ml vaniljauutetta
1. Siivilöi vehnä jauho, suola, leivinjauhe ja sokeri kulhoon.
 2. Erottele kananmunan keltuaiset ja valkuaiset ja yhdistä keltuaiset, maito ja vanilja eri kulhossa. Sekoita ne kunnolla kuivien aineiden kanssa.
 3. Vatkaa valkuaisia, kunnes niistä tulee kovaa vaahtoa. Lisää vaahto nostellen seokseen pitäen seoksen mahdollisimman ilmavana. Seos on parasta käytettynä huoneenlämpöisenä.

Gluteenittomat vohvelit (Määrä noin 4)

- 280 g gluteenitonta jauhoseosta
- 15 g leivinjauhetta
- 2 g suolaa
- 60 g hienosokeria
- 2 isoa vapaiden kanojen kananmunia
- 200 ml täysmaitoa
- 2,5 ml vaniljauutetta

Noudata vohveleiden perusohjetta.

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:


Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

 Поверхности прибора нагреваются.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте прибор в жидкость.

- Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- Не используйте этот прибор для каких-либо других целей, кроме приготовления пищи.
- Этот прибор вырабатывает тепло и выпускает пар во время использования. Открывайте осторожно во избежание ожогов.
- Открывайте крышку, только взявшись за ручку. Не используйте для этого ручки пластин, так как они сильно нагреваются.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Ручка крышки | 7. Ручки пластин |
| 2. Индикатор сети (красный) | 8. Кнопка фиксатора нижней пластины |
| 3. Индикатор готовности (зеленый) | 9. Пластины для пончиков |
| 4. Защелка | 10. Язычки |
| 5. Кнопка фиксатора верхней пластины | 11. Верхняя пластина для кексов |
| 6. Пластины для вафель | 12. Нижняя пластина для кексов |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Тщательно промойте пластины теплой мыльной водой и высушите мягкой тканью.

При первом использовании от прибора для приготовления кексов/снэков может немного дымиться. Это нормально и вскоре прекратится.

Перед первым использованием подготовьте пластины путем нанесения на всю поверхность для приготовления пищи тонкого слоя растительного масла. Вытрите излишки масла бумажным полотенцем.

УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ПЛАСТИН

Устанавливайте и снимайте пластины, только когда прибор полностью остынет.

- Устанавливайте и снимайте по одной пластине за раз.
- Не используйте одновременно разные типы пластин.

- Пластины для пончиков и вафель можно использовать в любом положении (верхнем или нижнем). Пластины для кексов помечены как «Brownie Upper» (верхняя) и «Brownie Lower» (нижняя) и должны использоваться соответственно.

Чтобы снять пластину, нажмите кнопку фиксатора верхней или нижней пластины, а затем извлеките пластину.

Для установки пластины совместите язычки на пластине с отверстиями около петель на корпусе прибора. Нажмите на пластину до щелчка, зафиксировав ее на месте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ

1. Установите обе пластины для вафель.
2. Закройте крышку, после чего подключите прибор для приготовления кексов/снэков к сети. Начнет светиться красный индикатор сети.
3. Когда начнет светиться зеленый индикатор готовности, поднимите защелку и откройте крышку, взявшись за ручку крышки.
4. Влейте приблизительно 130 г смеси в центр нижней пластины. Не используйте слишком много смеси, иначе она может вытечь во время готовки.
5. Закройте крышку на защелку. Во время приготовления зеленый индикатор готовности будет периодически включаться и выключаться.
6. Готовьте вафли примерно 5-6 минут. Если вы хотите, чтобы вафли получились более хрустящими, готовьте их еще 1-2 минуты.
7. Откройте крышку, взявшись за ручку, и аккуратно достаньте вафлю с помощью неметаллической кухонной принадлежности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОНЧИКОВ

1. Установите обе пластины для пончиков.
2. Выполните шаги 2 и 3 из раздела «Приготовление вафель».
3. Добавьте достаточное количество смеси, чтобы она закрывала углубление в нижней пластине для пончиков.
4. Закройте крышку на защелку. Во время приготовления зеленый индикатор готовности будет периодически включаться и выключаться.
5. Готовьте в течение 3-4 минут или до золотисто-коричневого цвета.
6. Откройте крышку, взявшись за ручку, и аккуратно достаньте пончики с помощью неметаллической кухонной принадлежности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕКСОВ

1. Установите обе пластины для кексов так, чтобы пластина «Brownie Upper» (верхняя) была сверху в положении крышки.
2. Выполните шаги 2 и 3 из раздела «Приготовление вафель».
3. Заполните каждое углубление нижней пластины смесью для кекса приблизительно на две трети. При желании в каждое углубление можно вставить форму для кексов подходящего размера и наполнить ее смесью.
4. Закройте крышку на защелку. Во время приготовления зеленый индикатор готовности будет периодически включаться и выключаться.
5. Готовьте в течение 3-4 минут или до золотисто-коричневого цвета.
6. Откройте крышку, взявшись за ручку, и аккуратно достаньте кексы с помощью неметаллической кухонной принадлежности.
7. Дайте кексам остыть на решетке.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
3. Снимите пластины и промойте их теплой мыльной водой.

Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу прибора.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

Пончики (около 24 шт.)

- 170 г просеянной муки
 - 110 г мелкозернистого сахара
 - 7 г разрыхлителя
 - 2 г соли
 - 120 г размягченного несоленого сливочного масла
 - 1 большое яйцо от кур свободного выгула
 - 175 мл цельного молока
1. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель и соль, просейте все эти ингредиенты в миску.
 2. Смешайте масло, яйцо и молоко, а затем перемешайте это с сухими ингредиентами. Взбейте до получения однородной массы. Лучше всего использовать смесь при комнатной температуре.

Базовый рецепт кексов (около 25 шт.)

- 120 г мелкозернистого сахара
 - 120 г размягченного несоленого сливочного масла
 - 2 больших яйца от кур свободного выгула
 - 7 мл ванильного экстракта
 - 120 г просеянной муки с разрыхлителем
1. Добавьте масло и сахар в миску и взбейте так, чтобы смесь посветлела и увеличилась в объеме в два раза. Добавьте ваниль.
 2. Слегка перемешайте яйца. Постепенно добавляйте их к маслу и сахару, продолжая взбивать до полного смешивания. Продолжайте, пока не добавите все яйца.
 3. Аккуратно вмешайте муку в смесь яиц до полного перемешивания. Не стоит излишне перемешивать смесь.

Вариации

Шоколадные: уменьшите количество муки до 110 г и добавьте 20 г какао-порошка.

Лимонные: замените ваниль мелко натертой цедрой 1 лимона.

Базовый рецепт вафель (около 4 шт.)

- 170 г просеянной муки
 - 15 г разрыхлителя
 - 2 г соли
 - 30 г мелкозернистого сахара
 - 2 больших яйца от кур свободного выгула
 - 250 мл цельного молока
 - 5 мл ванильного экстракта
1. Просейте муку, соль, разрыхлитель и сахар в миску.
 2. Отделите желтки от белков и перемешайте желтки, молоко и ваниль в отдельной миске. Тщательно смешайте их с сухими ингредиентами.
 3. Взбейте белки до образования мягких пиков. Постарайтесь аккуратно вмешать их в смесь, чтобы она оставалась воздушной. Лучше всего использовать смесь при комнатной температуре.

Безглютеновые вафли (около 4 шт.)

- 280 г просеянной безглютеновой муки
 - 15 г разрыхлителя
 - 2 г соли
 - 60 г мелкозернистого сахара
 - 2 больших яйца от кур свободного выгула
 - 200 мл цельного молока
 - 2,5 мл ванильного экстракта
- Используйте базовый рецепт для вафель.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:


Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/ byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

S přístrojem si nesmějí hrát děti.


Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem.

Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

- Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- Tento přístroj nepoužívejte k jiným účelům než k pečení potravin.
- Tento přístroj generuje teplo a během jeho použití z něj uniká pára. Otevírejte opatrně, abyste se vyvarovali popálení/opaření.
- K otevírání víka používejte jen držadlo víka. Nikdy nepoužívejte držadla ploten - budou totiž extrémně horká.
- Tento přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený či nepracuje správně.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|---|--|
| 1. Držadlo víka | 7. Držadla ploten |
| 2. Kontrolka připojení k síti (červená) | 8. Tlačítko pro uvolnění spodní plotny |
| 3. Kontrolka připravenosti (zelená) | 9. Plotny na koblížky |
| 4. Západka | 10. Výstupky |
| 5. Tlačítko pro uvolnění horní plotny | 11. Horní plotna na košíčky |
| 6. Plotny na vafle | 12. Spodní plotna na košíčky |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Plotny důkladně umyjte v teplé mýdlové vodě a osušte suchým měkkým hadříkem.

Při prvním použití přístroje na pečení moučnicků se může tvořit trochu kouře. Tento jev je normální a brzy ustane.

Před prvním použitím plotny připravte tak, že po celém jejich pečicím povrchu rozetřete či nanesete jemnou vrstvu oleje na vaření. Přebytný olej setřete papírovou utěrkou.

NASAZOVÁNÍ/SNÍMÁNÍ PLOTEN

Plotny nasazujte či snímejte jen tehdy, když je přístroj zcela vychladlý.

- Plotny nasazujte či snímejte každou zvlášť.
- Nemíchejte různé druhy ploten.
- Plotny na koblížky a vafle mohou být použity v jakékoliv pozici (horní či spodní). Plotny na košíčky jsou označeny jako horní "Brownie Upper" a spodní "Brownie Lower" a pouze takto musejí být nasazeny.

Pro sejmutí plotny stiskněte tlačítko pro uvolnění horní či dolní plotny a následně plotnu vyjměte.

Pro nasazení plotny srovnajte výstupky na plotně s otvory vedle pantů na těle přístroje. Na plotnu zatlačte, až zacvakne a pevně se uzamkne na místě.

PEČENÍ VAFLÍ

1. Nasadte obě plotny na vafle.
2. Zavřete víko a zapojte přístroj na pečení moučníků do sítě. Rozsvítí se červená kontrolka připojení k síti.
3. Až se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti, zvedněte západku a otevřete víko pomocí držadla víka.
4. Do středu spodní plotny nalijte přibližně 130 g směsi. Směsi nedávejte příliš, jinak bude během pečení vytékat.
5. Víko zavřete a zajistěte západkou. Během pečení se bude zelená kontrolka připravenosti rozsvěcovat a zhasínat.
6. Vafle pečte přibližně 5-6 minut. Pokud je chcete křupavější, pečte další 1-2 minuty.
7. Otevřete víko pomocí držadla víka a s použitím nekovového nástroje vafli opatrně z plotny sejměte.

PEČENÍ KOBLÍŽKŮ

1. Nasadte obě plotny na koblížky.
2. Postupujte podle kroků 2 a 3 v části Pečení vafli.
3. Nalijte takové množství směsi, aby se zaplnila jen prohlubeň ve spodní plotně na koblížky.
4. Víko zavřete a zajistěte západkou. Během pečení se bude zelená kontrolka připravenosti rozsvěcovat a zhasínat.
5. Nechte péci 3-4 minuty nebo dozlatova.
6. Otevřete víko pomocí držadla víka a s použitím nekovového nástroje koblížky opatrně z plotny sejměte.

PEČENÍ KOŠÍČKŮ

1. Nasadte obě plotny na košíčky a ujistěte se, že horní plotna označena jako "Brownie Upper" je opravdu nahoře na části s víkem.
2. Postupujte podle kroků 2 a 3 v části Pečení vafli.
3. Každou prohlubeň ve spodní plotně vyplňte přibližně ze dvou třetin směsí na košíčky. Pokud chcete, můžete každou prohlubeň vyložit pečicím košíčkem odpovídajícím rozměru košíčku a na ten potom nalít směs na košíčky.
4. Víko zavřete a zajistěte západkou. Během pečení se bude zelená kontrolka připravenosti rozsvěcovat a zhasínat.
5. Nechte péci 3-4 minuty nebo dozlatova.
6. Otevřete víko pomocí držadla víka a s použitím nekovového nástroje košíčky opatrně z plotny sejměte.
7. Košíčky nechte vychladnout na mřížce.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
2. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
3. Plotny sejměte a umyjte v teplé mýdlové vodě.

Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.

V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Je to čistě kosmetická věc a nemá to vliv na provoz přístroje.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

Koblížky (Přibližně 24 kusů)

- 170 g hladké mouky
- 110 g cukru krupice
- 7 g prášku do pečiva
- 2 g soli
- 120 g nesoleného másla, změkklého
- 1 velké vejce z volného výběhu
- 175 ml plnotučného mléka

1. Mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl smíchejte a pak prosejte do mísy.
2. Smíchejte máslo, vejce a mléko a potom přidejte suché ingredience. Vyšlehejte do jemna. Nejlepší je tuto směs použít při pokojové teplotě.

Základní košíčky (Přibližně 25 kusů)

- 120 g cukru krupice
 - 120 g nesoleného másla, změkčlého
 - 2 velká vejce z volného chovu
 - 7 ml vanilkového extraktu
 - 120 g samokypřící mouka, prosívaná
1. Do mísy dejte máslo a cukr a vyšlehejte, dokud barva nebude bledší a objem takřka dvojnásobný. Přidejte vanilku.
 2. Vejce lehce promíchejte. Vejce přidávejte k máslu s cukrem postupně, a neustále šlehejte, aby bylo vejce pokaždé dobře vmícháno. Pokračujte, dokud takto do směsi nepřidáte všechna vejce.
 3. Do směsi s vejci jemně vmíchejte mouku a dobře promíchejte. Nepromíchejte příliš.

Variace

Čokoládová: Množství mouky snižte na 110 g a přidejte 20 g kakaového prášku.

Citronová: Vanilku nahraďte citronovou kůrou z jednoho citronu - jemně nastrouhanou.

Základní vafle (Přibližně 4 kusy)

- 170 g hladké mouka
 - 15 g prášku do pečiva
 - 2 g soli
 - 30 g cukru krupice
 - 2 velká vejce z volného chovu
 - 250 ml plnotučného mléka
 - 5 ml vanilkového extraktu
1. Do mísy prosejte mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr.
 2. Oddělte žloutky a bílky a v další míse smíchejte žloutky, mléko a vanilku. Tuto směs důkladně přimíchejte k suchým ingrediencím.
 3. Vaječné bílky šlehejte, dokud se nezačnou tvořit jemné špičky. Do směsi je vmíchejte opatrně, aby ve směsi zůstalo co nejvíce vzduchu. Nejlepší je tuto směs použít při pokojové teplotě.

Bezlepkové vafle (Přibližně 4 kusy)

- 280 g bezlepkové hladké mouky
- 15 g prášku do pečiva
- 2 g soli
- 60 g cukru krupice
- 2 velká vejce z volného chovu
- 200 ml plnotučného mléka
- 2,5 ml vanilkového extraktu

Postupujte jako při základních vaflech.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík.

Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

 Povrchy spotrebiča budú počas používania horúce.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- ⊗ Neponárajte spotrebič do tekutiny.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
- Nepoužívajte tento spotrebič na žiadny iný účel ako je príprava jedla.
- Tento spotrebič počas používania produkuje teplo a unikajúcu paru. Otvárajte opatrne, aby ste predišli popáleninám/obareninám.
- Na otváranie veka používajte iba rukoväť veka. Nikdy nepoužívajte rukoväte platní, keďže budú extrémne horúce.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo nefunguje správne.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|--|---|
| 1. Rukoväť veka | 7. Rukoväte platní |
| 2. Svetielko zapnutia (červené) | 8. Tlačidlo na uvoľnenie spodnej platne |
| 3. Svetelná kontrolka pripravenosti na použitie (zelená) | 9. Platne na šišky |
| 4. Západka | 10. Výstupky |
| 5. Tlačidlo na uvoľnenie hornej platne | 11. Horná platňa na koláčiky |
| 6. Platne na vafle | 12. Spodná platňa na koláčiky |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Platne dôkladne umyte teplou vodou so saponátom a vysušte mäkkou utierkou.

Váš prístroj na koláčiky/sladké dobroty môže pri prvom použití mierne dymiť. To je normálne a po krátkom čase sa to stratí.

Pred prvým použitím platne ošetrite nanosením tenkej vrstvy kuchynského oleja kefkou alebo rozotrením po celej ploche pečenia. Prebytočný olej zotrite papierovou utierkou.

ZALOŽENIE/ODOBERANIE PLATNÍ

Platne zakladajte a odoberajte iba keď je spotrebič úplne vychladnutý.

- Zakladajte alebo odoberajte každú platňu samostatne.
- Typy platní nemiešajte.

- Platne na šišky a vafle je možné použiť v akejkolvek polohe (hornej alebo spodnej). Platne na koláčiky sú označené "Brownie Upper" (horná) a "Brownie Lower" (spodná) a mali by byť zakladané len na základe tohto označenia.

Na odstránenie platne stlačte tlačidlo na uvoľnenie hornej alebo spodnej platne a vyberte platne von. Na založenie platne priložte výstupky na platni ku otvorom pri pántoch v tele spotrebiča. Platňu zatlačte nadol, kým nezacvakne a neuzamkne sa pevne na mieste.

PRÍPRAVA VAFLÍ

1. Založte obidve platne na vafle.
2. Pri zatvorenom veku zapojte prístroj na koláčiky/sladké dobroty do zásuvky. Rozsvieti sa červená svetelná kontrolka.
3. Keď sa rozsvieti zelená svetelná kontrolka pripravenosti na použitie, zdvihnite západku a otvorte veko pomocou rukoväte veka.
4. Nalejte približne 130 g zmesi do stredu dolnej platne. Nelejte jej príliš veľa, lebo bude počas pečenia vytekať von.
5. Zatvorte a uchýťte veko západkou. Počas používania sa bude zelená svetelná kontrolka "pripravenosti" striedavo zapínať a vypínať.
6. Vafle pečte približne 5-6 minút. Do chrumkava pečte ďalšie 1-2 minúty.
7. Pomocou rukoväte veka otvorte veko a opatrne vyberte vafle pomocou nekovového kuchynského náčinia.

PRÍPRAVA ŠÍŠIEK

1. Založte obidve platne na šišky.
2. Postupujte podľa krokov 2 a 3 v časti Príprava vaflí.
3. Pridajte dostatok zmesi na to, aby vyplnila priehlbnu v spodnej platni na šišky.
4. Zatvorte a uchýťte veko západkou. Počas používania sa bude zelená svetelná kontrolka "pripravenosti" striedavo zapínať a vypínať.
5. Nechajte piecť 3-4 minúty, alebo do zlatohneda.
6. Pomocou rukoväte veka otvorte veko a opatrne vyberte šišky pomocou nekovového kuchynského náčinia.

PRÍPRAVA KOLÁČIKOV

1. Založte obidve platne na koláčiky a dbajte o to, aby bola platňa označená "Brownie Upper" založená v hornej polohe, pod vekom.
2. Postupujte podľa krokov 2 a 3 v časti Príprava vaflí.
3. Naplňte každú priehlbnu v spodnej platni asi do dvoch tretín cestom na koláčiky. Ak chcete, môžete vložiť do každej priehlbny papierový košíček vhodnej veľkosti a ten naplniť cestom na koláčiky.
4. Zatvorte a uchýťte veko západkou. Počas používania sa bude zelená svetelná kontrolka "pripravenosti" striedavo zapínať a vypínať.
5. Nechajte piecť 3-4 minúty, alebo do zlatohneda.
6. Pomocou rukoväte veka otvorte veko a opatrne vyberte koláčiky pomocou nekovového kuchynského náčinia.
7. Nechajte koláčiky vychladnúť na kovovej mriežke.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
3. Platne odoberte a umyte v teplej vode so saponátom.

Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.

V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nelepivé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Jedná sa o čisto kozmetický vec a neovplyvňuje to prevádzku spotrebiča.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Abyste nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

Šišky (Približne 24 kusov)

- 170 g hladká múka
 - 110 g práškový cukor
 - 7 g prášok do pečiva
 - 2 g soľ
 - 120 g obyčajné maslo, zmäknuté
 - 1 veľké vajce z voľného chovu
 - 175 ml plnotučné mlieko
1. Zmiešajte spolu múku, cukor, prášok do pečiva a soľ, a potom to preosejte do misky.
 2. Zmiešajte spolu maslo, vajce a mlieko, potom to primiešajte k suchým prísadám. Vymiešajte do hladka. Zmes sa najlepšie používa pri izbovej teplote.

Základné cesto na koláčiky (Približne 25 kusov)

- 120 g práškový cukor
 - 120 g obyčajné maslo, zmäknuté
 - 2 veľké vajcia z voľného chovu
 - 7 ml vanilková esencia
 - 120 g múka s práškom do pečiva, preosiata
1. V miske vymiešajte maslo s cukrom, kým nevybledne a nenarastie skoro o polovicu. Pridajte vanilku.
 2. Zľahka vymiešajte vajčka. Postupne ich pridávajte k maslu s cukrom, pričom stále miešate metličkou, až kým sa zakaždým dobre nezpracujú. Pokračujte, kým nezpracujete všetky vajčka.
 3. Jemne zapracujte do cesta múku a dobre zamiešajte. Nemiešajte príliš dlho.

Variácie

Čokoláda: znížte hmotnosť múky na 110 g a pridajte 20 g kakaového prášku

Citrón: vanilku nahradte jemne nastrúhanou kôrou z 1 citróna

Základné cesto na vafle (Približne 4 kusy)

- 170 g hladká múka
 - 15 g prášok do pečiva
 - 2 g soľ
 - 30 g práškový cukor
 - 2 veľké vajcia z voľného chovu
 - 250 ml plnotučné mlieko
 - 5 ml vanilková esencia
1. Preosejte múku, soľ, prášok do pečiva a cukor do misky.
 2. Oddel'te vaječné žĺtka a bielka a v jednej miske zmiešajte žĺtka s mliekom a vanilkou. Toto dobre zamiešajte do suchých prísad.
 3. Z vaječných bielkov vyšlahajte sneh, až kým sa netvorí jemné špičky. Jemne ho zapracujte do zmesi, pričom sa snažíte udržať v zmesi čo najviac vzduchu. Zmes sa najlepšie používa pri izbovej teplote.

Bezlepkové vafle (Približne 4 kusy)

- 280 g zmes bezlepkovej múky
- 15 g prášok do pečiva
- 2 g soľ
- 60 g práškový cukor
- 2 veľké vajcia z voľného chovu
- 200 ml plnotučné mlieko
- 2,5 ml vanilková esencia

Postupujte podľa návodu na prípravu základného cesta na vafle.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odступujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli odbywa się to pod nadzorem / z instruktażem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.


Dzieci nie powinny czyścić i obsługiwać urządzenia, o ile nie są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.

Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowanie potraw.
- Urządzenie generuje ciepło i podczas użytkowania ucieka para wodna. Otwieraj ostrożnie, aby uniknąć oparzeń.
- Zawsze podnoś pokrywę chwytając uchwyt pokrywy. Nie dotykaj uchwytów płyt, mogą być bardzo gorące.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub źle działa.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Uchwyt pokrywy | 7. Uchwyty płyt |
| 2. Lampka zasilania (czerwona) | 8. Przycisk zwalniający dolnej płyty |
| 3. Lampka gotowości (zielona) | 9. Płyty do pączków |
| 4. Zatrzask | 10. Zaczepy |
| 5. Przycisk zwalniający górnej płyty | 11. Górna płyta do babeczek |
| 6. Płyty do gofrów | 12. Dolna płyta do babeczek |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Dokładnie umyj płyty ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj miękką szmatką.

Przy pierwszym użyciu gofrownica wielofunkcyjna może trochę dymić. Jest to normalne i szybko mija. Przed pierwszym użyciem przygotuj płyty rozprawdzając pędzlem lub szmatką na całej powierzchni roboczej trochę oleju spożywczego. Nadmiar oleju zetrzyj ręcznikiem papierowym.

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PŁYT

Płyty można zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie całkowicie ostygnie.

- Na raz zakładaj lub zdejmuj tylko po jednej płycie.
- Nie mieszaj rodzajów płyt.

- Płyty do pączków i gofrów mogą być w dowolnym położeniu (górze lub dół). Płyty do babeczek są oznaczone "Brownie Upper" i "Brownie Lower" góra/dół i należy je odpowiednio założyć.

Aby zdjąć płytę, naciśnij górny lub dolny przycisk zwalniający i wyjmij płytę.

Aby założyć płytę, dopasuj zaczepy na płycie do otworów przy zawiasach na korpusie urządzenia. Naciśnij płytę, aż usłyszysz kliknięcie i płyta zatrzaśnie się na swoim miejscu.

WYKONANIE GOFRÓW

1. Załóż obie płyty do gofrów.
2. Po zamknięciu pokrywy, włącz gofrownicę wielofunkcyjną. Zaświeci się czerwona lampka zasilania.
3. Kiedy lampka zaświeci się na zielono, chwyć zatrzaśnik i otwórz pokrywę trzymając za uchwyt pokrywy.
4. Wlej około 130 g ciasta na środek dolnej płyty. Nie wlewaj zbyt dużo, bo wycieknie w trakcie pieczenia.
5. Zamknij i zatrzaśnij pokrywę. Zielone światło "gotowości" będzie włączało się i wyłączało w trakcie pieczenia.
6. Piecz przez około 5-6 minut. Jeśli mają być bardziej chrupiące, piecz przez dodatkowe 1-2 minut.
7. Otwórz pokrywę chwytając uchwyt pokrywy i ostrożnie wyjmij gofra przy użyciu niemetalowych przyborów.

WYKONANIE PĄCZKÓW

1. Załóż obie płyty do pączków.
2. Wykonaj kroki 2 i 3 jak w WYKONANIE GOFRÓW.
3. Wlej ilość ciasta wystarczającą do wypełnienia zagłębień w dolnych fragmentach płyty do pączków.
4. Zamknij i zatrzaśnij pokrywę. Zielone światło "gotowości" będzie włączało się i wyłączało w trakcie pieczenia.
5. Piecz przez około 3 minuty lub do zarumienienia.
6. Otwórz pokrywę chwytając uchwyt pokrywy i ostrożnie wyjmij pączki przy użyciu niemetalowych przyborów.

WYKONANIE BABECZEK

1. Załóż obie płyty do babeczek upewniając się, że płyta "Brownie Upper" znajduje się w położeniu górnym, pod pokrywą.
2. Wykonaj kroki 2 i 3 jak w WYKONANIE GOFRÓW.
3. Każde zagłębienie w dolnej płycie wypełnij w około dwóch trzecich ciastem. Jeśli chcesz, możesz to każdego zagłębienia włożyć papierową foremkę i wypełnić ciastem.
4. Zamknij i zatrzaśnij pokrywę. Zielone światło "gotowości" będzie włączało się i wyłączało w trakcie pieczenia.
5. Piecz przez około 3 minuty lub do zarumienienia.
6. Otwórz pokrywę chwytając uchwyt pokrywy i ostrożnie wyjmij babeczki przy użyciu niemetalowych przyborów.
7. Wychłódź babeczki na drucianej siatce.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
2. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
3. Wyjmij płyty i umyj w ciepłej wodzie z mydłem.

Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.

W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie urządzenia.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

Pączki (Na około 24)

- 170 g mąka zwykła
 - 110 g cukier drobny
 - 7 g proszek do pieczenia
 - 175 ml mleko pełne
 - 2 g sól
 - 120 g masło niesolone, rozpuszczone
 - 1 duże jajko kury z wolnego wybiegu
1. Wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól, a następnie przesiej do miski.
 2. Wymieszaj masło, jajko i mleko, a następnie zmieszaj z suchymi składnikami. Ubij na gładką masę. Ciasto jest najlepsze w temperaturze pokojowej.

Podstawowe babeczki (Na około 25)

- 120 g cukier drobny
 - 120 g masło niesolone, rozpuszczone
 - 2 duże jajka kury z wolnego wybiegu
 - 7 ml ekstrakt waniliowy
 - 120 g mąka z dodatkiem środków spulchniających, przesiana
1. Dodaj masło i cukier do miski i razem ubijaj do zbielenia i podwojenia objętości. Dodaj wanilię.
 2. Lekko zmiksuj jajka. Po trochu dodawaj jajka do masła i cukru ciągle ubijając trzepaczką, aż całość będzie dobrze połączona. Kontynuuj, aż wszystkie jajka zostaną dodane.
 3. Wmieszaj delikatnie mąkę do mieszaniny jaj, aż wszystko będzie dokładnie zmiksowane. Nie miksuj nadmiernie.

Odmiany

Czekolada: zmniejsz ilość mąki do 110g i dodaj 20g kakao w proszku

Cytryna: zastąp wanilię drobno startą skórką z 1 cytryny

Podstawowe gofry (Na około 4)

- 170 g mąka zwykła
 - 15 g proszek do pieczenia
 - 2 g sól
 - 30 g cukier drobny
 - 2 duże jajka kury z wolnego wybiegu
 - 250 ml mleko pełne
 - 5 ml ekstrakt waniliowy
1. Przesiej do miski mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier.
 2. Oddziel żółtka od białek i połącz żółtka, mleko i wanilię w oddzielnej misce. Dokładnie wmieszaj do suchych składników.
 3. Ubij białka na sztywną pianę. Ostrożnie wmieszaj pianę w inne składniki tak, aby otrzymać jak najlżejsze przewietrzone ciasto. Ciasto jest najlepsze w temperaturze pokojowej.

Gofry bezglutenowe (Na około 4)

- 280 g mieszanka mąki bezglutenowej
- 15 g proszek do pieczenia
- 2 g sól
- 60 g cukier drobny
- 2 duże jajka kury z wolnego wybiegu
- 200 ml mleko pełne
- 2,5 ml ekstrakt waniliowy

Postępuj jak przy podstawowych gofrach.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

 Površine uređaja će postati vruće.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

- Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- Nemojte koristiti ovaj uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Tijekom uporabe ovog uređaja, stvara se toplina i iz njega izlazi para. Otvorite ga pažljivo kako biste izbjegli opekline/oparotine.
- Da biste otvorili poklopac, koristite se samo ručkom poklopca. Nikad ne koristite ručke ploče, jer će one biti izuzetno vruće.
- Nemojte koristiti ovaj uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Ručka poklopca | 7. Ručke ploča |
| 2. Svjetlo napajanja (crveno) | 8. Tipka za otpuštanje donje ploče |
| 3. Svjetlo spremnosti (zeleno) | 9. Ploče za američke krafne (donuts) |
| 4. Polugica | 10. Jezičci |
| 5. Tipka za otpuštanje gornje ploče | 11. Gornja ploča za cupcakes |
| 6. Ploče za vafle | 12. Donja ploča za cupcakes |

PRIJE PRVE UPORABE

Ploče temeljito očistite toplom sapunicom i obrišite ih mekanom krpom.

Prilikom prvog korištenja može se pojaviti malo dima iz vašeg pekača za cupcakes/slatke snackove. To je normalno i brzo će nestati.

Prije prve uporabe, pripremite ploče tako što ćete četkicom premazati cijelu površinu za pečenje malim slojem jestivog ulja. Papirnatim ubrusom obrišite višak ulja.

NAMJEŠTANJE/SKIDANJE PLOČA

Namještajte ili skidajte ploče samo kad se uređaj potpuno ohladio.

- Namještajte ili skidajte ploče jednu po jednu.
- Nemojte miješati vrste ploča.
- Ploče za američke krafne (donuts) i ploče za vafle mogu se koristiti u bilo kojem položaju (gornjem ili donjem). Ploče za cupcakes označene su natpisima „Brownie Upper” i „Brownie Lower” i trebaju se namještati samo tako.

Za skidanje ploča, pritisnite tipku za otpuštanje gornje ili donje ploče, te izvadite ploču.

Za namještanje ploče, poravnajte jezičke na ploči s otvorima blizu šarki na tijelu uređaja. Pritisnite na ploču dok se ne zaključa na mjesto uz klik.

PRAVLJENE VAFLE

1. Namjestite obje ploče za vafle.
2. Sa zatvorenim poklopcem, utaknite utikač vašeg pekača za cupcakes/slatke snackove u utičnicu. Pali se crveno svjetlo napajanja.
3. Kad se upali zeleno svjetlo spremnosti, podignite polugicu i otvorite poklopac koristeći se ručkom poklopca.
4. Sipajte otprilike 130 g mješavine u centar donje ploče. Nemojte stavljati previše mješavine, jer će iscuriti tijekom pečenja.
5. Zatvorite i zaključajte poklopac polugicom. Tijekom uporabe zeleno svjetlo „spremnosti“ će se ciklično paliti i gasiti.
6. Pecite vafle otprilike 5-6 minuta. Za hrskavije vafle pecite ih još 1-2 minute.
7. Otvorite poklopac koristeći se ručkom poklopca i pažljivo uklonite vafle nemetalnim kuhinjskim pomagalom.

PRAVLJENE AMERIČKIH KRAFNI (DONUTS)

1. Namjestite obje ploče za američke krafne (donuts).
2. Slijedite korake 2 i 3 za pravljenje vafli.
3. Dodajte dovoljno mješavine samo za punjenje udubljenja u donjoj ploči za američke krafne (donuts).
4. Zatvorite i zaključajte poklopac polugicom. Tijekom uporabe zeleno svjetlo „spremnosti“ će se ciklično paliti i gasiti.
5. Pustite ih da se peku 3-4 minute ili dok ne postanu zlatnosmeđe boje.
6. Otvorite poklopac koristeći se ručkom poklopca i pažljivo uklonite američke krafne (donuts) nemetalnim kuhinjskim pomagalom.

PRAVLJENJE CUPCAKESA

1. Namjestite obje ploče za cupcakes i uvjerite se da se ploča s oznakom „Brownie Upper“ nalazi na gornjem položaju poklopca.
2. Slijedite korake 2 i 3 za pravljenje vafli.
3. Mješavinom za cupcakes napunite svako udubljenje donje ploče do otprilike dvije trećine. Ako želite, možete staviti papirnate košarice odgovarajuće veličine u svako udubljenje i napuniti ih mješavinom za cupcakes.
4. Zatvorite i zaključajte poklopac polugicom. Tijekom uporabe zeleno svjetlo „spremnosti“ će se ciklično paliti i gasiti.
5. Pustite ih da se peku 3-4 minute ili dok ne postanu zlatnosmeđe boje.
6. Otvorite poklopac koristeći se ručkom poklopca i pažljivo uklonite cupcakes nemetalnim kuhinjskim pomagalom.
7. Ostavite cupcakes da se ohlade na rešetci.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
2. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
3. Uklonite i operite ploče u vrućoj sapunici.

Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.

Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad uređaja.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

Američke krafne (Donuts) (Za otprilike 24 komada)

- 170 g običnog brašna
- 110 g super finog šećera
- 7 g praška za pecivo
- 2 g soli
- 120 g neslanog maslaca, omekšanog
- 1 veliko jaje iz free range uzgoja
- 175 ml punomasnog mlijeka

1. Miješajte brašno, šećer, prašak za pecivo i sol, potom prosijte mješavinu u zdjelu.
2. Miješajte maslac, jaja i mlijeko, te ih umiješajte sa suhim sastojcima. Tucite dok ne dobijete glatku smjesu. Mješavinu je najbolje koristiti na sobnoj temperaturi.

Osnovni recept za cupcakes (Za otprilike 25 komada)

- 120 g super finog šećera
 - 120 g neslanog maslaca, omekšanog
 - 2 velika jajeta iz free range uzgoja
 - 7 ml ekstrakta vanilije
 - 120 g prosijanog brašna s dodatkom praška za pecivo
1. Dodajte maslac i šećer u zdjeli i tucite ih zajedno dok boja mješavine ne posvijetli i dok nije skoro udvostručila veličinu. Dodajte vaniliju.
 2. Polako umiješajte jaja. Dodajte ih jedno po jedno u maslac i šećer i tucite neprekidno, dok se svako jaje dobro ne umiješa. Nastavite dok ne dodate sva jaja.
 3. Polako umiješajte brašno u mješavinu s jajima dok se ne stvori dobro izmiješana mješavina. Nemojte previše miješati.

Varijante

S čokoladom: smanjite količinu brašna na 110 g i dodajte 20 g kakao praha

S limunom: zamijenite vaniliju sa sitno naribanom koricom od 1 limuna

Osnovni recept za vafle (Za otprilike 4 komada)

- 170 g običnog brašna
 - 15 g praška za pecivo
 - 2 g soli
 - 30 g super finog šećera
 - 2 velika jajeta iz free range uzgoja
 - 250 ml punomasnog mlijeka
 - 5 ml ekstrakta vanilije
1. U zdjeli prosijte brašno, sol, prašak za pecivo i šećer.
 2. Razdvojite žumanjke od bjelanaca i miješajte žumanjke, mlijeko i vaniliju u drugoj zdjeli. Dobro umiješajte ovu mješavinu u suhe sastojke.
 3. Tucite bjelanke dok se ne napravi mekani snijeg. Pažljivo ih umiješajte u mješavinu nastojeći da zadržite što više zraka u njoj. Mješavinu je najbolje koristiti na sobnoj temperaturi.

Bezglutenski vafli (Za otprilike 4 komada)

- 280 g bezglutenska mješavina običnog brašna
 - 15 g praška za pecivo
 - 2 g soli
 - 60 g super finog šećera
 - 2 velika jajeta iz free range uzgoja
 - 200 ml punomasnog mlijeka
 - 2,5 ml ekstrakta vanilije
- Slijedite osnovni recept za vafle.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci se z napravo ne smejo igrati.

Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom.

Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

 Površine naprave se segrejejo.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

- Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- Te naprave ne uporabljajte v kakršen koli drug namen, kot je priprava hrane.
- Ta naprava ustvarja vročino in uhajanje pare med uporabo. Previdno odprite, da preprečite nastavek opeklin.
- Za odpiranje pokrova uporabljajte samo ročaj pokrova. Nikoli ne uporabljajte ročajev plošče, saj so zelo vroči.
- Te naprave ne uporabljajte, če je poškodovana ali nepravilno deluje.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Ročaj pokrova | 7. Ročaji plošč |
| 2. Lučka za vklop (rdeča) | 8. Gumb za sprostitvev spodnje plošče |
| 3. Lučka pripravljenosti (zelená) | 9. Plošči za krofe |
| 4. Zaklep | 10. Zatiči |
| 5. Gumb za sprostitvev zgornje plošče | 11. Zgornja plošča za kolačke |
| 6. Plošči za vafle | 12. Spodnja plošča za kolačke |

PRED PRVO UPORABO

Plošče temeljito operite v mlačni milnici in osušite z mehko krpo.

Ko boste napravo za kolačke/sladice prvič uporabili, lahko malo oddaja dim. To je povsem običajno in bo kmalu izginilo.

Pred prvo uporabo pripravite plošče, tako da jih natrete ali obrišete s tankim slojem jedilnega olja po celotni površini za pripravo hrane. Obrišite odvečno olje s papirno brisačo.

PRITRJEVANJE IN ODSTRANJEVANJE PLOŠČ

Plošče pritrdite ali odstranite, samo ko se je naprava povsem ohladila.

- Pritrdite ali odstranite po eno ploščo naenkrat.
- Ne uporabljajte različnih vrst plošč naenkrat.
- Plošče za krofe in vafle lahko uporabljate v katerem koli položaju (zgoraj ali spodaj). Plošči za kolačke sta označeni »Brownie Upper« (zgoraj) in »Brownie Lower« (spodaj) in tako ju morate tudi pritrditi.

Če želite odstraniti ploščo, pritisnite gumb za sprostitvev zgornje/spodnje plošče in nato dvignite ploščo ter jo odstranite.

Če želite ploščo pritrditi, poravnajte zatiča na plošči z odprtinama blizu tečajev na ohišju naprave. Pritisnite navzdol na ploščo, da se zaskoči in zaklene na mesto.

PRIPRAVA VAFLJEV

1. Pritrdite obe plošči za vafle.
2. Napravo za kolačke/sladice z zaprtim pokrovom priklonite v električno omrežje. Rdeča lučka za vklop se bo prižgala.
3. Ko se prižge zelena lučka pripravljenosti, dvignite zaklep in odprite pokrov s pomočjo ročaja pokrova.
4. Vlijte približno 130 g mase v sredino spodnje plošče. Ne uporabite preveč mase, saj lahko izteče iz naprave med pripravo.
5. Zaprite in zapahnite zaklep. Zelena lučka pripravljenosti se bo ciklično prižigala in ugašala med uporabo.
6. Vafle pecite približno 5–6 minut. Če želite še bolj hrustljave vafle, jih pecite še dodatno 1–2 minuti.
7. Odprite pokrov z ročajem pokrova in previdno odstranite vafelj z nekovinskim pripomočkom.

PRIPRAVA KROFOV

1. Pritrdite obe plošči za krofe.
2. Upoštevajte 2. in 3. korak v poglavju Priprava vafeljev.
3. Dodajte samo toliko mase, da ne zapolni povsem vdolbin v spodnji plošči za krofe.
4. Zaprite in zapahnite zaklep. Zelena lučka pripravljenosti se bo ciklično prižigala in ugašala med uporabo.
5. Pecite 3–4 minute ali tako dolgo krofi niso zlato rjavi.
6. Odprite pokrov z ročajem pokrova in previdno odstranite krofe z nekovinskim pripomočkom.

PRIPRAVA KOLAČKOV

1. Pritrdite obe plošči za kolačke, pri čemer pazite, da je plošča z oznako »Brownie Upper« v zgornjem položaju.
2. Upoštevajte 2. in 3. korak v poglavju Priprava vafeljev.
3. Vsako odprtino v spodnji plošči napolnite do približno dveh tretjin z maso za kolačke. Če želite, lahko v vsako odprtino daste modelček za kolačke ustrezne velikosti in ga napolnite z maso za kolačke.
4. Zaprite in zapahnite zaklep. Zelena lučka pripravljenosti se bo ciklično prižigala in ugašala med uporabo.
5. Pecite 3–4 minute ali tako dolgo krofi niso zlato rjavi.
6. Odprite pokrov z ročajem pokrova in previdno odstranite kolačke z nekovinskim pripomočkom.
7. Kolačke ohladite na mreži.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
2. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
3. Plošči odstranite in operite v mlačni milnici.

Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.

Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščitenih s premazom proti prijemanju, opazni znaki obrabe. To je samo lepotna napaka in ne vpliva na delovanje naprave.



ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

Krofi (približno 24)

- 170 g mehke moke
- 110 g finega kristalnega sladkorja
- 7 g pecilnega praška
- 2 g soli
- 120 g neslanega masla, zmehčanega
- 1 veliko jajce iz proste reje
- 175 ml polnomastnega mleka

1. Zmešajte moko, sladkor, pecilni prašek in sol skupaj ter presejte v skledo.
2. Skupaj zmešajte maslo, jajce in mleko in nato zmešajte s suhimi sestavinami. Stepajte, da dobite gladko mešanico. Priporočamo, da maso sobne temperature.

Osnovni kolački (približno 25)

- 120 g finega kristalnega sladkorja
 - 120 g neslanega masla, zmehčanega
 - 2 veliki jajci iz proste reje
 - 7 ml vaniljevega ekstrakta
 - 120 g moke s pecilnim praškom, presejane
1. V skledo dodajte maslo in sladkor ter ju stepajte, da postane njuna barva bleda in se količina skoraj podvoji. Dodajte vaniljo.
 2. Jajci rahlo zmešajte. Dodajte ju postopoma k maslu in sladkorju, medtem ko nenehno stepate, dokler se vse sestavine vsakič ne povežejo skupaj. Nadaljujte, dokler ne dodate obeh jajc.
 3. V jajčno mešanico nežno vmešajte moko, da se povsem porazdeli. Ne mešajte preveč.

Različice

Čokolada: zmanjšajte količino moke na 110 g in dodajte 20 g kakava v prahu.

Limona: zamenjajte vaniljo s fino nastrgano lupinico 1 limone.

Osnovni vafli (približno 4)

- 170 g mehke moke
 - 15 g pecilnega praška
 - 2 g soli
 - 30 g finega kristalnega sladkorja
 - 2 veliki jajci iz proste reje
 - 250 ml polnomastnega mleka
 - 5 ml vaniljevega ekstrakta
1. V skledo presejte moko, sol, pecilni prašek in sladkor.
 2. Ločite rumenjaka od beljakov in v ločeni skledi zmešajte rumenjaka, mleko in vaniljo. To maso temeljito vmešajte v suhe sestavine.
 3. Jajčna beljaka stepite v trd sneg. Nežno vmešajte v ostalo mešanico in pri tem ohranite kar se da veliko zraka v njej. Priporočamo, da maso sobne temperature.

Brezglutenski vafli (približno 4)

- 280 g brezglutenske mešanice mehke moke
- 15 g pecilnega praška
- 2 g soli
- 60 g finega kristalnega sladkorja
- 2 veliki jajci iz proste reje
- 200 ml polnomastnega mleka
- 2,5 ml vaniljevega ekstrakta

Upoštevajte navodila za osnovne vafle.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή για άλλους σκοπούς εκτός από το μαγείρεμα τροφών.
- Αυτή η συσκευή δημιουργεί θερμότητα και εξέρχεται ατμός κατά τη χρήση. Απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα για να αποφευχθούν εγκαύματα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη λαβή του καπακιού για να ανοίγετε το καπάκι. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τις λαβές των πλακών επειδή θα είναι καυτές.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιές ή δυσλειτουργεί.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Λαβή καπακιού | 7. Λαβές πλάκας |
| 2. Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη) | 8. Κουμπί απελευθέρωσης κάτω πλάκας |
| 3. Λυχνία ένδειξης "Ready" (πράσινη) | 9. Πλάκες για ντόνατ |
| 4. Κλείστρο | 10. Προεξοχές |
| 5. Κουμπί απελευθέρωσης επάνω πλάκας | 11. Επάνω πλάκα κέικ |
| 6. Πλάκες βάφλας | 12. Κάτω πλάκα κέικ |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύνετε σχολαστικά τις πλάκες με χλιαρό σαπουνόνερο και στεγνώστε τις με ένα μαλακό πανί.

Η συσκευή για κέικ/σνακ μπορεί να απελευθερώσει λίγο καπνό την πρώτη φορά που θα τη χρησιμοποιήσετε. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα.

Πριν από την πρώτη χρήση, προετοιμάστε τις πλάκες απλώνοντας με πινέλο ή με ένα πανί ένα λεπτό στρώμα από μαγειρικό λάδι σε ολόκληρη την επιφάνεια μαγειρέματος. Σκουπίστε την περίσσεια λαδιού με χαρτί κουζίνας.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

Τοποθετείτε ή αφαιρείτε τις πλάκες μόνο όταν η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως.

- Να τοποθετείτε ή να αφαιρείτε μία πλάκα κάθε φορά.
- Μην χρησιμοποιείτε διαφορετικές μεταξύ τους πλάκες.

- Οι πλάκες για ντόνατ και βάφλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε οποιαδήποτε θέση (επάνω ή κάτω). Οι πλάκες για κέικ φέρουν ενδείξεις “Brownie Upper” και “Brownie Lower” και πρέπει να τοποθετούνται μόνο στις αντίστοιχες θέσεις.

Για να αφαιρέσετε μια πλάκα, πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης της επάνω ή της κάτω πλάκας και, στη συνέχεια, ανασηκώστε την πλάκα για να την αφαιρέσετε.

Για να τοποθετήσετε μια πλάκα, ευθυγραμμίστε τις προεξοχές στην πλάκα με τις οπές δίπλα στις υποδοχές που βρίσκονται στο σώμα της συσκευής. Πιέστε την πλάκα προς τα κάτω έως ότου ασφαλίσει και σταθεροποιηθεί στη θέση της.

ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΒΑΦΛΕΣ

1. Τοποθετήστε και τις δύο πλάκες για βάφλες.
2. Με το καπάκι κλειστό, συνδέστε στην πρίζα τη συσκευή για κέικ/σνακ. Θα ανάψει η κόκκινη λυχνία λειτουργίας.
3. Όταν ανάψει η πράσινη λυχνία “Ready”, ανασηκώστε το κλείτρο και ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας τη λαβή του καπακιού.
4. Ρίξτε περίπου 130 g μείγματος στο κέντρο της κάτω πλάκας. Μην ρίξετε μεγάλη ποσότητα γιατί θα υπερχειλίσει κατά το μαγείρεμα.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Η πράσινη λυχνία “Ready” θα ανάβει και θα σβήνει κατά τη διάρκεια της χρήσης.
6. Αφήστε τη βάφλα να ψηθεί για περίπου 5-6 λεπτά. Για να γίνει πιο τραγανή, αφήστε την για άλλα 1-2 λεπτά.
7. Ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας τη λαβή του καπακιού και αφαιρέστε προσεκτικά τη βάφλα με ένα μη μεταλλικό σκεύος.

ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΝΤΟΝΑΤ

1. Τοποθετήστε και τις δύο πλάκες για ντόνατ.
2. Ακολουθήστε τα βήματα 2 και 3 που περιγράφονται στην ενότητα “Για να φτιάξετε βάφλες”.
3. Προσθέστε αρκετό μείγμα, έτσι ώστε να γεμίζει την εσοχή στην κάτω πλάκα για ντόνατ.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Η πράσινη λυχνία “Ready” θα ανάβει και θα σβήνει κατά τη διάρκεια της χρήσης.
5. Αφήστε το να ψηθεί για 3-4 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει.
6. Ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας τη λαβή του καπακιού και αφαιρέστε προσεκτικά τα ντόνατ με ένα μη μεταλλικό σκεύος.

ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΕΙΚ

1. Τοποθετήστε και τις δύο πλάκες για κέικ και βεβαιωθείτε ότι η πλάκα με την ένδειξη “Brownie Upper” τοποθετείται στην επάνω θέση, στο καπάκι.
2. Ακολουθήστε τα βήματα 2 και 3 που περιγράφονται στην ενότητα “Για να φτιάξετε βάφλες”.
3. Γεμίστε περίπου τα δύο τρίτα κάθε εσοχής στην κάτω πλάκα με μείγμα για κέικ. Αν προτιμάτε, μπορείτε να τοποθετήσετε μια χάρτινη φόρμα για κέικ κατάλληλου μεγέθους σε κάθε εσοχή και να τη γεμίσετε με μείγμα για κέικ.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Η πράσινη λυχνία “Ready” θα ανάβει και θα σβήνει κατά τη διάρκεια της χρήσης.
5. Αφήστε το να ψηθεί για 3-4 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει.
6. Ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας τη λαβή του καπακιού και αφαιρέστε προσεκτικά τα κέικ με ένα μη μεταλλικό σκεύος.
7. Αφήστε τα κέικ να κρυσώσουν σε μια σχάρα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυσώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Αφαιρέστε και πλύνετε τις πλάκες σε χλιαρό σαπουνόνερο.

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.

Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Οι επιστρώσεις αυτές είναι καθαρά διακοσμητικές και η απώλειά τους δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία της συσκευής.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

Ντόνατ (Περίπου 24 τεμάχια)

- 170 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 - 110 g ζάχαρη άχνη
 - 7 g μπέικιν πάουντερ
 - 2 g αλάτι
 - 120 g βούτυρο χωρίς αλάτι, μαλακό
 - 1 μεγάλο αυγό από κότες ελευθέρας βοσκής
 - 175 ml πλήρες γάλα
1. Ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και τοποθετήστε τα σε ένα μπολ.
 2. Ανακατέψτε το βούτυρο, τα αυγά και το γάλα και, στη συνέχεια, ανακατέψτε τα με τα ξηρά συστατικά. Χτυπήστε τα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Το μείγμα χρησιμοποιείται καλύτερα σε θερμοκρασία δωματίου.

Απλά κεκάκια (Περίπου 25 τεμάχια)

- 120 g ζάχαρη άχνη
 - 120 g βούτυρο χωρίς αλάτι, μαλακό
 - 2 μεγάλα αυγά από κότες ελευθέρας βοσκής
 - 7 ml εκχύλισμα βανίλιας
 - 120 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, κοσκινισμένο
1. Προσθέστε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε ένα μπολ και χτυπήστε τα μέχρι το χρώμα τους να γίνει πιο ανοικτό και η ποσότητα του μείγματος να έχει σχεδόν διπλασιαστεί σε όγκο. Προσθέστε τη βανίλια.
 2. Χτυπήστε ελαφρώς τα αυγά. Προσθέστε τα σταδιακά στο βούτυρο και τη ζάχαρη, ενώ παράλληλα συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι το μείγμα να είναι κάθε φορά ομοιογενές. Συνεχίστε μέχρι να προστεθούν όλα τα αυγά.
 3. Ανακατέψτε το αλεύρι απαλά στο μείγμα με τα αυγά μέχρι να αναμειχθεί καλά. Μην ανακατέψετε για πολλή ώρα.

Παραλλαγές

Σοκολάτα: μειώστε το αλεύρι στα 110 g και προσθέστε 20 g σκόνη κακάο

Λεμόνι: αντικαταστήστε τη βανίλια με ξύσμα από 1 λεμόνι

Απλές βάφλες (Περίπου 4 τεμάχια)

- 170 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 - 15 g μπέικιν πάουντερ
 - 2 g αλάτι
 - 30 g ζάχαρη άχνη
 - 2 μεγάλα αυγά από κότες ελευθέρας βοσκής
 - 250 ml πλήρες γάλα
 - 5 ml εκχύλισμα βανίλιας
1. Ρίξτε το αλεύρι, το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ και τη ζάχαρη σε ένα μπολ.
 2. Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια των αυγών και αναμείξτε τους κρόκους, το γάλα και τη βανίλια σε ένα χωριστό μπολ. Ανακατέψτε τα καλά με τα ξηρά συστατικά.
 3. Χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να γίνουν μαρέγκα. Ανακατέψτε τη μαρέγκα προσεκτικά στο μείγμα προσπαθώντας να διατηρήσετε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα στο μείγμα. Το μείγμα χρησιμοποιείται καλύτερα σε θερμοκρασία δωματίου.

Βάφλες χωρίς γλουτένη (Περίπου 4 τεμάχια)

- 280 g μείγμα από αλεύρι για όλες τις χρήσεις χωρίς γλουτένη
- 15 g μπέικιν πάουντερ
- 2 g αλάτι
- 60 g ζάχαρη άχνη
- 2 μεγάλα αυγά από κότες ελευθέρας βοσκής
- 200 ml πλήρες γάλα
- 2,5 ml εκχύλισμα βανίλιας

Ακολουθήστε τη μέθοδο για τις Απλές βάφλες.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.

A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek.

Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- Csak sütés céljára használja ezt a készüléket!
- Ez a készülék hőt generál, amely használat során gőz formájában távozik. Óvatosan nyissa fel a készüléket, hogy elkerülje az égési/forrázási sérüléseket.
- Csak a fedél fogóját használja a fedél felnyitására. Soha ne használja a sütőlemez fogóját, mivel az nagyon felforrósodhat.
- Ne használja a készüléket, ha az megsérült vagy rosszul működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. A fedél fogója | 7. A sütőlemez fogója |
| 2. Működésjelző fény (piros) | 8. Az alsó sütőlemez kioldó gombja |
| 3. Üzemkész jelzőfény | 9. Fánk sütő lemezek |
| 4. Retesz | 10. Akasztók |
| 5. A felső sütőlemez kioldó gombja | 11. Felső sütikészítő lemez |
| 6. Gofrisütő lemezek | 12. Alsó sütikészítő lemez |

AZ ELSŐ HASZNÁLATOT MEGELŐZŐEN

Alaposan mosogassa el a lemezeket meleg, mosogatószeres vízben, puha törőlkendővel.

A sütikészítő kissé füstölhet az első használatkor. Ez teljesen normális, és hamarosan megszűnik.

Az első használat előtt vékony rétegben kenjen sütőolajat a lemez teljes sütőfelületére, ezzel kondicionálva a lemezeket. Papírtörőlkével törölje le a felesleges olajat.

A LEMEZEK BEHELYEZÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

Csak akkor helyezze be vagy vegye ki a lemezeket, ha a készülék teljesen lehűlt.

- Egyserre csak egy lemezt helyezzen be vagy vegyen ki.
- Ne keverje a sütőlemezeket.
- A fánk- és a gofrisütő lemezek bármelyik pozícióban (fent vagy lent) használhatók. A sütikészítő lemezen található "Brownie Upper" (felső) és "Brownie Lower" (alsó) jelöléseknek megfelelően kell behelyezni a lemezeket.

A lemez eltávolításához nyomja meg a felső és alsó lemez kioldó gombját, majd emelje ki a lemezt. A lemez behelyezéséhez igazítsa a lemezen található akasztókat a készülék testén lévő zsanérok melletti lyukakba. Nyomja le a lemezt, amíg az a helyére kattán, és rögzül a helyén.

GOFRI KÉSZÍTÉSE

1. Helyezze be mindkét gofrisütő lemezt.
2. Zárja le a fedelet, és dugja be a sütikészítő készüléket. A piros bekapcsolást jelző fény világítani kezd.
3. Amikor a zöld üzemmész jelzőfény is világítani kezd, emelje fel a reteszt és nyissa fel a fedelet a fedél fogójával.
4. Öntsön kb. 130 gr masszát az alsó lemez közepére. Ne öntsön bele túl sokat, mivel a felesleg sütés alatt ki fog folyni.
5. Zárja le a fedelet és rögzítse a reteszt. A zöld "üzemmész-" jelzőfény működés alatt ki- és be fog kapcsolni.
6. Süsse 5-6 percg a gofrit. Ha ropogósabb gofrit szeretne, süsse további 1-2 percg.
7. A fedél fogójával nyissa fel a fedelet, és óvatosan távolítsa el a gofrit egy nem fém anyagú eszközzel.

FÁNK KÉSZÍTÉSE

1. Helyezze be mindkét fánk sütő lemezt.
2. Kövesse a Gofri készítése részben lévő 2. és 3. lépést.
3. Öntsön elegendő masszát az alsó fánk sütő lemeze, amennyi éppen kitölti a mélyedéseket.
4. Zárja le a fedelet és rögzítse a reteszt. A zöld "üzemmész-" jelzőfény működés alatt ki- és be fog kapcsolni.
5. Hagyja sülni 3-4 percg, vagy amíg a fánk aranybarna lesz.
6. A fedél fogójával nyissa fel a fedelet, és óvatosan távolítsa el a fánkokat egy nem fém anyagú eszközzel.

SÜTI KÉSZÍTÉSE

1. Helyezze be mindkét sütikészítő lemezt, figyeljen arra, hogy az "Brownie Upper" jelöléssel jelölt lemez kerüljön felülre, a fedél pozíciójába.
2. Kövesse a Gofri készítése részben lévő 2. és 3. lépést.
3. Kb. 2/3 részig töltsé fel az alsó lemezen lévő mélyedéseket masszával. Ha szeretné, elhelyezhet egy-egy megfelelő méretű muffinpapírt a mélyedésekbe, és feltöltheti azokat a masszával.
4. Zárja le a fedelet és rögzítse a reteszt. A zöld "üzemmész-" jelzőfény működés alatt ki- és be fog kapcsolni.
5. Hagyja sülni 3-4 percg, vagy amíg a fánk aranybarna lesz.
6. A fedél fogójával nyissa fel a fedelet, és óvatosan távolítsa el a sütit egy nem fém anyagú eszközzel.
7. Fémrácsra helyezve hagyja kihűlni a sütit.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
2. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
3. Távolítsa el a lemezeket és meleg, mosogatószeres vízben mossa el azokat.

Súrolószert, fémszálas szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.

Azokon a helyeken, ahol az also és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csak a készülék szépségét befolyásolja, nincs hatással a készülék működésére.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

Fánk (Kb. 24 darab)

- 170 g simaliszt
 - 110 g porcukor
 - 7 g sütőpor
 - 2 g só
 - 120 g puha, sótlan vaj
 - 1 nagy, szabad tartású tojás
 - 175 ml tej
1. Keverje össze a lisztet, a cukrot, a sütőport és a sót, majd szitálja azt egy tálba.

2. Keverje össze a vaját, a tojást és a tejet, majd keverje össze ezt a száraz összetevőkkel. A legjobb, ha a massa szobahőmérsékletű.

Alap sütirecept (Kb. 25 darab)

- 120 g porcukor
 - 120 g puha, sóatlan vaj
 - 2 nagy, szabad tartású tojás
 - 7 ml vaníliakivonat
 - 120 g sütőporos liszt
1. Tegye a vaját és a cukrot egy tálba, és keverje addig, amíg a színük világosabb lesz, és nagyjából kétszeres méretűvé válnak. Ezután adja hozzá a vaníliát.
 2. Óvatosan verje fel a tojásokat. Kis adagokban adja a vaj és a cukor keverékéhez, miközben folyamatosan keveri, míg alaposan elkeverednek. Folytassa, amíg az összes tojást hozzáadja.
 3. Óvatosan forgassa bele a lisztes keveréket a tojásos keverékbe, és alaposan keverje el. Ne keverje túl sokáig.

Változatok

Csokis: Csökkentse a lisztet 110 gr-ra, és adjon hozzá 20 gr kakaóport.

Citromos: a vanília helyett 1 citrom finomra reszelt héját adja hozzá.

Alap gofirecept (Kb. 4 darab)

- 170 g simaliszt
 - 15 g sütőpor
 - 2 g só
 - 30 g porcukor
 - 2 nagy, szabad tartású tojás
 - 250 ml tej
 - 5 ml vaníliakivonat
1. Szitálja a lisztet, a sót, a sütőport és a cukrot egy tálba.
 2. Válassza szét a tojássárgáját és a fehérjét, majd egy külön tálban keverje össze a tojássárgáját a tejjel és a vaníliával. Alaposan keverje bele ezt a száraz keverékbe.
 3. Verje fel a tojásfehérjét, amíg lágy csúcsok emelkednek ki belőle. Óvatosan forgassa bele a masszába, ügyelve, hogy a lehető legtöbb levegő maradjon a keverékben. A legjobb, ha a massa szobahőmérsékletű.

Gluténmentes gofri (Kb. 4 darab)

- 280 g gluténmentes simaliszt keverék
- 15 g sütőpor
- 2 g só
- 60 g porcukor
- 2 nagy, szabad tartású tojás
- 200 ml tej
- 2,5 ml vaníliakivonat

Kövesse az alap gofirecept utasításait.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

 Cihazı sıvıya batırmayın.

- Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- Bu cihazı yemek pişirmek dışında herhangi bir amaçla kullanmayın.
- Bu cihaz, kullanımı sırasında ısı üretmekte ve buhar çıkarmaktadır. Yanık/haşlanma durumlarını önlemek için dikkatle açın.
- Kapağı açmak için yalnızca kapak sapını kullanın. Son derece sıcak olabileceklerinden plaka saplarını kesinlikle kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları kullanmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Kapak sapı | 7. Plaka sapları |
| 2. Güç lambası (kırmızı) | 8. Alt plaka serbest bırakma düğmesi |
| 3. Hazır lambası (yeşil) | 9. Halka çörek plakaları |
| 4. Mandal | 10. Sekmeler |
| 5. Üst plaka serbest bırakma düğmesi | 11. Üst kek plakası |
| 6. Waffle plakaları | 12. Alt kek plakası |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Plakaları ılık sabunlu suyla iyice yıkayın ve kuru bir bezle kurulaştırın.

Kek/atıştırıcılık makinenizi ilk kez kullandığınızda biraz duman çıkabilir. Bu durum normaldir ve kısa süre içinde kaybolacaktır.

İlk kullanımdan önce plakaları, tüm pişirme yüzeylerine dilerseniz fırçayla ince bir katman pişirme yağı sürerek pişirme işlemine hazırlayın. Fazla yağ kağıt havluyla silerek giderin.

PLAKALARI TAKMAK/ÇIKARMAK

Plakaları yalnızca cihaz tamamen soğuduğunda takın veya çıkarın.

- Her seferinde yalnızca bir plakayı takın veya çıkarın.
- Plaka tiplerini karışık şekilde kullanmayın.
- Halka çörek ve waffle plakaları dilediğiniz pozisyonda (üst veya alt) kullanılabilir. Kek plakaları "Brownie Upper" (Üst) ve "Brownie Lower" (Alt) şeklinde işaretlenmiştir ve yalnızca buna uygun şekilde takılmalıdır.

Bir plakayı çıkarmak için üst veya alt plaka serbest bırakma düğmesine basın ve sonra plakayı yukarı kaldırarak çıkarın.

Bir plakayı takmak için plaka üzerindeki sekmeleri, cihazın gövdesindeki menteşelerin yanındaki deliklerle aynı hizaya getirin. Plakaya bir tıklama sesiyle yerine sabitleninceye dek bastırın.

WAFFLE YAPMAK

1. Her iki waffle plakasını yerlerine takın.
2. Kapak kapalı durumdayken kek/atıştırıcılık makinenizin fişini elektrik prizine takın. Kırmızı renkli güç lambası yanacaktır.
3. Yeşil renkli hazır lambası yandığında, mandalı kaldırın ve kapağı, kapak sapından tutarak açın.
4. Alt plakanın ortasına yaklaşık 130 gr karışımdan dökün. Çok fazla miktar kullandığınız takdirde, pişirme sırasında dışarı sızacaktır.
5. Kapağı kapatın ve mandallayın. Yeşil renkli "ready" (hazır) lambası kullanım sırasında yanıp sönecektir.
6. Waffle'ı yaklaşık 5-6 dakika pişirin. Daha ktır ktır bir waffle için ilave 1-2 dakika daha pişirin.
7. Kapak sapını kullanarak kapağı açın ve waffle'ı metal olmayan uygun bir mutfak aletini kullanarak dikkatle çıkarın.

HALKA ÇÖREK (DONUT) YAPMAK

1. Her iki halka çörek plakasını yerlerine takın.
2. Waffle Yapmak başlığı altındaki 2. ve 3. adımları izleyin.
3. Alt halka çörek plakasındaki girintileri dolduracak kadar yeterli karışımı ekleyin.
4. Kapağı kapatın ve mandallayın. Yeşil renkli "ready" (hazır) lambası kullanım sırasında yanıp sönecektir.
5. 3-4 dakika veya altın sarısı oluncaya dek pişirin.
6. Open the lid using the lid handle and carefully remove the donuts using a non-metallic utensil.

KEK YAPMAK

1. "Brownie Upper" (Üst) işaretli plakanın üst kapak pozisyonuna gelmesine dikkat ederek her iki kek plakasını da takın.
2. Waffle Yapmak başlığı altındaki 2. ve 3. adımları izleyin.
3. Alt plakadaki her girintinin yaklaşık üçte ikisini kek karışımıyla doldurun. Dilerseniz, her girintiye uygun boyutta bir kağıt kek kalıbı yerleştirebilir ve kek karışımını bunlara doldurabilirsiniz.
4. Kapağı kapatın ve mandallayın. Yeşil renkli "ready" (hazır) lambası kullanım sırasında yanıp sönecektir.
5. 3-4 dakika veya altın sarısı oluncaya dek pişirin.
6. Kapağı kapak sapından tutarak açın ve kekleri metal olmayan uygun bir mutfak aletini kullanarak dikkatle çıkarın.
7. Kekleri tel bir raf üzerine koyarak soğumalarını bekleyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
 2. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
 3. Plakaları çıkarın ve ılık sabunlu suda yıkayın.
- Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.

Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu sadece görünüm amaçlıdır ve cihazın çalışmasını etkilemez.



ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Halka Çörek (Donut) (Yaklaşık 24 adet)

- 170 g katkısız un
 - 110 g ince toz şeker
 - 7 g kabartma tozu
 - 2 g tuz
 - 120 g tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
 - 1 açık alanda yemelenen tavuk yumurtası (büyük boy)
 - 175 ml tam yağlı süt
1. Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu birlikte karıştırın ve sonra bir kaseye eleyin.
 2. Tereyağı, yumurta ve sütü birlikte karıştırın ve sonra bu karışıma kuru malzemeleri ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye dek çırpın. En iyi kullanım sonucunu elde etmek için karışım oda sıcaklığında olmalıdır.

Sade Cupcake'ler (Küçük Kekler) (Yaklaşık 25 adet)

- 120 g ince toz şeker
 - 120 g tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
 - 2 açık alanda yemlenen tavuk yumurtaları (büyük boy)
 - 7 ml vanilya özütü
 - 120 g kendiliğinden kabaran un, elekten geçirilmiş
1. Bir kaseye tereyağı ve şekeri koyun ve bunları açık renk oluncaya ve neredeyse iki kat büyüklüğe ulaşıncaya kadar çırpın. Vanilyayı ekleyin.
 2. Yumurtaları hafifçe karıştırın. Bunları birer birer ve bir yandan karışımı sürekli çırpmaya devam ederek tereyağı ve şeker karışımına yedirin. Tüm yumurtalar ekleninceye dek işleme devam edin.
 3. Unu iyice karışıncaya dek yavaşça yumurta karışımına katın. Fazla karıştırmayın.

Çeşitlemeler

Çikolata: Unu 110 gr'a indirin ve 20 gr toz kakao ekleyin

Limon: Vanilya yerine 1 limonun ince rendelenmiş kabuğunu kullanın

Sade Waffle (Yaklaşık 4 adet)

- 170 g katkısız un
 - 15 g kabartma tozu
 - 2 g tuz
 - 30 g ince toz şeker
 - 2 açık alanda yemlenen tavuk yumurtaları (büyük boy)
 - 250 ml tam yağlı süt
 - 5 ml vanilya özütü
1. Un, tuz, kabartma tozu ve şekeri bir kaseye eleyin.
 2. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın ve yumurta sarılarını, sütü ve vanilyayı ayrı bir kasede bir araya getirin. Bu karışımı kuru malzemelere ekleyerek iyice karıştırın.
 3. Yumurta beyazlarını yumuşak tepelikler oluşuncaya dek çırpın. Bunu, karışımın mümkün olduğunca çok hava içermesine özen göstererek karışıma dikkatle ekleyin. En iyi kullanım sonucunu elde etmek için karışım oda sıcaklığında olmalıdır.

Glütensiz waffle'lar (Yaklaşık 4 adet)

- 280 g glütensiz katkısız un karışımı
- 15 g kabartma tozu
- 2 g tuz
- 60 g ince toz şeker
- 2 açık alanda yemlenen tavuk yumurtaları (büyük boy)
- 200 ml tam yağlı süt
- 2,5 ml vanilya özütü

Sade Waffle'lar için belirtilen yöntemi izleyin.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu introduceți aparatul în lichid.

- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Acest aparat generează căldură și eliberează aburi în timpul utilizării. Deschideți-l cu grijă pentru a evita arsurile/opăririle.
- Pentru a deschide capacul folosiți doar mânerul capacului. Nu folosiți niciodată mânerul plăcii, deoarece acestea sunt extrem de fierbinți.
- Nu folosiți acest aparat dacă este deteriorat sau defect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|---|---|
| 1. Mâner capac | 7. Mânere plăci |
| 2. Bec alimentare (roșu) | 8. Buton de eliberare a plăcii inferioare |
| 3. Bec indicator pregătire (verde) | 9. Plăcuțe pentru gogoși |
| 4. Încuietoare | 10. Capete |
| 5. Buton de eliberare a plăcii superioare | 11. Placă strat superior prăjitură |
| 6. Plăci pentru gofre | 12. Placă strat inferior prăjitură |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați bine plăcile cu apă caldă și detergent și uscați-le cu o cârpă moale.

Este posibil ca aparatul pentru prăjituri/gustări dulci să scoată puțin fum la prima utilizare. Acest lucru este normal și va dispărea în scurt timp.

Înainte de prima utilizare, tratați plăcile aplicând cu o perie sau cu un șervețel un strat subțire de ulei alimentar pe întreaga suprafață de gătit. Ștergeți uleiul în exces cu un prosop de hârtie.

MONTAREA/DEMONTAREA PLĂCILOR

Montați și demontați plăcile doar când aparatul s-a răcit complet.

- Demontați sau montați câte o singură placă o dată.
- Nu folosiți tipuri de plăci diferite.
- Plăcile pentru gogoși și gofre pot fi folosite în orice poziție (sus sau jos). Plăcile pentru prăjituri au pe ele marcat „Brownie Upper” și „Brownie Lower” și trebuie montate corect.

Pentru a demonta o placă, apăsați butonul de eliberare al plăcii superioare sau inferioare, apoi ridicați placa și scoateți-o.

Pentru a monta o placă, aliniați capetele plăcii la orificiile de lângă balamalele din corpul aparatului. Apăsați pe placă până când se fixează printr-un clic și este blocată și fixată la locul ei.

PREPARAREA GOFRELOR

1. Montați ambele plăci pentru gofre.
2. Cu capacul închis, băgați în priză aparatul pentru prăjituri/gustări dulci. Becul de alimentare roșu se va aprinde.
3. Când se aprinde becul verde indicator de pregătire, ridicați încuietoarea și deschideți capacul folosind mânerul capacului.
4. Turnați aproximativ 130 g de amestec în centrul plăcii inferioare. Nu folosiți prea mult amestec, riscați să iasă dintre plăci în timpul coacerii.
5. Închideți plăcile și blocați capacul. În timpul utilizării, becul verde indicator al „pregătirii” se va aprinde și stinge de mai multe ori.
6. Coaceți gofrele aprox. 5 - 6 minute. Dacă doriți gofre mai crocante, coaceți-le încă 1 - 2 minute.
7. Deschideți capacul folosind mânerul capacului și scoateți cu grijă gofra, folosind o ustensilă nemetalică.

PREPARAREA GOGOȘILOR

1. Montați ambele plăci pentru gogoși.
2. Urmați pașii 2 și 3 de la punctul Prepararea gofrelor.
3. Adăugați suficient amestec pentru a umple doar cavitatea din placa inferioară pentru gogoși.
4. Închideți plăcile și blocați capacul. În timpul utilizării, becul verde indicator al „pregătirii” se va aprinde și stinge de mai multe ori.
5. Lăsați să se coacă 3 - 4 minute, sau până se rumenesc.
6. Deschideți capacul folosind mânerul capacului și scoateți cu grijă gogoșile, folosind o ustensilă nemetalică.

PREPARAREA PRĂJITURILOR

1. Montați ambele plăci pentru prăjituri, asigurându-vă că placa marcată cu „Brownie Upper” este pusă în poziția superioară a capacului.
2. Urmați pașii 2 și 3 de la punctul Prepararea gofrelor.
3. Umpleți fiecare cavitate a plăcii inferioare aproximativ două treimi cu amestec pentru prăjituri. Dacă doriți, puteți pune o formă pentru prăjituri de aceeași mărime în fiecare cavitate, pe care să o umpleți cu amestec pentru prăjitură.
4. Închideți plăcile și blocați capacul. În timpul utilizării, becul verde indicator al „pregătirii” se va aprinde și stinge de mai multe ori.
5. Lăsați să se coacă 3 - 4 minute, sau până se rumenesc.
6. Deschideți capacul folosind mânerul capacului și scoateți cu grijă prăjiturile, folosind o ustensilă nemetalică.
7. Lăsați prăjiturile la răcit pe un suport de sârmă.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNȚEȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
2. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
3. Scoateți și spălați plăcile cu apă caldă și detergent.

Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.

În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură.

Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a aparatului.



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

Gogoși (Pentru aprox. 24 bucăți)

- 170 g făină simplă
 - 110 g zahăr extrafin
 - 7 g praf de copt
 - 2 g sare
 - 120 g unt fără sare, freat
 - 1 ou mare de casă
 - 175 ml lapte integral
1. Amestecați făina, zahărul, praful de copt și sarea, apoi cerneți într-un castron.
 2. Amestecați untul, oul și laptele, apoi amestecați-le cu celelalte ingredientele. Bateți cu telul până obțineți un amestec omogen. Vă recomandăm să folosiți amestecul la temperatura camerei.

Brioșe simple (Pentru aprox. 25 bucăți)

- 120 g zahăr extrafin
 - 120 g unt fără sare, freat
 - 2 ouă mari de casă
 - 7 ml extract de vanilie
 - 120 g făină cu praf de copt, cernută
1. Puneți unt și zahăr într-un castron și bateți cu telul până când devin de o culoare mai deschisă și își dublează volumul. Adăugați vanilie.
 2. Bateți ușor ouăle. Adăugați-le treptat peste unt și zahăr, bătând continuu cu telul, până când se omogenizează. Continuați până când ați adăugat fiecare ou.
 3. Încorporați încet făina la amestecul de ouă, până se omogenizează bine. Nu amestecați excesiv.

Variații

Ciocolată: reduceți cantitatea de făină la 110 g, adăugând 20 g de pudră de cacao

Lămâie: înlocuiți vanilia și coaja de la 1 lămâie, rasă mărunt

Gofre simple (Pentru aprox. 4 bucăți)

- 170 g făină simplă
 - 15 g praf de copt
 - 2 g sare
 - 30 g zahăr extrafin
 - 2 ouă mari de casă
 - 250 ml lapte integral
 - 5 ml extract de vanilie
1. Cerneți făina, sarea, praful de copt și zahărul într-n castron.
 2. Separați albușurile de gălbenușurile de ou și introduceți gălbenușurile, laptele și vanilia în alt castron. Amestecați bine acest amestec cu ingredientele uscate.
 3. Bateți cu telul albușurile, până când se întărește puțin. Încorporați-le încet în amestec, lăsând amestecul cât mai aerat. Vă recomandăm să folosiți amestecul la temperatura camerei.

Gofre fără gluten (Pentru aprox. 4 bucăți)

- 280 g amestec de făină simplă, fără gluten
- 15 g praf de copt
- 2 g sare
- 60 g zahăr extrafin
- 2 ouă mari de casă
- 200 ml lapte integral
- 2,5 ml extract de vanilie

Urmați metoda pentru Gofre simple.


Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхностите на уреда ще се нагорещат по време на употреба.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не потапяйте уреда в течност.

- Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).
- Използвайте уреда единствено за приготвяне на храна.
- По време на употреба уредът генерира топлина и от него излиза пара. Отваряйте го внимателно, за да избегнете изгаряне/опарване.
- Отваряйте капака само с ръкохватката. Никога не използвайте дръжките на плочата, тъй като са силно нагорещени.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не функционира правилно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|--|--|
| 1. Ръкохватка на капака | 7. Дръжки на плочите |
| 2. Лампичка за захранване (червена) | 8. Бутон за освобождаване на долната плоча |
| 3. Лампичка за готовност (зелена) | 9. Плочи за понички |
| 4. Резе | 10. Ушенца |
| 5. Бутон за освобождаване на горната плоча | 11. Горна плоча за кексчета |
| 6. Плочи за гофрети | 12. Долна плоча за кексчета |

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Измийте цялостно плочите с топла, сапунена вода и подсушете с мека кърпа.

Възможно е при първата употреба от уреда за сладки/соленки да излезе известно количество дим.

Това е нормално и скоро ще спре.

Преди първа употреба нанесете тънък слой олио върху цялата повърхност за готвене с помощта на четка или кърпа, за да подготвите плочите. Избършете излишната мазнина с кухненска хартия.

МОНТИРАНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПЛОЧИТЕ

Монтирайте и сваляйте плочите, само когато уредът е напълно студен.

- Монтирайте или сваляйте плочите една по една.
- Не монтирайте различни видове плочи.
- Плочите за понички и плочите за гофрети могат да се използват във всяка позиция (горна или долна). Плочите за кексчета са маркирани с "Brownie Upper" и "Brownie Lower" и трябва да се монтират съгласно това.

За да свалите една от плочите, натиснете бутона за освобождаване на горната или долната плоча, след което я повдигнете и свалете.

За да монтирате плоча, изравнете ушенцата върху плочата с отворите в близост до пантите в корпуса на уреда. Натиснете плочата надолу, докато щракне и се фиксира на едно място.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГОФРЕТИ

1. Монтирайте двете плочи за гофрети.
2. Включете мейкъра на кексчета/сладки в контакта със затворен капак. Червената лампичка светва.
3. Когато зелената лампичка светне, повдигнете резето и отворете капака чрез ръкохватката на капака.
4. Излейте около 130 г от сместа в центъра на долната плоча. Не използвайте прекалено голямо количество, тъй като ще се излее по време на готвене.
5. Затворете капака и поставете резето. Зелената лампичка за готовност ще се включва и изключва по време на употреба.
6. Гофретата се приготвя в продължение на 5-6 минути. Ако искате да стане по-хрупкава, изчакайте още 1-2 минути.
7. Отворете капака с ръкохватката и внимателно извадете гофретата с неметален прибор.

ПРИГОТВЯНЕ НА ПОНИЧКИ

1. Монтирайте и двете плочи за понички.
2. Следвайте стъпки 2 и 3 от "Приготвяне на гофрети".
3. Добавете достатъчно смес, за да попълни отворите в долната плоча за понички.
4. Затворете капака и поставете резето. Зелената лампичка за готовност ще се включва и изключва по време на употреба.
5. Оставете да се готви в продължение на 3-4 минути или до получаване на златиста коричка.
6. Отворете капака с ръкохватката и внимателно извадете поничките с неметален прибор.

ПРИГОТВЯНЕ НА КЕКСЧЕТА

1. Монтирайте и двете плочи за кексчета, като се уверите, че плочата, маркирана с "Brownie Upper" застане в горната позиция на капака.
2. Следвайте стъпки 2 и 3 от "Приготвяне на гофрети".
3. Напълнете всеки отвор от долната плоча до две трети от височината му със сместа за кексчета. Ако предпочитате, можете да поставите форми за кексчета с подходящ размер във всеки отвор и да я запълните със сместа.
4. Затворете капака и поставете резето. Зелената лампичка за готовност ще се включва и изключва по време на употреба.
5. Оставете да се готви в продължение на 3-4 минути или до получаване на златиста коричка.
6. Отворете капака с ръкохватката и внимателно извадете кексчетата с неметален прибор.
7. Оставете кексчетата да изстинат върху решетка.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
3. Свалете и измийте плочите в топла, сапунена вода.

Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.

При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е изцяло козметично и няма да повлияе върху работата на уреда.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

Понички (Приблизително 24 бр.)

- 170 гр. обикновено брашно
 - 110 гр. пудра захар
 - 7 гр. бакпулвер
 - 2 гр. сол
 - 120 гр. масло, размекнато
 - 1 голямо яйце
 - 175 мл. пълномаслено мляко
1. Смесете брашното, захарта, бакпулвера и солта, след което пресейте в купа.
 2. Смесете маслото, яйцето и млякото, след което смесете със сухите съставки. Разбийте до получаване на мека смес. Сместа е най-добра за използване, когато е със стайна температура.

Обикновени къпкейкове (Приблизително 25 бр.)

- 120 гр. пудра захар
 - 120 гр. масло, размекнато
 - 2 големи яйца
 - 7 мл. ванилов екстракт
 - 120 гр. самонабухващо брашно, пресято
1. Сипете маслото и захарта в купа, след което ги разбийте, докато цветът им избледнее и са увеличили размера си почти двойно. Добавете ванилията.
 2. Леко разбъркайте яйцата. Добавете ги постепенно към маслото и захарта, докато в това време разбивате, докато се смесят добре. Продължете до добавяне на цялото яйце.
 3. Внимателно сипвайте брашното в яйчената смес до получаване на еднообразна смес. Не смесвайте прекалено дълго.

Различни варианти

Шоколад: редуцирайте брашното до 110 гр. и добавете 20 гр. какао

Лимон: сменете ванилията с фино настъргана кора от 1 лимон

Обикновени гофрети (Приблизително 4 бр.)

- 170 гр. обикновено брашно
 - 15 гр. бакпулвер
 - 2 гр. сол
 - 30 гр. пудра захар
 - 2 големи яйца
 - 250 ml пълномаслено мляко
 - 5 мл. ванилов екстракт
1. Пресейте брашното, солта, бакпулвера и захарта в купа.
 2. Отделете жълтъците и белтъците от яйцето и смесете жълтъците, млякото и ванилията в отделна купа. Добавете сместа към сухите съставки.
 3. Разбийте белтъците до образуване на меки връхчета. Внимателно ги изсипете в сместа, като в нея оставяте максимално въздух. Сместа е най-добра за използване, когато е със стайна температура.

Гофрети без глутен (Приблизително 4 бр.)

- 280 гр. бленд от обикновено брашно без глутен
- 15 гр. бакпулвер
- 2 гр. сол
- 60 гр. пудра захар
- 2 големи яйца
- 200 мл. пълномаслено мляко
- 2,5 мл. ванилов екстракт

Следвайте метода, описан за приготвяне на обикновени гофрети.

قرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.
- ▲ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- لا تغمر الجهاز في سائل.
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثلين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا يُستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر بخلاف طهي الطعام.
- هذا الجهاز يولد الحرارة، ويخرج عنه بخار أثناء الاستخدام. اقتحبه بعناية لتجنب الحروق/اللسعات.
- استخدم فقط مقبض الغطاء لفتح الغطاء. ولا تستخدم أي مقابض الصينية لأنها ستكون ساخنة للغاية.
- لا يُستخدم هذا الجهاز في حالة تلفه أو وجود أعطال به.

للاستعمال المنزلي فقط

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1. مقبض الغطاء | 7. مقابض الصينية |
| 2. لمبة الترموستات (خضراء) | 8. زر فك الصينية العلوية |
| 3. لمبة الاستعداد للتشغيل (الأخضر) | 9. صواني الدوناتس |
| 4. مزلاج | 10. ألسنة |
| 5. زر فك الصينية العلوية | 11. الصينية العلوية للكيك |
| 6. صواني كعك الوافل | 12. الصينية السفلية للكيك |

قبل الاستخدام لأول مرة

اغسلي الصواني جيدا باستخدام الماء الدافئ والصابون وجففها بقطعة ناعمة من القماش. قد ينبعث القليل من الدخان من صانع الكيك/الوجبات الخفيفة في أول استخدام. هذا أمر طبيعي وسوف يختفي قريبا. قبل الاستخدام الأول، يجب الحفاظ على الصواني في حالة جيدة عن طريق استخدام فرشاة ومسح سطح الصواني بالقليل من زيت الطهي. امسح الزيت الزائد باستخدام مناشف المطبخ.

تركيب/فك الصواني

لا يجوز تركيب/فك الصواني إلا بعد أن يصبح الجهاز بارداً تماماً.

- ركبها أو فكها صينية واحدة في المرة الواحدة.
- لا تخلط أنواع الصواني ببعضها.
- يمكن استخدام صواني الدوناتس والوافل في أي وضعية (العلوية أو السفلية). أما صواني الكيك فتحمل علامات "Brown-ie Upper" و"Brownie Lower" و يجب تركيبها فقط بنفس هذا الترتيب.
- لفك الصينية، اضغط على زر فك الصينية العلوية أو السفلية ثم ارفعي الصينية.
- لتركيب الصينية، تحقق من توازي العلامات الموجودة على الصينية مع الثقوب القريبة من المفصلات في جسم الجهاز. اضغط على الصينية لأسفل حتى تسمعي طقطقة عندها يكون قد تم إحكامها وأصبحت في مكانها.

طريقة إعداد فطائر الوافل

1. ضعي صينية فطائر الوافل.
2. بعد إغلاق الغطاء، ضعي قابس صانع الكيك/الوجبات الخفيفة. سوف يضيء زر التشغيل الأحمر.
3. عندما يضيء زر التشغيل الأخضر، ارفعي المزلاج وافتحي الغطاء باستخدام مقبض الغطاء.
4. صبي حوالي 130 جم من المزيج في منتصف الصينية السفلية. لا تصبي الكثير من المزيج وإلا سينسكب أثناء النضج.
5. أغلقي الغطاء والمزلاج. سوف يضيء ضوء "الاستعداد" الأخضر وينطفئ أثناء الاستخدام.
6. اتركي فطائر الوافل حوالي 5-6 دقائق لتتضج. للحصول على فطائر الوافل المقرمشة، اتركها لتتضج أكثر لمدة دقيقة إلى دقيقتين إضافيتين.
7. افتحي الغطاء باستخدام مقبض الغطاء وأخرجي فطائر الوافل بعناية باستخدام أدوات غير معدنية.

إعداد الدوناتس

1. ثبتي صينية الدوناتس.
2. اتبعي التعليمات 2 و3 الخاصة بطريقة إعداد فطائر الوافل.
3. أضيفي كمية كافية من المزيج لملء الفراغ الموجود في صينية الدوناتس السفلية.
4. أغلقي الغطاء والمزلاج. سوف يضيء ضوء "الاستعداد" الأخضر وينطفئ أثناء الاستخدام.
5. اتركي المزيج 3-4 دقائق لينضج أو حتى يتحول المزيج إلى اللون البني الذهبي.
6. افتحي الغطاء باستخدام مقبض الغطاء وأخرجي الدوناتس بعناية باستخدام أدوات غير معدنية.

إعداد الكيك

1. ثبتي صينية الكيك مع التحقق من اتجاه جانب الصينية الذي يحمل علامة "Brownie Upper" إلى الأعلى، ثم ضعي الغطاء في مكانه الصحيح.
2. اتبعي التعليمات 2 و3 الخاصة بطريقة إعداد فطائر الوافل.
3. صبي مزيج الكيك في كل فراغ من فراغات الصينية السفلية حتى يصل المزيج لارتفاع الثلثين في الصينية. إذا ما كنت تفضلين ذلك، يمكنك وضع قالب الكيك ذو المقاس المناسب في الصينية السفلية واملئيه بمزيج الكيك.
4. أغلقي الغطاء والمزلاج. سوف يضيء ضوء "الاستعداد" الأخضر وينطفئ أثناء الاستخدام.
5. اتركي المزيج 3-4 دقائق لينضج أو حتى يتحول المزيج إلى اللون البني الذهبي.
6. افتحي الغطاء باستخدام مقبض الغطاء وأخرجي الكيك بعناية باستخدام أدوات غير معدنية.
7. اتركي الكيك ليبرد على الحامل السلكي.

محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
 2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
 3. أخرجي الصواني واغسلها بالماء الدافئ والصابون.
- لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
- يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إهذه الخطوة من قبيل النظافة فقط ولا تؤثر على تشغيل الجهاز.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

الدوناتس (يكفي هذا المقدار لإعداد حوالي 24)

- 170g دقيق عادي
- 110g سكر ناعم
- 7g مسحوق خبيز
- 2g ملح
- 120g زبد لا يحتوي على ملح، طري
- 1 بيضة كبيرة
- 175ml حليب كامل الدسم

1. امزجي الدقيق، والسكر، ومسحوق الخبيز (بيكنج باودر)، والملح معًا وانخلهم في وعاء.
2. امزجي الزبد، والبيض والحليب معًا ثم امزجهم مع المكونات الجافة. اخفقي المزيج حتى يصبح ناعمًا. يفضل استخدام المزيج في درجة حرارة الغرفة.

طريقة إعداد الكيك الكادي (يكفي هذا المقدار لإعداد حوالي 25)

- 120g سكر ناعم
 - 120g زبد لا يحتوي على ملح، طري
 - 2 بيض كبير
 - 7ml خلاصة فانيليا
 - 120g دقيق ذاتي التخثير، منخول
1. أضيفي الزبد والسكر في وعاء واخفقيهما معًا حتى يتحول المزيج إلى اللون الفاتح ويتضاعف حجمه. أضيفي الفانيليا.
 2. اخفقي البيض مع بعضه البعض برفق. أضيفي البيض على مراحل لمزيج الزبد والسكر أثناء الخفق على نحو متواصل وحتى يمتزج البيض مع المزيج. استمري في فعل ذلك حتى تضيفي البيض بالكامل.
 3. أضيفي الدقيق برفق إلى مزيج البيض حتى يمتزج معه تمامًا. لا تبالغي في عملية مزج المكونات.

طريقة إعداد فطائر الوافل العادية (يكفي هذا المقدار لإعداد حوالي 4)

- 170g دقيق عادي
 - 15g مسحوق خبيز
 - 2g ملح
 - 30g سكر ناعم
 - 2 بيض كبير
 - 250ml حليب كامل الدسم
 - 5ml خلاصة فانيليا
1. انخلي الدقيق، والملح، ومسحوق الخبيز (بيكنج باودر) والسكر في وعاء.
 2. افصلي صفار البيض عن البياض، وامزجي صفار البيض، والحليب، والفانيليا في وعاء منفصل. ثم امزجهم جيدًا مع المكونات الجافة.
 3. اخفقي بياض البيض حتى ترين فقاعات خفيفة. أضيفيه بعناية على المزيج مع الحفاظ على كمية الهواء الموجودة.

فطائر الوافل الخالية من الغلوتين (يكفي هذا المقدار لإعداد حوالي 4)

- 280g مزيج الدقيق العادي الخالي من الغلوتين
 - 15g مسحوق خبيز
 - 2g ملح
 - 60g سكر ناعم
 - 2 بيض كبير
 - 200ml حليب كامل الدسم
 - 2.5ml خلاصة فانيليا
- اتبعي طريقة إعداد فطائر الوافل العادية

