

HEINNER

APARAT DE FĂCUT GOFRE

Model: HWF-1000CR



- Aparat de făcut gofre
- Putere: 1000 W

www.heinner.ro

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

I. INTRODUCERE

Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- Aparat de făcut gofre
- Manual de utilizare
- Certificat de garanție



III. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

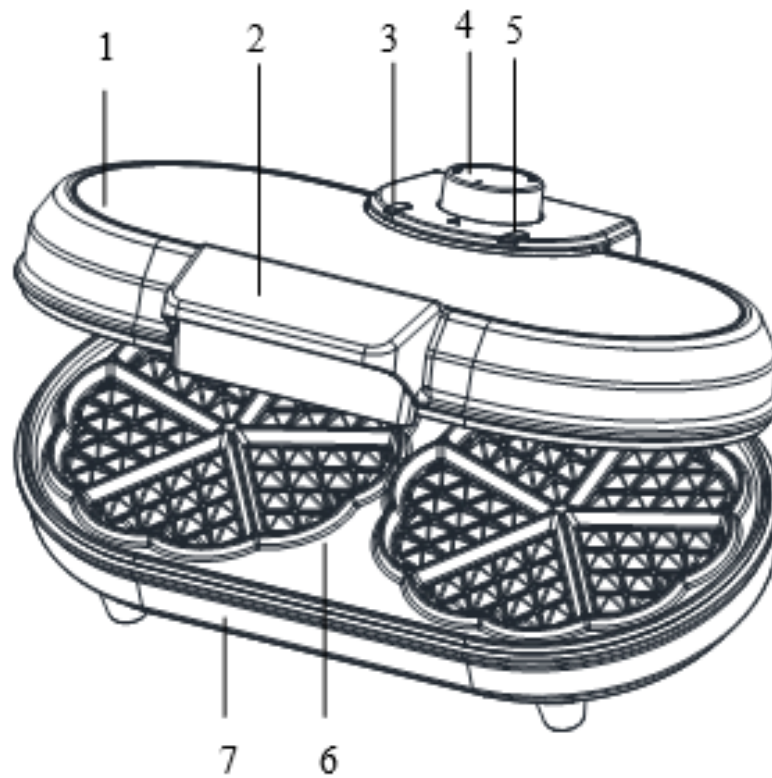
• CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE

- Alimentați aparatul numai de la o sursă de alimentare de 220-240 V și 50/60 Hz. Acest produs este destinat numai uzului casnic.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul și butonul rotativ.
- Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți în apă sau în alte lichide cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul.
- Atunci când aparatele electrocasnice sunt utilizate de către copii sau în preajma acestora, este necesară o supraveghere atentă.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în uz și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de atașarea sau detașarea accesoriilor, precum și înainte de curățarea aparatului.
- Nu utilizați aparatul cu cablul de alimentare deteriorat, dacă prezintă defecțiuni sau dacă a fost avariat. Pentru evitarea riscului de electrocutare, nu încercați să reparați aparatul pe cont propriu. Apelați la centru de reparații specializat, în vederea verificării și deparării. Reasamblarea incorectă poate prezenta risc de electrocutare în momentul utilizării aparatului.
- Utilizarea de accesorii nerecomandate de către producător poate avea ca rezultat provocarea unui incendiu, electrocutarea sau rănirea persoanelor.
- Nu utilizați produsul în aer liber sau în scop comercial.
- Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
- După utilizarea aparatului, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
- Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
- Este necesar să acționați cu prudență deosebită atunci când transportați un aparat care conține ulei încins sau alte lichide fierbinți.
- După finalizarea preparării, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul deschis pentru a permite răcirea acestuia.

AVERTISMENT: PENTRU REDUCEREA RISCULUI DE INCENDIU SAU ȘOC ELECTRIC, REPARAȚIILE TREBUIE EFECTUATE NUMAI DE CĂTRE PERSONAL CALIFICAT.

**PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.
ACEST APARAT ESTE DESTINAT NUMAI
UZULUI CASNIC.**

IV. DESCRIERE



1. Carcasă superioară	5. Indicator luminos „pregătit pentru utilizare” (verde)
2. Mâner	6. Plite cu înveliș neaderent
3. Indicator luminos de alimentare (roșu)	7. Carcasă inferioară
4. Buton pentru reglarea temperaturii	

V. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
- Îndepărtați toate materialele ambalajului.
- Ștergeți plitele cu un burete sau cu o cârpă umezită în apă caldă.

NU INTRODUCEȚI APARATUL ÎN APĂ ȘI NU CURĂȚAȚI APARATUL SUB JET DE APĂ.

- După curățare, ștergeți aparatul cu o cârpă sau cu un prosop de hârtie.
- Acoperiți plitele cu puțin ulei de gătit sau spray pentru gătit.

NOTĂ: Atunci când aparatul se încălzește pentru prima dată, este posibil ca acesta să emită un ușor miros de ars și puțin fum. Acest lucru este normal în cazul multor aparate de acest tip. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dumneavoastră. Totuși, acest lucru poate afecta gustul primei șarje de gofre și, prin urmare, vă recomandăm să nu le consumați.

NU INTRODUCEȚI ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE AL APARATULUI ÎN APĂ SAU ÎN ALTE LICHIDE.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Închideți capacul aparatului de făcut gofre și conectați ștecărul la o sursă de alimentare de 220~240V. Veți observa că indicatorul luminos de alimentare (roșu) se aprinde.
- Preîncălziți aparatul de făcut gofre rotind butonul de reglare a temperaturii la poziția pentru temperatură maximă. Veți observa că indicatorul luminos „pregătit pentru utilizare” (verde) se aprinde, indicând faptul că aparatul de făcut gofre a început preîncălzirea.
- Va dura aproximativ 3 până la 5 minute pentru a ca aparatul să atingă temperatura necesară preparării. Indicatorul luminos de alimentare (roșu) va rămâne aprins până la deconectarea aparatului de făcut gofre de la sursa de alimentare. Când indicatorul luminos verde se stinge, aparatul de făcut gofre este pregătit pentru utilizare.

NOTĂ: Rotiți butonul de reglare a temperaturii la setarea dorită. Cu o temperatură mai scăzută veți obține gofre mai deschise la culoare, iar gofrele coapte la o temperatură mai ridicată vor fi mai rumene și mai crocante. Pentru început, încercați o setare pentru temperatură medie. Puteți selecta mai târziu o temperatură mai scăzută sau mai ridicată, în funcție de preferințe. Rezultatele preparării depind și de aluatul de gofre utilizat.

NOTĂ: Înainte de a coace prima șarjă de gofre, utilizați o pensulă de patiserie pentru a aplica ulei vegetal pe plitele aparatului. De asemenea, puteți utiliza spray pentru gătit.

- Deschideți aparatul de făcut gofre și umpleți plita inferioară cu aluat. Dacă este necesar, utilizați o spatulă pentru a întinde aluatul către colțurile plitei.
- Închideți capacul aparatului de făcut gofre. Indicatorul luminos verde se va aprinde din nou.

NOTĂ: Lăsați capacul închis cel puțin un minut și jumătate. Dacă deschideți aparatul prea devreme, gofrele nu vor fi preparate corespunzător, se vor fărâmița și va fi dificil să le luați din aparat.

- Lăsați gofrele să se coacă aproximativ 3 până la 6 minute. Indicatorul luminos verde se stinge din nou. Gofrele vor fi preparate în funcție de setarea de temperatură selectată. Dacă doriți să obțineți gofre mai rumene, închideți capacul și continuați prepararea până la obținerea culorii dorite.
- Odată ce gofrele sunt gata, scoateți-le cu grijă din aparatul de făcut gofre cu ajutorul unei ustensile nemetalice. Nu atingeți suprafața de preparare cu obiecte ascuțite sau metalice. Acestea pot deteriora suprafața neaderentă.
- Dacă doriți să coaceți o nouă șarjă de gofre, nu mai este nevoie să închideți capacul aparatului de făcut gofre în vederea preîncălzirii, ci puteți umple direct plita inferioară cu aluat.
- După finalizarea preparării, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul deschis pentru a permite răcirea acestuia.

SFATURI UTILE

- Nu amestecați prea mult aluatul, deoarece gofrele vor fi tari. Amestecați aluatul numai până la omogenizarea acestuia.
- Cantitatea optimă de aluat pentru prepararea unei gofre bine formate depinde de tipul aluatului. Utilizarea unui pahar gradat vă poate ajuta să stabiliți cantitatea corespunzătoare. Puneți în plita inferioară suficient aluat pentru a acoperi întreaga plită.
- Pentru a obține gofre mai uniforme, înainte de a închide capacul, întindeți aluatul către marginile plitei, utilizând o spatulă din cauciuc termorezistent sau altă ustensilă nemetalică.
- Pentru ca gofrele să rămână crocante, lăsați-le să se răcească pe un grătar, astfel încât partea de jos a acestora să nu se umezească.
- Pentru a consuma gofrele crocante, păstrați-le calde pe grătarul unui cuptor preîncălzit la 90 °C.
- Gofrele care s-au răcit pot fi reîncălzite și cu ajutorul aparatului de făcut gofre, acestea redevenind crocante. Rotiți butonul de reglare a temperaturii la o setare pentru temperatură redusă. Potrivii gofrele pe plită; închideți capacul aparatului și încălziți gofrele 1-2 minute, având grijă ca acestea să nu se ardă.
- Gofrele coapte pot fi congelate. Lăsați-le să se răcească pe un grătar. Puneți gofrele într-o pungă de plastic pentru congelator sau într-un recipient acoperit, separându-le cu hârtie de copt. Reîncălziți într-un prăjitor de pâine sau în cuptor gofrele congelate, până când acestea sunt fierbinți și crocante.

VI. CURĂȚARE, ÎNGRIJIRE ȘI DEPOZITARE

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de curățarea acestuia. Nu este necesară dezasamblarea aparatului în vederea curățării. Nu introduceți aparatul în apă sau în mașina de spălat vase.

- Utilizați o perie pentru a îndepărta firimiturile de pe plite. Ștergeți plitele cu un prosop de hârtie, pentru a îndepărta uleiul sau untul de pe acestea. De asemenea, puteți șterge plitele cu o cârpă umedă. Nu utilizați obiecte abrazive care să poată zgâria sau deteriora învelișul neaderent.

Ștergeți exteriorul aparatului numai cu o cârpă umedă. Nu curățați exteriorul aparatului cu bureți de sârmă sau alte obiecte abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafețele. Pentru a curăța carcasa superioară, puteți folosi ocazional o substanță potrivită pentru curățarea oțelului inoxidabil. Nu introduceți produsul în apă sau în alte lichide.

- Nu puneți aparatul în mașina de spălat vase.
- Dacă rămâne aluat ars pe plite, puneți puțin ulei de gătit pe aluatul întărit. Lăsați aluatul să se înmoaie câteva minute, apoi îndepărtați-l cu un prosop de hârtie sau cu o cârpă moale.
- Nu utilizați ustensile metalice pentru a scoate gofrele din aparat, deoarece acestea pot deteriora suprafețele neaderente.

DEPOZITARE

- Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare înainte de a depozita aparatul.
- Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă că acesta s-a răcit și este uscat.

VII. REȚETE

GOFRE CLASICE

1½ cești de făină	3 ouă mari (separați albușul de gălbenuș)
½ ceașcă amidon de porumb	2 linguri zahăr tos
2 linguri făină de porumb (opțional)	1¾ cești lapte
1 lingură praf de copt	½ linguriță esență de vanilie
1 linguriță sare	½ ceașcă (1 cub) unt nesărat, topit

Într-un castron mare, puneți făina de porumb, făina, amidonul de porumb, praful de copt și sarea, apoi amestecați-le bine; lăsați amestecul deoparte. Într-un alt castron sau într-un blender, bateți albușurile până când obțineți o spumă. Adăugați zahărul și continuați să bateți până când amestecul formează vârfuri; lăsați amestecul deoparte. Bateți împreună gălbenușurile, laptele și vanilia. Cu ajutorul unei spatule de cauciuc, încorporați amestecul care conține lapte în amestecul care conține făină, amestecând numai până când ingredientele uscate se umezesc. Chiar dacă se formează cocoloașe, nu amestecați mai mult. Încorporați untul topit. Adăugați albușurile bătute și omogenizați amestecul. Turnați aluatul pe plita fierbinte și unsă a aparatului de făcut gofre.

Obțineți aproximativ 5½ cești de aluat.

Sfat: Amidonul de porumb face gofrele mai crocante. Dacă nu aveți amidon de porumb, înlocuiți-l cu 2 cești de făină. Coaceți gofrele în conformitate cu instrucțiunile.

Gofre cu nuci Pecan prăjite și merișoare

Presărați nuci Pecan măcinate pe plita inferioară fierbinte și unsă a aparatului de făcut gofre.

Turnați aluatul peste nucile Pecan. Presărați pe aluat merișoare uscate.

Închideți capacul aparatului și coaceți gofrele în conformitate cu instrucțiunile.

VIII. DETALII TEHNICE

Putere	1000 W
Tensiune de alimentare	220-240V, 50/60Hz
Culoare	Negru cu arămiu



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unu la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pabela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ati cumparat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu contine materialele daunatoare si interzise specificate in Directiva.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, Bucuresti, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

WAFFLE MAKER

Model: HWF-1000CR



- Waffle maker
- Power: 1000W

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

II. PACKAGE CONTENT

- **Waffle maker**
- **User manual**
- **Warranty card**



III. SAFETY INSTRUCTIONS

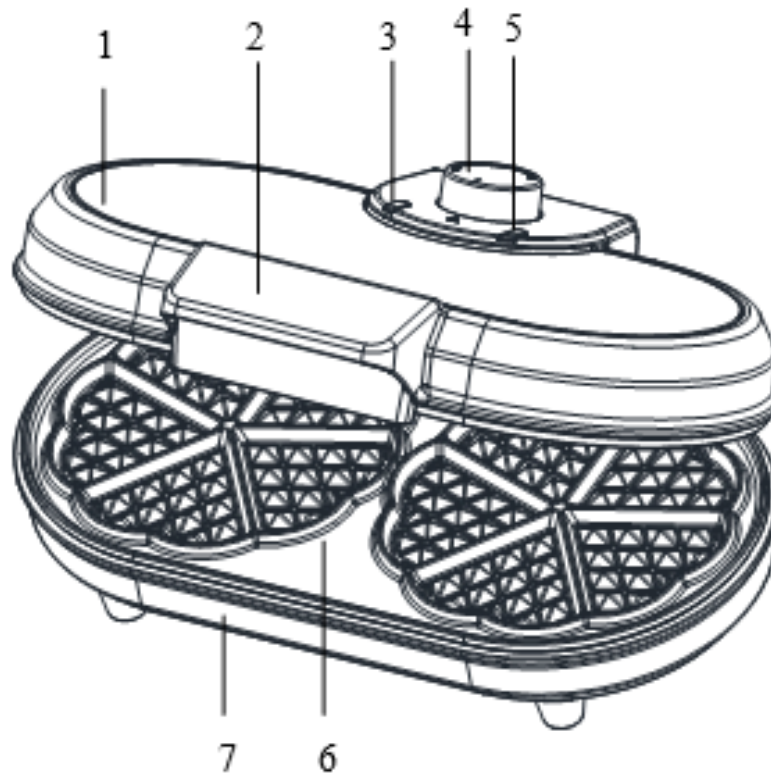
- **READ ALL INSTRUCTIONS**

- Use only on AC 220-240 Volt, 50/60 Hz. Use only for household.
- Do not touch hot surfaces. Use handle and knob.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Waffle Maker yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Waffle Maker is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Unplug the unit when finished using.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Once you are finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave the waffle maker open to cool.

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, ONLY AUTHORIZED PERSONNEL SHOULD DO REPAIRS.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

IV. DESCRIPTION



1. Upper housing	5. Ready light (Green)
2. Handle	6. No-stick cooking plates
3. Power light (Red)	7. Bottom housing
4. Temperature control knob	

V. USING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging.
- Clean the Cooking Plates by wiping with a sponge or cloth dampened in warm water.

DO NOT IMMERSE THE UNIT

AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONTO THE COOKING SURFACE.

- Dry with a cloth or paper towel.
- Lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or a cooking spray.

NOTE: When your Waffle Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance. However, it may affect the flavor of the first set of waffles prepared in your waffle maker, and it is recommended that you discard these.

DO NOT IMMERSE THE HEATING BODY OF THE WAFFLE MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

HOW TO USE

- Close the waffle maker and plug it into a 220~240V AC outlet, you will notice that the red power light will go on.
- Pre-heat the waffle maker by setting the temperature control to the maximum setting, you will notice that the green ready light will go on, indicating that the waffle maker has begun preheating.
- It will take approximately 3 to 5 minutes to reach baking temperature. The red power light will remain on until you unplug your waffle maker. And when the green light goes off, the waffle maker is ready for use.

NOTE: Set the Waffle Temperature Control to your desired setting: low for light colored waffles and higher for darker and crisp waffles, min for warming waffles. At first, try a setting in the middle. You may later adjust it lower or higher according to your preference. Different waffle batters will also cook up differently.

NOTE: Before baking the first waffles of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle grids with vegetable oil. A light coating of non-stick cooking spray also works well.

- Open the waffle maker and pour batter to fill the lower cooking plate. If necessary, use a spatula to spread the batter in to the corners of the grid.
- Close the waffle maker. The green ready light will go on again.

NOTE: Do not open for at least 1½ minutes. Opening too soon will cause under-baked waffles to split, making them difficult to remove.

- Cook for about 3 to 6 minutes, the green ready light goes off again, The waffles should be done according to Temperature Control setting chosen. If you want them darker, close the lid and continue baking until the desired color is achieved.
- Once the waffles cooked, carefully remove them from the waffle maker with a non-metallic utensils. Never touch the cooking surface with sharp, pointy or metal objects. This could damage the no-stick surface.
- At this time ,If you want to cook more waffles, you do not need to close waffle maker to Pre-heat again, you can directly pour batter to fill the lower cooking plate to making more waffles.
- Once you are finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave the waffle maker open to cool.

HELPFUL HINTS

- Do not over mix batter or waffles will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimal amount of batter to produce a full-shaped waffle, without overflowing, will vary with different waffle batters. Pouring batter from a measuring cup will help you gauge how much batter to use each time. Fill bottom grid of waffle maker with enough batter to cover peak areas of the grid about $\frac{3}{4}$ to 1 cup.
- For more evenly shaped waffles, spread thick batters to outer edge of grid, using a heat proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing lid.
- To retain crispness, let the baked waffles cool on a wire rack to prevent steam from accumulating underneath.
- When serving several waffles at one time, keep waffles hot and crisp by placing on a rack in a preheated 200°F oven until ready to serve.
- Already cooled waffles can be re-warmed and re-crisped, individually, by returning to hot waffle maker. Set Waffle Temperature Control to low. Place waffle on grid so grooves match up; close lid and heat for 1 to 2 minutes, watching carefully to prevent burning.
- Baked waffles freeze well. Cool completely on wire rack. Store in plastic freezer bag or in covered container, separating waffles with wax paper. Reheat frozen waffles in toaster oven, oven or toaster until hot and crisp.

VI. CLEANING, CARE AND STORAGE

- Always unplug the waffle maker and allow it to cool before cleaning. There is no need to disassemble the waffle maker for cleaning. Never immerse the waffle maker in water or place in dishwasher.
- Brush away any loose crumbs from the grooves. Wipe grids clean with a paper towel, absorbing any oil or butter that might be down in the grooves of the grid. You can also wipe grids with a damp cloth. Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Wipe the outside of the waffle maker with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. A little metal polish suitable for stainless steel may be used occasionally on the top housing. Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not place in the dishwasher.
- Should any batter become baked onto the grids, pour a little cooking oil onto the hardened batter. Let sit 5 minutes to soften batter, then wipe off with a paper towel or soft cloth.
- Do not use metal utensils to remove your waffles, they can damage the non-stick surface.

STORAGE

- Always unplug the Waffle Maker before storage.
- Always make sure the Waffle Maker is cool and dry before storing.

VII. RECIPES

CLASSIC WAFFLES

1½ cups all-purpose flour	3 large eggs, separated
½ cup cornstarch	2 tbsp. granulated sugar
2 tbsp. cornmeal (optional)	1¾ cups milk
1 tbsp. baking powder	½ tsp. pure vanilla extract
1 tsp. salt	½ cup (1 stick) unsalted butter, melted

In large bowl, sift or whisk together flour, cornstarch, cornmeal, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In mixer bowl, beat egg whites until soft peaks form. Add sugar; continue beating just until stiff peaks form; set aside. Whisk together egg yolks, milk and vanilla. Using rubber spatula, stir milk mixture into flour mixture, blending just until dry ingredients are moistened. (There should still be small lumps; do not over mix). Stir in melted butter. Fold in beaten egg whites until combined. Pour batter onto hot, greased waffle maker and bake.

Makes about 5½ cups batter

Waffle Tip: Cornstarch makes the waffles crisper. If you don't have cornstarch, you could still make great waffles by omitting cornstarch and increasing flour to 2 cups. Bake as directed.

Toasted Pecan & Cranberry Waffles

Sprinkle chopped pecans onto bottom grid of hot, greased waffle maker. Pour batter over pecans. Sprinkle dried cranberries over batter. Close waffle maker and bake as directed.

VIII. TECHNICAL DETAILS

Power	1000 W
Voltage	220-240V, 50/60Hz
Color	Black with copper



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



This product is in conformity with norms and standards of European Community.

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

ГОФРЕТНИК

Модел: HWF-1000CR



www.heinner.ro

- Гофретник
- Мощност: 1000 W

Благодарим Ви за закупуването на този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Преди да използвате този уред прочетете внимателно наръчника с инструкции. Съхранявайте наръчника с цел бъдещи справки.

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- Гофретник
- Наръчник за употреба
- Сертификат за гаранция



III. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

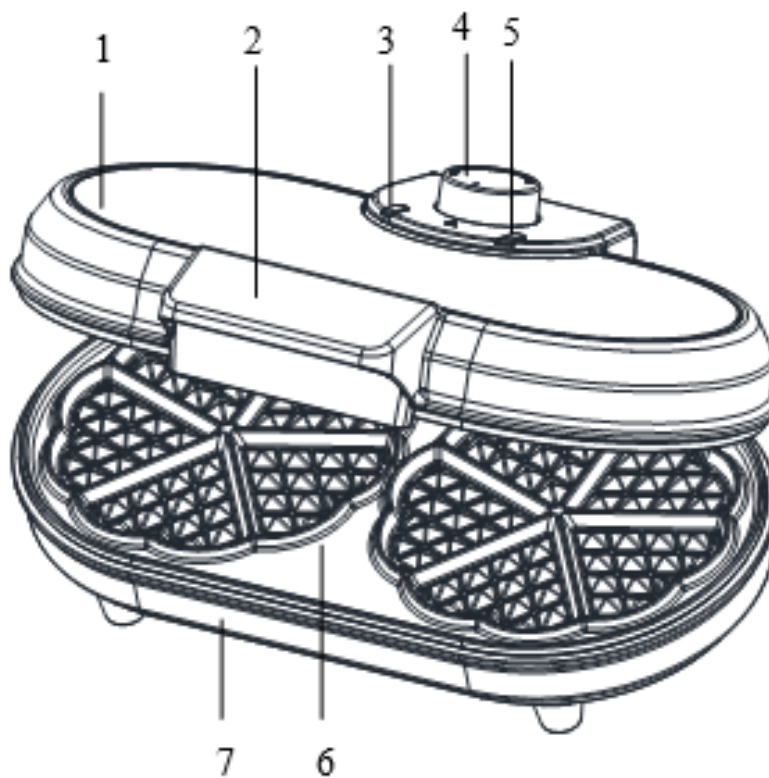
• ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

- Захранвайте уреда само от източник на захранване 220-240V~ и 50/60 Hz. Този продукт е предназначен само за домашна употреба.
- Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката и ротационния бутон.
- За да се защитите от риска от токов удар, не потапяйте захранващия кабел, щепсела или уреда във вода или в други течности.
- Тогава, когато се използват електроуреди от страна на деца или в близост до тях, е необходим внимателен надзор.
- Изключвайте уреда от източника за захранване с електроенергия тогава, когато не се използва и преди почистване. Оставете уреда да изстива преди добавяне или премахване на аксесоари, както и преди неговото почистване.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или ако има неизправност. За предотвратяване на риска от токов удар, не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Обърнете се към специализиран сервизен център с оглед проверка и отстраняване на повредата. Неправилното повторно сглобяване може да доведе до риск от токов удар при използване на уреда.
- Използването на аксесоари, които не се препоръчват от производителя, може да има като резултат възникване на пожар, токов удар или нараняване на хора.
- Не използвайте продукта на открито или за търговски цели.
- Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрятата фурна.
- След използване на уреда изключвайте щепсела от източника за захранване с електроенергия.
- Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.
- Уредите не са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.
- Необходимо е да действате особено внимателно, когато премествате уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности.
- След приключване на приготвянето, изключете щепсела от източника на захранване и оставете уреда отворен, за да се позволи неговото охлаждане.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЗА ДА СЕ НАМАЛИ РИСКА ОТ ПОЖАР ИЛИ ТОКОВ УДАР, РЕМОНТИТЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ САМО ОТ КВАЛИФИЦИРАН ПЕРСОНАЛ.

**СЪХРАНЯВАЙТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.
ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА
ДОМАШНА УПОТРЕБА.**

IV. ОПИСАНИЕ



1. Горен корпус	5. Светлинен индикатор „готов за употреба“ (зелен)
2. Дръжка	6. Пласти с незалепващо покритие
3. Светлинен индикатор на захранване (червен)	7. Долен корпус
4. Бутон за регулиране на температурата	

V. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.
 - Отстранете всички опаковъчни материали.
 - Избършете плочите с гъба или с навлажнена кърпа в топла вода.
- НЕ ПОТАПАЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА И НЕ ПОЧИСТВАЙТЕ УРЕДА ПОД ВОДНА СТРУЯ.**
- След почистване, избършете уреда с кърпа или с кухненска хартия.
 - Намажете плочите с малко олио или спрей за готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато уредът се загрева за първи път, възможно е да образува лека миризма на изгоряло и малко дим. Това е нормално при много уреди от този вид. Това не засяга безопасността на Вашия уред. Но, това може да повлияе на вкуса на първата партида гофрети и, следователно, Ви препоръчваме да не ги консумирате.

НЕ ПОТАПАЙТЕ НАГРЕВАТЕЛНИЯ ЕЛЕМЕНТ НА УРЕДА ВЪВ ВОДА ИЛИ В ДРУГИ ТЕЧНОСТИ.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

- Затворете капака на гофретника и включете щепсела към източник на захранване 220-240V~. Ще забележите, че светва светлинният индикатор за захранване (червен).
- Загрейте гофретника предварително, като завъртите бутона за регулиране на температурата до позицията за максимална температура. Ще забележите, че светва светлинният индикатор „готов за употреба“ (зелен), като показва, че гофретникът е започнал предварителното загревяне.
- Ще отнеме от 3 до 5 минути, за да достигне уредът необходимата температура за приготвяне. Светлинният индикатор за захранване (червен) ще остане светнат, докато гофретникът не бъде изключен от източника на захранване. Когато изгасне зеленият светлинен индикатор, гофретникът е готов за употреба.

ЗАБЕЛЕЖКА: Завъртете бутона за регулиране на температурата до желаната настройка. При по-ниска температура ще получите по-светли гофрети на цвят, но тези, които са изпечени при по-висока температура, ще бъдат по-препечени и по-хрупкави. Като за начало опитайте настройка за средна температура. По-късно, може да изберете по-ниска или по-висока температура, в зависимост от предпочитанията. Резултатите от приготвянето зависят и от използваното тесто за гофрети.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди да изпечете първата партида гофрети, използвайте сладкарска четка, за да нанесете растително масло върху плочите на уреда. Също така, може да използвате спрей за готвене.

- Отворете гофретника и напълнете долната плоча с тесто. Ако е необходимо, използвайте шпатула, за да разнесете тестото до ъглите на плочата.
- Затворете капака на гофретника. Зеленият светлинен индикатор ще светне отново.

ЗАБЕЛЕЖКА: Оставете капака затворен поне минута и половина. Ако отворите уреда твърде рано, гофретите няма да бъдат приготвени по съответстващ начин, ще се натрошат и ще Ви бъде трудно да ги извадите от уреда.

- Оставете гофретите да се пекат от 3 до 6 минути. Зеленият светлинен индикатор ще изгасне отново. Гофретите ще бъдат приготвени в зависимост от избраната настройка на температурата. Ако желаете да получите по-изпечени гофрети, затворете капака и продължете приготвянето, докато се получи желаният цвят.
- След като са готови гофретите, изваждайте ги внимателно от гофретника с помощта на неметален прибор. Не докосвайте повърхността за готвене с остри или метални предмети. Те могат да повредят незалепващата повърхност.
- Ако желаете да изпечете нова партида гофрети, вече не е необходимо да затворите капака на гофретника, за да го загреете предварително, а може веднага да напълните долната плоча с тесто.
- След приключване на приготвянето, изключете щепсела от източника на захранване и оставете уреда отворен, за да се позволи неговото охлаждане.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Не разбърквайте тестото твърде много, тъй като гофретите ще станат твърди. Разбърквайте тестото само докато стане хомогенно.
- Оптималното количество тесто за приготвяне на добре оформена гофрета зависи от вида на тестото. Използването на измервателна чаша може да Ви помогне да определите съответстващото количество. Поставете в долната плоча достатъчно тесто, за да покрие цялата плоча.
- За да получите по-равномерни гофрети, преди да затворите капака, разнесете тестото към краищата на плочата, използвайки топлоустойчива гумена шпатула или друг неметален прибор.
- За да се запазят гофретите хрупкави, оставете ги да се охлаждат върху скара, така че долната им страна да не се навлажнява.
- За да консумирате хрупкави гофрети, запазете ги топли върху скарата на предварително загрята фурна при 90°C.
- Гофретите, които са изстинали, могат да бъдат претоплени и с помощта на гофретника, като така ще станат отново хрупкави. Завъртете бутона за регулиране на температурата до настройка за ниска температура. Поставете гофретите върху плочата; затворете капака на уреда и затоплете гофретите за 1-2 минути, като внимавайте да не ги изгорите.
- Изпечените гофрети могат да бъдат замразени. Оставете ги да се охладят върху скара. Поставете гофретите в пластмасова торбичка за фризер или в покрит съд, като ги отделите с хартия за печене. Претоплете замразените гофрети в тостер или във фурна, докато станат горещи и хрупкави.

VI. ПОЧИСТВАНЕ, ОПАЗВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Изключете уреда от източника на захранване и го оставете да се охлади преди неговото почистване. Не е необходимо разглобяване на уреда, за да бъде почистен. Не поставяйте уреда във вода или в съдомиялна машина

- Използвайте четка, за да отстраните трохите от плочите. Избърсвайте плочите с кухненска хартия, за да отстраните олиото или кравето масло от тях. Също така, може да избърсвате плочите с влажна кърпа. Не използвайте абразивни предмети, които могат да надерат или повредят незалепващото покритие.

Избърсвайте външната част на уреда само с влажна кърпа. Не почиствайте външната част на уреда с телчета за съдове или други абразивни предмети, т.к. могат да повредят повърхностите. За да почиствате горния корпус, може да използвате понякога вещество, подходящо за почистване на неръждаема стомана. Не потапяйте продукта във вода или в други течности.

- Не поставяйте уреда в съдомиялна машина.
- Ако остане изгорено тесто върху плочите, поставете малко олио върху втвърденото тесто. Оставете тестото да омекне за няколко минути; след това избършете го с кухненска хартия или мека кърпа.
- Не използвайте метални прибори, за да изваждате гофретите от уреда, т.к. могат да повредят незалепващото покритие.

СЪХРАНЕНИЕ

- Изключвайте щепсела от източника на захранване преди да складирате уреда.
- Преди да складирате уреда, уверете се, че се е охладил и че е сух.

VII. РЕЦЕПТИ

КЛАСИЧЕСКИ ГОФРЕТИ

1½ чашки брашно	3 големи яйца (отделете белтъка от жълтъка)
½ чашка царевично нишесте	2 с.л. захар
2 с.л. царевично брашно (по желание)	1¼ чашки прясно мляко
1 с.л. бакпулвер	½ ч.л. ванилова есенция
1 ч.л. сол	½ чашка (1 кубче) обезсолено кр. масло, разтопено

В голяма купа поставете царевичното брашно, брашното, царевичното нишесте, бакпулвера и солта, след това разбъркайте добре; оставете сместа встрани. В друга купа или в блендер разбийте белтъците докато се разпенят. Добавете захарта и продължавайте да разбивате, докато сместа образува върхове; оставете сместа встрани. Разбийте заедно жълтъците, прясното мляко и ванилията. С помощта на гумена шпатула включете сместа, която съдържа прясно мляко, към сместа, която съдържа брашно, разбърквайки само докато се овлажнят сухите съставки. Дори да се образуват бучки, не разбърквайте повече. Включете разтопеното краве масло. Добавете разбитите белтъци и хомогенизирайте сместа. Изсипете тестото върху горещата и намазнена плоча на гофретника.

Ще получите около 5½ чашки тесто.

Съвет: Царевичното нишесте прави гофретите по-хрупкави. Ако нямате царевично нишесте, заменете го с 2 чашки брашно. Изпичайте гофретите съгласно инструкциите.

Гофрети с печени орехи Пекан и червени боровинки

Поръсете смлени орехи Пекан върху горещата и намазнена долна плоча на гофретника.

Изсипете тестото върху орехите Пекан. Поръсете върху тестото изсушени червени боровинки.

Затворете капака на уреда и изпичайте гофретите в съответствие с инструкциите.

VIII. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Мощност	1000 W
Захранващо напрежение	220-240 V~ при 50/60 Hz
Цвят	Медно черен



HEINNER е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**.

Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

GOFRISÜTŐ

Modell: HWF-1000CR



- Gofrisütő
- Teljesítmény: 1000 W

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

I. BEVEZETÉS

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatót. Utólagos tanulmányozás céljából, kérjük, őrizze meg a használati kézikönyvet.

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- Gofrisütő
- Használati kézikönyv
- Jótállási bizonylat



III. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

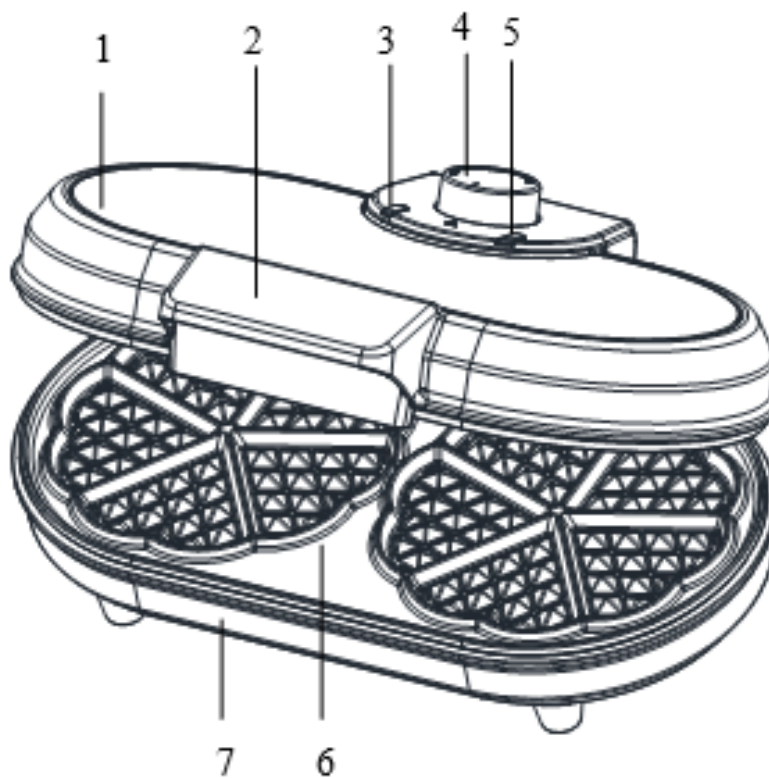
• **OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST!**

- A készüléket csak 220-240 V és 50/60 Hz tápegységről táplálja. Ez a terméket csak háztartási használatra tervezték.
- Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút és a forgatható kapcsolót.
- Az áramütés elkerülése érdekében, ne helyezze a a tápvezetékét, a dugaszolót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- A háztartási készülékek gyermekek általi vagy azok közelében történő használata esetén figyelmes felügyelet szükséges.
- Áramtalanítsa a készüléket, ha éppen használaton kívül van vagy tisztítás előtt. A tartozékok hozzacsatolása vagy eltávolítása, valamint a készülék tisztításának megkezdése előtt hagyja a készüléket kihűlni.
- Ne használja a készüléket hibás vagy megrongálódott tápvezetékekkel. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében, ne javítsa saját felelősségére a készüléket. A készülék ellenőrzése és a hibaelhárítás érdekében forduljon hivatalos javítóközponthoz. A helytelen összeszerelés a készülék használata pillanatában áramütés veszélyes lehet.
- A gyártó által nem ajánlott kiegészítők használata tüzesethez, áramütéshez vagy személyi sérülésekhez vezethet.
- Ne használja a készüléket a szabadban vagy kereskedelmi célra.
- Ne engedje az elektromos vezetékét, hogy lelógjon az asztalról vagy a konyhalapról, illetve vigyázzon, nehogy valami forró felülethez érjen.
- Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre, sem ezek mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
- A készülék használata után húzza ki a dugaszt a csatlakozóaljzatból.
- Ne használja a készüléket a tervezett céltól eltérő célra.
- A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.
- Cselekedjen nagyon óvatosan a felforrósodott olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék áthelyezése során.
- A készítés befejezése után távolítsa a dugaszt a tápforrásból, és a készülék lehűlése érdekében, hagyja nyitva a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS: A TŰZ- ÉS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYÉNEK CSÖKKENTÉSE ÉRDEKÉBEN A JAVÍTÁSOKAT CSAK SZAKKÉPZETT SZEMÉLYZET HAJTHATJA VÉGRE.

**KÉRJÜK A KÖVETKEZŐ ELŐÍRÁSOKAT
BETARTANI.
EZ A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI
HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.**

IV. LEÍRÁS



1. Felső burkolat	5. "Használatra kész" fényjelző (zöld)
2. Fogantyú	6. Tapadásmentes sütőlapok
3. Bekapcsolt állapotot mutató fényjelző (piros)	7. Alsó burkolat
4. Hőmérséklet szabályzó gomb	

V. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi tanulmányozás céljából.
- Távolítson el minden csomagoló anyagot.
- Törölje meg a sütőlapokat egy szivaccsal vagy meleg vízzel megnedvesített ronggyal.

A KÉSZÜLÉKET NE MERÍTSE VÍZBE, ÉS NE TISZTÍTSA VÍZSUGÁR LATT.

- Tisztítás után ronggyal vagy papírtörülővel törölje meg a készüléket.
- A sütőlapokat kenje be kevés főzőolajjal vagy főző spray-el.

MEGJEGYZÉS: A készülék első alkalommal való felmelegedéskor égett szagot és kevés füstöt bocsáthat ki. Ez normális dolog sok ilyen típusú készülék esetében. Ez nem befolyásolja készülékének biztonságát. Ez azonban befolyásolhatja az első adag gofri ízét, ezért javasoljuk, hogy ne fogyassza el ezeket.

A KÉSZÜLÉK MELEGÍTŐ RÉSZÉT SOHA NE HELYEZZE VÍZBE VAGY EGYÉB FOLYADÉKOKBA.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Zárja le a gofrisütő fedelét, és csatlakoztassa a csatlakozót egy 220 ~ 240 V-os tápegységhez. Észre fogja venni, hogy az áramellátás fényjelző (piros) kigyullad.
- Melegítse elő a gofri készítő készüléket a hőmérséklet-beállító gomb maximális hőmérsékletre való elfordításával. Észre fogja venni, hogy a „használatra kész” fényjelző (zöld) kigyullad, jelezve, hogy a gofrisütő megkezdte az előmelegítést.
- Körülbelül 3-5 percig tart, amíg a készülék eléri az elkészítéshez szükséges hőmérsékletet. A tápellátás jelzőfénye (piros) addig fog világítani, amíg a gofrisütőt le nem választják az áramforrásról. Amikor a zöld fény kialszik, a gofrisütő készülék készen áll a használatra.

MEGJEGYZÉS: Fordítsa a hőmérsékletszabályozó gombot a kívánt pozícióba. Alacsonyabb hőmérsékleten világosabb színű gofrit készíthet, a magasabb hőmérsékleten süttött gofri pedig pirosabb és ropogósabb lesz. Kezdetnek próbáljon meg beállítani egy közép hőmérsékletet. Később választhat alacsonyabb vagy magasabb hőmérsékletet, a preferenciáktól függően. Az elkészítés eredménye az alkalmazott gofritészttől is függ.

MEGJEGYZÉS: Az első adag gofri megsütése előtt egy sütéshez való kenőecsettel kenje be növényi olajjal a készülék sütőlapjait. Továbbá, sütéshez való spray is használható.

- Nyissa ki a gofrisütőt, és töltsen meg az alsó sütőlapot tésztával. Szükség esetén használjon spatulát a tészta a sütőfelület sarkaiba való eljuttatására.
- Csukja le a gofrisütő készülék tetejét. A „használatra kész” fényjelző újból kigyúl.

MEGJEGYZÉS: Hagyja a készülék fedelét lecsukva legalább másfél percig. Ha túl korán nyitja fel a készülék tetejét, a gofri nem lesz megfelelően elkészítve, szétporlik és nehéz lesz eltávolítani a készülékből.

- Hagyja a gofrit körülbelül 3-6 percig sülni. A „használatra kész” fényjelző újból kialszik. A gofrik a kiválasztott hőmérsékleti beállításnak megfelelően készülnek el. Ha pirítótabb gofrit szeretne kapni, csukja le a fedelet és folytassa a sütést, amíg a gofri eléri a kívánt színt.
- Miután a gofri elkészült, nem fémes konyhai eszközzel óvatosan vegye ki a gofrit a készülékből. Ne érintse éles-, illetve fém tárggyal a sütő felületet. Ezek a tárgyak megrongálhatják a tapadásmentes felületet.
- Amennyiben új adag gofrit szeretne sütni, az előmelegítéshez már nem kell becsuknia a gofrisütő fedelét, hanem az alsó sütőfelületet újratöltheti tésztával.
- A készítés befejezése után távolítsa a dugaszt a tápforrásból, és a készülék lehülése érdekében, hagyja nyitva a készüléket.

HASZNOS TUDNIVALÓK

- Ne keverje túlságosan sokáig a tésztát, mert a gofri kemény lesz. A tésztát csak simára keverjük.
- A jól formázott gofri elkészítéséhez szükséges optimális tészta mennyiség a tészta típusától függ. Az osztott üveg használata segíthet a megfelelő mennyiség meghatározásában. Tegyen annyi tésztát az alsó sütőfelületbe, hogy ellepje a teljes felületet.
- Az egyenlő méretű gofri elérése érdekében a fedél bezárása előtt kenje el a tésztát a főzőlap szélei felé, egy hőálló konyhai gumispatulával vagy más, nem fémből készült eszközzel.
- Annak érdekében, hogy a gofri ropogós maradjon, hagyja őket egy rácson kihűlni, hogy az alja ne szívjon fel nedvességet meg.
- Ropogós gofri fogyasztásához tartsa ezeket melegen, a 90 ° C-ra előmelegített sütő grilljén.
- A kihűlt gofrit a gofrisütő segítségével újra fel lehet melegíteni, így ez ismét ropogóssá válik. Fordítsa a hőmérsékletszabályozó gombot alacsony hőmérséklet pozícióba. Helyezze a gofrit a sütőfelületre; csukja le a készülék fedelét, és 1-2 percig melegítse a gofrit, ügyelve arra, hogy ne égjen meg.
- Az átsült gofrik lefagyaszthatók. Hagyja kihűlni egy rácson. Helyezze a gofrit egy műanyag fagyasztótasakba, vagy egy fedett edénybe, elválasztva ezeket sütőpapírral. A fagyasztott gofrit melegítse fel kenyérpíróban vagy sütőben, míg ismét frissé és ropogóssá válik.

VI. TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

Csatlakoztassa le a készüléket az tápforrásról, és tisztítás előtt hagyja lehűlni. A tisztítás érdekében nem szükséges a készülék szétszerelése. Ne helyezze a készüléket vízbe vagy a mosogatógépbe.

- Ecsettel távolítsa el a morzsákat a sütőfelületekről. A vaj vagy olajmaradék eltávolítása érdekében, törölje le a sütőfelületeket papírtörlővel. A sütőfelületek ugyancsak letörölhetők egy nedves törlővel is. Ne használjon dörzshatású tárgyakat, melyek megkarcolhatják vagy megkárosíthatják a tapadásgátló bevonatot.

A készülék külső részét csak nedves kendővel törölje meg. A készülék külső részét ne tisztítsa drótszivaccsal vagy más dörzshatású tárgyakkal, mivel ezek megkárosíthatják a felületeket. A felső burkolat tisztításához alkalmanként használhat rozsdamentes acél tisztítására alkalmas tisztítószert. Ne helyezze a terméket vízbe vagy bármely más folyadékba.

- Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben.
- Ha megégett tészta marad a sütőfelületen, töltsön egy kevés étolajat a megkeményedett tészta alá. Hagyja a tésztát néhány percre megpuhulni, majd papírtörlővel vagy puha törlővel távolítsa el.
- Ne használjon fém eszközöket a gofrik készülékből való eltávolításához, mivel ezek károsíthatják a tapadásgátló felületeket.

TÁROLÁS

- A készülék tárolása előtt csatlakoztassa le a dugaszolót a tápforrásból.
- Mielőtt a készüléket eltenné, győződjön meg, hogy tiszta és száraz.

VII. RECEPTEK

KLASSZIKUS GOFRI

1½ csésze liszt	3 nagyobb tojás (válassza szét a sárgáját a fehérjétől)
½ csésze kukoricakeményítő	2 kanál cukor
2 kanál kukoricaliszt (opcionális)	1¾ csésze tej
1 kanál sütőpor	½ kávéskanál vanília kivonat
1 kávéskanál só	½ csésze olvasztott, sótlan vaj

Egy nagyobb edénybe töltjük bele a kukoricalisztet, a lisztet, a kukoricakeményítőt, a sütőport és a sót, majd alaposan keverje össze; tegyük félre a keveréket. Egy másik edényben vagy turmixgépben a tojásfehérjét habosra verjük. Adjuk hozzá a cukrot és folytassuk a habverést, amíg az elegy csúcsot nem képez; tegyük félre a keveréket. Verje össze a sárgáját, a tejet és a vaníliát. Gumi spatulával tegyük bele a tejetartalmú keveréket a lisztet tartalmazó keverékbe, csak addig keverjük, amíg a száraz összetevők átnedvesednek. Ha csomók képződnek is, akkor se keverjük tovább. Keverjük bele az olvasztott vajat. Adjuk hozzá a felvert tojásfehérjét és jól keverjük össze. Öntsük a tésztát a gofrisütő forró és megkent sütőfelületére.

A keverék körülbelül 5½ csésze tésztát tesz ki.

Tanács: A kukoricakeményítő ropogósabbá teszi a gofrit. Ha nincs kukoricakeményítő, helyettesítse további 2 csésze liszttel. Süsse a gofrit az utasításoknak megfelelően.

Pekándió, tőzegáfonyás gofri

Helyezzünk őrölt pekándiót a gofrisütő forró és megkent alsó sütőfelületére. Töltsük a tésztát a pekándióra. A tetejét szórjuk meg szárított tőzegáfonyával. Zárja le a készülék fedelét és süsse meg a gofrit az utasításoknak megfelelően.

VIII. TECHNIKAI LEÍRÁS

Teljesítmény	1000 W
Tápfeszültség	220-240V, 50/60Hz
Szín	Fekete és rézszín



A HEINNER a Network One Distribution SRL(KFT) társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro