

cecotec

Fun Gofrestone Sphere

Βαφλιέρα 1000 W



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

3. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Καθαρίστε τις αντικολλητικές πλάκες με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί.
3. Λιπάνετε ελαφρά τις αντικολλητικές πλάκες ψησίματος με λίγο λάδι ή βούτυρο χρησιμοποιώντας απορροφητική πετσέτα κουζίνας.
4. Σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ενδέχεται να εμφανιστεί ελαφρά οσμή και καπνός κατά τη θέρμανση της συσκευής για πρώτη φορά. Αυτό οφείλεται σε υπολείμματα κατασκευαστικών υλικών και δεν επηρεάζεται η λειτουργία της συσκευής. Ωστόσο, μπορεί να επηρεάσει το πρώτο σετ γεύσης βάφλας και συνίσταται να μην τα τρώτε.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΒΑΦΛΑΣ

1. Προθερμάνετε τον κατασκευαστή βάφλας γυρίζοντας το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στο μέγιστο.
2. Κλείστε τη συσκευή βάφλας και συνδέστε την στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει αρχίσει να προθερμαίνεται.
3. Θα χρειαστούν περίπου 5 έως 8 λεπτά για να επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία ψησίματος. Το πράσινο φως θα παραμείνει αναμμένο ενώ η συσκευή θερμαίνεται και θα σβήσει όταν είναι έτοιμη για χρήση.
4. Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Οι «χαμηλές» θερμοκρασίες μαγειρέματος θα παράγουν λιγότερο μαγειρεμένες, ελαφριές βάφλες και οι «Υψηλές», πιο τραγανές, πιο σκούρες βάφλες.
5. Πριν ψήσετε τις πρώτες βάφλες, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα ζαχαροπλαστικής για να επικαλύψετε ελαφρά την πάνω και κάτω πλάκα με φυτικό λάδι, βούτυρο ή οποιοδήποτε μη κολλώδες σπρέι μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προτείνεται να επιλέξετε πρώτα μια μέση θερμοκρασία. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί χαμηλότερα ή υψηλότερα, σύμφωνα με τις προτιμήσεις του καθενός.

ΨΗΝΩΝΤΑΣ ΒΑΦΛΕΣ

1. Μόλις σβήσει η ένδειξη πράσινου φωτός, η συσκευή έχει φτάσει στη βέλτιστη θερμοκρασία μαγειρέματος.
2. Ρίξτε τη ζύμη βάφλας στην κάτω πλάκα. Ρίξτε αρκετή ποσότητα ζύμης για να καλύψετε πλήρως την κάτω πλάκα. Σε αυτό το σημείο, η ενδεικτική λυχνία πράσινου φωτός θα ανάψει υποδεικνύοντας την έναρξη της διαδικασίας ψησίματος.
3. Κλείστε το κάλυμμα του προϊόντος και περιστρέψτε το 180° δεξιόστροφα. Μην το ανοίξετε για τουλάχιστον 1½ λεπτό. Το άνοιγμα του καπακιού πολύ σύντομα θα προκαλέσει θραύση των καβουρδισμένων βαφλών, κάνοντάς τες

δύσκολο να αφαιρεθούν.

4. Όταν το πράσινο φως σβήσει ξανά, περιστρέψτε το κάλυμμα 180 ° αριστερόστροφα. Εάν οι βάφλες δεν έχουν μαγειρευτεί αρκετά, κλείστε ξανά και περιμένετε μερικά ακόμη λεπτά.
5. Χρησιμοποιήστε μη μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε βάφλες από τη συσκευή.
6. Εάν πρόκειται να μαγειρευτούν περισσότερες βάφλες, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι κλειστό για να διατηρηθεί η θερμότητα.
7. Όταν ολοκληρώσετε την προετοιμασία των βαφλών, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει για να αποφευχθούν εγκαύματα..

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΒΑΦΛΑΣ

1. Μην ανακατεύετε υπερβολικά τη ζύμη βάφλας.
2. Η βέλτιστη ποσότητα ζύμης βάφλας θα ποικίλει ανάλογα με τον τύπο της ζύμης. Για να βρείτε τη βέλτιστη ποσότητα, χρησιμοποιήστε ένα φλιτζάνι για να μετρήσετε τις πρώτες φορές και θυμηθείτε την ποσότητα για τις επόμενες χρήσεις.
3. Γεμίστε την κάτω πλάκα με αρκετή ζύμη για να καλύψετε τις περιοχές αιχμής, περίπου $\frac{3}{4}$ έως 1 φλιτζάνι.
4. Για πιο ομοιόμορφες βάφλες, χρησιμοποιήστε μια μη μεταλλική σπάτουλα για να απλώσετε τη ζύμη πριν κλείσετε το καπάκι.
5. Οι βάφλες με βάση το κέικ, όπως οι βάφλες σοκολάτας, είναι πιο τρυφερές από τις κανονικές βάφλες και μπορεί να απαιτούν περισσότερη προσοχή κατά την αφαίρεση από τον κατασκευαστή βάφλας. Μπορεί να θέλετε να κόψετε αυτές τις βάφλες σε μισά ή τέταρτα πριν από την αφαίρεση.
6. Όταν σερβίρετε αρκετές βάφλες ταυτόχρονα, διατηρήστε τις βάφλες ζεστές και τραγανές τοποθετώντας τις σε μια σχάρα σε προθερμασμένο φούρνο μέχρι να είναι όλες έτοιμες για σερβίρισμα.
7. Οι προμαγειρευμένες βάφλες μπορούν να επαναθερμανθούν με την εισαγωγή τους ξανά στον κατασκευαστή βαφλών και επιλέγοντας χαμηλή θερμοκρασία.
8. Οι προμαγειρευμένες βάφλες μπορούν να καταψυχθούν χωρίς πρόβλημα. Αποθηκεύστε τις σε μια πλαστική σακούλα καταψύκτη ή σκεπαστό δοχείο και τοποθετήστε τις στον καταψύκτη. Βγάλτε τες και θερμάνετε τες σε φούρνο ή φρυγανιέρα όποτε πρόκειται να φάτε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν αφαιρέσετε ή περιστρέψετε την αναστρέψιμη πλάκα.