

Μετά την χρήση

- Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα.
- Πριν αφαιρέσετε τις πλάκες για να τις πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (περίπου για 1 ώρα) έχοντας την ανοιχτή.
- Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τις πλάκες και το σώμα της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι και το συνηθισμένο σας απορρυπαντικό πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή ισχυρά απορρυπαντικά.
- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή. Ποτέ μην βυθίζετε την συσκευή και το καλώδιο στο νερό.

Διευθέτηση

- Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί τοποθετημένη σε κάθετη θέση - (5)



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Συνταγές

Διαδικασία ψησίματος

Μείγμα για Παραδοσιακές Βάφλες

• 300 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • αλάτι • 75 γρ. ζάχαρη • 100 γρ. βούτυρο • 2 αυγά • ½ λίτρο γάλα

Αναμειγνύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπώλ. Κατόπιν προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το βούτυρο λιωμένο. Ανακατέψτε καλά ενώ ρίχνετε σταδιακά και το γάλα.

Αφήστε το βούτυρο εκτός ψυγείου για περίπου 1 ώρα, ώστε να λιώσει.

Μείγμα για τραγανές Βάφλες

• 300 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • αλάτι • 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη • 2 αυγά • 40 cl γάλα

Αναμειγνύετε αρχικά τα αυγά ώσπου να γίνουν "ομελέτα" και κατόπιν προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα υλικά. Αναμειγνύετε συνεχώς ώσπου να γίνουν ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Μείγμα για βάφλες με μύρα

• 33 cl μύρα • 250 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • 1 κουταλιά αλάτι • 75 γρ. ζάχαρη • 50 γρ. βούτυρο

• 4 αυγά • 1 κουταλιά του γλυκού χυμό λεμόνι

Αδειάζετε τη μύρα σε ένα δοχείο και την αφήνετε για 5 λεπτά, ώσπου να εξαφανιστεί ο αφρός.

Αναμείξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Σε ένα μεγάλο μπώλ χτυπάτε για 2 λεπτά τα αυγά, τη μύρα, τη ζάχαρη και το χυμό του λεμονιού. Μέσα σε αυτό το μείγμα προσθέστε σταδιακά μικρές κουταλιές από το μείγμα με το αλεύρι το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Αναμειγνύετε συνεχώς ώσπου να γίνουν ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Μείγμα για τραγανές βάφλες με ζεστή σοκολάτα και παγωτό

• 250 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • αλάτι • 2 κουταλιές ζάχαρη • 75 γρ. βούτυρο λιωμένο • 2 αυγά

• 250 ml γάλα • 1 ποτηράκι κονιάκ • παγωτό βανίλια • σοκολάτα

Αναμειγνύετε το μπέικιν πάουντερ με τη ζάχαρη και το αφήνετε για περίπου 15 λεπτά σε ένα ποτήρι με νερό.

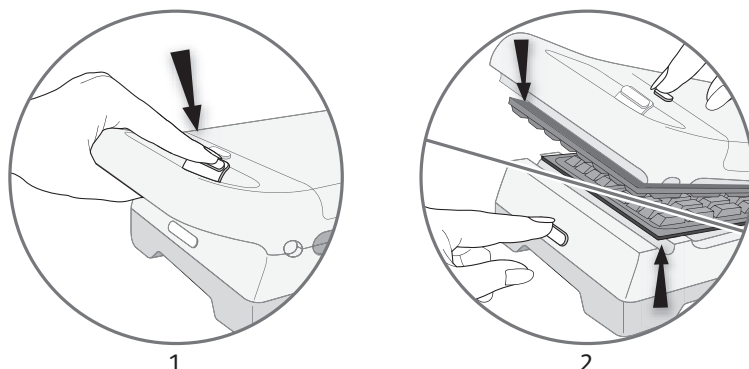
Χτυπάτε τα αυγά και το βούτυρο και μετά προσθέτετε το παραπάνω μείγμα. Κατόπιν προσθέστε το γάλα, το αλεύρι, το κονιάκ και το αλάτι. Τα ανακατεύετε ώσπου το μείγμα να είναι σε υγρή μορφή.

Πριν σερβίρετε τις βάφλες προσθέστε 2 κουταλιές παγωτό βανίλια και πάνω απ'αυτό ζεστή σοκολάτα (αντί για σοκολάτα, μπορείτε αν προτιμάτε να βάλετε ζάχαρη ή μαρμελάδα).

Tefal®

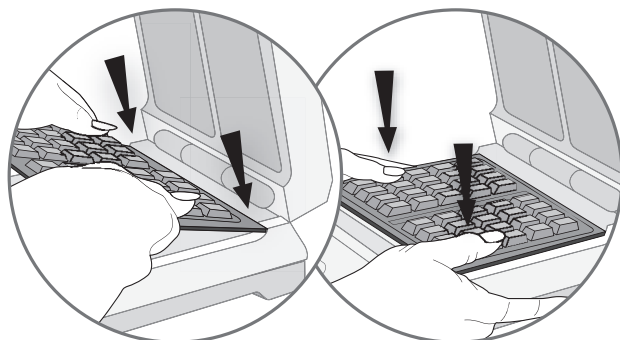
GR



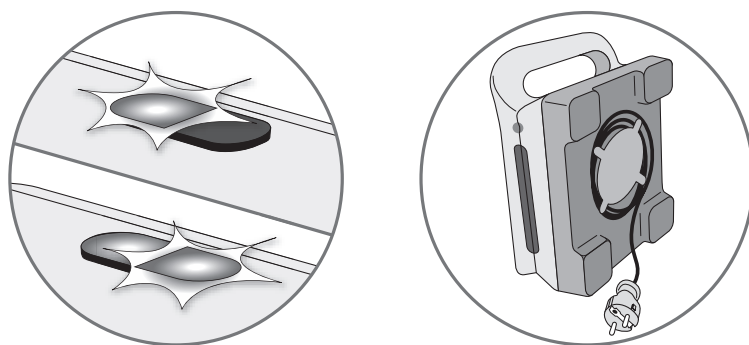


1

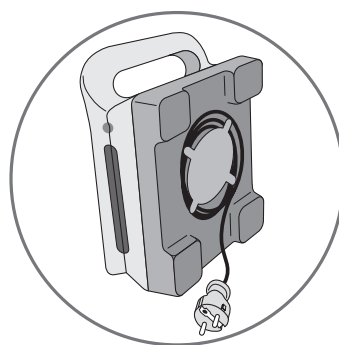
2



3



4



5

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτήν την συσκευή, η οποία έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση μόνο. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).

Η Tefal έχει μια ανοδική πορεία στο τμήμα έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

GR

Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ μαγειρεύετε.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά - Συναρμολόγηση

- Τοποθετήστε την συσκευή σας πάνω σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια. Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουςαμά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε ολισθηρές ή σε καυτές επιφάνειες, μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται πάνω από πηγή θερμότητας (μάτια κουζίνας, γκάζι...).
- Πατήστε το κουμπί για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή - (1)
- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε τις πλάκες, αλείψτε τις πλάκες με λίγο λάδι και σκουπίστε τις με απαλό πανί.
- Ελέγξτε αν η συσκευή είναι κρύα και εκτός πρίζας πριν αλλάξετε τις πλάκες.
- **Για να αφαιρέσετε τις πλάκες:** πατήστε τα κουμπιά - (2)
- **Για να τοποθετήσετε ξανά τις πλάκες:** τοποθετείστε τη πλάκα σε γωνία και πιέστε την μέχρι να κλειδώσει στη θέση της - (3)

Σύνδεση και προθέρμανση

- Κλείστε τη συσκευή.
- Συνδέετε το καλώδιο στη πρίζα : η φωτεινή ένδειξη γίνεται κόκκινη - (4)
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Να συνδέετε την συσκευή σας πάντα σε πρίζα με γείωση..
- Εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειριστήριο.

Όταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.

Μαγείρεμα

- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί, η φωτεινή ένδειξη γίνεται πράσινη, μόλις φτάσει σε σωστή θερμοκρασία ψησίματος - (4)
- Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής : χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές.

Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.