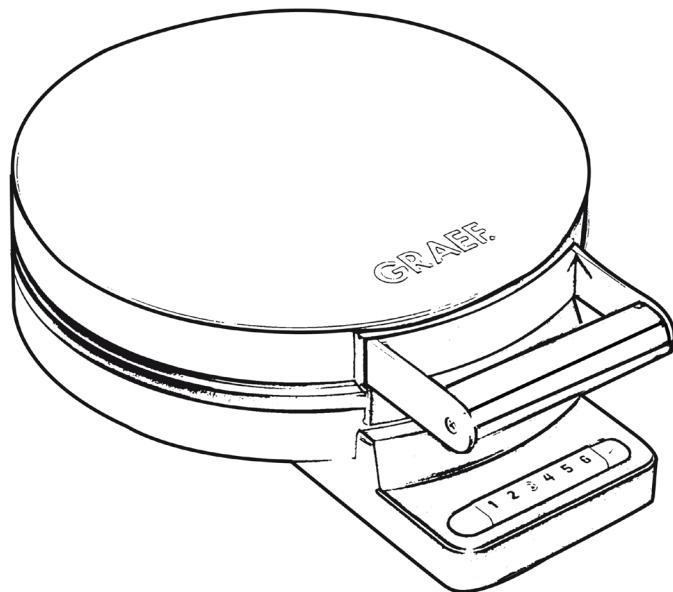


# GRAEF.

УКР

Інструкція з експлуатації

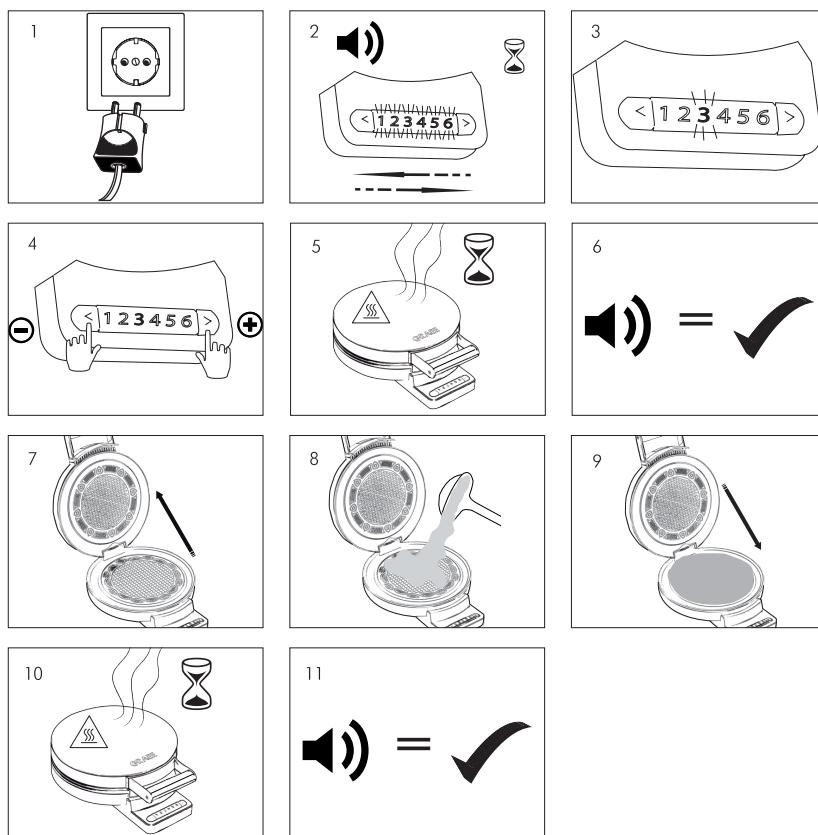


CE

Вафельниця HE 80

## Зміст

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Вказівки щодо безпеки .....        | 3 |
| Розпакування .....                 | 5 |
| Вимоги до місця встановлення ..... | 5 |
| Перед першим використанням .....   | 5 |
| Приготування вафель .....          | 5 |
| Чищення .....                      | 6 |
| Сервісне обслуговування .....      | 6 |
| Рецепти: .....                     | 6 |
| Утилізація .....                   | 8 |
| 2 роки гарантії .....              | 8 |



## Вказівки щодо безпеки

Цей прилад відповідає встановленим правилам безпеки.

Неналежне його використання може завдати шкоди людям і майну.

Для безпечної роботи з приладом дотримуйтесь вказівок щодо безпеки:

- Перед використанням перевірте прилад на наявність зовнішніх видимих пошкоджень корпусу, мережевого шнура і штекера. Не користуйтесь пошкодженим приладом.
- Ремонтні роботи, наприклад, заміна пошкодженого мережевого шнура, повинні виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями або працівниками сервісної служби Graef. Неналежний ремонт може становити величезну небезпеку для користувача. Окрім того, в цьому випадку стає недійсною гарантія.
- Несправні деталі потрібно замінювати тільки оригінальними запчастинами. Тільки при використанні цих запчастин гарантується відповідність вимогам безпеки.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими (обмеженими) фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або за відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали попередній інструктаж з приводу безпечної використання приладу від особи, що відповідальна за їх безпеку.
- Діти не повинні бавитися з приладами і повинні перебувати під наглядом для недопущення ігор з приладом! Чищення й обслуговування приладу дітьми можливе лише під наглядом дорослих.
- Зберігайте прилад і його мережевий шнур в недоступному для дітей місці.
- Прилад не призначений для використання з окремим таймером або пультом дистанційного керування.
- Прилад призначений для використання в домашніх і подібних домашнім умовах, наприклад: на кухнях для

співробітників магазинів і офісів; на невеликих підприємствах; особами, які проживають в готелях, мотелях та інших подібних установах; в готелях «Bed&Breakfast».

- При вимиканні приладу з мережі беріться за штекер. Не тягніть за мережевий шнур.
- Перед підключенням приладу порівняйте показники напруги і частоти на типовій таблиці приладу з показниками вашої електромережі. Вони повинні збігатися, щоб прилад не пошкодився.
- Не користуйтесь приладом, якщо у нього пошкоджений шнур або штекер.
- Якщо пошкоджено шнур, то перш, ніж користуватися приладом, зверніться в сервісну службу Graef або іншого кваліфікованого фахівця для заміни шнура.
- Ні в якому разі не розкривайте корпус приладу! Торкання до струмопровідних гнізд і зміна електричної і механічної структури можуть викликати удар електричним струмом.
- Ніколи не торкайтесь до

деталей, які знаходяться під напругою. Це може привести до ураження електричним струмом або навіть до смерті.

- Ніколи не переміщуйте прилад, тримаючи його за мережевий шнур.
- Ніколи не переміщуйте прилад під час роботи.
- Ніколи не беріться за штекер вологими руками.
- Не використовуйте пакувальні матеріали для ігор - існує небезпека удушенння!
- Виконуйте вимоги до місця встановлення приладу і правила електричного підключення щоб уникнути заподіяння шкоди людям і майну.
- Під час роботи приладу не торкайтесь до його робочих і інших поверхонь – вони дуже сильно нагріваються, ви можете обпектися!
- Перед кожним чищенням вимикайте прилад, вийнявши штекер з розетки, і чекайте, поки він охолоне.
- Не використовуйте агресивні або абразивні миючі засоби, а також розчинники.
- Не відшкрабайте прилиплі жорсткі залишки твердими предметами.

- Пильнуйте, щоб у прилад не потрапила вода.
- Не мийте прилад у посудомийній машині і під проточною водою.

## **Розпакування**

Розпакуйте прилад наступним чином:

- Вийміть прилад з картонного пакування.
- Видаліть всі пакувальні компоненти.
- Зніміть всі можливі наклейки на приладі (табличку виробника не знімайте).

## **Вимоги до місця**

### **встановлення**

Для безпечної та безперебійної роботи приладу місце, де він встановлений, повинно відповідати наступним вимогам:

- Прилад потрібно встановлювати на твердій, рівній, горизонтальній і нековзній поверхні, з достатньою несучою здатністю.
- Обираєте місце для встановлення таким чином, щоб діти не могли дістати до гарячих поверхонь приладу.
- Прилад не передбачений для встановлення в стіну або у будовану шафу.

- Не встановлюйте прилад в приміщенні з високою вологістю або температурою.
- Розетка має бути доступною, щоб у разі необхідності з неї можна було легко витягнути мережевий шнур.

## **Перед першим використанням**

- Почистіть прилад, як описано в розділі «Чищення».
- Змастіть прилад маслом (вершковим або жаростійким рослинним).
- Розігрійте прилад і залийте в нього тісто.
- З міркувань гігієни, не їжте перші 2 вафлі.

## **Приготування вафель**

- Вставте штекер у розетку.
- Виберіть потрібну ступінь підсмажування (рекомендуємо налаштування виробника – рівень 3).
- Розігрійте прилад. Під час розігрівання горить червоний індикатор.
- Коли прозвучить звуковий сигнал і індикатор стане синім, значить, прилад нагрівся.
- Налийте тісто ополоником у нижню форму.

- Закрийте прилад, злегка натиснувши на ручку, щоб тісто добре розподілилося. Вафля почне випікатися. В цей час горить червоний індикатор. Примітка: якщо тісто витікає через край, наступного разу наливайте менше тіста.
- Коли прозвучить звуковий сигнал і індикатор стане синім, вафля готова.
- Вийміть вафлю відразу після закінчення процесу випікання.
- Одразу ж зверніть вафлю трубочкою.
- Налийте наступну порцію тіста і повторіть процедуру.
- Коли всі вафлі будуть готові, вийміть штекер з розетки і залиште прилад відкритим, щоб він охолов.

Порада: в добре закритій жерстяній ємності трубочки надовше залишаються хрусткими.

### **Чищення**

Перед чищенням дайте приладу повністю охолонути. Просто протріть корпус приладу вологою ганчіркою.

### **Сервісне обслуговування**

У разі, якщо ваш прилад компанії Graef несправний, ви можете звернутися до

магазину, де Ви придбали прилад, або у сервісну службу компанії Graef.

### **Рецепти:**

Вафлі бабусі Грети (без використання яєць)  
500 г борошна, 375 г цукру, 2 пакетики ванільного цукру, 500 мл вершків, 500 мл мінеральної води, кориця або ром за смаком.

Добре перемішайте всі інгредієнти. Тісто має добре стікати з ложки.

Якщо тісто занадто густе, додайте в нього трохи води. Залийті тісто в розігріту вафельницю.

Вафлі бабусі Лотти  
250 г борошна , 65 г вершкового масла, 250 г цукру, 2 яйця, 375 мл води, 2 пакетики ванільного цукру, кориця або ром за смаком.

Добре перемішайте всі інгредієнти. Тісто має добре стікати з ложки.

Залийті тісто в розігріту вафельницю.

Трубочки бабусі Фріди з льодяніками  
500 г борошна, 3 яйця, 250 г льодянників, 250 г вершкового

масла, 3 ст. ложки цукру. Розчиніть льодяники в 0,5 л окропу і дайте охолонути. Вершкове масло перемішайте до утворення піни, додайте яйця і цукор. Потім вмішуйте поперемінно борошно і льодяникову воду. Наливайте тісто столовою ложкою у вафельницю, випікайте до світло-коричневого кольору і відразу звертайте отримані вафлі у трубочки.

**Вафлі тітоньки Фієни**  
250 г цукру, 200 г вершкового масла, 2 яйця, 1 дрібка солі, кориця, 250 г борошна.

Покладіть цукор в 1/4 л води, закип'ятіть суміш, зніміть з плити і розчиніть в ній вершкове масло. Коли отримана маса охолоне, додайте борошно, яйця, сіль і корицю.

Тісто має бути напіврідким.

**Вафлі тітоньки Аннетти**  
500 г борошна, 375 г цукру, 200 г вершкового масла, 1 яйце, пекарський порошок (розпушувач) на кінчику ножа; ваніль, кориця або ром за смаком.

Покладіть цукор в 0,5 л води, закип'ятіть суміш, зніміть з

плити і розчиніть в ній вершкове масло. Коли отримана маса охолоне, додайте борошно, яйця, пекарський порошок і прянощі.

**Вафлі бабусі Агнеси**  
250 г борошна, 250 г цукру, 125 г вершкового масла, 3 яйця, 1 пакетик ванільного цукру, 1 маленька чашка води. Закип'ятіть воду і розчиніть в ній цукор та ванільний цукор. Вершкове масло перемішайте до утворення піни, додайте яйця, воду з розчиненим цукром і борошно. Тісто має добре стікати з ложки.

Компанія Graef бажає Вам смачного!

## **Утилізація**

Цей прилад після закінчення терміну його служби заборонено викидати як звичайне домашнє сміття. На це вказує спеціальний символ на приладі і в інструкції з експлуатації. Матеріали можуть бути повторно перероблені відповідно до їх наліпок. За рахунок повторного використання, вторинного перероблення матеріалів або інших способів використання старих приладів, Ви робите величезний внесок у захист навколошнього середовища. Дізнайтеся місцевонаходження спеціальних пунктів для утилізації таких приладів у ваших місцевих властей.

## **2 роки гарантії**

На цей прилад ми надаємо гарантію виробника, протягом 24 місяців від дати придбання. Гарантія надається на виробничі дефекти і дефекти матеріалів. До гарантії не відносяться дефекти, що виникли в результаті неналежного поводження або використання, а також дефекти, які здійснюють лише незначний вплив на функціонування або цінність приладу. Крім того, з гарантії виключаються пошкодження при транспортуванні, так як ми не неємо за них відповіальність. Дефекти, що виникли через ремонт, виконаний не нами і не одним з наших представництв, також виключаються з гарантії. За обґрунтованих reklamaцій ми, на наш розсуд, або відремонтуємо несправний прилад, або замінимо його на справний.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG  
Donnerfeld 6  
59757 Arnsberg