

Elektriskā vafeļu panna

Cienījamais pircēj!

Pirms šīs ierīces izmantošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Pieslēgšana tīklam

Pieslēdziet ierīci tikai rozetē ar zemējumu, kas samontēta saskaņā ar normām.

Spriegumam tīklā jāatbilst spriegumam, kas norādīts rūpnīcas tabulā.

Šī ierīce atbilst direktīvu, kas ir obligātas CE marķēšanas izmantošanas tiesību iegūšanai, prasībām.

Drošības noteikumi

Brīdinājums! Ierīces darbības laikā ārējā virsma ļoti sakarst. Esiet uzmanīgi: var gūt apdegumu!

Neskarīties ar rokām pie ierīces karstajām daļām, ņemiet to tikai aiz rokturiem.

- Pirms elektroierīces ieslēgšanas pārliedzieties, vai nav bojājumu kā galvenajai ierīcei, ieskaitot arī barošanas vadu, kā arī jebkurai papildus ierīcei, ja tāda ir uzstādīta. Ja ierīce ir apgāzusies uz cietas virsmas, to vairāk nedrīkst lietot: pat neredzams bojājums var negatīvi ietekmēt ierīces ekspluatācijas drošību.
- Uzstādiet ierīci uz siltumizturīgas virsmas, kas ir atbrīvota no citiem priekšmetiem. Neuzstādiet ierīci un nelietojiet to, kad tā atrodas blakus vai zem virtuves skapīšiem vai nokareniem priekšmetiem, tādiem kā aizkari vai citi viegli uzliesmojoši materiāli; neizmantojiet ierīci atklātā gaisā.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta vai vēl nav atdzisusi.
- Lai izvairītos no korpusa bojāšanas, neuzstādiet tosteru un neizmantojiet to uz karstām virsmām vai to tuvumā (piem., uz virtuves plīts) vai atklātas uguns tuvumā.
- Barošanas vadam jāatrodas pietiekamā attālumā no karstošajām ierīces daļām.
- Regulāri pārbaudiet, vai barošanas vadam nav radušies bojājumi. Neizmantojiet ierīci bojājumu konstatēšanas gadījumā.
- Vienmēr izņemiet kontaktdakšu no rozetes pēc ierīces izmantošanas, kā arī:
 - ja konstatēts bojājums;
 - tīrot ierīci.
- Izņemot kontaktdakšu no rozetes, nekad nevelciet to aiz vada, bet pieturiet kontaktdakšu. Neatstājiet vadu nokares stāvoklī.
- Lai nesabojātu barošanas vadu, nekad to negrieziet, nelokiet vai nestiepiet to gan ierīces darbības laikā, gan tad, kad tā netiek izmantota.
- Ierīces ekspluatācija bez iekšējā taimera vai atsevišķas distanciālās vadības ierīces izmantošanas nav pieļaujama.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bez uzraudzības personām (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām īpatnībām, kā arī personām bez pietiekamas pieredzes un prasmes, kamēr persona, kura atbild par viņu drošību, neapmācīs viņus rīkoties ar šo ierīci.
- Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, lai viņi nesāk rotaļāties ar šo ierīci.
- Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas vai šo noteikumu neievērošanas rezultātā.
- Šī ierīce paredzēta tikai izmantošanai mājās apstākļos un to nedrīkst izmantot sabiedriskās ēdināšanas punktos.

- Saskaņā ar drošības tehnikas prasībām un lai izvairītos no iespējamā traumatisma elektroierīču remonts, ieskaitot barošanas vada nomaiņu, **jāveic** kvalificētam personālam. Ja nepieciešams remonts, nosūtiet, lūdzu, elektroierīci uz vienu no mūsu servisa centriem. Adrešes norādītas šīs instrukcijas pielikumā.

Barošanas vada uzglabāšana

Atkarībā no modeļa šī vafeļu panna var būt aprīkota ar vada automātiskās uztīšanas ierīci vai tai būs speciāls nodalījums tā uzglabāšanai.

Pirms ierīces ieslēgšanas vienmēr attiniet barošanas vadu pilnā garumā vai pilnībā izņemiet to no uzglabāšanas nodalījuma.

Satiniet vai ievietojiet barošanas vadu uzglabāšanas nodalījumā pēc tam, kad vafeļu panna būs pilnībā atdzisusi.

Pirms pirmās ieslēgšanas

Vafeļu panna apmēram 10 minūtes iepriekš ir jāuzkarsē ar aiztaisītiem vākiem. Tas ļaus novērst smaku, kura parasti parādās, pirmo reizi ieslēdzot vafeļu pannu. Nodrošiniet, lūdzu, pietiekamu ventilāciju. (Ja Jūsu vafeļu pannai ir regulējams termostats, uzstādiet to pašā augšējā stāvoklī.) Pēc tam notīriet vafeļu pannu, kā tas norādīts nodaļā **Tīrīšana un vispārējā kopšana**.

Darbība

- Aiztaisiet vākus.

- Ievietojiet barošanas vada kontaktdakšu rozetē.

- **(Ja Jūsu vafeļu pannai ir regulējams termostats, uzstādiet to stāvoklī 4).**

- Uzkarsējiet vafeļu pannu apmēram 8 minūtes. Pēc uzkarsēšanas tā ir gatava darbam.

- Modeļi ar vienu signāllampiņu

Signāllampiņa degs visu pannas uzkarsēšanas laiku. Kad būs sasniegta optimālā temperatūra, lampiņa izslēgsies.

- Modeļi ar divām signāllampiņām

Sarkanā indikatora lampiņa degs vafeļu pannas uzkarsēšanas laikā. Kā tikai tiks sasniegta optimālā temperatūra, iedegsies zaļā lampiņa un nodzīsīs sarkanā.

- Attaisiet abus vākus.

- Pirms lietošanas abas nepiedegošās plākšņu virsmas jāiesmērē ar nelielu daudzumu augu eļļas vai tauku, kas speciāli paredzēti cepšanai un kuru droši var karsēt līdz augstai temperatūrai.

- Izlejiet mīklu uz apakšējās plāksnes vidus.

- Aiztaisiet augšējo vāku un viegli uz tā uzspiediet, lai nodrošinātu vienmērīgu mīklas izplūšanu.

- Cepšanas laiks **parasti** ir 2 – 3 minūtes **atkarībā** no mīklas veida un izvēlētās temperatūras.

- Modeļi ar divām signāllampiņām

Pēc tā, kad jūs ieliesiet mīklu vafeļu pannā, pēc kāda laiciņa iedegsies sarkanā indikatora lampiņa. Kad cepšanas process būs beidzies, sarkanās lampiņas vietā iedegsies zaļā.

- Kā tikai cepšanas process būs pabeigts, uzreiz noņemiet vafeli no pannas.

- Pārbaudiet apbrūnināšanas pakāpi. Ja vafele būs pārāk gaiša vai pārāk tumša, atbilstoši noregulējiet temperatūru vai cepšanas ilgumu.

- Pirmo jaunajā pannā izcepto vafeli lietot nedrīkst, to vajag utilizēt.

- Uzreiz pēc vafeles noņemšanas ielejiet vafeļu pannā jaunu mīklas porciju.

- Pēc cepšanas pabeigšanas izņemiet kontaktdakšu no rozetes un ļaujiet ierīcei atdzist ar atvērtām cepšanas plāksnēm.

Lietderīgi padomi

- Lai vafeles paliktu kraukšķīgas, nolieciet tās blakus vienu otrai uz dzesēšanas paliktņa. (Ja tās liksiet vienu uz otras, tās nebūs kraukšķīgas).
- Ja ūdens vietā izmantosiet pienu, vafeles būs mīkstākas un tumšākas.
- **Lai** vafeles būtu vienādi **apbrūninātas**, visām sastāvdaļām jābūt vienādai temperatūrai.

Tīrīšana un vispārējā kopšana

- Pirms ierīces tīrīšanas uzsākšanas izņemiet kontaktdakšu no rozetes un pagaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest ar atvērtām cepamplāksnēm.
 - Lai izvairītos no elektrotraumu gūšanas, nemazgājiet ierīci ar ūdeni vai neiegremdējiet to ūdenī.
 - Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvos līdzekļus vai stipras iedarbības tīrīšanas līdzekļus.
- No ārpuses ierīci var noslaucīt ar viegli samitrinātu mīkstu drāniņu.
- Plāksnes ar pretpiedeguma pārklājumu var slaucīt ar viegli samitrinātu mīkstu drāniņu vai tīrīt ar mīkstu suku.

Receptes

Biskvītu vafeles

Sastāvdaļas:

5 olu dzeltenumi, 5 ēdamkarotes karsta ūdens, 100 g cukura, rīveta citrona miziņa, 150 g miltu, ½ ēdamkarotes cepamā pulvera, 5 saputoti olu baltumi, 1 ēdamkarote ruma, cukura glazūra

Pagatavošana:

Saputojiet olu dzeltenumus, ūdeni, cukuru un citrona miziņu. Lai pārbaudītu, vai sasniegta nepieciešamā konsistence, pa tās virsmu pārvelciet ar nazi. Ja uz virsmas paliks naža nospiedums, turpiniet gatavošanu. Pievienojiet tur izsijātus miltus, cepamo pulveri un rumu, pēc tam uzmanīgi iecilājiet saputotus olu baltumus. Uzreiz uzsāciet cepšanu. Izceptās vafeles pārklājiet ar cukura glazūru un pasniedziet tās siltas.

Vafeļu panna:

Temperatūras regulēšana: 4 - 4 ½

Delikatešu riekstu vafeles

Sastāvdaļas:

200 g margarīna vai sviesta, 75 g cukura, 1 paciņa vaniļas cukura, 3 olas, 150 g miltu, 1 ēdamkarote cepamā pulvera, 75 g maltu valriekstu vai funduka, 1 ēdamkarote ruma, cukura glazūra

Pagatavošana:

Saputojiet margarīnu (sviestu), cukuru un vaniļas cukuru. Pievienojiet olas, izsijātus miltus un cepamo pulveri. Pēc tam samaisiet to ar riekstiem un rumu. Uzreiz uzsāciet cepšanu. Izceptās vafeles pārklājiet ar cukura glazūru. Pasniedziet aukstas vai siltas.

Vafeļu panna:

Temperatūras regulēšana: 4 – 4 ½

Pagatavojot mīklu, pārliedzinieties, ka visām sastāvdaļām ir vienāda temperatūra.

Smilšu vafeles

Sastāvdaļas:

200 g margarīna vai sviesta, 100 g cukura, rīvēta 1 citrona miza, 4 olas, 200 g miltu, ½ ēdamkarotes cepamā pulvera, 1 ēdamkarote ruma, cukura glazūra

Pagatavošana:

Saputojiet sviestu, cukuru un citrona mizu. Pievienojiet vienu pēc otras olas un rūpīgi samaisiet. Uzmanīgi mazām porcijām pievienojiet izsijātus miltus un cepamo pulveri, bet pēc tam pievienojiet rumu. Uzreiz uzsāciet cepšanu. Izceptās vafeles pārklājiet ar cukura glazūru. Pasniedziet aukstas vai siltas.

Vafeļu panna:

Temperatūras regulēšana: 4 – 4 ½

Brūnās vafeles

Sastāvdaļas:

125 g margarīna vai sviesta, 3 olas, 50 g cukura, 1 paciņa vaniļas cukura, 250 g miltu, 1 tējkarote kanēļa, 2 tējkarotes cepamā pulvera, 125 ml silta ūdens, cukurs un kanēlis glazūrai

Pagatavošana:

Saputojiet margarīnu vai sviestu, cukuru un vaniļas cukuru; pievienojiet vienu pēc otras olas. Lēnām maisot, pievienojiet izsijātus miltus un cepamo pulveri un silto ūdeni, pēc tam pievienojiet kanēli. Uzreiz uzsāciet cepšanu. Izceptās vafeles apberiet ar cukuru un kanēli. Pasniedziet siltas.

Vafeļu panna:

Temperatūras regulēšana: 4 ½ - 5

Brūnās plānās vafeles

Sastāvdaļas:

50g margarīna, vai sviesta, 75 g cukura, 1 ola. 175 g miltu, 250 ml silta ūdens, ½ tējkarotes kanēļa, saputots putukrējums pārliedzināšanai

Pagatavošana:

Saputojiet margarīnu vai sviestu un daļu cukura. Pievienojiet olu un samaisiet, nelielām porcijām pievienojot silto ūdeni (kurā izšķīdināts atlikušais cukurs) un izsijātus miltus. Pēc tam pievienojiet kanēli. Rūpīgi samaisiet mīklu un atstājiet to "augt" apmēram 30 minūtes. Gatavās vafeles sarullējiet trubiņās. Pārlejšiet ar saputotu putukrējumu.

Vafeļu panna:

Temperatūras regulēšana: 4 ½ - 5

Citronu vafeles

Sastāvdaļas:

100 g margarīna vai sviesta, 100 g cukura, 2 olas, rīvēta citrona miza, 200 g miltu, 1 tējkarote cepamā pulvera, 125 ml silta ūdens, 1 – 2 ēdamkarotes citrona sulas, saputots putukrējums pārliedzināšanai

Pagatavošana:

Saputojiet margarīnu vai sviestu, cukuru un citrona miziņu, pievienojiet vienu pēc otras olas. Pēc tam samaisiet, lēnām pa porcijām pievienojot silto ūdeni (kurā

izšķīdināts atlikušais cukurs) un izsijātus miltus un cepamo pulveri. Pēc tam pievienojiet citrona sulu. Uzreiz uzsāciet cepšanu. Gatavās vafeles sarullējiet trubiņās. Pārlejiet ar saputotu putukrējumu.

Utilizācija

Neizmetiet vecas vai sabojātas elektroierīces kopā ar sadzīves atkritumiem. Aiznesiet tās uz punktiem, kas nodarbojas ar speciālo atkritumu savākšanu.

Garantija

Garantijas termiņš firmas "Severin" ierīcēm – 2 gadi no to pārdošanas dienas. Garantijas termiņa laikā mēs bez maksas novērsim visus defektus, kas radušies rūpnieciskā brāķa vai nekvalitatīvu materiālu izmantošanas rezultātā. Garantija netiek attiecināta uz defektiem, kas radušies ekspluatācijas instrukcijas neievērošanas un nesaudzīgas apiešanās ar ierīcēm gadījumā, kā arī uz plīstošajām (stikla un keramikas) ierīču daļām. Garantija tiek anulēta, ja ierīces remonts tiek veikts citos, nevis mūsu norādītajos servisa apkalpošanas centros. Kaut kādas pārdevēja papildus garantijas rūpnīca – ražotāja neatzīst.