EASY POUR BELGIAN WAFFLE MAKER · מכשיר להכנת וופל בלגי

מכשיר וופל בלגי KALORIK

דגם WM 45696 S

מדריך למשתמש בעברית

מזיגה קלה דרך פתח ייעודי · וסת חום MIN-MAX · 1000W · כוס מדידה מצורפת



יבואן רשמי: **הנקודה החמה בע"מ**
אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il

HOTPOINT

TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

ברוכים הבאים	WELCOME	3
הוראות בטיחות	SAFETY INSTRUCTIONS	3
היכרות עם המכשיר	GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE	6
מפרט טכני	TECHNICAL SPECIFICATIONS	7
לפני השימוש הראשון	BEFORE FIRST USE	7
הכנת וופל	MAKING WAFFLES	7
ניקוי ותחזוקה	CLEANING & CARE	9
שאלות נפוצות ופתרון בעיות	FAQ & TROUBLESHOOTING	9
מתכונים	RECIPES	10
אחריות ושירות לקוחות	WARRANTY & SERVICE	11

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שבחרתם במכשיר להכנת וופל בלגי של KALORIK. המכשיר תוכנן לאפיית וופל בלגי שלם – בלי חורים, בלי חללים ובלי גלישה מלכלכת: יוצקים את הבלילה דרך פתח מזיגה ייעודי כשהמכשיר מוטה על המעמד שלו, והבלילה מתפזרת באופן שווה בין פלטות האפייה.

וסת חום מתכוונן מ-MIN עד MAX, נורית הפעלה אדומה ונורית מוכנות ירוקה, ופלטות עם ציפוי נגד הדבקה מאפשרים לקבל וופל עם מעטפת פריכה ומרכז רך – מתוקים ומלוחים, לפי המתכונים שבסוף המדריך.

קראו את המדריך במלואו לפני השימוש הראשון ושמרו אותו לעיון בהמשך. מוצר זה מיובא לישראל ומשווק על ידי היבואן הרשמי – הנקודה החמה בע"מ, המעניקה את האחריות והשירות למכשיר.

SAFETY INSTRUCTIONS

הוראות בטיחות

אמצעי זהירות חשובים

בעת שימוש במכשירי חשמל יש להקפיד תמיד על כללי הבטיחות הבסיסיים, ובהם:

- המכשיר יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או חסרי ניסיון וידע – רק בהשגחה, או לאחר שהודרכו בשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסכנות הכרוכות בו.
- אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. ניקוי ותחזוקה לא יבוצעו בידי ילדים, אלא אם הם מגיל 8 ומעלה ונמצאים בהשגחה.
- לעולם אין להשאיר את המכשיר ואת כבל החשמל ללא השגחה בהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8 – במיוחד כשהמכשיר מחובר לחשמל או בזמן שהוא מתקרר.
- ודאו שמתח הרשת תואם את המתח המצוין על גבי המכשיר.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן השימוש.
- בדקו מעת לעת שהמכשיר וכבל החשמל תקינים. אין להפעיל את המכשיר אם הכבל או המכשיר עצמו מראים סימני נזק. כבל חשמל פגום יוחלף ותיקונים יבוצעו בידי גורם שירות מוסמך (*) בלבד, כדי למנוע סכנה.
- השתמשו במכשיר לשימוש ביתי בלבד, ורק בדרך המתוארת במדריך זה.
- להגנה מפני התחשמלות, שריפה או פציעה – אין לטבול את המכשיר, את כבל החשמל או את התקע במים או בכל נוזל אחר, ואין להכניס את המכשיר למדיח כלים.
- אין להשתמש במכשיר בקרבת משטחים חמים, ואין להציבו על כיריים גז או חשמל חמות, בקרבתן או בתוך תנור חם.
- נתקו את המכשיר מהחשמל לפני ניקוי וכשאינו בשימוש. ודאו שהמכשיר התקרר לפני ניקוי ואחסון.
- אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית; הציבו אותו תמיד בסביבה יבשה.
- אין להשתמש באביזרים שלא הומלצו על ידי היצרן – הם עלולים לסכן את המשתמש ולגרום נזק למכשיר.
- אין להזיז את המכשיר במשיכת הכבל. ודאו שהכבל אינו עלול להיתפס, אל תכרכו אותו סביב המכשיר ואל תקפלו אותו.
- הציבו את המכשיר על משטח יציב ועמיד בחום (לא על שולחן מצופה לכה ולא על מפת שולחן).
- ודאו שכבל החשמל אינו נוגע בחלקים החמים של המכשיר, ושאינו משתלשל מעבר לשפת השולחן או משטח העבודה.

- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם מאוד בזמן השימוש. אין לגעת בהם בזמן השימוש ועד שהמכשיר התקרר לגמרי – השתמשו בידיות ובכפתורים בלבד. היזהרו במיוחד באזור שמתחת לפתח המזיגה של הבלילה.
- אין לגעת במכסה בזמן השימוש – משטח חם!
- ודאו שחלקי המכשיר החמים אינם באים במגע עם חומרים דליקים, כגון וילונות ובדים – סכנת שריפה. אין לכסות את המכשיר ואין להניח עליו דבר.
- בזמן השימוש השאירו מרווח אוויר מספיק מעל המכשיר ומכל צדדיו.
- נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל כשאינו בשימוש. לניתוק – סובבו את וסת החום להגדרה המינימלית והוציאו את התקע מהשקע.
- אם מופיע סדק במכשיר – נתקו אותו מיד מהחשמל ומסרו אותו לבדיקה ולטיפול של גורם שירות מוסמך.
- אין להפעיל את המכשיר באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- נקטו זהירות יתרה בעת הזזת מכשיר חשמלי המכיל שמן חם או נוזלים חמים אחרים.
- היזהרו שלא לשרוט את ציפוי נגד ההדבקה של פלטות האפייה – פירורי ציפוי עלולים להגיע למזון. אם יש צורך לגרד, נתקו את המכשיר מהחשמל והשתמשו בכף או במרית מעץ או מפלסטיק עמיד בחום.
- אין לחבוט במכשיר ואין להפילו.

שימוש ביתי בלבד

המכשיר נועד לשימוש ביתי בלבד. הוא אינו מיועד לשימושים הבאים, והם אינם מכוסים באחריות:

- מטבחוני צוות בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות.
- משקים חקלאיים.
- שימוש של לקוחות בבתי מלון, במוטלים ובמקומות לינה אחרים.
- מקומות לינה מסוג "לינה וארוחת בוקר" (B&B) וסביבות דומות.

(*) גורם שירות מוסמך: מחלקת השירות של היבואן, או כל גורם אחר שהוסמך והוכשר לבצע תיקונים מסוג זה, כדי למנוע כל סכנה. במידת הצורך, יש להחזיר את המכשיר לגורם השירות.

תקע וכבל חשמל

תקע עם 3 פינים. המכשיר מצויד בתקע בעל שלושה פינים, הנכנס לשקע מתאים בכיוון אחד בלבד – כדי לצמצם את סכנת ההתחשמלות. חברו את המכשיר לשקע תקני עם הארקה. אם התקע אינו נכנס לשקע – פנו לחשמלאי מוסמך. **אין לנסות לשנות את התקע בשום דרך.**

כבל חשמל קצר. המכשיר מסופק עם כבל קצר כדי לצמצם את הסכנה להסתבך בכבל ארוך או למעוד עליו. אפשר להשתמש בכבל מאריך, בזהירות:

- הדירוג החשמלי של הכבל המאריך חייב להיות לפחות זהה לזה של המכשיר – כבל בדירוג נמוך מדי עלול להתחמם יתר על המידה ולהישרף.
- פרסו את הכבל המאריך כך שלא ישתלשל מעבר לשפת משטח העבודה או השולחן, שם ילדים עלולים למשוך אותו או למעוד עליו.

הוראות כלליות למכשירי חשמל

מיקום

- אין להשתמש במכשיר בקרבת מים. הציבו אותו במקום יבש, הרחק ממקורות מים ומקומות לחים.
- הציבו את המכשיר הרחק ממקורות חום (תנורי חימום, רדיאטורים וכדומה), על משטח מאוזן.
- השאירו מרווח מספיק לאוורור המכשיר – אין לכסות את פתחי האוורור.

חיבור לחשמל

- ודאו שמתח הרשת (230 וולט) מתאים למתח ההפעלה המצוין על גבי המכשיר.
- חברו את המכשיר לשקע תקני עם חיבור הארקה תקני, ואפשרו גישה נוחה לניתוק התקע מהשקע.
- אין לנתק את התקע מהשקע במשיכה בכבל.
- ודאו שהכבל והתקע שלמים ותקינים. לתיקון פגמים – פנו לחשמלאי מוסמך.
- אם המכשיר לא ישמש לפרק זמן ארוך – נתקו אותו מרשת החשמל.

שימוש ובטיחות

- אין לאפשר לילדים להשתמש במכשיר ללא השגחה.
- אין לפתוח את מעטפת המכשיר. בכל בעיה בפעולתו – פנו למעבדת השירות.
- אין להניח על המכשיר כלי המכיל מים או נוזלים אחרים. אם חדרו מים למכשיר – הפסיקו את זרם החשמל לשקע (הורדת המפסק בלוח החשמל), נתקו את המכשיר ומסרו אותו לבדיקה במעבדת שירות מוסמכת.
- אין להחדיר חפצים כלשהם לתוך המכשיר – סכנת התחשמלות. אם חדר חפץ – נתקו את המכשיר מהחשמל ומסרו אותו לבדיקה במעבדת שירות מוסמכת.
- בכל ריח או רעש חריג מהמכשיר – נתקו אותו מרשת החשמל ופנו למחלקת השירות.
- תיקונים ושירות יבוצעו במעבדת שירות מוסמכת בלבד.

שמרו הוראות אלה

לשימוש ביתי בלבד.

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE

היכרות עם המכשיר

חלקי המכשיר



חלקי המכשיר – המספרים מתאימים לטבלה שלהלן

מס'	חלק
1	פלטות אפייה (ציפוי נגד הדבקה)
2	כפתור וסת החום (MIN–MAX)
3	נורית הפעלה אדומה
4	נורית ירוקה – המכשיר הגיע לטמפרטורה (מוכן לאפייה)
5	מעמד להטיית המכשיר

עקרון Easy Pour

פלטות האפייה המיוחדות של המכשיר מתעלות את הבלילה כלפי מטה בזווית – כך מתקבל וופל בלגי שלם, עם גימור פריך ומרכז רך. במהלך האפייה הבלילה מתרחבת, והעודף נאסף בתוך פתח המזיגה. כל שנותר הוא להסיר את לשונית העודף, ולקבל וופל מושלם למראה בכל פעם.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

דגם	KALORIK WM 45696 S
מתח	230V~
תדר	50/60Hz
הספק	1000W
בקרת חום	וסת חום מתכוונן, MIN עד MAX
נוריות	נורית הפעלה אדומה · נורית מוכנות ירוקה
פלטות אפייה	ציפוי נגד הדבקה
אביזר מצורף	כוס מדידה למנה אחת (מילוי עד 185 מ״ל)
תקע	3 פינים, עם הארקה

נתוני החשמל לפי לוחית הדגם והמדריך המקורי – מתאימים לרשת החשמל בישראל (230V / 50Hz).

BEFORE FIRST USE

לפני השימוש הראשון

1. הסירו וקלפו את כל חומרי הפרסום והאריזה. בדקו שפלטות האפייה נקיות ונטולות אבק.
2. נקו את המכשיר (ראו ״ניקוי ותחזוקה״) והציבו אותו על משטח שטוח, יבש ועמיד בחום.
3. הטו את המכשיר על הצד שבו נמצא פתח המזיגה, שלפו את המעמד (5) מתחתית המכשיר והעמידו אותו על המשטח, כמוצג באיור החלקים.
4. מומלץ לחמם את המכשיר כ-10 דקות בלי מזון על הפלטות. כך נשרפים שאריות שומן שייתכן שנדבקו בתהליך הייצור, ונעלם ריח ״המכשיר החדש״.
5. אוררו את החדר בזמן החימום הראשון. ייתכן שייפלטו מעט עשן או ריח – זו תופעה רגילה במכשירי חימום רבים, והיא אינה פוגעת בבטיחות המכשיר.

MAKING WAFFLES

הכנת וופל

הפעלה וחימום

1. הציבו את המכשיר על משטח שטוח, יבש ועמיד בחום.
2. הטו את המכשיר על צדו בעזרת המעמד שבתחתיתו, כדי לקבע אותו במצב מוטה, כמוצג באיור החלקים.
3. חברו את התקע לשקע החשמל. הנורית האדומה תידלק – המכשיר פועל.
4. כוונו את וסת החום למצב הרצוי – בין MIN ל-MAX, שהיא הטמפרטורה הגבוהה ביותר. כשהנורית הירוקה נדלקת – המכשיר הגיע לטמפרטורה הרצויה. במהלך השימוש הנורית תידלק ותכבה לסירוגין: זהו וסת החום השומר על הטמפרטורה.

זהירות – משטחים חמים

בזמן הפעולה פלטות האפייה מתחממות. היזהרו מכוויות – השתמשו בכפפות תנור ובכלי מטבח מעץ או מפלסטיק עמיד בחום.

אפיית הוופל

5. פתחו את המכשיר בזהירות – משכו את התפס החוצה בשתי אצבעות – והברישו קלות את הפלטות בשמן או בתרסיס שמן נגד הדבקה. אין לגעת בשום שלב באזור הסמוך לסימן האזהרה – הוא עלול להיות חם.
6. סגרו את המכסה בעזרת אותו תפס, בלי לגעת בידיים חשופות באזור הסמוך לסימן האזהרה.
7. מלאו את כוס המדידה בבלילה עד 185 מ"ל.
8. התחילו לצקת את הבלילה דרך הפתח השחור שבצד המוגבה של המכשיר. מאחר שהמכשיר מוטה מצד אחד וסגור מהצד האחר, הבלילה מתפזרת באופן שווה.
9. יצקו את כל הבלילה מכוס המדידה לתוך הפתח.
10. אפו עד לקבלת צבע זהוב. במידת הצורך כוונו את וסת החום לדרגת ההשחמה הרצויה, והמתינו עד שהנורית הירוקה תכבה.

זהירות

לאחר יציקת הבלילה הקפידו במיוחד שלא לגעת באזור הסמוך לסמל "משטח חם" שעל המכשיר.

אין להפעיל את המכשיר במצב אופקי.

סיום האפייה

11. כשהוופל מוכן – משכו שוב את התפס בשתי אצבעות ופתחו את המכשיר.
12. הוציאו את הוופל בעזרת מרית מפלסטיק או מעץ. לעולם אין להשתמש בחפצי מתכת חדים – הם עלולים לפגוע בציפוי נגד ההדבקה. להגשה מומלץ להשתמש במלקחיים או במזלג המיועד לוופל בלגי.
13. בסיום האפייה – כוונו את וסת החום למצב "כבוי" או "מינימום", נתקו את התקע מהשקע, והשאירו את המכשיר פתוח עד שיתקרר.

טיפ

לתוצאה הטובה ביותר השתמשו בבלילת וופל דלילה יותר, ולא בבלילה סמיכה.

כך מקבלים וופל Easy Pour מושלם

1. השתמשו במתכונים שבמדריך, או בתערובת וופל מוכנה: הכינו אותה לפי ההוראות שעל האריזה, ואז דללו במים – מ-2 כפות ועד ⅔ כוס, לפי גודל המנה – עד לקבלת בלילה חלקה הנמזגת בקלות.
2. המתינו שהנורית הירוקה תידלק, ויצקו את הבלילה בעזרת כוס המדידה המצורפת – היא מודדת בדיוק מנה אחת.
3. יצקו לאט ובקצב אחיד, כשכוס המדידה מוחזקת כ-7.6 עד 12.7 ס"מ מעל פתח המזיגה. כך הפתח לא ייסתם.
4. אפו 4 דקות בהגדרה MAX. פתחו את המכסה והוציאו את הוופל להגשה.

CLEANING & CARE

ניקוי ותחזוקה

לפני הניקוי

נתקו את המכשיר מהחשמל והמתינו עד שיתקרר לחלוטין.

1. אם המכשיר מוטה על המעמד – הרימו אותו מעט, קפלו את המעמד והניחו את המכשיר במצב אופקי.
2. נגבו את החלק החיצוני במטלית לחה מעט בלבד, וודאו שלחות, שמן או שומן אינם חודרים לפתחי הקירור.
3. נגבו את החלק הפנימי ואת שולי הפלטות במגבת נייר או במטלית רכה.
4. אין לנקות את המכשיר מבפנים או מבחוץ בכריות קרצוף שוחקות או בצמר פלדה – הם יפגעו בגימור.
5. שאריות בלילה שנאפו על הפלטות וקשה להסירן: מרחו עליהן מעט שמן צמחי לריכוך, המתינו 5 דקות והסירו במגבת נייר.

חשוב

אין להכניס את המכשיר למדיח כלים.

לעולם אין לנקות או לשטוף את המכשיר תחת מים זורמים.

אין לטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר.

אין לנקות בחומרים נדיפים כגון אלכוהול או בנזין.

כל טיפול אחר יבוצע בידי גורם שירות מוסמך.

FAQ & TROUBLESHOOTING

שאלות נפוצות ופתרון בעיות

הטבלה מרכזת את ההנחיות שבמדריך למצבים נפוצים. אם הבעיה נמשכת – פנו למחלקת השירות של היבואן.

מצב	מה לעשות
עשן או ריח בשימוש הראשון	תופעה רגילה במכשירי חימום חדשים. חממו את המכשיר כ-10 דקות בלי מזון ואוררו את החדר.
הנורית הירוקה נדלקת ונכבית	תקין – וסת החום שומר על הטמפרטורה שנבחרה.
הנורית האדומה אינה נדלקת	ודאו שהתקע מחובר היטב לשקע תקני עם הארקה. אם המכשיר עדיין אינו פועל – פנו לשירות.
פתח המזיגה נסתם	יצקו לאט ובקצב אחיד, מגובה של כ-7.6–12.7 ס"מ מעל הפתח. השתמשו בבלילה דלילה יותר; בתערובת מוכנה – דללו במים.
הוופל בהיר מדי או כהה מדי	כוונו את וסת החום לדרגת ההשחמה הרצויה והמתינו שהנורית הירוקה תכבה. במתכונים: 3–4 דקות בהגדרה MAX.
בלילה נאפתה ונדבקה לפלטות	שמן צמחי לריכוך, המתנה של 5 דקות והסרה במגבת נייר. לפני האפייה – הברשה קלה של הפלטות בשמן.
ריח או רעש חריג מהמכשיר	נתקו מיד מהחשמל ופנו למחלקת השירות.
סדק במכשיר, או כבל/תקע פגומים	אל תפעילו את המכשיר. נתקו מהחשמל ופנו לגורם שירות מוסמך.

RECIPES

מתכונים

לפני שמתחילים

- כל מתכון מספיק ל-6 מנות.
- לאחר הכנת הבלילה – הניחו לה לנוח 5 דקות, ובחשו שוב.
- יצקו את הבלילה בעזרת כוס המדידה המצורפת, רק כשהנורית הירוקה דולקת – לאט ובקצב אחיד, מגובה של כ-7.6–12.7 ס"מ מעל פתח המזיגה.
- זמני האפייה במתכונים – בהגדרה MAX.

יחידות: כוס, כף וכפית – כלי מדידה סטנדרטיים. "סוכר דק" = סוכר אפייה דק (Baker's Sugar).

וופל פריך

מרכיבים: 1¾ כוסות קמח לכל מטרה, 2 כפיות אבקת אפייה, כפית סודה לשתייה, ½ כפית מלח, ⅓ כוס סוכר דק, כוס חלב, כוס מים, 3 ביצים, כף תמצית וניל, ½ כפית תמצית שקדים, ½ כוס שמן צמחי.

התחילו כשכל המרכיבים בטמפרטורת החדר. נפו יחד את הקמח, אבקת האפייה, הסודה לשתייה, המלח והסוכר. בקערה נפרדת טרפו יחד את החלב, המים, הביצים, תמצית הוניל, תמצית השקדים והשמן.

הוסיפו את הרטובים ליבשים וטרפו עד לבלילה חלקה. הניחו לבלילה לנוח 5 דקות ובחשו שוב. אפו 4 דקות.

הגשה: עם פירות יער טריים ואבקת סוכר.

וופל דלעת

מרכיבים: 2 כוסות קמח לכל מטרה, 2 כפיות אבקת אפייה, כפית סודה לשתייה, כפית מלח, 1½ כוסות חלב, ½ כוס מים, ½ כוס מחית דלעת, ½ כוס שמן צמחי, 3 ביצים, ⅓ כוס סוכר חום, כף סירופ מייפל, כפית תמצית וניל, 1½ כפיות קינמון, כפית ג'ינג'ר טחון, ½ כפית אגוז מוסקט, ¼ כפית ציפורן טחון.

נפו יחד את הקמח, אבקת האפייה, הסודה לשתייה והמלח. בקערה נפרדת טרפו יחד את החלב, המים, הדלעת, השמן, הביצים, הסוכר החום, סירופ המייפל, תמצית הוניל, הקינמון, הג'ינג'ר, אגוז המוסקט והציפורן.

הוסיפו את הרטובים ליבשים וערבבו עד לבלילה חלקה. הניחו לבלילה לנוח 5 דקות ובחשו שוב. אפו 4 דקות.

הגשה: עם קצפת ופתיתי סוכר-קינמון.

וופל קינמון עם ציפוי מסקרפונה, מייפל ודבש

מרכיבים: 2 כוסות קמח לכל מטרה, 2 כפיות אבקת אפייה, כפית סודה לשתייה, כפית מלח, כפית קינמון, 2 כוסות באטרמילק (חלב חמאה), ½ כוס שמן צמחי, ½ כוס מים, 2 ביצים, ⅓ כוס סוכר חום דחוס, כפית תמצית וניל.

התחילו כשהבאטרמילק, הביצים והמים בטמפרטורת החדר. נפו יחד את הקמח, אבקת האפייה, הסודה לשתייה, המלח והקינמון. בקערה נפרדת ערבבו במיקסר ידני את הבאטרמילק, השמן, המים, הביצים, הסוכר החום ותמצית הוניל.

הוסיפו את הרטובים ליבשים וערבבו עד לבלילה חלקה. הניחו לבלילה לנוח 5 דקות וערבבו שוב. אפו 3–4 דקות.

הגשה: ערבבו יחד כוס מסקרפונה, ⅓ כוס סירופ מייפל וכף דבש, וזלפו את הציפוי על הוופל.

וופל חמאת בוטנים

מרכיבים: 1¾ כוסות קמח לכל מטרה, 2 כפיות אבקת אפייה, כפית סודה לשתייה, כפית מלח, ⅓ כוס סוכר דק, כוס חלב, כוס מים, 3 ביצים, כף תמצית וניל, ½ כוס חמאת בוטנים חלקה, ½ כוס שמן צמחי.

נפו יחד את הקמח, אבקת האפייה, הסודה לשתייה, המלח והסוכר. בקערה נפרדת טרפו יחד את החלב, המים, הביצים ותמצית הוניל.

בקערה נוספת ערבבו את חמאת הבוטנים עם השמן במיקסר ידני או בבלנדר, הוסיפו לתערובת החלב וערבבו עד שהתערובת חלקה.

הוסיפו את הרטובים ליבשים וערבבו עד לבלילה חלקה. הניחו לבלילה לנוח 5 דקות ובחשו שוב. אפו 3–4 דקות.

הגשה: עם ריבה, או "בסגנון אלביס" – עם בייקון ובננה.

וופל גבינת צ'דר ועירית

מרכיבים: 1¾ כוסות קמח לכל מטרה, 2 כפיות אבקת אפייה, כפית סודה לשתייה, כפית מלח, ¼ כוס סוכר דק, כפית עשבי פרובאנס, ½ כפית שום גרגירים, ½ כפית בצל גרגירים, 2 כוסות מים, 3 ביצים, ½ כפית תמצית וניל, ½ כוס שמן צמחי, 2 כפות עירית טרייה קצוצה דק, ⅓ כוס גבינות צ'דר ומונטריי ג'ק מגוררות, ¼ כוס גבינת פרמזן מגוררת.

נפו יחד את הקמח, אבקת האפייה, הסודה לשתייה, המלח, הסוכר והתבלינים. בקערה נפרדת טרפו יחד את המים, הביצים, תמצית הוניל, השמן והעירית.

הוסיפו את הרטובים ליבשים וטרפו עד לבלילה חלקה, ואז ערבבו פנימה את הגבינות המגוררות. הניחו לבלילה לנוח 5 דקות ובחשו שוב. אפו 4 דקות.

הגשה: לארוחת בוקר – עם ביצה עלומה ופרוסות אבוקדו; לארוחת צהריים – עם עוף מטוגן ודבש.

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות לקוחות

חברת הנקודה החמה בע"מ (להלן: "היבואן"), היבואנית הרשמית ומשווקת מוצרי KALORIK בישראל, מעניקה למוצר זה אחריות לתקופה של 12 חודשים ממועד הרכישה, בכפוף להצגת חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה, ובהתאם לתקנות הגנת הצרכן (אחריות ושירות לאחר מכירה), התשס"ו-2006, ככל שהוראות התקנות חלות על סוג המוצר.

היקף האחריות

האחריות חלה על קלקול או פגם שמקורו בייצור, בחומרים או בהרכבת המוצר, בתנאי שימוש תקין ובהתאם להוראות ההפעלה והשימוש שבמדריך זה. במהלך תקופת האחריות יבוצעו התיקון, החלפת החלקים והעבודה הנדרשים ללא תמורה, בידי היבואן או מי מטעמו. אם לא ניתן לתקן את המוצר, יפעל היבואן בהתאם להוראות הדין.

האחריות אינה חלה במקרים הבאים

- שימוש בניגוד להוראות ההפעלה והשימוש.
- רשלנות, הזנחה, שימוש בלתי סביר או נזק מכוון.
- נזק שנגרם מנפילה, מכה, שריפה, הצפה, חדירת נוזלים, מתח חשמלי בלתי תקין או כוח עליון.
- פתיחה, פירוק, שינוי או תיקון בידי גורם שאינו מורשה מטעם היבואן.
- בלאי סביר של חלקים מתכלים ורכיבים הנתונים לשחיקה במהלך שימוש רגיל.
- נזק שנגרם עקב עומס עבודה חריג, שימוש רציף מעבר למפרט היצרן או הפעלה שלא בהתאם לייעוד המוצר.

מימוש האחריות

לקבלת שירות יש לפנות למחלקת השירות של היבואן בטלפון 04-6401100 ולהציג חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה. השירות יינתן בהתאם להוראות הדין החל ולנהלי השירות של היבואן.

הגבלת אחריות

האחריות מוגבלת לתיקון או החלפת המוצר או חלק ממנו בלבד, ואינה כוללת פיצוי בגין נזק עקיף, אובדן הכנסות, אובדן מזון, אובדן רווחים או כל נזק תוצאתי אחר, בכפוף להוראות כל דין. אחריות זו אינה גורעת מזכויות הצרכן על פי כל דין.

פרטי היבואן והשירות

יבואן רשמי: **הנקודה החמה בע"מ** אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il	HOTPOINT

יבואן רשמי	הנקודה החמה בע"מ
כתובת	אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל
שירות לקוחות	04-6401100
אתר	www.chefpoint.co.il
מוצר	מכשיר וופל בלגי KALORIK · דגם WM 45696 S
תקופת אחריות	12 חודשים ממועד הרכישה

בתיאבון – ותיהנו מוופל בלגי ביתי!

KALORIK®
Since 1930

מכשיר להכנת וופל בלגי · דגם WM 45696 S

יבואן רשמי בישראל

HOTPOINT

הנקודה החמה בע"מ

אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il