



Wilfa BELL and HOME

Вафельница

Руководство по эксплуатации

WAS-623BELL, PWAS-623SI,

WAS-623B, WAS-623, WAS-620W

Перед началом пользования прибором следует изучить все инструкции. Прочитайте их внимательно и сохраните для будущего использования.

<i>ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</i>2
Первое использование3
Приготовление вафель3
Полезные советы3
Чистка4
Рецепт приготовления вафель4
Технические характеристики4

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Не притрагивайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте ручку или кнопку термостата.
- Для защиты от электрического шока никогда не погружайте прибор, его кабель питания и вилку в воду либо иную жидкость.
- В случае, если прибор используется детьми или рядом с ними, необходимо осуществлять тщательный контроль.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется, а также перед чисткой.
- Не позволяйте кабелю прибора свисать через край стола или рабочей поверхности.
- Не размещайте прибор рядом с газовыми плитами, электрическими плитами и другими источниками тепла, например, нагретыми духовками.
- Для отключения прибора отсоедините вилку прибора от розетки.
- Не используйте прибор любым иным способом, кроме использования по назначению.
- В случае, если кабель питания прибора поврежден, во избежание опасности, его следует заменить у производителя, в авторизованном сервисном центре либо у квалифицированного специалиста.
- Данный прибор не предназначен для работы со сторонними внешними таймерами и системами дистанционного управления.
- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание прибора должны осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под контролем. Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве.

Примечание:

- Поставляемый с прибором короткий кабель питания уменьшает риски спотыкания о более длинный кабель и спутывания более длинного кабеля. При необходимости использовать удлинитель используйте его с осторожностью и убедитесь, что его характеристики совпадают с данными, указанными на заводской этикетке прибора. Удлинитель следует располагать таким образом, чтобы он не свисал над столешницей либо рабочей поверхностью, чтобы об него не было возможности споткнуться и чтобы он был вне досягаемости детей.
- Характеристики прибора указаны на его заводской табличке.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием прибора очистите его пластины влажной тканью. Рекомендуем перед первым использованием прибора смазать пластины растительным маслом. Повторять это действие в дальнейшем не следует. Первые 2 приготовленные в приборе вафли не пригодны для еды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ

1. Вставьте вилку прибора в стандартную электрическую розетку. Убедитесь, что ее напряжение соответствует данным о напряжении, указанным на заводской табличке прибора.
2. Закройте вафельницу и приготовьте тесто в то время, пока она нагревается. Установите термостат в нужное Вам положение.
3. Загорится световой индикатор питания (красный). Когда загорится зеленый световой индикатор (примерно через 4 минуты), прибор готов к приготовлению.
4. Откройте вафельницу и налейте тесто на середину каждой из нижних пластин. Используйте прилагаемую ложку, чтобы быть уверенным, что вы наливаете нужное количество теста. Аккуратно закройте прибор. Не прикладывайте усилий. Между пластин может пойти легкий дым.
5. После того, как выключится зеленый световой индикатор, загорится красный. Через несколько минут снова загорится зеленый световой индикатор, что обозначает готовность вафель.
6. Если Вам кажется, что вафли слишком светлые или слишком зажаристые (темные), отрегулируйте термостат.

Примечание

- Убедитесь, что Ваши пальцы не вступают в контакт с пластинами.
- Во время приготовления красный свет индикатора будет загораться и гаснуть, это значит, что термостат прибора поддерживает заданную температуру.
- Вафли готовятся около 2 минут или немного дольше в зависимости от Вашего вкуса. После того, как вафли поджарились, откройте прибор и выньте вафли деревянной или пластиковой лопаткой. Не используйте металлические ножи, поскольку они могут повредить покрытие прибора. Между приготовлениями прибор следует держать закрытым.
- После использования прибора отключите вилку прибора от сети.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Актуально только для моделей Wilfa BELL (WAS-623BELL, PWAS-623SI). Данные модели оснащены звуковой индикацией, которую можно оставить включенной либо отключить. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ находится под ручкой.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Всегда нагревайте прибор перед приготовлением. Сперва вставьте вилку в розетку, а затем, пока прибор нагревается, подготовьте тесто.
- Если Вы хотите приготовить слегка поджаренные вафли, поверните термостат вниз (налево). Если Вы предпочитаете более темные вафли, то поверните термостат вверх (направо).
- Если крышка прибора легко не открывается, дайте вафлям подготовиться немного дольше и затем попробуйте открыть крышку снова.
- Если вафля прилипает к верхней пластине, снимите ее, используя деревянную или пластиковую лопатку.
- Во избежание ожога полости рта, дайте вафле остыть немного после приготовления прежде, чем употреблять ее в пищу.
- Подавайте вафли с мороженым или фруктами и создавайте свои неповторимые блюда.
- Прилагаемая мерная ложка позволит Вам легко наливать нужное количество теста.
- Панели прибора имеют новый революционный дизайн. Коническая конструкция обеспечивает равномерное распределение теста и вытеснение воздуха из вафельницы. В связи с этим нет необходимости распределять тесто с помощью ложки или иных аксессуаров. Это делается автоматически при закрытии вафельницы.

ЧИСТКА

- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой и давайте ему полностью остыть.
- Не погружайте прибор в воду и не держите его под проточной водой.
- Протирайте верхнюю панель прибора слегка влажной тканью.
- Очищайте панели прибора, используя влажную ткань или очень мягкой щеточкой.
- Никогда не используйте для очистки прибора твердые предметы или абразивные моющие средства.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ

2 яйца, 100 г сахара, 2 дл сливочного масла, 1 1/2 дл молока, 1 дл воды,
350 г муки, 1 1/2 чайной ложки разрыхлителя, 1 столовая ложка ванильный сахар
1/2 чайной ложки молотого кардамона, 120 г топленого масла

Сначала смешайте все сухие ингредиенты. Затем добавьте молоко и растопленное масло (маргарин). Добавьте яйца. Используйте венчик. Дайте тесту постоять примерно 30 минут. Выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета.

Модель: WAS-623B, WAS-623BELL, WAS-623, PWAS-623SI **Тех. характеристики:** 230 В, ~ 50 Гц, 1400 Вт

Модель: WAS-620W **Тех. характеристики:** 230 В, ~ 50 Гц, 1200 Вт



В соответствии с Директивой об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) отходы такого рода следует собирать и утилизировать отдельно. В случае, если Вы решите отказаться от дальнейшего использования данного прибора, не выбрасывайте его вместе с обычным мусором. Пожалуйста, отправьте прибор в специальный пункт утилизации подобного рода отходов.