



Wilfa HEARTS 23

Вафельница

Руководство по эксплуатации

XWAS-1400B

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ2
Использование3
Чистка4
Использование3
Чистка4
Использование3
Чистка4

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте ручки или кнопку термостата.
- Для защиты от электрического шока не погружайте вилку или сам прибор в воду либо иную жидкость.
- При использовании прибора детьми или рядом с ними необходим строгий контроль.
- Отключайте прибор от сети, если он не используется, а также перед чисткой.
- Прокладывайте кабель питания таким образом, чтобы избежать его свешивания с края стола либо рабочей поверхности, а также избегайте его соприкосновения с горячими поверхностями, включая плиты.
- Не размещайте прибор рядом с газовыми или электрическими конфорками, а также рядом с нагретыми духовками.
- Для отключения прибора выньте вилку из розетки.
- В случае, если кабель питания поврежден, во избежание получения травм он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром либо иным уполномоченным лицом.
- Прибор не предназначен для использования 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 кабель питания вне зоны досягаемости детьми младше 8 лет.
- Данный прибор пригоден только для домашнего использования.

Примечание:

Данный прибор поставляется с коротким кабелем питания. Не рекомендуется использовать удлинитель, но, если необходимо его использовать, то следует делать это с осторожностью. Номинальные электрические характеристики удлинителя должны совпадать с характеристиками прибора. Располагайте удлинитель таким образом, чтобы не было возможности споткнуться об него или сильно натянуть его.

Электрические характеристики данного прибора указаны на его заводской табличке.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием прибора следует протереть его пластины влажной тканью. Рекомендуем также перед первым использованием прибора слегка смазать пластины растительным маслом. В дальнейшем повторять это не следует. Первые приготовленные вафли не пригодны для еды.

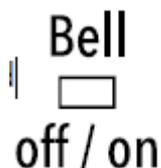
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ

1. Вставьте вилку прибора в подходящую розетку. Убедитесь, что с напряжением в электрической сети совпадает с данными, указанными на заводской табличке прибора.
2. Закройте прибор и, пока он нагревается, приготовьте тесто. Установите термостат на нужное Вам значение.
3. Загорится световой индикатор питания (красный). Когда загорится зеленый световой индикатор (примерно через 4 минуты), прибор готов к приготовлению вафель.
4. Откройте прибор и налейте тесто на центр нижних пластин. Используя прилагающуюся мерную ложку, Вы сможете налить нужное количество теста. Аккуратно закройте прибор. Между пластинами прибора может появиться пар.
5. После того, как выключится зеленый световой индикатор, загорится красный. Через несколько минут снова загорится зеленый индикатор, это будет означать, что вафли готовы.
6. Если Вам кажется, что вафли получились слишком темные или слишком светлые, отрегулируйте настройки термостата.

Примечание:

- Следует внимательно следить за тем, чтобы пальцы не соприкасались с горячими пластинами прибора.
- Во время работы прибора световой индикатор будет включаться и выключаться, это означает, что термостат прибора поддерживает нужную температуру.
- Приготовление вафли занимает примерно 2 минуты или чуть больше в зависимости от Вашего вкуса. По окончании приготовления откройте вафельницу и достаньте вафлю, используя пластиковую или деревянную лопатку. Не используйте нож или другие металлические предметы, чтобы не повредить антипригарную поверхность пластин. Между циклами приготовления вафель прибор следует держать закрытым.
- После использования всегда отключайте прибор от сети.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ



Данная модель оснащена звуковым сигналом, который можно включить или отключить по Вашему желанию. Кнопку ВКЛ/ВЫКЛ Вы сможете найти под прибором .

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Всегда предварительно прогревайте прибор перед началом приготовления. Сперва подключите прибор к сети и готовьте тесто, пока он прогревается.

- Если Вы хотите приготовить более светлые вафли, установите термостат на меньшее значение (влево), а если Вы предпочитаете более темные вафли, то установите термостат на более высокое значение (вправо).
- Если крышку прибора сложно поднять, дайте вафлям поджариться еще немного и попробуйте поднять крышку снова.
- Если вафли прилипают к пластинам прибора, вынимайте их, используя пластиковую или деревянную лопатку.
- Подавайте вафли с мороженым или фруктами и создавайте свои неповторимые блюда.
- Прилагаемая мерная ложка поможет Вам 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

- Перед очисткой отключите прибор от электрической сети и дайте пластинам остыть.
- Никогда не погружайте прибор в воду и не держите его под проточной водой.
- Протирайте корпус прибора слегка влажной тканью.
- После того, как панели прибора остынут, очистите их влажной тканью или очень мягкой щеткой.
- Не используйте для очистки абразивные чистящие средства и острые предметы.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ

2 яйца

100 г сахара

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

Приготовление: Сначала смешайте все сухие ингредиенты. Затем добавьте молоко и растопленное масло (маргарин). Добавьте яйца. Используйте венчик. Дайте тесту постоять примерно на 30 минут.

Выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета.

Модель: XWAS-1400B

Технические характеристики: 230 В, ~ 50 Гц, 1400 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.