



Wilfa REWARD

Вафельница

Руководство по эксплуатации

WAD-518MS, WAD-518MW


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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	2
Первое использование	3
Приготовление вафель	3
Полезные советы	4
Чистка	4
Рецепт приготовления вафель	4
Технические характеристики	4

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности.

- Прочитайте данные инструкции полностью.
- 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.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным кабелем питания или вилкой, а также, если прибор имеет повреждения.
- Данный прибор подходит только для использования в закрытых помещениях.
- Не позволяйте кабелю прибора свисать через край стола либо рабочей поверхности.
- Не размещайте прибор рядом с газовыми плитами, электрическими плитами и другими источниками тепла, например, нагретыми духовками.
- При отключении прибора от электрической сети всегда тяните за вилку. Никогда не тяните за кабель питания.
- Не используйте прибор любым иным способом, кроме использования по назначению.
- 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 уход могут осуществляться детьми старше 8 лет, если они находятся под контролем. Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.

- Вставьте вилку прибора в подходящую заземленную розетку. Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует данным, указанным на заводской табличке прибора.
- Поверхность прибора может быть горячей  .
- В случае, если кабель питания поврежден, во избежание получения травм он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром либо иным уполномоченным лицом.
- Данный прибор не предназначен для работы со сторонними внешними таймерами и системами дистанционного управления.

Данный прибор поставляется с коротким кабелем питания, что уменьшает риски спотыкания об него и его спутывания. 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.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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. Не рекомендуется использование кухонных спреев.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ

1. Закройте вафельницу и приготовьте тесто в то время, пока она нагревается.
 2. Световой индикатор вокруг кнопки термостата горит красным. Когда световой индикатор загорится зеленым цветом (примерно через 4 минуты), вафельница готова к приготовлению.
 3. Откройте вафельницу и налейте тесто на середину каждой из нижних пластин. Используйте ложку, чтобы быть уверенным, что вы наливаете нужное количество теста. Аккуратно закройте прибор. Не прикладывайте усилий. Между пластин может пойти легкий дым.
 4. После того, как погаснет зеленый свет, световой индикатор загорится красным. Через несколько минут снова загорится зеленый свет, это будет обозначать, что вафли готовы.
 5. Если Вам кажется, что вафли слишком светлые или слишком зажаристые (темные), отрегулируйте термостат.
- 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 3 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, они могут повредить покрытие прибора.
 - Между приготовлениями прибор следует держать закрытым.
 - После использования прибора отключите вилку прибора от сети.

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 поготовиться 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.

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.
- Используйте кухонные бумажные полотенца или любую подходящую ткань для того, чтобы протирать панели прибора после использования и после того, как они остынут.
- Никогда не используйте для очистки прибора твердые предметы или абразивные моющие средства.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ

Ванильные вафли

150 г сливочного масла или маргарина

200 г сахара

ванильный сахар

1/2 чайной ложки соли

250 г обычной муки

1 неполная столовая ложка разрыхлителя

1-2 столовые ложки сливок

молоко

Приготовление: Смешайте масло, сахар, соль, ванильный сахар, муку, разрыхлитель и сливки.

Тщательно перемешайте. Добавляйте молоко, пока ваше тесто не приобретет правильную консистенцию. Если Вы хотите использовать в тесте яйца, смешайте их вместе с другими ингредиентами.

Модель: WAD-518MS, WAD-518MW

Технические характеристики: 230 В, ~ 50 Гц, 1600 Вт