



# Wilfa TRADITION

Вафельница

Руководство по експлуатации

WDWA-516W, WSWA-516W

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


<i>ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</i>	.....2
Первое использование	.....3
Приготовление вафель	.....3
Полезные советы	.....4
Чистка	.....4
Рецепты	.....4
Техническая информация	.....5

## ***ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ***

При пользовании электроприборами следует всегда соблюдать основные требования безопасности:

- Полностью прочитайте настоящие инструкции.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте ручки и кнопку термостата.
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду либо иные жидкости.
- При использовании прибора детьми или рядом с детьми за прибором следует осуществлять тщательный контроль.
- Отключайте прибор от сети, если он не используется, а также перед чисткой.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным кабелем питания или вилкой, а также в случае получения прибором любых повреждений.
- Данный прибор подходит только для использования в помещении.
- Не позволяйте кабелю прибора свисать с края стола или рабочей поверхности, а также соприкасаться с горячими поверхностями.
- Не размещайте прибор рядом с электрическими и газовыми плитами либо на них.
- При отключении прибора от сети тяните только за вилку. Никогда не тяните за кабель питания.
- Используйте прибор только по прямому 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 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 использования в домашнем хозяйстве.
- Подключайте прибор только к подходящей заземленной розетке. Убедитесь, что используемое в Вашей сети напряжение соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- Поверхность прибора может быть горячей. 
- В случае, если кабель питания прибора поврежден, во избежание получения травм он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром либо иным уполномоченным лицом.
- Прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или системами дистанционного управления.

Данный прибор поставляется с коротким кабелем питания для того, чтобы снизить риск спутывания кабеля и предотвратить возможность споткнуться о более длинный кабель.

Использовать удлинитель с данным прибором следует с осторожностью, электрические характеристики удлинителя должны быть не менее, чем электрические характеристики прибора. Удлинитель должен быть расположен таким образом, чтобы он не мог упасть на стол либо рабочую поверхность, чтобы его не могли потянуть дети и чтобы об него нельзя было споткнуться. Электрические характеристики прибора указаны на его корпусе.

## **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

Перед первым использованием прибора очистите пластины влажной тканью. При первом использовании прибора рекомендуем смазать пластины небольшим количеством растительного масла. В дальнейшем делать этого не следует. Первые две выпеченные вафли есть не следует. Не рекомендуется использовать в вафельнице кулинарный спрей.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ**

1. Закройте вафельницу и, пока она нагревается, подготовьте тесто.
2. Световой индикатор вокруг кнопки термостата горит красным. Когда индикатор загорится зеленым (примерно через 4 минуты), вафельница готова к выпеканию.
3. Откройте вафельницу и вылейте тесто в середину каждой из пластин.
4. Осторожно закройте прибор. Не прилагайте силу. Между пластинами может выходить пар.
5. Когда зеленый индикатор гаснет, загорается красный индикатор. Через несколько минут снова загорается зеленый индикатор, указывая на то, что вафли готовы.
6. Если Вам кажется, что вафли слишком темные или слишком светлые, отрегулируйте термостат.

- Следите за тем, чтобы ваши пальцы не прикасались к пластинам.
- Во время выпекания красный световой индикатор будет включаться и выключаться, а термостат будет поддерживать вафельницу при соответствующей температуре.
- Вафли готовятся примерно за 3 минуты или дольше, в зависимости от Вашего личного вкуса. Когда вафли будут готовы, откройте вафельницу и достаньте вафли пластиковой или деревянной лопаткой. Никогда не используйте металлический нож, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- В перерывах между выпеканием прибор следует держать закрытым.
- После использования вытащите вилку прибора из розетки.

## **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

- Перед приготовлением всегда предварительно нагревайте вафельницу. Сначала вставьте вилку в розетку, а затем, пока вафельница нагревается, приготовьте тесто.
- Если Вы хотите получить вафли светлого цвета, сдвиньте термостат вниз (влево). Если же Вы предпочитаете более темные вафли, сдвиньте термостат вверх (вправо).
- Если крышка прибора не открывается легко, оставьте вафлю выпекаться немного дольше, а затем попробуйте снова поднять крышку.
- Если вафля прилипает к верхней пластине, вытащите вафлю пластиковой или деревянной лопаткой.
- Для того, чтобы не обжечь рот, дайте вафлям немного остыть перед подачей на стол.
- Украшайте готовые вафли фруктами или мороженым для того, чтобы создать свои собственные фирменные блюда.

## **ЧИСТКА**

- Всегда вынимайте вилку из розетки перед чисткой и давайте прибору остыть.
- Не погружайте прибор в воду и не держите под проточной водой.
- Протирайте корпус вафельницы слегка влажной тканью.
- Используйте кухонные полотенца или подходящую ткань для очистки пластин после того, как они остынут.
- Никогда не используйте для чистки острые или заостренные предметы или абразивные чистящие средства.

## РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ

### Ванильные вафли

150 г масла или маргарина

200 г сахара

Ванильный сахар

1/2 чайной ложки соли

250 г муки

1 небольшая чайная ложка разрыхлителя

12 столовых ложек сливок

Молоко

Способ приготовления: смешайте масло, сахар, соль, ванильный сахар, муку, разрыхлитель и сливки. Хорошо перемешайте. Добавляйте молоко до тех пор, пока тесто не приобретет нужную консистенцию. Если Вы хотите добавить в тесто яйца, смешайте их с другими ингредиентами.

Техническая информация:

WSWA-516W - 220-240 В~50/60 Гц, 750 Вт

WDWA-516W - 220-240 В~50/60 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.

---

