

Инструкция по эксплуатации ВАФЕЛЬНИЦЫ WA 211*, WA 212*, WA 2080

Перед использованием вафельницы внимательно изучите данную инструкцию.

Подключение к сети

Убедитесь, что напряжение соответствует напряжению, указанному на аппарате. Этот аппарат соответствует стандартам DIN VDE 0875 и 87/308/EEC.

Требования безопасности

Поверхность вафельницы в процессе использования нагревается. Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих частей аппарата. Никогда не оставляйте включенную вафельницу без присмотра. Не разрешайте детям самостоятельно пользоваться аппаратом. Отключайте аппарат от сети, когда не используете его, в случае сбоев в работе и перед чисткой. Перед тем как убрать аппарат, убедитесь, что он полностью остыл. В случае плохого функционирования или видимых дефектов аппарата, свяжитесь с официальным ближайшим сервисным центром SEVERIN. Адрес сервисного центра спросите у продавца. Никогда не пытайтесь самостоятельно отремонтировать аппарат.

Как использовать вафельницу

Перед первым включением дайте вафельнице нагреться в течение 10 мин. При закрытой крышке (если Ваша вафельница оснащена регулируемым термостатом, установите его в максимальное положение). Как и все новые приборы, Ваша вафельница может выделять «новый» запах, который вскоре исчезнет. Проветривайте помещение в течение этого времени. Дайте аппарату остыть перед чисткой (см. раздел «Чистка и уход»).

Внимание! Вафельница с отделением для шнура.

Всегда разматывайте шнур на полную его длину перед включением и сматывайте его только после того, как устройство полностью остынет.

Вафельница с регулятором температуры

Установите регулятор в положение 4 или 5. Когда это сделано и желаемая температура достигнута, загорится контрольная лампочка, вафельница готова к работе.

Вафельница с автоматическим термостатом

Дайте аппарату прогреться в течение 8 мин. Теперь он готов к работе.

Вафельница со световым индикатором

Световой индикатор горит, пока вафельница нагревается.

Эксплуатация

Включите вафельницу в сеть (см. раздел «Подключение к сети»). Установите регулятор температуры. Дайте вафельнице нагреться. Хорошо смажьте обе поверхности маслом или жиром. Заполните вафельницу тестом. Закройте крышку. Время выпечки зависит от вида теста и выбранной температуры. В среднем вафли готовятся 2-3 мин. В зависимости от степени готовности вафель установите необходимую температуру или измените время выпечки.

Практические советы

Если вафли пригорают, аккуратно вынимайте их и смазывайте поверхности вафельницы. Поместите вафли в холодное место.

Как приготовить тесто для вафель

Используйте только мягкое масло или маргарин. Мы рекомендуем доставать масло, маргарин и яйца за 30 мин. Перед приготовлением теста. Использование теплой воды для приготовления теста делает вафли более хрустящими, а использование молока делает их мягче. Перед тем как прогреть вафельницу, убедитесь, что ее поверхности сухие и чистые.

Чистка и уход

Перед чисткой аппарата всегда будьте уверены, что он отключен от электросети и полностью охлажден. В целях обеспечения безопасности никогда не опускайте аппарат или сетевой шнур в воду и другие жидкости. Протрите поверхности аппарата влажной тканью, затем сухой. Поверхность с антипригарным покрытием протирайте влажной тканью или мягкой щеткой. Не используйте абразивные чистящие средства.

Гарантия

Гарантия на вафельницу – 1 год со дня покупки. Гарантия имеет силу только в том случае, если аппарат эксплуатируется в соответствии с данной инструкцией, а также, если аппарат не был модифицирован или отремонтирован не в сервисном центре SEVERIN. Гарантия не распространяется на бьющиеся (стеклянные или керамические) части аппарата и т. п.

Рецепты

Яблочные вафли

- 200 г масла или маргарина
- 50 г сахара
- протертая кожура одного лимона
- 3 яйца
- 200 г муки
- 1 чайная ложка порошковых дрожжей
- 125 мл теплой воды
- ½ чайной ложки корицы
- 1 щепотка гвоздики
- 50 г миндаля, очищенного и натертого
- 1 чайная ложка рома
- 250 г яблок, нарезанных кубиками
- сахарная глазурь

Перемешайте масло, сахар и кожуру лимона. Добавьте яйца, дрожжи, муку и воду, хорошо перемешайте, затем специи, миндаль, ром и яблоки. Тесто готово. Температура – поз.4.5-5

Шоколадные вафли

- 250 г масла или маргарина
- 1 столовая ложка ванильного сахара
- 200 г муки
- 4 столовых ложки теплой воды
- 1 чайная ложка рома
- 100 г сахара
- 4 яйца
- 2 чайных ложки порошковых дрожжей
- 50 г тертого шоколада
- 50 г тертого миндаля

Перемешайте масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, дрожжи, муку и воду, хорошо перемешайте, затем шоколад, миндаль, ром. Тесто готово. Температура – поз.4.5-5.

Вафли с корицей

- 125 г масла или маргарина
- 1 столовая ложка ванильного сахара
- 250 г муки
- 2 чайных ложки порошковых дрожжей
- 50 г сахара
- 3 яйца
- 1 чайная ложка корицы
- 1/8 л теплой воды

Перемешайте масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, дрожжи, муку и воду, хорошо перемешайте, затем корицу. Тесто готово. Температура – поз.4.5-5.

Вафли с орехами

- 200 г масла или маргарина
- 1 столовая ложка ванильного сахара
- 150 г муки
- 75 г очищенных лесных орехов
- 75 сахара
- 3 яйца
- 1 чайная ложка порошковых дрожжей
- 1 чайная ложка рома

Перемешайте масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, дрожжи, муку, хорошо перемешайте, затем орехи, ром. Тесто готово. Температура – поз.4.5-5.

Трубочки с корицей

- 50 г масла или маргарина
- 1 яйцо
- 250 мл теплой воды
- 75 г сахара
- 175 г муки
- ½ чайной ложки корицы

В качестве наполнителя: взбитые сливки.

Хорошо перемешайте масло и часть сахара. Добавьте яйцо. Оставшийся сахар положите в воду. Затем добавьте муку, воду и корицу одно за другим. Хорошо взбейте тесто и дайте ему постоять 30 мин. Готовые вафли сверните в трубочки и наполните взбитыми сливками. Температура – поз.4.5-5.

Лимонные трубочки

- 100 г масла или маргарина
- протертая кожура одного лимона
- 200 г муки
- 125 мл теплой воды
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 1 чайная ложка порошковых дрожжей
- 1-2 столовых ложки лимонного сока

В качестве наполнителя: взбитые сливки.

Перемешайте масло, сахар и кожуру лимона. Добавьте яйца, дрожжи, муку и воду, затем лимонный сок, хорошо перемешайте. Готовые вафли сверните в трубочки и наполните взбитыми сливками. Температура – поз. 4.5-5.