

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации.

Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Правила безопасности

Предупреждение! При работе наружная поверхность прибора сильно нагревается.

Будьте осторожны: можно получить ожог.

Не прикасайтесь к горячим частям прибора, беритесь только за ручку.

● Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном, так и на любом дополнительном устройстве, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

● Установите прибор на устойчивую поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор или не пользуйтесь им рядом или под

кухонными шкафами или висячими предметами, такими как занавески или другие легко воспламеняющиеся материалы; не используйте прибор на открытом воздухе.

- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен или еще не остыл.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса прибора, не ставьте прибор на горячую поверхность или около нее (на такую, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
- Шнур питания должен находиться на достаточном удалении от нагреваемых частей прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- **Отключайте прибор от сети и вынимайте вилку из розетки после использования, а также:**
 - при возникновении неполадок,
 - перед чисткой.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку. Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Чтобы не повредить шнур питания, никогда его не перекручивайте, не перегибайте или не тяните за него, как при работе прибора, так и когда он не используется.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их

обращению с данным прибором.

- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Ребенок может надеть пакет на голову и задохнуться!
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Хранение шнура питания

В зависимости от модели, эта вафельница может быть снабжена устройством автоматической намотки шнура или иметь специальный отсек для его хранения.

Всегда разматывайте шнур на полную длину или полностью вынимайте его из отсека хранения перед включением прибора.

Сматывайте или убирайте шнур в отсек хранения только после того, как вафельница полностью остынет.

Перед первым включением

Вафельницу следует предварительно разогреть в течение десяти минут с закрытыми крышками. Это позволит удалить запах, который обычно появляется при первом включении вафельницы. Обеспечьте, пожалуйста, достаточную вентиляцию.

(Если у вашей вафельницы имеется регулируемый термостат, установите его в самое верхнее положение).

После этого почистите вафельницу, как указано в разделе **Чистка и общий уход**.

Работа

- Закройте крышки.
- Включите вилку шнура питания в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
- Установите ручку термостата на максимальное значение температуры.
- Разогрейте вафельницу примерно в течение 8 минут. После этого она готова к работе.
- После достижения предварительно заданной температуры загорится зеленая индикаторная лампочка готовности к работе.
- Откройте обе крышки.
- Перед использованием нужно смазать антипригарные поверхности плит небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
- Вылейте тесто на середину нижней плиты.
- Закройте верхнюю крышку и слегка на нее нажмите, чтобы обеспечить равномерное растекание теста.
- Время выпечки обычно составляет две-три минуты, в зависимости от вида теста и выбранной

температуры.

- Как только процесс выпечки закончится, сразу же снимите вафлю. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не пользуйтесь для снятия пищи с плиты острыми или остроконечными предметами.
- Проверьте степень подрумянивания. Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпечки.
- Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
- Закончив выпечку, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть с открытыми жарочными плитами.

Полезные советы

- Чтобы вафли оставались хрустящими, положите их рядом друг с другом на подставку для охлаждения. (Если положить их друг на друга, они перестанут быть хрустящими).
- Если вместо воды использовать молоко, вафли будут мягче и темнее.
- Чтобы добиться равномерного подрумянивания, все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

Чистка и общий уход

- Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с открытыми жарочными плитами.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие

средства.

- Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
- Плиты с антипригарным покрытием можно протирать мягкой увлажненной тканью или чистить мягкой щеткой.

Рецепты:

Бисквитные вафли

Ингредиенты:

5 яичных желтков, 5 ст. л. горячей воды, 100 г сахара, тертая лимонная цедра, 150 г муки, 1/2 ч. л. пекарного порошка, 5 взбитых яичных белков, 1 ст. л. рома, сахарная глазурь

Приготовление

Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру. Чтобы проверить, достигли ли вы нужной консистенции, проведите по поверхности ножом. Если на поверхности остается отметка от ножа, продолжайте приготовление. Смешайте все с просеянной мукой с пекарным порошком и ромом, а затем медленно добавьте взбитые яичные белки.

Сразу же приступайте к выпечке.

Покройте испеченные вафли сахарной глазурью и подайте к столу теплыми.

Уставка температуры нагрева вафельницы

Уставка высокой температуры

Деликатесные ореховые вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 150 г муки, 1 ч. л. пекарного порошка, 75 г молотых грецких орехов или фундука, 1 ст. л. рома, сахарная глазурь

Приготовление

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, а потом просеянную муку с пекарным

порошком. Затем перемешайте с орехами и ромом.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Уставка температуры нагрева вафельницы

Уставка высокой температуры

- При приготовлении вафельного теста убедитесь, что все ингредиенты имеют одинаковую температуру.

Песочные вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или масла, 100 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, 1/2 ч. л. пекарного порошка, 1 ст. л. рома, сахарная глазурь

Приготовление

Взбейте масло (маргарин), сахар и лимонную цедру. Добавьте яйца одно за другим и тщательно перемешайте. Медленно добавляйте маленькими порциями, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком, а затем размешайте в роме.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Уставка температуры нагрева вафельницы

Уставка высокой температуры

Коричные вафли

Ингредиенты:

125 г маргарина или масла, 3 яйца, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г муки, 1 ч. л. корицы, 2 ч. л. пекарного порошка, 125 мл теплой воды, сахар и корица для глазури

Приготовление

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар; добавьте яйца одно за другим. Медленно добавьте,

помешивая, просеянную муку с пекарным порошком и теплую воду, а затем добавьте корицы.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахаром и корицей. Подайте к столу теплыми.

Уставка температуры нагрева вафельницы

Уставка очень высокой температуры

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор отремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца