

# ВАФЕЛЬНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим за приобретение продукции LuazON. Перед использованием прибора внимательно прочтайте инструкцию.

Вафельница LuazON позволяет выпекать тонкие вафли, из которых можно приготовить трубочки, рожки или торты. Регулятор температуры позволяет выбирать оптимальные настройки для разных типов теста. Тефлоновое покрытие рабочей поверхности защищает от пригорания и исключает необходимость использования масла. Корпус прибора изготовлен из прочного термостойкого пластика и металла. Благодаря термоизоляции ручек не нужно использовать прихватки или другие дополнительные средства защиты.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- регулировка температуры: от 0 °C до +235 °C;
- поддержание температуры;
- индикатор нагрева (зеленый);
- индикатор работы (красный);
- тефлоновое покрытие;
- корпус из нержавеющей стали;
- ручки из термостойкого пластика;
- мощность: 1000 Вт;
- работает от сети 220 В.

Комплектация: вафельница электрическая, инструкция, гарантийный талон.

Гарантия: 12 месяцев.

Внимание! Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и комплектацию товара без предупреждения.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Используйте прибор только по назначению в соответствии с данной инструкцией.
- Не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Когда устройство не используется, отключайте его от сети. Держитесь при этом за вилку, а не за сетевой шнур.
- Оберегайте прибор от ударов и падений на твердую поверхность.
- Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно, в случае поломки обратитесь в квалифицированный сервисный центр.
- Во избежание ожогов во время работы прибора не прикасайтесь к нагревающимся частям. Открывайте прибор, держась за ручки.
- Перед очисткой или хранением отключите прибор от сети и дайте ему остить.
- Храните прибор в недоступном для детей месте. Не позволяйте им играть с прибором.

Внимание! Прежде чем использовать прибор по назначению, обязательно произведите цикл нагрева без продуктов для удаления технической защитной смазки. Во время первого использования поверхности прибора могут выделять легкий запах и незначительное количество дыма. Затем отключите прибор от электросети, дайте остить и произведите очистку панелей согласно разделу ЧИСТКА И УХОД.

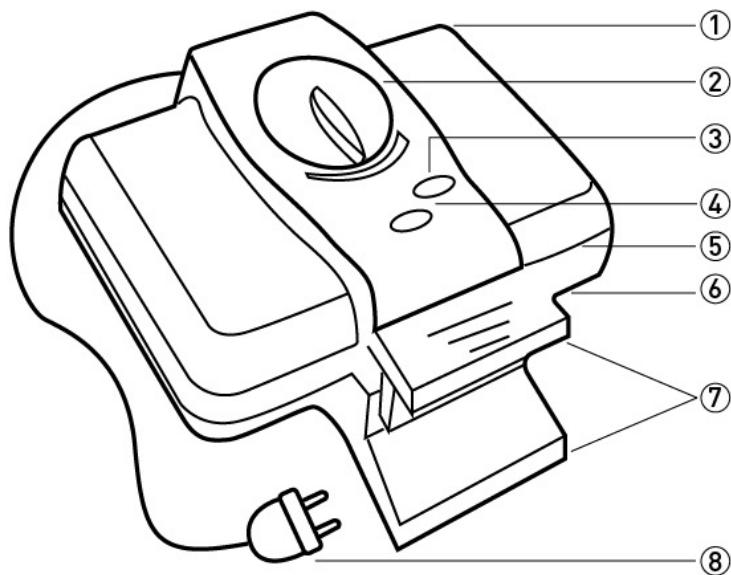
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите прибор на твердую, ровную и термостойкую поверхность.
2. Подключите шнур питания к электросети – загорится красный индикатор работы.
3. Установите нужную температуру, повернув регулятор по часовой стрелке. Когда прибор достигнет установленной температуры, загорится зеленый индикатор. Это означает, что прибор готов к работе.

4. Осторожно откройте крышку прибора и положите на нижнюю нагревающую поверхность ингредиенты. Следите за тем, чтобы формы не переполнялись.
5. Аккуратно закройте крышку прибора.
6. Подождите 30–60 сек., затем откройте крышку и проверьте готовность блюда. Если оно не готово, закройте крышку.
7. Извлеките готовое блюдо из прибора с помощью силиконовой или деревянной кухонной лопатки.
8. После окончания работы отключите прибор от сети.

## Возможные проблемы, их причины и способы устранения

Проблема	Причина	Способ устранения
Верхняя часть пропекается меньше нижней	Долгая закладка продукта	Производите закладку продуктов быстро и сразу закрывайте прибор
	Частое открывание прибора	Не открывайте крышку прибора раньше рекомендуемого времени
Блюдо не приготовилось до конца	Во время приготовления открыта крышка	Следите за тем, чтобы крышка во время приготовления была плотно закрыта
	Продукт помещен на холодную панель	Выкладывайте продукт только на разогретую панель
	Прошло недостаточно времени	Подождите еще некоторое время
Блюдо пригорает или пересыхает	Продукт без масла	Добавьте масла в продукт или смажьте панели
	Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления
Продукт вытекает	Выложено слишком много продукта	Уменьшите закладку продукта
		Измените консистенцию (сделайте продукт более густым)



1. Корпус
2. Регулятор температуры
3. Индикатор нагрева (зеленый)
4. Индикатор работы (красный)
5. Верхняя нагревательная поверхность
6. Нижняя нагревательная поверхность
7. Ручки
8. Сетевой шнур

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой убедитесь, что прибор остыл и отключен от электросети.
- Не используйте для очистки абразивные очистители или агрессивные моющие средства.
- После каждого использования обязательно тщательно очищайте рабочие поверхности прибора.
- Удалите крошки и остатки теста при помощи пластиковой или деревянной лопатки.
- Очищайте поверхности и корпус прибора, используя влажную мягкую ткань или губку с добавлением нейтрального моющего средства.
- После очистки насухо протрите прибор или дайте ему просохнуть при открытой крышке.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.