

Кубань-1

Вафельница

Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ! Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

При покупке вафельницы необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.

1. Общие указания



1.1. Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

1.2. Вафельница Кубань-1 предназначена для приготовления вафель в домашних условиях.

1.3. Данный прибор позволяет приготовить множество различных блюд:

- выпечь вафли (вафли можно

сворачивать в трубочки), галеты, коврижки, коржики, печенье и другие кулинарные изделия;

- запечь овощи;

- подогреть бутерброды;

- поджарить и подсушить хлеб.

1.4. Антипригарное покрытие рабочих поверхностей уменьшает, а в некоторых случаях полностью исключает использование жиров, предотвращает образование нагара и чада при приготовлении блюд.

Внимание! Во избежание повреждения антипригарного покрытия при чистке прибора и в процессе приготовления пищи запрещается использование острых металлических предметов и абразивных материалов. Необходимо применять только предметы, изготовленные из дерева, и средства, допущенные до чистки изделий с тефлоновым покрытием.

2. Технические данные

2.1. Номинальное напряжение, В	220
2.2. Номинальная потребляемая мощность, Вт	700
2.3. Номинальная частота, Гц	50
2.4. Диапазон рабочих температур, °С	180÷205
2.5. Время выпечки одной вафли, мин	1,5÷3

2.6. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C.

3.Комплект поставки

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 3.1. Вафельница | 1 шт. |
| 3.2. Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 3.3. Упаковочная коробка | 1 шт. |

4.Меры предосторожности и техническое обслуживание

- 4.1. Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.
- 4.2. Убедитесь, что электропитание в вашей сети соответствует электропитанию, указанному на технической этикетке прибора.
- 4.3. Во избежание возникновения пожара или поражения электрическим током не допускайте попадания влаги внутрь корпуса.
- 4.4. Перед включением вафельницы в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки.
- 4.5. Не прикасайтесь к нагретым поверхностям.
- 4.6. Не оставляйте без присмотра прибор, включенный в сеть.
- 4.7. Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- 4.8. Производите чистку прибора с помощью влажной губки только при отсоединенном от розетки сетевом шнуре. Не используйте абразивные материалы для чистки прибора.
- 4.9. При повреждении сетевого шнура или корпуса прибора его использование недопустимо.
- 4.10. Замену поврежденного сетевого шнура, разборку, ремонт и регулировку вафельницы производите только в специализированной мастерской.
- 4.11. Избегайте соприкосновения сетевого шнура с горячей поверхностью.

5.Подготовка к работе и порядок работы

Внимание! Перед первым использованием вафельницы-гриля универсальной протрите её мягкой ветошью. Смажьте пластины маслом, включите прибор в сеть и нагревайте в течение 5 минут, затем удалите остатки масла. Прибор готов к использованию.

- 5.1. Закройте прибор и включите его в сеть. Индикация красного цвета означает процесс нагревания кухонного прибора. После загорания индикатора зеленого цвета прибор готов к выпеканию.
- 5.2. Смажьте рабочую поверхность маслом. Тесто для выпечки вафель можно приготовить по разным рецептам, некоторые из которых даны в приложении к настоящему Руководству по эксплуатации.
- 5.3. Разлейте тесто по поверхности нижней полуформы ровным слоем и закройте электроприбор.
- 5.4. Количество теста для заполнения формы зависит от его консистенции и желаемой толщины готовых кулинарных изделий. Время выпекания составляет 1,5-3 минуты. Смазывайте полуформы по мере необходимости.

5.5. Для приготовления бутербродов подготовленные ломтики хлеба укладываются на рабочую поверхность и выпекаются в течение 1-3 минут.

5.6. Возможно использование данного прибора в качестве контактного гриля. Благодаря двухстороннему подводу тепла за несколько минут можно приготовить овощи. Их следует предварительно очистить и нарезать кусочками толщиной не более 1 см. Время приготовления зависит от вида овощей и может варьироваться от 2 до 7 минут.

5.7. После окончания работы отключите прибор от сети. Оставьте прибор открытым и дайте остыть. Удалите остатки жира влажной губкой с применением жидких или гелеобразных моющих средств. Вытрите насухо.

5.8. Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей используйте только влажную ткань.

6.Правила хранения

6.1. Храните вафельницу в сухом помещении при температуре не ниже +5°C и относительной влажности воздуха не более 80%. Место хранения должно исключать возможность падения прибора. Целесообразно хранение в упаковочной коробке.

7. Гарантия

7.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.

7.2. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её компонентов, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.

7.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.

7.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.

7.5. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

8. Производитель

8.1. «Huilongs Import and Export Co., Ltd» («Хуилонгс Импорт энд Экспорт Ко., Лтд.»)

8.2. 523 Dongfeng Road, East, Guangdong, China (523 Донгфенг Роуд, восточная часть, Гуандун, Китай)

Рекомендуемые рецепты теста для вафель

Вафли песочные

Необходимые продукты:

мука - 2 стакана

сахар - 1/2 стакана

яйцо - 1 шт.

сливочное масло - 1-2 ст.л.

вода - 1.5-2 стакана

соль - по вкусу

сода - на кончике чайной ложки

ванилин - на кончике чайной ложки

Способ приготовления: мягкое (комнатной температуры) масло растереть с сахаром, добавить яйцо, соль, соду, ванилин и все хорошо вымесить. Влить половину порции воды, всыпать всю муку и, тщательно перемешивая, постепенно долить остальную воду.

Вафли сливочные

Необходимые продукты:

масло - 125г

сахар - 1 ст.л.

мука - 1/2 стакана

яйцо - 4 шт.

ванилин - по вкусу

сливки - 4 ст. л.

вода - 1 стакан

Способ приготовления: мягкое (комнатной температуры) масло перемешивают с сахаром, ванилином, затем добавляются отдельно взбитые яичные желтки и соль. Вся масса взбивается до образования пены. Муку перемешать с содой и частью воды, влить в яично-маслянную смесь и перемешать. Затем влить оставшуюся воду и сливки, чтобы тесто к концу вымешивания лилось из ложки вязкой тягучей массой. В заключение вливают отдельно взбитые белки и масса еще раз перемешивается.