

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт
Изъято « » _____ 201 г. Исполнитель _____
Ф.И.О.

Великие реки[™] является зарегистрированной
торговой маркой. Все права защищены.
Сделано в КНР специально для России.

Гарантийный Талон
Вафельница «Пышка-6»

Дата производства _____ Октябрь 2014
Заводской номер _____
Фирма - продавец _____
Гарантийная мастерская _____

В случае, если графа «Гарантийная мастерская» не заполнена, услуги по
гарантийному обслуживанию принимает на себя фирма - продавец.

Дата продажи _____

ОТК- *Великие реки*

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ Владелец _____

наименование предприятия, выполнившего ремонт и его адрес

М.П.
должность и подпись руководителя предприятия,

выполнившего ремонт

Товар сертифицирован



Пышка-6

Вафельница многофункциональная универсальная

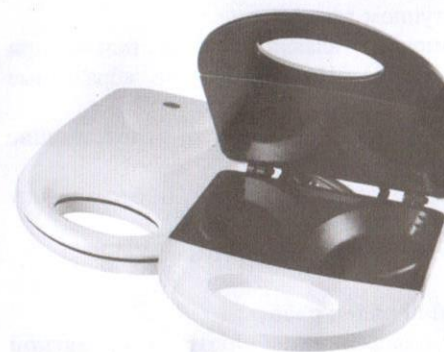
Руководство по эксплуатации
УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ! Благодарим Вас за то, что Вы остановили
свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно
ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации и следуйте его
рекомендациям.

При покупке устройства необходимо убедиться в наличии даты продажи,
подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуется 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. Прибор Пышка-6 предназначен для
приготовления омлета, буррито и
пирогов в домашних условиях.
- 1.3. 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. Время выпечки одной партии, мин	3÷5

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 устройства 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 прибора 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 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. Отключение индикатора указывает, что прибор готов к выпеканию.
- 5.2. Смажьте рабочую поверхность маслом.
- 5.3. Приготовьте смесь для омлета, аккуратно разлейте массу в каждую выемку нижней полуформы и закройте электроприбор.
- 5.4. Количество смеси для заполнения формы зависит от её консистенции. Время выпекания составляет 3-5 минут. Смазывайте полуформы по мере необходимости.
- 5.5. При подготовке буррито к выпеканию старайтесь, чтобы его размер примерно совпадал с размером формы.
- 5.6. Уложите буррито в разогретую форму и закройте форму, прижав на несколько секунд верхнюю крышку. Время выпекания составляет примерно 3-5 минут и зависит от ингредиентов.

- 5.7. Подготовьте пироги по любимому рецепту. Старайтесь, чтобы их размер примерно совпадал с размером формы.
- 5.8. Уложите пироги в разогретую форму и закройте форму. Время выпекания составляет примерно 5-10 минут и зависит от ингредиентов и толщины теста.
- 5.9. 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.
- 5.10. Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей используйте только влажную ткань.

6. Правила хранения

- 6.1. Храните устройство 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)

Рецепты.

Омлет с ветчиной и сыром.

Необходимые продукты:

Яйцо куриное – 4 шт.

Молоко – 150 мл.

Сыр – 200 гр.

Ветчина – 150 гр.

Петрушка и укроп для украшения.

Способ приготовления: Разбейте 4 куриных яйца в миску и залейте их 150 мл. молока. С помощью миксера взбейте данную смесь. После чего, нарежьте ветчину маленькими кусочками и натрите сыр на терке. Затем, выливайте взбитые яйца с молоком в полу формы прибора, предварительно нарезанную ветчину и натертый сыр укладывайте туда же. Закройте крышку прибора. Через 5 минут откройте крышку и вы можете доставать омлет на тарелку. Приятного аппетита!

Омлет по-итальянски.

Необходимые продукты:

для соуса:

сливки - 2 стакана

сливочное масло - 2 ст.л.

мука - 2 ст.л.

сахар - 1 ст. л.

для омлетов-блинов:

яйцо - 10 шт.

сливки - 50г или молоко - 1/2 стакана

смородиновое или сливовое варенье - по вкусу

Способ приготовления: ингредиенты для сливочного соуса смешайте в воде и поставьте на огонь. Можно добавить в него немного ванилина, цедру лимона или апельсина. Как только соус загустеет, снимите его с огня.

Для омлета яйца тщательно взбить вместе с молоком или сливками и вылить взбитую смесь в полу формы устройства. Спустя 5 минут достаньте омлет на тарелку и скрутите из него трубочку. Еще горячий омлет необходимо смазать вареньем, а затем добавит сливочный соус.

Яблочные пирожки

Необходимые продукты:

Порезанные яблоки – 300 гр.

Корица – 0.5 ст. ложки

Сахар – 1 ст. ложка

Сахарная пудра и сливки – для украшения

Способ приготовления: Смешайте порезанные яблоки, корицу и сахар. Раскатайте 2 пластины теста. Одну пластину аккуратно выложите на нижнюю нагревательную поверхность таким образом, чтобы тесто заполнило 3 формы для начинки. Края теста должны немного выступать по периметру прибора за лунки. Сделайте в тесте лунки для начинки, слегка продавив тесто пальцами. Выложите начинку в каждую из емкостей. Второй раскатанной пластиной накройте начинку таким образом, чтобы края получившихся пирожков по периметру прибора соединились. Защипните тесто по периметру прибора, чтобы начинка не вытекала из пирожков во время приготовления. Лишнее тесто удалите. Аккуратно опустите крышку прибора. Включите устройство и дождитесь, когда погаснет индикатор. Выпекайте пирожки в течение 6-10 минут или до образования золотистой корочки. Выньте пироги из устройства при помощи лопатки. Остудите пирожки до нужной температуры и разрежьте их. Подавайте пирожки в теплом или холодном виде, посыпьте сахарной пудрой и украсьте пироги небольшим количеством взбитых сливок.

Пирожки с ягодами

Необходимые продукты:

Свежие или замороженные ягоды – 2 стакана

Сахар – 3 ст. ложки

Ванилин – 1,5 ч. ложки

Мука – 1 ст. ложка

Сахарная пудра и сливки – для украшения

Способ приготовления: Для приготовления начинки можно использовать свежие или замороженные ягоды, предварительно разморозив их. Начинка не должна быть жидкой. Смешайте ягоды, сахар, ваниль и муку. Раскатайте 2 пластины теста. Одну пластину аккуратно выложите на нижнюю нагревательную поверхность таким образом, чтобы тесто заполнило 3 формы для начинки. Края теста должны немного выступать по периметру прибора за лунки. Сделайте в тесте лунки для начинки, слегка продавив тесто пальцами. Выложите начинку в каждую из емкостей. Второй раскатанной пластиной накройте начинку таким образом, чтобы края получившихся пирожков по периметру прибора соединились. Защипните тесто по периметру прибора, чтобы начинка не вытекала из пирожков во время приготовления. Лишнее тесто удалите. Аккуратно опустите крышку и закройте фиксатор ручек прибора. Включите устройство и дождитесь, когда погаснет индикатор. Выпекайте пирожки в течение 6-10 минут или до образования золотистой корочки. Выньте пирожки из устройства при помощи лопатки. Остудите до нужной температуры и разрежьте их.

Пирожки с несладкой начинкой

Пирожки с мясом

Необходимые продукты(на 8 пирогов):

Говядина (или говяжий фарш) - 200 гр.

Луковица (мелко порезанная) – 1/2 шт. среднего размера

Черный перец – по вкусу

Соль – по вкусу

Приправа сухая для мяса – до 1 ст. ложки (по желанию)

Способ приготовления: Проверните мясо в мясорубке (или возьмите уже готовый фарш). Посолите его, поперчите и добавьте приправу. Все перемешайте. На прогретой сковороде обжарьте мелко порубленный лук до золотистого цвета. Добавьте мясо со специями и обжарьте в течение 5-10 минут до готовности. Раскатайте 2 пластины теста. Одну пластину аккуратно выложите на нижнюю нагревательную поверхность таким образом, чтобы тесто заполнило 3 формы для начинки. Края теста должны немного выступать по периметру прибора за лунки. Сделайте в тесте лунки для начинки, слегка продавив тесто пальцами. Выложите начинку в каждую из емкостей. Второй раскатанной пластиной накройте начинку таким образом, чтобы края получившихся пирожков по периметру прибора соединились. Защипните тесто по периметру прибора, чтобы начинка не вытекала из пирожков во время приготовления. Лишнее тесто удалите. Аккуратно опустите крышку прибора. Включите устройство и дождитесь, когда погаснет индикатор. Выпекайте пирожки в течение 8-10 минут или до образования золотистой корочки. Выньте пирожки из устройства при помощи лопатки. Остудите до нужной температуры и разрежьте их.

Пирожки со сладким перцем и курицей**Необходимые продукты(на 4 пирога):**

Растительное масло – 1 ст. ложка

Куриное филе (порезанное кубиками) – 200 гр.

Сельдерей (мелко порезанный) – 1 веточка

Красный перец (мелко порезанный) – 1/2 перца

Сладкий соус «Чили» - 2 ст. ложки

Кориандр (измельченный) – 2 ст. ложки

Способ приготовления: Нагрейте растительное масло на сковороде и выложите куриное филе. Обжарьте курицу до полуготовности и добавьте остальные ингредиенты. Томите полученную смесь на медленном огне до готовности. Раскатайте 2 пластины теста. Одну пластину аккуратно выложите на нижнюю нагревательную поверхность таким образом, чтобы тесто заполнило 6 форм для начинки. Края теста должны немного выступать по периметру прибора за лунки. Сделайте в тесте лунки для начинки, слегка продавив тесто пальцами. Выложите начинку в каждую из емкостей. Второй раскатанной пластиной накройте начинку таким образом, чтобы края получившихся пирожков по периметру прибора соединились. Защипните тесто по периметру прибора, чтобы начинка не вытекала из пирожков во время приготовления. Лишнее тесто удалите. Аккуратно опустите крышку прибора. Включите устройство и дождитесь, когда погаснет индикатор. Выпекайте пирожки в течение 8-10 минут или до образования золотистой корочки.

Выньте пирожки из устройства при помощи лопатки. Остудите до нужной температуры и разрежьте их.