

# Орешек-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 Орешек-1 предназначена для приготовления кондитерских орешков 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   | 750     |
| 2.3. Номинальная частота, Гц   | 50      |
| 2.4. Диапазон рабочих температур, °С   | 180÷205 |
| 2.5. Время выпечки одной партии, мин   | 1,5÷3   |
| 2.6. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°С до 35°С. |         |

### 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 устройства 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. После загорания индикатора зеленого цвета прибор готов к выпеканию.
- 5.2. Смажьте рабочую поверхность маслом. Тесто для выпечки можно приготовить по разным рецептам, один из которых дан в приложении к настоящему Руководству по эксплуатации.
- 5.3. Аккуратно разлейте (заложите) тесто в каждую выемку нижней полуформы 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. 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.
- 5.6. Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей используйте только влажную ткань.

#### **6.Правила хранения**

- 6.1. Храните прибор 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)

## Рекомендуемый рецепт теста для орешков

### Орешки традиционные

#### Необходимые продукты:

маргарин для выпечки - 250 гр.

яйцо - 2

сахар - 1/2 стакана

сода - 1/2 ч. л. (гасим уксусом)

мука - 3 стакана

Начинка:

сливочное масло - 100гр.

вареная сгущенка - 2 банки

ядра грецкого ореха

обломки от выпеченных орешков

**Способ приготовления:** мягкий (комнатной температуры) маргарин растереть с сахаром и желтками, и добавить взбитые в пену белки. Положить соду, гашеную уксусом. Мешать, постепенно вводя муку. Готовое тесто убрать в холодильник на 20 минут.

Выпекать кусочки из теста по размеру меньше грецкого ореха.

Наполнение кремом:

Хорошо перемешать сгущенку, масло и обломки от выпеченных орешков. В серединку орешка кладем половинку ядра грецкого ореха







**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт**  
Изыята « » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. Исполнитель \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

*Великие реки*<sup>™</sup> является зарегистрированной  
торговой маркой. Все права защищены.  
Сделано в КНР специально для России.

**Гарантийный Талон**  
Вафельница «Орешек-1»

Дата производства \_\_\_\_\_ Август 2013  
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 \_\_\_\_\_



Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель

Владелец

фамилия,      имя ,      отчество      подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт и его адрес

**М.П.**

должность и подпись руководителя предприятия,

выполнившего ремонт

Товар сертифицирован

