



ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦА

Кубань-4

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Кубань-4

Вафельница электрическая

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 электровафельницы 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. Электровафельница Кубань-4 предназначена для приготовления вафель в домашних условиях.
- 1.3. Данный прибор так же 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 антипригарным покрытием.

2. Комплектация и устройство прибора

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 2.1. Электровафельница | 1 шт. |
| 2.2. Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 2.3. Упаковочная коробка | 1 шт. |



- 1. Лампа-индикатор
- 2. Корпус
- 3. Ножки

3. Меры предосторожности и техническое обслуживание

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

4. Подготовка к работе и порядок работы, очистка и уход

Внимание! Перед первым использованием:

Протрите панели прибора мягкой влажной тканью. Смажьте панели маслом, включите прибор в сеть и нагревайте в течение 5 минут, затем удалите остатки масла.

Внимание! Во время первого включения возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на нагревательном элементе прибора. Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма – проветрите помещение по истечении вышеуказанного времени, требуемого для предэксплуатационной подготовки.

- 4.1. Закройте прибор и включите его в сеть. Индикация красного цвета означает процесс нагревания кухонного прибора. После загорания индикатора зеленого цвета прибор готов к выпеканию.

- 4.2. Смажьте рабочую поверхность маслом. Тесто для выпечки вафель можно приготовить по разным рецептам, некоторые из которых даны в приложении к настоящему Руководству по эксплуатации.
- 4.3. Разлейте тесто по поверхности нижней полуформы ровным слоем и закройте электроприбор.
- 4.4. Количество теста для заполнения формы зависит от его консистенции и желаемой толщины готовых кулинарных изделий. Время выпекания составляет примерно 5-7,5 минуты. Смазывайте полуформы по мере необходимости.
- 4.5. Для приготовления бутербродов подготовленные ломтики хлеба укладываются на рабочую поверхность и выпекаются в течение 1-3 минут.
- 4.6. 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 5 до 10 минут.
- 4.7. 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.
- 4.8. Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей используйте только влажную ткань.

ВНИМАНИЕ! Указанное время приготовления является примерным!

5. Правила и условия реализации, хранения и утилизации

- 5.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.
- 5.2. Храните прибор в сухом помещении при температуре не ниже +5°C и относительной влажности не более 80%. Место хранения должно исключать возможность падения прибора. Целесообразно хранение в упаковочной коробке.
- 5.3. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из строя, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.

6. Возможные неисправности и методы их устранения

- 6.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами!

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

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. Изготовитель

- ## 9. Импортёр

- ## 10. Технические характеристики

"ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ".

11. Сервисное обслуживание

- EAC          

12. ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт
Изъято « » _____ 20__ г. Исполнитель _____
Ф.И.О.

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

Гарантийный Талон
Электрорафельница «Кубань-4»

Дата производства _____
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

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.

Вафли бельгийские

Необходимые продукты:

Мука – 300 г

Сахар – 15 - 40 г

Разрыхлитель – 10 г

Яйцо куриное – 2 шт

Молоко – 280 мл

Масло - 100 гр. (предварительно растопить)

Щепотка соли

Способ приготовления:

В миске смешайте муку, сахар и разрыхлитель. В другой миске слегка взбейте яичные желтки миксером. Добавьте молоко, масло, хорошо перемешайте. Затем смешайте это с сухими ингредиентами, и доведите до единой консистенции. Взбейте отдельно яичные белки до густой пены. Добавьте их в тесто.

ВНИМАНИЕ - целиком заполняйте форму - тестом!

Выпекать в предварительно разогретой вафельнице до золотистого цвета.

Подавать с клубникой, другими ягодами или сиропом.

Вафли мягкие

Необходимые продукты:

Масло сливочное - 200 г

Яйца - 5 шт.

Сахар - 1 стакан

Мука - 1 стакан

Ванилин, соль - по вкусу

Способ приготовления:

Масло растопить. Яйца взбить с сахаром и ванилином до пышности.

Добавить масло к яйцам. Постепенно ввести муку.

Выкладывать тесто в вафельницу ложкой, обжаривать до румяности.

ВНИМАНИЕ - целиком заполняйте форму - тестом!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Комфорта для дома и счастья навеки!
Торговая марка *Великие реки*™!

