



ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦА

Кубань-5

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-5 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. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

2.1. Электровафельница.....	1 шт.
2.2. Руководство по эксплуатации	1 шт.
2.3. Упаковочный пакет.....	1 шт.
2.4. Упаковочная коробка.....	1 шт.

3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Лампа-индикатор
2. Корпус
3. Внутренняя панель для выпекания



4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 4.1. Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (220-240 В, 50-60 Гц).
- 4.2. Всегда отсоединяйте прибор от электросети перед очисткой.
- 4.3. Необходимо отсоединить прибор от сети:
 - если в работе наблюдаются отклонения;
 - перед чисткой прибора и уходом за ним;
 - после окончания работы.
- 4.4. Запрещается тянуть за электрошнур.
- 4.5. При очистке запрещается мыть прибор под струёй воды, погружать прибор в воду.

- 4.6. Не прикасайтесь к нагретым поверхностям.
4.7. Не оставляйте без присмотра прибор, включенный в сеть.
4.8. Запрещается самостоятельно разбирать прибор и производить ремонт. Доверьте ремонт специалистам ремонтных предприятий.
4.9. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C и относительной влажности не более 80%.

ВНИМАНИЕ!

Упаковочный материал (плёнка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность удушья для детей. Храните упаковку в недоступном для детей месте.

ВНИМАНИЕ!

Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные внештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с прибором.

ОСТОРОЖНО! НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ВАШИМ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ. ДОПУСКАЕТСЯ РАБОТА ПРИБОРА ДЕТЬМИ ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ И ТОЛЬКО СТАРШЕ 10 ЛЕТ. ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. НЕ ДОПУСКАЮТСЯ К РАБОТЕ С ПРИБОРОМ ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УСМТВЕННЫМИ ОСОБЕННОСТЯМИ.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

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.

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 пред эксплуатационной подготовки.

- 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 от 1,5-3 минут в зависимости от теста и требуемой степени зажаривания.
- 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 И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

- 6.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.
- 6.2. 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.
- 6.3. 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.

7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

8. ГАРАНТИЯ

- 8.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 8.2. 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.
- 8.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.
- 8.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.

ВНИМАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателей.

9. ИЗГОТОВИТЕЛЬ

- 9.1. «NINGBO NUOTAY APPLIANCES CO., LTD» (НИНГБО НУОТАИ ЭППЛАЙЭНС КО., ЛТД).
- 9.2. Адрес изготовителя: Dafa Road, Gutang Street, Cixi, NingBo, China (Китай, Нингбо, Сикси, Дафа Роуд, Гутанг Стрит).

10. ИМПОРТЕР

- 10.1. ООО "МАРКЕТ" (Россия).
- 10.2. Адрес: 141076, Московская обл., Королев г, Калининградская ул., дом № 12, помещение I, комн.19.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Страна изготовления: Китай

Рабочее напряжение: 220-240 В

Частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность: 1200 Вт

Класс защиты: I

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Серийный номер: указан на приборе и на упаковочной коробке прибора

Дата изготовления: указан на приборе и на упаковочной коробке прибора

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 "О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ" и ТР ТС 020/2011 "ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ".

12. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

125430, Россия, г. Москва, ул. Фабричная, д. 6,
стр. 8, тел.: 8 (800) 775-79-20

Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу service@velikiereki.ru

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и при соблюдении правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы прибора может значительно превысить указанный в настоящей инструкции.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества товара.

13. ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт

Изъята « » _____ 202__ г. Исполнитель _____

Ф.И.О.

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

Гарантийный Талон Вафельница «Кубань-5»

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

сахарный песок - 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 вымешать. Влить половину порции воды, всыпать всю муку и, тщательно перемешивая, постепенно долить остальную воду.

Вафли простые

Необходимые продукты:

мука - 200 г

разрыхлитель - 1 ч.л.

яйцо - 1 шт.

250 мл молока или сливок

3 ст. л. растопленного сливочного масла или маргарина

1/4 ч. л. соли

Сахарный песок по вкусу - 1-2 ст. л.

Способ приготовления: смешайте все сухие ингредиенты. Молоко смешайте с желтком. Постепенно к сухой смеси добавить молоко, смешанное с желтком, растопленное масло. Взбейте тесто до образования однородной массы и дайте постоять 50-60 минут. Взбейте белок и перед выпечкой вафель добавьте его в тесто.

Картофельные вафли

Необходимые продукты:

яйца - 2 шт.

сахарный песок - 1 ст. л.

сахарный песок - 1 ч. л.
щепотка соли
цедра половины лимона
молоко - 1 стакан
дрожжи - 15-20 г
мука - 150 г
отварной картофель - 150 г
растопленное сливочное масло или маргарин - 3 ст.л.

Способ приготовления:

Муку просеять в миску. Дрожжи растереть с 1 ч. л. сахара, добавить теплое молоко, взбитые яйца, масло, цедру и постепенно примешать муку. Холодный отварной картофель натереть и смешать с тестом. Дать тесту подняться в течение часа, затем выпечь тонкие вафли.

Соленые вафли

Необходимые продукты:

мука - 250 гр
разрыхлитель - 1 ч. л.
соль - 1/2 ч. л.
яйца - 3 шт.
молоко - 250 мл
сметана - 200 г
растопленное сливочное масло - 3 ст. л.
растительное масло - 3 ст. л.

Способ приготовления:

Муку просеять в миску, смешать с разрыхлителем и солью. Яичные желтки, молоко и сметану взбить и постепенно добавлять к муке. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет однородным и гладким, затем влить растопленное масло. Под конец можно добавить взбитые белки и сразу выпекать. При желании можно добавить к тесту красный перец.

Вафли хрустящие

Необходимые продукты:

мука - 125 г
крахмал - 125 г
сливочное масло или маргарин - 125 г
яйца - 3 шт.
сахарный песок - 175 г
ванилин, соль

Способ приготовления:

Масло растопить с сахаром, по одному добавить яйца, ванилин, соль, муку, крахмал. Дать тесту подойти в течении 30 минут, затем выпечь.

Начинка из сыра (холодная). 100-150 г сыра, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. майонеза, красный и черный перец, половина столовой ложки томатной пасты. Сыр натереть и смешать со сметаной, майонезом, томатной пастой, пряностями.

Начинка из курицы (горячая). Нарезьте мясо курицы кубиками. Сливочное масло растопите в кастрюле, добавьте муку, прокалите до светло-коричневого цвета, подлейте бульён, прокипятите, добавьте мясо курицы, если есть - грибы, потушите несколько минут, заправьте лимонным соком, перцем.

Приятного аппетита!



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



4 607950 171819