

Кубань-2М

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-2М предназначена для приготовления вафель, треугольных сэндвичей и блюд на гриле в домашних условиях. Данная модель поставляется с тремя сменными панелями (панель для вафель, панель для сэндвичей, панель-гриль)
- 1.3. Данный прибор, благодаря трем сменным панелям позволяет приготовить множество различных блюд:
 - выпечь вафли (вафли можно сворачивать в трубочки), галеты, коврижки, коржики, печенье и другие кулинарные изделия;
 - запечь овощи;
 - приготовить горячие бутерброды/сэндвичи;
 - поджарить и подсушить хлеб.
 - зажарить стейк
 - приготовить блюда из жаренного сыра
- 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	220-240
2.2. Номинальная потребляемая мощность, Вт	550
2.3. Номинальная частота, Гц	50-60
2.4. Диапазон рабочих температур, °C	180÷205
2.5. 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. Панель для вафель	1 шт.
3.3. Панель для треугольных сэндвичей	1 шт.
3.4. Панель-гриль	1 шт.
3.5. Руководство по эксплуатации	1 шт.
3.6. Упаковочная коробка	1 шт.

4. Возможные неисправности и методы их устранения

- 4.1. В случае если прибор, по той или иной причине вышел из строя, настоятельно не рекомендуем пробовать восстановить его работоспособность самостоятельно, обратитесь к профессионалам.

5. Устройство прибора



1 – полуформа для бельгийских вафель

- 2 - фиксатор нижней панели
- 3 – фиксатор верхней панели
- 4 – панель-гриль
- 5 – корпус
- 6 – панель для сэндвичей

6. Меры предосторожности и техническое обслуживание

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

7. Подготовка к работе и порядок работы

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

- 7.1. Закройте прибор и включите его в сеть. Индикация красного цвета означает процесс нагревания кухонного прибора. Когда прибор нагреется до нужной для выпекания температуры, лампа-индикатор отключится.
- 7.2. Смажьте рабочую поверхность маслом. Тесто для выпечки вафель можно приготовить по разным рецептам, некоторые из которых даны в приложении к настоящему Руководству по эксплуатации.
- 7.3. Разлейте тесто по поверхности нижней полуформы ровным слоем и закройте электроприбор.
- 7.4. Количество теста для заполнения формы зависит от его консистенции и желаемой толщины готовых кулинарных изделий. Время выпекания составляет от 1,5-3 минут. Смазывайте полуформы по мере необходимости.
- 7.5. Для приготовления бутербродов подготовленные ломтики хлеба укладываются на рабочую поверхность и выпекаются в течение 1-3 минут.

- 7.6. При приготовлении сэндвичей рабочую поверхность можно не смазывать маслом.
- 7.7. 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 2-7 минут.
- 7.8. 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.
- 7.9. Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей используйте только влажную ткань.
- 7.10. Для смены панелей, отожмите кнопку, находящуюся около ручек с внутренней стороны прибора, затем, согласно пазам установите ту панель которую задумали.

Обращаем ваше внимание! Менять панели следует только после того, как панель полностью остыла, во избежание ожогов!

8. Правила хранения и утилизации

- 8.1. 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.
- 8.2. В случае если прибор вышел из строя, утилизируйте его наиболее экологически безопасным способом.

9. Гарантия

- 9.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 9.2. 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.
- 9.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.
- 9.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.
- 9.5. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

10. Изготовитель

- 10.1. Изготовитель: «CIXI AIKEN ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD» («Сикси Айкен Электрик Эпплайнс Ко., Лтд.»).

10.2. Адрес изготовителя: NO.99 WEIER EAST ROAD, CHONGSHOU TOWN, SIXI CITY, NINGBO, ZHEJIANG, CHINA (Китай, провинция Жеджианг, Нингбо, Сикси Сити, Чонгшоу Таун, Уэйер Ист Род, 99).

11. Импортёр

11.1. Импортёр: ООО "Маркет" (Россия)

11.2. Адрес импортёра: 141076, Московская обл., Королев г, Калининградская ул., дом № 12, помещение I, комн.19.

12. Технические характеристики

Страна изготовления – Китай

Рабочее напряжение 220-240 В

Частота сети питания 50-60 Гц

Мощность - 550 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.

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и при соблюдении правил пользования, приведенных в данной инструкции 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. Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 "О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ" и ТР ТС 020/2011 "ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ". П

По вопросам приобретения продукции ТМ «Великие реки»:

E-mail: info@velikiereki.ru, http: www.velikiereki.ru



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-2М»

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

14. Сервисное обслуживание

- 14.1. По вопросам сервисного обслуживания обращаться по адресу:
125430, Россия, г. Москва, ул. Фабричная, д. 6, стр. 8,
тел.: 8(495) 380-22-90. Претензии и предложения по улучшению
качества продукции направлять по адресу e-mail: service@promobt.ru

Рекомендуемые рецепты теста для вафель

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 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-масляную 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. Выпекать в предварительно разогретой вафельнице до золотистого цвета. Подавать с клубникой, другими ягодами или сиропом.

Шоколадные вафли

Необходимые продукты:

Мука – 350 гр .
Горький шоколад – 150 гр. (измельченный)
Сливочное масло – 90 гр .
Яйцо куриное – 2 шт.

Молоко – 300 мл
Ванилин – 1 ч. л.
Сахар – 200 гр.
Какао-порошок – 50 гр.
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления:

Растопите сливочное масло и шоколад на водяной бане и остудите, прекрасно для этого подойдет молоковарка ТМ Великие Реки «Каша-1». Взбейте яйца, молоко и ванильный сахар миксером ТМ Великие Реки «Яуза». Добавьте остывшую шоколадную массу и перемешайте. В большую миску просейте муку, сахар, какао, разрыхлитель и соль. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре. Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.

Выпекать в предварительно разогретой вафельнице коричневого цвета, готовность можно проверить зубочисткой. Подавать со взбитыми сливками или бананом.

Вафли сырные

Необходимые продукты:

Сыр полутвердый – 100 гр.
Масло сливочное - 100 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Мука – 150 гр.
Вода – 100 мл.
Сода - ½ ч. л.
Соль - ½ ч. л.
Чеснок - 2 зубчика
Специи по вкусу

Способ приготовления:

Растопить сливочное масло. Добавить к нему натертый сыр, натертый на мелкой терке, добавить соль, соду, специи по вкусу (к примеру: красный молотый перец, сушеный базилик, орегано), чеснок, все перемешать, взбить немного яйцо в отдельной миске миксером Яуза-1 или Яуза-2 и добавить в сырную массу, перемешать. Добавить воду, перемешать. В конце всыпать муку и все хорошо перемешать еще раз, должно получиться достаточно густое тесто. Выпекать в предварительно разогретой вафельнице. Подавать можно к пиву.

Вафли пивные

Необходимые продукты:

Яйцо куриное — 2 шт.
Соль — 1/2 ч. л.
Сахар — 180 гр.
Пиво светлое (если делаем для детей, то можно взять безалкогольное) — 1 бут. 0,5 л.
Мука пшеничная — 250 гр.
Масло растительное — 50 мл.

Сода — 1 ч. л.

Способ приготовления: смешать все компоненты. Тесто должно быть чуть жиже "густой сметаны". Дать постоять 40 минут. Выпекать в предварительно разогретой вафельнице до готовности.

Пресные вафли

Необходимые продукты:

Мука – 200 гр.

Яйцо куриное -1 шт.

Вода – 200 мл.

Соль - на кончике ч. л.

Сода – на кончике ч. л.

Способ приготовления:

Яичный желток, соль, соду хорошо взбейте миксером ТМ Великие Реки Яуза-1,2. Добавьте полстакана воды, всыпьте всю муку и тщательно перемешайте, постепенно добавляя остальную порцию воды. Для получения сладких вафель добавьте 1-2 столовые ложки сахара. Выпекать в предварительно разогретой вафельнице. Пресные вафли отлично сочетаются с любыми дополнительными ингредиентами – вы можете добавить сыр, ветчину, овощу, колбасу, паштет, зелень, чеснок, и многое другое.

Рецепты для панели «Сэндвичи»

Классические сэндвичи

Необходимые продукты:

Хлеб — 2 ломтика

Ветчина — 20 гр.

Сыр — 20 гр.

Масло — по вкусу

Листья салата — 1 шт.

Способ приготовления:

Смазываем ломтик хлеба маслом (желательно, тонким слоем, хотя кому как нравится) и кладем его в форму маслом вниз. Сверху помещаем ветчину, сыр и зелень. Накрываем бутерброд другим ломтиком хлеба, выпекаем пять минут.

Сэндвич с шоколадом

Необходимые продукты:

Хлеб — 2 ломтика

Шоколад — 50 гр.

Орехи (любые) — 2 ст. л

Способ приготовления:

Ломаем шоколад на дольки. Кладем их на хлеб, к ним помещаем и орехи.

Отправляем заготовленные таким образом бутерброды в сэндвичницу, подогреваем около трех минут.

Скандинавские бутерброды с рыбой

Необходимые продукты:

Хлеб — 2 ломтя
Свежие огурцы — 2 шт
Творог — 200 г
Фенхель — 1 ч. л
Семга — 50 г
Форель — 50 г
Укроп — 1 пучок
Соль, специи — по вкусу

Способ приготовления:

Натираем огурцы на терке, мелко рубим зелень, протираем творог при помощи сита. Все это смешиваем, солим, перчим. Намазываем хлеб полученной массой, сверху выкладываем рыбу. Помещаем в сэндвичницу на 2-3 минуты.

Рецепты для панели «Гриль»

Говяжьи стейки

Необходимые продукты:

Паприка - 2 ст. л.
Луковая соль - 2 ч. л.
Чесночный порошок - 1 1/2 ч. л.
Базилик сушеный - 1 1/2 ч. л.
Кайенский перец - 1 ч. л.
Тимьян сушеный - 1 ч. л.
Говяжьи стейки - 6 шт. (толщиной 3,5 см)

Способ приготовления:

Как приготовить говяжий стейк на гриле:

1. Решетку гриля слегка смазать растительным маслом, а сам гриль включить для предварительного разогрева до средней температуры. В небольшой миске соединить паприку, луковую соль, чесночный порошок, базилик, кайенский перец и тимьян, хорошо перемешать и натереть этой смесью говяжьи стейки со всех сторон.
2. Выложить говяжьи стейки на панель, закрыть гриль крышкой и готовить стейки на гриле до желаемой степени прожарки, от 9 до 12 минут с каждой стороны (термометр для мяса должен показать температуру от 65 до 85 градусов). Жаренные говяжьи стейки переложить на тарелку и накрыть фольгой, чтобы мясо немного отдохнуло (минут 5), а затем сразу же подавать.

Сочная куриная грудка

Необходимые продукты:

Куриная грудка - 1 шт.
Розмарин - 3 веточки
Копченая соль (или обычная) - по вкусу
Свежемолотый черный перец - по вкусу
Оливковое масло для обжарки

Способ приготовления:

Срежьте филе с куриной грудки. Разделите каждое филе вдоль на 2 части. Постарайтесь, чтобы они получились примерно равными по толщине. Натрите солью и слегка приправьте перцем. Сверху на каждый кусок положите несколько веточек розмарина.

Если у вас нет копченой соли, которая придает куриному мясу легкий аромат барбекю, не переживайте, возьмите обычную соль, тоже получится хорошо. Разогрейте гриль. Ни в коем случае не смазывайте его маслом. Выложите на панель куриное филе листиками розмарина вниз и обжаривайте 1-2 минуты. Сверху также можете положить веточку розмарина.

По прошествии этого времени аккуратно попробуйте перевернуть филе на другую сторону. Если есть ощущение, что оно прилипло к сковороде, значит, его рано переворачивать, корочка еще не сформировалась. Когда корочка сформируется, перевернуть филе не составит никакого труда.

Перевернув филе, обжарьте его еще 2-3 минуты. После того как вы перевернули филе, уже можно при помощи кулинарной кисточки слегка смазать его сверху растительным маслом. Оно сразу станет глянцевым и очень аппетитным.

Степень готовности легко определить, нажимая пальцем на серединку каждого куска. Мясо не должно быть слишком мягким. По прошествии 5 минут обжарки с двух сторон при нажатии вы должны чувствовать, что филе стало более плотным, упругим. Если уверенности в том, что филе точно прожарилось, нет, разрежьте его ножом посередине, чтобы увидеть, потеряло ли мясо прозрачность до конца или осталось слегка сырым в середине.

В качестве гарнира к куриной грудке подойдет решительно все - и отварной рис, и любая паста, и печеные овощи, и легкий овощной салат. Выбирать вам.

Овощи, жаренные на гриле

Необходимые продукты:

Батат (сладкий картофель) - 2 шт.

Цуккини (разрезанные вдоль пополам) - 3 шт.

Перец болгарский красный (очищенный от семян и резаный на 4 части) - 3 шт.

Масло оливковое

Соль по вкусу

Для салсы:

Перец чили (очищенный от семян и мелко резаный) - 2 шт.

Лук зеленый (мелко резаный) - 8 шт.

Чеснок (мелко рубленый) - 2 зубка

Каперсы - 1 ст. л.

Петрушка свежая (мелко рубленая) - 1 пучок

Цедра и сок одного лайма

Лимонный сок - 4 ст. л.

Масло оливковое - 6 ст. л.

Соус «Табаско» - 1 ст. л.

Черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления:

Батат порезать ломтиками и отварить в воде в течение 5 минут. Осушить батат и охладить. Цуккини посыпать солью и оставить при комнатной температуре на 30 минут. Затем цуккини промыть и просушить бумажным полотенцем.

Приготовить сальсу. В кухонный процессор сложить чили, зеленый лук и чеснок, пульсировать до образования однородной массы. Затем добавить каперсы и петрушку и еще раз перемолоть. Перелить массу в сервировочную миску.

Добавить в пюреобразную массу цедру и сок лайма, оливковое масло, лимонный сок и соус «Табаско». Поперчить, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник. Ломтики батата, цуккини и болгарский перец смазать растительным маслом и положить на панель гриля. Готовить около 5 минут с каждой стороны, до мягкого состояния овощей. Подавать овощи сразу же с сальсой.

Хачапури с сыром

Необходимые продукты:

Мука - 400 г

Кефир - 150 мл

Дрожжи сухие - 1,5 ч. л.

Соль - по вкусу

Для начинки:

Сыр сулугуни - 500 г

Масло сливочное - 80 г + 30 г для смазывания

Способ приготовления:

Муку смешиваем с дрожжами, солим. Вливаем кефир, замешиваем эластичное тесто. Даём тесту хорошо подойти. Далее делим тесто на 4 или 3 части, в зависимости от предпочитаемого размера хачапури. Каждый кусок теста раскатываем. В середину раскатанного куска теста кладем натёртый сыр, масло на крупной тёрке. Соединяем края, защипывая их на манер хинкали. Далее приминаем, распластывая хачапури с сыром рукой, пока не получим круглую лепёшку. Далее переносим в гриль, разогретый примерно до 250 градусов. Я готовил с закрытой крышкой. Если нет гриля, то готовить хачапури с сыром нужно на раскалённой сухой сковороде, с двух сторон, до румянца. Готовый хачапури обязательно смазать сверху сливочным маслом.

Приятного аппетита!

