

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



Руководство по эксплуатации

ВАФЕЛЬНИЦА
электрическая

WM-2
ЭВ-0,8/220

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки «Мастерица».

Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и упаковочным материалом.

Подарок за отзыв

*Благодарим Вас за покупку
бытовой техники
ТМ Мастерица
и рады подарить Вам
ПОДАРОК за отзыв!*

Условия акции: masterica.ru/otzyv или



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели электровафельницу Мастерица ЭВ-0,8/220 «WM-2». Прибор предназначен для получения вкусных и хрустящих вафель. Электровафельница сертифицирована.

ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к работе, внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации.

Убедитесь, что в свидетельство о приёмке и продаже поставлен штамп магазина, подпись продавца и дата продажи прибора.

В случае отсутствия руководства или при неправильном его оформлении при приобретении, претензии по качеству не принимаются.

При покупке электровафельницы проверьте её комплектность согласно разделу «Комплектность» настоящего руководства.

В связи с систематически проводимыми работами по совершенствованию конструкции и технологии изготовления возможны некоторые расхождения между руководством по эксплуатации и изделием, не влияющие на условия его монтажа и эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,8
Номинальное напряжение, В	220
Род тока	переменный
Частота, Гц	50
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Исполнение по степени защиты от влаги	IP20 ГОСТ 14254
Длина гибкого соединительного шнура, м	1,5
Габаритные размеры, мм	222 x 198 x 85
Масса, кг, не более	2,2
Срок службы, лет, не менее	10

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Количество
Электровафельница	1
Руководство по эксплуатации	1
Коробка упаковочная	1

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прежде чем подключить вафельницу к электрической сети, проверьте, соответствует ли напряжение сети напряжению, указанному в руководстве по эксплуатации или на пластмассовой крышке колодки опорной поверхности вафельницы, а также убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки.
- При отключении от сети не тяните за провод, а только за вилку.
- Поверхность электровафельницы сильно разогревается во время работы, не прикасайтесь к металлическим поверхностям изделия, а все необходимые действия осуществляйте, берясь за пластмассовые ручки. При необходимости используйте защитные рукавицы.
- Убедитесь, что провод электропитания не контактирует с частями прибора, которые нагреваются во время его работы. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Оставлять вафельницу без присмотра во включённом состоянии.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Проводить ремонтные работы в домашних условиях неаттестованными специалистами.
- Переносить изделие во включенном состоянии.
- Пользоваться изделием, имеющим механические повреждения.
- Мыть изделие погружением в воду или обливать его водой.

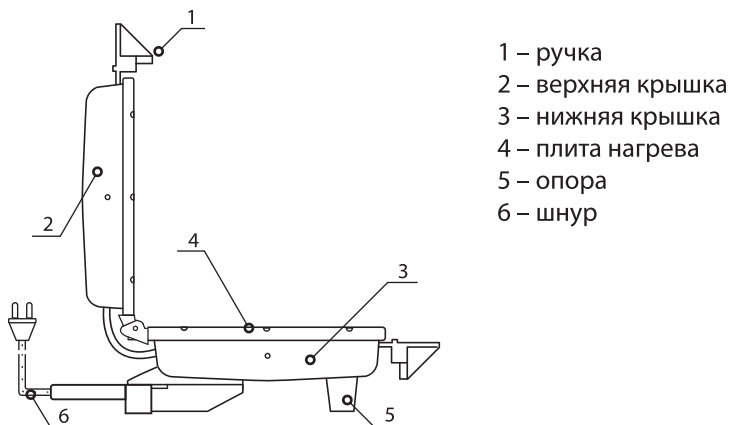
УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Электроприбор состоит из двух жарочных плит, соединенных шарнирно. Нагрев рабочих поверхностей прибора осуществляется за счет трубчатых электронагревательных элементов. Шарнирное устройство позволяет фиксировать верхнюю часть в открытом состоянии.

Поверхность жарочных плит, выполненных из пищевого алюминиевого сплава, обработана пескоструйным способом для уменьшения пригорания вафель.

Температура поверхности жарочных плит поддерживается автоматически встроенным терморегулятором. В случае неисправности, при перегреве электровафельница автоматически отключится от сети. Повторное включение и устранение причин перегрева возможно только в сервисной организации, аттестованными специалистами.

Устройство вафельницы



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Приобретенную электровафельницу перед началом эксплуатации протрите мягкой ветошью насухо. Включите закрытую незаполненную электровафельницу в электросеть и подержите ее в нагретом состоянии в течение 10-15 минут. Охладите электроприбор и снова протрите полуформы мягкой ветошью. Вторично включите электровафельницу в электросеть, откройте ее и смажьте поверхности полуформ жиром или маслом (желательно растительным). После смазывания полуформ приступайте к выпечке пробной и последующих вафель. Тесто для выпечки вафель можно приготовить по разным рецептам. Некоторые из них даны в приложении к настоящему руководству по эксплуатации.

Тесто распределите по поверхности нижней полуформы по возможности побыстрее и ровным слоем. Закройте электроприбор и слегка нажмите ручку верхней крышки, что способствует более равномерному растеканию теста по поверхности полуформы. Поскольку в начальный период происходит интенсивное выделение пара, следует соблюдать осторожность. Количество теста для заполнения формы 3-4 столовых ложки, и зависит от состава рецепта, консистенции теста, усилия нажатия. При малом количестве теста вафли получаются тонкие и не по всей поверхности полуформы. При слишком большом количестве — вафли будут толще и может произойти вытекание теста в канавку полуформы. Определение нужного количества теста и времени выпечки приобретаетсся с опытом.

Первую пробную вафлю выпекайте до получения темно-коричневого цвета, так, чтобы не оставалось непропеченных участков. Последующие вафли должны иметь золотистый оттенок. Выпечка вафли подготавливает поверхность полуформ для последующих выпечек и исключает в дальнейшем прилипание к ним вафель, смазку производить при необходимости.

Горячие вафли можно сворачивать в трубочку и резать для получения нужной формы и величины. Чтобы получить хрустящие вафли, не следует их укладывать одна на другую.

ЧИСТКА И УХОД

1. После использования отключите вафельницу, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки.
2. Дайте прибору полностью остыть, рекомендуется раскрыть вафельницу.
3. Удалите остатки теста, используя жесткую губку или щетку, используя в качестве моющего средства пищевую соду. После чистки необходимо удалить остатки моющего средства многократным протиранием мокрой марлей. Смывание поверхности под струей воды, полное или частичное погружение прибора в воду недопустимо.
4. Корпус вафельницы протрите влажной тканью.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ ИСПРАВЛЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Отсутствие нагрева при включении прибора в сеть	Обрыв внутренней проводки или срабатывание аварийного термовыключателя	Отдать прибор в ремонт в соответствии с требованиями раздела «Гарантии изготовителя»

При неисправности отключить изделие от сети.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделия в транспортной таре могут транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах. Изделия хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от 5 до 40 °С, при отсутствии кислотных и других паров, вредно действующих на материалы.

Условия транспортирования изделий Л, срок сохраняемости 1 год по ГОСТ23216, группа условий эксплуатации 3, условия хранения 1 по ГОСТ15150.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА И СТАРОГО ПРИБОРА

Избавьтесь от упаковочного материала наиболее экологически чистым способом. Переработка упаковочного материала снижает количество мусора. Старые приборы также содержат запасные части, которые можно использовать. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья. Перед сдачей выведите из строя, чтобы избежать злоупотреблений.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Электровафельница соответствует утвержденному образцу.

Изготовитель гарантирует соответствие электровафельницы требованиям ГОСТ 21622-84 при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Изготовитель гарантирует работу электровафельницы в течение 2,5 лет со дня продажи через розничную торговую сеть.

В течение гарантийного срока обнаруженные дефекты устраняются бесплатно при предъявлении талона на гарантийный ремонт.

Гарантийный ремонт производится гарантийной мастерской, находящейся по адресу: 305040, г. Курск, ул. Запольная, д. 47, ООО ЗЭБИ «СПЕКТР-ПРИБОР».

Расходы по отправке изделия для гарантийного ремонта возмещаются гарантийной мастерской по предъявлении квитанции. Изделия наложенным платежом предприятие не принимает.

По истечении гарантийного срока, но в течение срока службы 10 лет завод-изготовитель обязуется устранять выявленные дефекты при условии оплаты ремонта покупателем и без возобновления гарантийных обязательств.

Изготовитель не несет ответственности и не гарантирует нормальную работу в случае:

- несоблюдения правил эксплуатации;
- небрежного хранения и транспортирования;
- эксплуатации электровафельницы организациями или предприятиями;
- отсутствия руководства по эксплуатации и гарантийных талонов.

Все замечания по работе электровафельницы направлять в адрес гарантийной мастерской.

Изготовитель: ООО ЗЭБИ «СПЕКТР-ПРИБОР». Адрес изготовителя: 305040, г. Курск, ул. Запольная, д. 47. Произведено для ООО «Маркет». Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: service@masterica.ru

Материал изготовления: корпус из нержавеющей стали, ручки-ножки - фенопласт; рабочие панели - алюминиевый сплав без покрытия, провод ШРО - медь, резина, оплетка из лавсановых нитей.

Товар соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 "О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ", ТР ТС 020/2011 "ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ", ТР ЕАЭС 037/2016 " ОБ ОГРАНИЧЕНИИ ПРИМЕНЕНИЯ ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ В ИЗДЕЛИЯХ ЭЛЕКТРОНИКИ И РАДИОЭЛЕКТРОНИКИ".

Товар сертифицирован.



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ.

Электровафельница Мастерница ЭВ-0,8/220 «WM-2» соответствует ГОСТ 21622-84, ГОСТ IEC 60335-2-9-2013 и признана годной для эксплуатации. Особые требования по реализации отсутствуют.

Дата изготовления

Штамп упаковщика

Дата продажи

Штамп ОТК

Цена договорная

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Песочные вафли

Мука	2 стакана
Сахар	0,5 стакана
Яйцо	1 штука
Масло сливочное	30 г
Вода	0,5 л
Соль, сода	на кончике чайной ложки
Ванилин	по вкусу

Приготовление: Масло комнатной температуры разотрите с сахаром, добавьте яйцо, соль, соду, ванилин и хорошо взбейте. Добавьте половину порции воды, положите муку и тщательно перемешайте. Затем постепенно долейте остальную порцию воды.

Количество получаемых вафель – 10 штук.

Рассыпчатые вафли

Мука картофельная	1 стакан
Мargarин	100 г
Сахар	0,5 стакана
Яйцо	3 штуки
Лимон	1 штука

Приготовление: Взбейте яйца с сахаром. Слегка охлажденный растопленный маргарин взбейте в сбитые яйца, тщательно перемешивая. Добавьте картофельную муку, тертую корку лимона и размешайте.

Количество получаемых вафель – 7 штук.

Хрустящие вафли

Мука	1 стакан
Молоко	1 ½ стакана
Дрожжи	20 г
Масло сливочное	100 г
Сахар	0,5 чайной ложки

Приготовление: Измельчите дрожжи и разотрите их с сахаром, влейте полпорции молока, всыпьте муку и размешайте. Добавьте оставшееся молоко, слегка охлажденное растопленное масло и хорошо перемешайте. Поставьте в теплое место на 1 час.

Количество получаемых вафель – 10 штук.

Вафли по-шведски

Мука	150 г
Вода	4 столовые ложки
Густые сливки (сметана)	2 стакана
Маргарин	10 г (для смазки вафельницы)

Приготовление: Муку, воду и сливки хорошо перемешайте и взбейте. Добавьте соль, сахар по вкусу.

Количество получаемых вафель – 10 штук.

Вафли классические

Яйца	2 штуки
Мука	¾ стакана (110 г)
Сахар	¾ стакана (110 г)
Масло сливочное	90 г
Масло растительное	1 столовая ложка
Ванилин	по вкусу (не обязательно)

Приготовление: Взбейте яйца с сахаром. В полученную смесь добавьте просеянную муку. Перемешайте. Добавьте теплое сливочное масло и столовую ложку растительного масла. Снова перемешайте и добавьте немного ванилина. Выкладывать в вафельницу по 1 столовой ложке. Предварительно поверхности вафельницы можно смазывать маслом. Если в рецепт добавить больше масла, то поверхности вафельницы не требуют постоянной смазки.

Количество получаемых вафель – 15 штук.

КОРЕШОК ТАЛОНА
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)
Изъятый « _____ » 20 _____ г. Исполнитель _____

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №1
на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание)

« _____ »
Продан магазином _____
(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи « _____ » _____ 20 _____ г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Выполнены работы _____
Исполнитель _____
(фамилия, имя, отчество)

Владелец _____
(подпись)
_____ (фамилия, имя, отчество)
_____ (подпись)

М. П. _____
(должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт)

КОРЕШОК ТАЛОНА
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)
Изъятый « _____ » 20 _____ г. Исполнитель _____

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН № 2
на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание)

« _____ »
Продан магазином _____
(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи « _____ » _____ 20 _____ г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Выполнены работы _____
Исполнитель _____
(фамилия, имя, отчество)

Владелец _____
(подпись)
_____ (фамилия, имя, отчество)
_____ (подпись)

М. П. _____
(должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт)

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



МАСТЕРИЦА®

**ПОВЫШЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ**

www.masterica.ru

