

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.

Прочтите данное руководство внимательно и сохраните до утилизации прибора.

При покупке прибора 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 электрическая Кубань-4 - это многофункциональный прибор, предназначена для приготовления вафель и других кулинарных изделий в домашних условиях, только для бытового применения. Корпус прибора выполнен из термоустойчивого пластика. Прибор оснащен световыми индикаторами питания и нагрева, а также прорезиненными ножками, которые не позволят прибору скользить по поверхности во время готовки.

Рабочие панели имеют антипригарное покрытие, которое уменьшает использование масла.

1.4. Крышка прибора имеет технологический люфт, что не является дефектом, а сделано для лучшего и плотного прилегания крышки к тесту.

1.5. В приборе установлен индикатор сети питания и нагрева. При включении прибора в сеть, загорается индикатор сети питания и нагрева. Индикатор нагрева горит пока прибор разогревается. При достижении прибором нужной температуры, индикатор гаснет, нагрев прекращается. Далее индикатор будет периодически включаться и гаснуть, для поддержания нужной температуры приготовления, а также во избежание перегрева прибора.

1.6. Прибор имеет защитный фиксатор на ручке. Данный фиксатор позволяет закрыть крышку и лучше распределить тесто по формам. Но в процессе выпекания тесто поднимается, фиксатор должен быть открыт. Если вы забыли открыть фиксатор, а тесто начало подниматься во время выпекания, фиксатор должен отскочить. Это не является дефектом, а является специальной мерой безопасности, для предотвращения поломки корпуса. Так же фиксатор нужен для удобного хранения прибора.

1.7. Данный прибор позволяет приготовить множество различных блюд:

- выпечь вафли, печенье, и другие кулинарные изделия;
- подогреть бутерброды;
- поджарить и подсушить хлеб.

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. Вафельница электрическая	1 шт.
2.2. Трафарет для сахарной пудры	1 шт.
2.3. Руководство по эксплуатации	1 шт.
2.4. Коробка упаковочная	1 шт.
2.5. Упаковочный пакет	1 шт.

3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Ручка
2. Рабочая поверхность с антипригарным покрытием
3. Ножки
4. Корпус
5. Индикатор сети питания и нагрева

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 ДЕТАМ 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

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.

5.1. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Следите, что бы расстояние до соседних предметов и стен было не менее 20 см, а расстояние до края стола – не менее 15 см.

5.2. Закрытый прибор включите в сеть. Загорится индикатор сети и нагрева, что означает процесс нагревания прибора. Когда прибор достигнет нужной температуры нагрева, индикатор погаснет, прибор готов к выпеканию.

5.3. Приготовьте тесто. Смажьте рабочую поверхность небольшим количеством масла.

5.4. Аккуратно разложите тесто в каждую выемку нижней полуформы и опустите крышку прибора. Закройте фиксатор для лучшего распределения теста по поверхности. Затем откройте фиксатор.

5.5. Выпекайте вафли в течении 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки. Обратите внимание, время выпекания зависит от консистенции теста и требуемой степени зажаривания.

5.6. Когда вафли готовы, извлеките их с помощью деревянной или силиконовой лопатки.

ВНИМАНИЕ!

Во время готовки используйте прихватки – ручки прибора и корпус прибора во время приготовления - нагреваются. Будьте аккуратны при открытии прибора – из-под крышки может выходить горячий пар!

6. ЧИСТКА И УХОД

6.1. После окончания работы отключите прибор от электросети.

6.2. Оставьте прибор открытым и дайте остыть. Очистите панели для выпекания, смахните крошки. Антипригарное покрытие позволяет очищать панели с помощью бумажного полотенца или салфеток.

6.3. Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей прибора используйте только влажную ткань. Никогда не погружайте прибор в воду!

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. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

8.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.

8.2. Прибор необходимо хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от +5 до +40 °С, относительной влажности воздуха не более 80%.

8.3. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из

стройка, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.

8.4. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

8.5. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин бытовой техники.

9. ГАРАНТИЯ

9.1. Гарантийный срок обслуживания 12 месяцев 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 комплектующих, а также не квалифицированно 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 параметров электросети, установленных.

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.

ВНИМАНИЕ!

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

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочее напряжение: 220-240 В

Частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность: 1000 Вт

Класс защиты от поражения электрическим током: I

Товар сертифицирован.

Серийный номер: указан на приборе и на упаковочной коробке прибора

Дата изготовления: указан на приборе и на упаковочной коробке прибора

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Страна изготовителя: Китай

Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

11. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу
е-mail: 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.

По вопросам приобретения продукции ТМ «Великие реки»:

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

12. ИЗГОТОВИТЕЛЬ

12.1. Изготовитель: «CIXI AIKEN ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD»
(«Сикси Айкен Электрик Эпплайэнс Ко., Лтд.»).

12.2. Адрес изготовителя: NO.99 WEIER EAST ROAD, CHONGSHOU TOWN,
CIXI CITY, NINGBO, ZHEJIANG, CHINA (Китай, провинция Жеджианг, Нинбо,

Сикси Сити, Чонгшоу Таун, Уэйер Ист Род, 99).

13. ИМПОРТЕР

13.1. Импортер: ООО "МАРКЕТ" (Россия)

13.2. Адрес: 141076, Россия, область Московская, город Королев, улица Калининградская, дом 12, помещение I, комната 19

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011

"О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ" и ТР ТС 020/2011

"ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ".

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт

Изъят «____» _____ 20____ г.

Исполнитель _____
Ф.И.О.

Модель _____

Серийный номер _____

Дата выпуска _____

Продан магазином _____
наименование,

номер магазина и его адрес

Штамп магазина

Дата продажи

Выполненные работы _____

Дата ремонта _____

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя, отчество

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт,

и его адрес

М.П.



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Вафли Бельгийские

Необходимые продукты:

Мука – 300 г

Сахар – 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. Воспользуйтесь нашим подарком и сделайте узор с помощью трафарета для сахарной пудры.

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. Взбейте яйца, молоко и ванильный сахар миксером. 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.

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. 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.

Приятного аппетита!

