



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая вафельница с антипригарным покрытием

BRAND 33102



220В, 50 Гц, 750 Вт

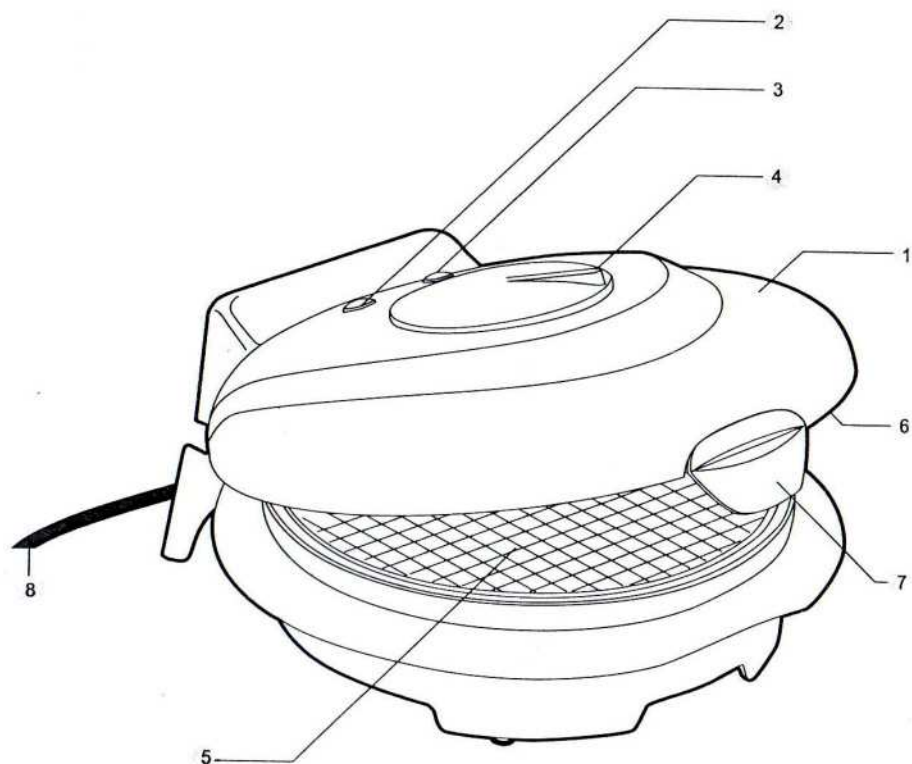
Только для бытового применения.
Пожалуйста, сохраняйте инструкцию в течение всего срока эксплуатации.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

Прибор полностью соответствует всем стандартам безопасности Европы и России.

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием прибора, сохраняйте ее в течение всего периода эксплуатации.
- Не погружайте прибор в воду.
- Обязательно отключайте прибор от сети по окончании его использования.
- Перед тем, как очистить и убрать прибор, отключите его от сети и дайте ему остыть.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Храните и используйте прибор в местах, недоступных для детей и домашних животных.
- Прибор во время работы сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревающимся частям, открывайте прибор, держась за ручку.
- Прибор не содержит частей, которые можно обслуживать пользователю. Достаточно регулярно проверять сетевой шнур и корпус на предмет отсутствия повреждений.
- Не включайте прибор, если поврежден сетевой шнур или если прибор роняли или он получил другие повреждения.
- Ремонт и обслуживание прибора может осуществлять только специалист сервисного центра. В случае его недоступности обратитесь к Вашему продавцу.

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ.



1. Крышка.
2. Индикатор включения питания (красный).
3. Индикатор готовности (зеленый).
4. Регулятор температуры (термостат).
5. Нижняя нагревательная поверхность.
6. Верхняя нагревательная поверхность.
7. Ручка.
8. Сетевой шнур.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.

- Перед началом эксплуатации протрите рабочую поверхность чистой тканью.
- При первом включении поверхности с антипригарным покрытием могут выделять легкий запах. Это нормально, скоро его выделение прекратится.
- Слегка смажьте маслом рабочие поверхности прибора.
- Установите регулятор температуры (термостат) на минимальную температуру. Включите прибор в розетку. Загорятся оба индикатора – красный и зеленый.
- Предварительно разогрейте прибор, переведя термостат в режим максимального нагрева. Зеленый индикатор погаснет.
- Дождитесь, пока загорится зеленый индикатор.
- Осторожно налейте требуемое количество заранее приготовленного жидкого теста (см. рецепты) в центр рабочей поверхности прибора на его основании.
- Медленно закройте крышку, так, чтобы тесто равномерно распределилось по рабочим поверхностям. По истечении примерно 30 секунд откройте крышку и проверьте, не готово ли тесто. Если оно не готово, продолжайте готовку и проверяйте его с 10-секундными интервалами. Обычно время приготовления несколько меняется в зависимости от ингредиентов.
- После того, как тесто приобретет золотистый цвет, аккуратно извлеките его из прибора, используя пластиковую лопаточку. Положите его на конус и оберните его для придания конусообразной формы. Помните, что как только тесто начнет остывать, оно потеряет мягкость (чтобы дольше сохранить вафли, поместите их в воздухонепроницаемый контейнер).

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Вафли не приобретают золотистый цвет.	Недостаточный нагрев.	Убедитесь, что прибор прогрелся до рабочей температуры и красный индикатор погас.
	Требуется большее время готовки.	Убедитесь, что ингредиенты используются в требуемых пропорциях.
Вафли получаются темно-коричневого цвета.	Используется некачественное масло.	Убедитесь, что форма для выпечки полностью заполнена тестом.
	Время приготовления слишком большое.	Сократите время приготовления.
Вафли пригорают к рабочим поверхностям.	Недостаточное количество масла.	Слегка смазывайте их маслом после каждого приготовления вафлей.
	Рабочие поверхности загрязнены.	Убедитесь, что рабочие поверхности чистые. В противном случае, почистите поверхности.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ

1. Рецепт для приготовления традиционного вафельного рожка.

Для приготовления 8 рожков потребуется:

- 2 яйца
- 1 стакан муки
- 2/3 стакана сахарного песка
- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 чайная ложка ванилина
- щепотка соли

Предварительно прогрейте вафельницу.

С помощью венчика взбейте яйца с солью в небольшой чашке.

Добавьте сахар, взбивайте получившуюся массу, пока яйца не начнут светлеть (около 1 минуты).

Добавьте растительное масло.

Постепенно добавляйте муку, тщательно перемешивая до получения однородной массы.

Взбивайте еще в течение 15 секунд – до полного устранения комочков.

Добавьте ванилин.

Налейте 2 столовые ложки теста в центр нижней плиты вафельницы. Аккуратно закройте верхнюю плиту, выпекайте вафли в течение 30 секунд – 1 минуты до получения золотистого цвета. Если необходимо, продолжите приготовление, проверяя готовность каждые 5-10 секунд.

Как только вафля будет готова, быстро извлеките ее из вафельницы и положите на сухое чистое полотенце. Сверху положите конус и, помогая полотенцем, оберните вафлю вокруг него. Подождите несколько секунд, чтобы форма зафиксировалась. Рожок готов.

2. Вафельный рожок для гурманов.

(С увеличенным содержанием масла)

Для приготовления 8 рожков потребуется:

- 1 яйцо
- 1 яичный белок
- щепотка соли
- 1/2 стакана сахарного песка
- 2/3 стакан просеянной муки
- 2 столовые ложки сливочного масла, растопленного и слегка охлажденного

Предварительно прогрейте вафельницу.

С помощью венчика взбейте яйцо, белок и соль в небольшой чашке.

Добавьте сахар, взбивайте получившуюся массу, пока яйца не начнут светлеть (около 1 минуты). Постепенно добавляйте муку, тщательно перемешивая до получения однородной массы. Взбивайте еще в течение 15 секунд – до полного устранения комочков.

Добавьте растопленное масло, тщательно перемешайте.

Налейте 2 столовые ложки теста в центр нижней плиты вафельницы. Аккуратно закройте верхнюю плиту, выпекайте вафли в течение 30 секунд – 1 минуты до получения золотистого цвета. Если необходимо, продолжите приготовление, проверяя готовность каждые 5-10 секунд.

Как только вафля будет готова, быстро извлеките ее из вафельницы и положите на сухое чистое полотенце. Сверху положите конус и, помогая полотенцем, оберните вафлю вокруг него. Подождите несколько секунд, чтобы форма зафиксировалась. Рожок готов.

3. Шоколадный рожок.

Для приготовления 8 рожков потребуется:

- 30 грамм горького шоколада
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 яйца
- щепотка соли
- 1/2 стакана сахарного песка
- 1/2 стакана просеянной муки
- 2 столовые ложки какао-порошка
- 1 чайная ложка ванилина (по желанию)

Предварительно прогрейте вафельницу.

Шоколад и масло поместите в маленькую посуду, растопите на маленьком огне, постоянно помешивая. Снимите с огня и дайте массе остыть в течение 5 минут. С помощью венчика взбейте яйца с солью в небольшой чашке.

Добавив сахар, взбивайте получившуюся массу, пока масса не начнет светлеть (около 1 минуты).

Продолжая взбивать, добавьте шоколад, смешанный с маслом.

Постепенно добавляйте муку и порошок какао, тщательно перемешивая до получения однородной массы. Взбивайте еще в течение 15 секунд – до полного устранения комочков.

Добавьте ванилин (по желанию).

Налейте 2 столовые ложки теста в центр нижней плиты вафельницы. Аккуратно закройте верхнюю плиту, выпекайте вафли в течение 30 секунд – 1 минуты до получения нужного цвета. Если необходимо, продолжите приготовление, проверяя готовность каждые 5-10 секунд.

Как только вафля будет готова, быстро извлеките ее из вафельницы и положите на сухое чистое полотенце. Сверху положите конус и, помогая полотенцем, оберните вафлю вокруг него. Подождите несколько секунд, чтобы форма зафиксировалась. Рожок готов.

**Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и
послегарантийный ремонт.**

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЪ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	Железнодорожная ул. 31 а,б Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владимир	ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10,оф. 4.3 Тел.: (3952) 20-90-06
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84 Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	1. Веры Волошиной ул. 4 Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 2. Ленина проспект, 134 Тел.: (3842) 53-74-88
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Королев (Московская область)	Юник-Мастер	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	Карамзина улица д.7 Тел.: (3912)241-05-75, 214-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул.,7 скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А Тел.: (4712) 50-85-90
Москва	Юник-Мастер	Ст. Толмачевский пер. д.17 стр.2 Метро: Новокузнецкая, Третьяковская Тел.: (495) 721-30-70, 953-12-02, 953-11-57
Омск	ООО"Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Новосибирск	Волна-Сервис-С	Геодезическая ул., 17

		м. Студенческая (383) 346-32-66
Пушкино (Московская область)	Юник-Мастер	Московский пр-кт, 1а Тел.: (496) 535-00-68
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5 (491) 276-34-83
Самара	ЧИП-СЕРВИС	1-й Безымянный пер., 7А Тел.: (846) 99-29-000, 992-85-75
Санкт-Петербург	АСЦ Евросервис	Пр. Обуховской обороны д. 197 Метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148 Тел.: (347) 277-12-62
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 8б Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49А опт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Щелково (Московская область)	Юник-Мастер	Пролетарский пр-т, д.18 ТЦ "Гиперглобус" Тел.: (495) 221-85-28
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция.

Будем очень признательны за любые отзывы о ней. Отзывы можно оставить на нашем сайте www.BRAND-1.ru в рубрике ОТЗЫВЫ.
Авторы конструктивных предложений получают призы от производителя.

Срок службы данного изделия – 3 года

Срок гарантии – 1 год

Изготовитель: **Producer: Ningbo Golden Age Electric CO., LDT for ООО "BRAND"**

Адрес изготовителя: **Address Zhen Xi Village Lang Xia street, Yuyao city, Ningbo, Zhejiang, PRC**

www.BRAND-1.ru

