

Вафельница Вел. реки Кубань-1

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. Требуется 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-1 предназначена для приготовления вафель в домашних условиях.
- 1.3. Данный прибор 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 тефлоновым покрытием.

2. Технические данные

- | | |
|--|---------|
| 2.1. Номинальное напряжение, В | 220 |
| 2.2. Номинальная потребляемая мощность, Вт | 750 |
| 2.3. Номинальная частота, Гц | 50 |
| 2.4. Диапазон рабочих температур, °С | 180÷205 |
| 2.5. Время выпечки одной вафли, мин | 1,5÷3 |
| 2.6. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°С до 35°С. | |

3. Комплект поставки

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 3.1. Вафельница | 1 шт. |
| 3.2. Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 3.3. Упаковочная коробка | 1 шт. |

4. Меры предосторожности и техническое обслуживание

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

5. Подготовка к работе и порядок работы

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

- 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 1,5-3 минуты. Смазывайте полуформы по мере необходимости.
- 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 хранения

- 6.1. 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.

7. Гарантия

- 7.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 7.2. 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.
- 7.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.
- 7.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.
- 7.5. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

8. Производитель

- 8.1. «Huilongs Import and Export Co., Ltd» («Хуилонгс Импорт энд Экспорт Ко., Лтд.»)
- 8.2. 523 Dongfeng Road, East, Guangdong, China (523 Донгфенг Роуд, восточная часть, Гуандун, Китай)

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.