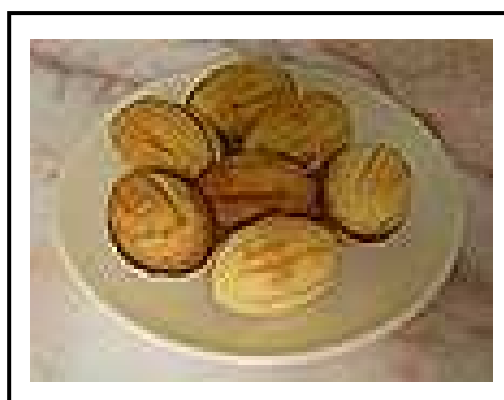




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАФЕЛЬНИЦА-ОРЕШНИЦА

МОДЕЛЬ BRAND 33301



ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО ВСЕМИ ПУНКТАМИ ИНСТРУКЦИИ
СОХРАНЯЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

устройство полностью соответствует всем стандартам безопасности Европы и России

При использовании вафельницы-орешницы (устройство) соблюдайте основные меры безопасности, включая следующие пункты:

- Внимательно прочитайте настоящую инструкцию перед первым использованием устройства и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации;
- Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным на информационной пластине устройства;
- Устройство предназначено исключительно для бытового использования, не используйте устройство для иных целей, за исключением оговоренных в инструкции. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе;
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра: помните, что оно нагревается до очень высокой температуры. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручками устройства, надевайте рукавицы;
- Во избежание получения электрошока не погружайте сетевой шнур, вилку шнура, а также само устройство в воду или иную жидкость;
- Для отключения устройства выдерните вилку из розетки;
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу, дайте устройству остыть;
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола (во избежание случайного дергания за него детьми) и не касался горячих поверхностей;
- Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или возле нее, а также в нагретую духовку;
- Если вам необходимо переставить нагретое устройство, содержащее горячее масло, тесто или иную горячую субстанцию, действуйте особенно осторожно;
- Будьте очень внимательны, если устройство используется возле детей или детьми. Следите, чтобы дети не играли с устройством. Устройство не предназначено для использования детьми или немощными людьми без постоянного наблюдения;
- Настоящее устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с замедленными или нарушенными физическими, сенсорными или умственными возможностями, лицами с нехваткой опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или инструктируются данным лицом относительно использования устройства;
- Не используйте никакие дополнительные аксессуары или приспособления для устройства, если они не рекомендованы и не произведены изготовителем устройства;
- Устройство поставляется с коротким сетевым шнуром во избежание риска, связанного с возможностью запутывания или спотыкания об длинный шнур. Если вам необходимо использовать удлинитель, делайте это с осторожностью: его характеристики должны соответствовать электрическим характеристикам устройства, он не должен свешиваться со стола во избежание его случайного дергания детьми или спотыкания об шнур;
- Не пользуйтесь устройством, если у него поврежден сетевой шнур или вилка, если оно некорректно работает, его роняли или повреждали любым способом. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр производителя или продавца для осмотра и ремонта устройства, замены сетевого шнура, исправления возможных механических или электрических повреждений;
- Помните, что ремонт и иное обслуживание устройства не может быть проведено пользователем. Ремонт и обслуживание устройства может осуществлять только специалист сервисного центра производителя или продавца.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- номинальное напряжение 230 В
- номинальная частота 50 Гц
- потребляемая мощность 1400 Вт

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАФЕЛЬНИЦЫ-ОРЕШНИЦЫ

ВЫПЕКАНИЕ ОРЕШКОВ

- Перед первым использованием протрите нагревательные поверхности устройства влажной тканью, а затем протрите насухо полотенцем. Смажьте нагревательные поверхности маслом, маргарином или кулинарным жиром. При первом включении устройства вы можете почувствовать легкий запах от антипригарного покрытия – он не является отклонением от нормы и вскоре исчезает;
- Включите вилку в розетку. Для контроля над нагревом устройство снабжено двумя индикаторными лампами: красная лампа горит при включении устройства, а зеленая загорается, когда устройство уже нагрето до необходимой температуры;
- Пока вафельница разогревается, приготовьте тесто (некоторые рецепты указаны в данной инструкции). На разогрев требуется примерно 5 минут. Когда устройство нагревается до нужной температуры, загорается красная лампочка;
- Полностью откройте вафельницу-орешницу. **Внимание! Нагревательная поверхность очень горячая!** Наполните тестом нижние половинки форм. Если вы используете не жидкое, а пластичное тесто, то из него можно сформировать маленькие шарики и поместить их в формы. Закройте крышку;
- Орешки выпекаются в течение 3 минут (или дольше, на ваш вкус). Откройте вафельницу-орешницу и достаньте готовые половинки орешков при помощи пластиковой или деревянной лопатки. Никогда не пользуйтесь ножами или иными металлическими предметами, так как они могут повредить антипригарное покрытие;
- Закройте крышку, чтобы сохранить устройство горячим до того момента, как вы будете готовы выпекать следующую партию орешков;
- Дайте половинкам орешков остыть, затем наполните их начинкой по вашему желанию и соедините половинки вместе, чтобы получить целые орешки.

УХОД ЗА ВАФЕЛЬНИЦЕЙ-ОРЕШНИЦЕЙ

- После использования и перед чисткой отключите устройство от розетки и дайте ему остыть;
- Протрите внутренние и боковые поверхности устройства бумажным полотенцем или мягкой тканью;
- Если тесто немного пригорело и плохо очищается, налейте на него немного масла, подождите 5 минут и удаляйте, когда пригоревшие остатки размякнут;
- Промывайте внешнюю поверхность устройства только слегка увлажненной тканью во избежание попадания влаги, масла или иных веществ в отверстия для охлаждения;
- Не очищайте внутреннюю или внешнюю поверхность абразивными веществами, жесткими мойками или щетками во избежание повреждения покрытия устройства;
- Никогда не погружайте устройство в воду или иную жидкость, не промывайте его под проточной водой.

РЕЦЕПТЫ И МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

ОРЕШКИ НА ЗАКУСКУ

- раскатать готовое слоеное тесто и разрезать на прямоугольники, соответствующие размеру форм вафельницы-орешницы, запечь согласно обычной инструкции
- не соединять в целый орешек, а использовать как корзиночки - в качестве наполнителя можно использовать икру, паштеты, сыр, творог, салаты и многое другое
- идеи начинок (ингредиенты перемешать, украсить зеленью петрушки или базилика):
 - начинка из крабов: крабовое мясо (100 гр), сливки (3 ст.л.), лимонный сок (2 ст.л.), соль и черный молотый перец по вкусу
 - начинка из сыра: тертый сыр чеддер (100 гр), творог (50 гр), сливки (3-4 ст.л.), мелко нарезанные ветчина (100 гр), зеленый лук и зелень
 - начинка с лососем: сливочный сыр (200 гр), сметана (1/4 ст.), филе копченого лосося (180 гр), сок и цедра лимона (1/2 шт.), мелко нарезанные чеснок и зелень укропа, мускатный орех, соль и черный молотый перец по вкусу

ОРЕШКИ НА ДЕСЕРТ

- выберите один из рецептов теста и приготовьте орешки согласно обычной инструкции:
 - тесто для мягких орешков (1): сливочное масло / маргарин (100 гр), сахар (1/3 ст.), 2 яйца, майонез (100 гр), крахмал (1/3 ст.), мука (2 ст.), сода или разрыхлитель: взбить яйца с сахаром; добавить размягченное масло, майонез, крахмал, гашеную соду; замесить тесто, постепенно добавляя муку; хорошо вымесить
 - тесто для мягких орешков (2): сливочное масло / маргарин (200 гр), сахар (1 ст.), 3 яйца, мука (3 ст.), сода или разрыхлитель, ванилин: отделить желтки от белков; взбить белки, добавить гашеную соду и взбить снова; растереть желтки с сахаром; натереть масло на крупной терке; смешать все ингредиенты; хорошо вымесить
 - тесто для хрустящих орешков: сливочное масло / маргарин (200 гр), сметана (1 ст.), 3 яйца, сахар (1 ст.), сода или разрыхлитель, щепотка соли, мука: растопить масло; добавить яйца, сахар, сметану, гашеную соду, соль; добавить муки до консистенции густой сметаны; смешать миксером до однородного состояния
- в качестве начинки вы можете использовать вареную сгущенку, джем, взбитые сливки, нугу, яблочное пюре, ванильный крем, мед, пудинг, ягоды, карамель и многое другое
- идеи начинок:
 - шоколадная начинка: молочный шоколад (100 гр), вода (3+2 ст.л.), ликер Grand Marnier (2 ст.л.), желатин (1,5 ч.л.), взбитые сливки (1 ст.): поломать шоколад, добавить воду и ликер Grand Marnier; полить желатин водой, поставить на водяную баню, растопить; добавить шоколад; взбить сливки; добавить шоколад; размешать
 - апельсиновая начинка: апельсин (2 шт.), апельсиновый ликер (3 ст.л.), сливки (400 гр), ванильный сахар (1 пак.): с апельсинов снять кожуру, удалить с долек пленки, нарезать мякоть кусочками; мариновать в апельсиновом ликере 30 мин.; взбить сливки с ванильным сахаром в густую пену; добавить апельсиновую мякоть
 - кремовая начинка: 2 яйца, мука (2 ст.л.), сливки / молоко (1 ст.), сливочное масло (1 ст.л.), ванилин по вкусу: взбить яйца с небольшим количеством молока, развести оставшимся молоком; вмешать муку, ванилин; сгустить на огне, не доводя до кипения; добавить масло и взбить венчиком

НЕ ЗАБУДЬТЕ, ЧТО:

- нужно всегда проводить предварительный нагрев вафельницы-орешницы перед использованием - включайте ее в сеть, пока готовите тесто и наполнители
- когда вы готовите много орешков, не нужно каждый раз смазывать форму маслом (только в первый раз), в дальнейшем масло поступает уже из теста
- вы можете использовать ароматизированное масло
- в сладкую начинку вы можете добавить измельченный миндаль, грецкие или другие орехи, изюм и измельченные сухофрукты, которые придадут интересный вкус начинке

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

| проблема | возможная причина | решение |
|--|---|--|
| орешки не приобретают золотистый цвет | устройство недостаточно нагрелось | убедитесь, что устройство прогрелось до рабочей температуры |
| | требуется большее время приготовления | удлините время приготовления |
| | некорректные пропорции ингредиентов | убедитесь, что ингредиенты используются в требуемых пропорциях |
| орешки приобретают темно-коричневый цвет | слишком длительное время приготовления | сократите время приготовления |
| | небольшое количество теста в каждой форме | убедитесь, что форма для выпечки заполнена тестом (от 2/3 объема) |
| | используется масло низкого качества | попробуйте использовать другое масло |
| орешки пригорают к нагревательным поверхностям | недостаточное количество масла или масло низкого качества | слегка смазывайте нагревательные поверхности маслом перед каждой новой порцией орешков |
| | нагревательные поверхности загрязнены | убедитесь, что нагревательные поверхности чистые, если необходимо, то очистите их |

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.VIDEOBRAND.RU в рубрике ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ.

Срок службы данного изделия – 5 лет
Срок гарантии – 1 год

www.videobrand.ru

