



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАФЕЛЬНИЦА-ОРЕШНИЦА
МОДЕЛЬ BRAND 33302



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 1000 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;
- Установите регулятор температуры (термостат) на минимальную температуру нагрева. Включите вилку в розетку.
- Для контроля над нагревом устройство снабжено двумя индикаторами: красный горит все время, когда устройство включено в сеть. Зеленая лампа горит, когда работает нагрев.
- Установите с помощью термостата желаемую температуру нагрева.
- Пока вафельница разогревается, приготовьте тесто (некоторые рецепты указаны в данной инструкции). На разогрев требуется примерно 5 минут;
- 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 апельсина 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

Изготовитель: NINGBO GOLDEN AGE ELECTRIC CO., LTD.
Адрес изготовителя: ZHEN XI VILLAGE LANG XIA STREET, YUYAO CITY, NINGBO, ZHEJIANG, PRC

www.videobrand.ru



**СПИСОК АВТОРИЗОВАННЫХ 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