

ENERGY[®]

**ВАФЕЛЬНИЦА EN-224
(С КОНУСОМ ДЛЯ РОЖКОВ)**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Мощность 750 Вт, Напряжение 220В-240В, 50-60 Гц



ВАФЕЛЬНИЦА МОДЕЛЬ EN-224 (С КОНУСОМ ДЛЯ РОЖКОВ)

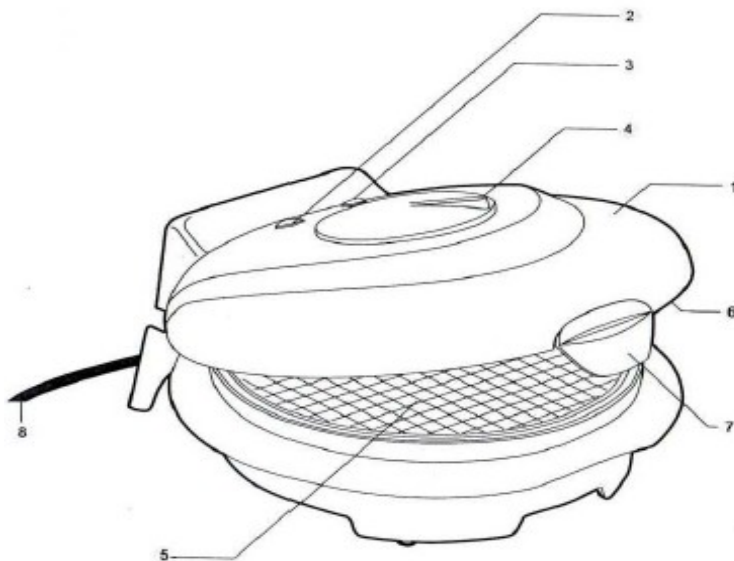
Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENERGY. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Меры безопасности

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
2. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
3. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
4. Прибор не предназначен для промышленного применения.
5. Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой. Перед разборкой или сборкой следует дать вафельнице остыть.
6. Не касайтесь разогретых поверхностей, используйте ручки, для того чтобы раскрыть прибор.
7. Не допускайте попадания воды на базу питания.
8. Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде чем пользоваться им дальше проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
9. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок, а так же если он упал, был поврежден каким-либо другим образом. В случае если Вы обнаружили, какие-либо неисправности, немедленно обратитесь в сервисный центр. Внимание: чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
10. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
11. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
12. Прибор должен устойчиво стоять на сухой поверхности.
13. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
14. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
15. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку

16. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.
17. Не рекомендуется пользоваться прибором людям с ограниченными физическими или умственными возможностями, людям с недостаточным опытом и знаниями о приборе, за исключением случаев использования прибора под надзором людей, ответственных за их безопасность.
18. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.

Описание прибора



1. Крышка
2. Индикатор сети (красный)
3. Индикатор готовности к работе (зеленый)
4. Термостат (регулятор температуры)
5. Нижняя нагревающаяся поверхность
6. Верхняя нагревающаяся поверхность
7. Ручка
8. Сетевой шнур

Перед первым использованием

- Распакуйте изделие.
- Установите на ровной поверхности, откройте крышку, используя ручку. Протрите формы губкой или салфеткой смоченной в теплой воде и вытрите насухо при помощи бумажного полотенца или сухой салфетки. Не заливайте формы водой.

Работа

- При первоначальном включении может появиться специфический запах. Через некоторое время запах исчезнет.
- Установите термостат на минимальную температуру. Подключите шнур питания к розетке 220-240В. Загорятся оба индикатора - красный и зеленый.
- Слегка смажьте маслом рабочие поверхности прибора.
- Дайте вафельнице нагреться, переведя термостат в максимальное положение. Как только рабочая температура будет достигнута зеленый индикатор погаснет. Вафельница готова к использованию. Во время работы зеленый индикатор будет загораться и гаснуть, регулируя таким образом температуру прибора.
- Осторожно налейте требуемое количество заранее приготовленного жидкого теста, в центр рабочей поверхности прибора. Не кладите слишком много теста в форму.
- Медленно закройте крышку, так чтобы тесто равномерно распределилось по рабочим поверхностям. Через 30-40 секунд проверьте как выпекается вафля. Выпекайте до необходимой Вам степени готовности. Время приготовления зависит от ингредиентов.
- После того, как вафля приобретет золотистый цвет, аккуратно извлеките ее из прибора, используя пластиковую лопаточку, положите на сухое полотенце. Осторожно, вафли будут горячими. Сверху положите конус и, помогая полотенцем, оберните вафлю вокруг конуса. Подождите несколько секунд, чтобы форма зафиксировалась. Рожок готов.
- Не используйте металлические лопаточки. Металл может поцарапать антипригарное покрытие вафельницы.
- Формы вафельницы с антипригарным покрытием, поэтому масло использовать не обязательно. По желанию Вы можете использовать небольшое количество масла для придания сливочного вкуса вафлям. Не используйте разбрызгиватель масла, он может повредить антипригарное покрытие.

ВАЖНО! Корпус вафельницы может нагреваться при разогреве вафельницы и во время выпекания вафель. Открывать вафельницу следует только за ручки.

Чистка

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети.
- Откройте вафельницу и протрите выпечные поверхности влажной салфеткой, затем – сухой. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки.
- Корпус прибора очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».

Рецепты вафельных рожков

1. Традиционный вафельный рожок

Для приготовления 8 рожков потребуется:

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

При помощи венчика взбейте яйца с солью в небольшой чашке. Добавьте сахар, взбивайте получившуюся массу пока она не посветлеет.

Добавьте масло, перемешайте, после этого постепенно добавляйте муку, тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Добавьте ванилин.

Разогрейте вафельницу. Налейте 2 столовые ложки теста в центр нижней жарочной поверхности вафельницы. Аккуратно закройте крышку, выпекайте в течение 30 секунд -1 минуты до золотистого цвета. Если необходимо, продолжите приготовление, проверяя готовность каждые 5-10 секунд.

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

2. Вафельный рожок для гурманов

Для приготовления 8 рожков потребуется:

- 1 яйцо
- 1 белок
- щепотка соли
- 1/2 стакана сахара

- 2/3 стакана муки
- 2 столовые ложки растопленного сливочного масла
- ванилин

При помощи венчика взбейте яйцо, белок с солью в небольшой чашке. Добавьте сахар, взбивайте получившуюся массу пока она не посветлеет.

Добавьте масло, перемешайте, после этого постепенно добавляйте муку, тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Добавьте ванилин.

Разогрейте вафельницу. Налейте 2 столовые ложки теста в центр нижней жарочной поверхности вафельницы. Аккуратно закройте крышку, выпекайте в течение 30 секунд -1 минуты до золотистого цвета. Если необходимо, продолжите приготовление, проверяя готовность каждые 5-10 секунд.

Как только вафля будет готова, быстро извлеките ее из вафельницы при помощи пластиковой лопатки и положите на сухое чистое полотенце. Сверху положите конус и, помогая полотенцем, оберните вафлю вокруг конуса. 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 муки
- 2 столовые ложки какао-порошка
- ванилин

Шоколад и масло растопите на водяной бане. При помощи венчика взбейте яйца с солью в небольшой чашке. Добавьте сахар, взбивайте получившуюся массу пока она не посветлеет. Продолжая взбивать добавьте шоколад, растопленный с маслом. После этого постепенно добавляйте муку и какао-порошок, тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Добавьте ванилин.

Разогрейте вафельницу. Налейте 2 столовые ложки теста в центр нижней жарочной поверхности вафельницы. Аккуратно закройте крышку, выпекайте в течение 30 секунд -1 минуты до золотистого цвета. Если необходимо, продолжите приготовление, проверяя готовность каждые 5-10 секунд.

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

Технические характеристики

Напряжение 220В-240В, частота 50-60Гц, мощность 750Вт.

Гарантия 1 год. Расчетный срок службы изделия 3 года

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

ENERGY постоянно расширяет сеть сервис-центров. Полный перечень сервис-центров ENERGY на территории РФ вы можете найти на сайте

www.energy-teh.ru

Поставщик-импортер: ООО Спутник

Адрес: Россия, 197348, Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д. 10, Лит. Э

Производитель: Нингбо Голден Эйдж Электрик Ко., Лтд.

Адрес: Чжэнь Си Виллэдж Лан Ся Стрит, Юйяо Сити, Нингбо, Чжецзян, Китай