

«Сластена» ЭВ-1

© 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 2681, 2682, 2683, 2684, 2685,

Электровафельница «Сластена» ЭВ-1

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку нашей продукции.
Вы приобрели электровафельницу «Сластена»,
и надеемся, что она станет незаменимой помощницей
на Вашей кухне на долгие годы.

Вафельница позволит Вам выпечь:

- тонкие вафли к чаю по различным рецептам;
- сладкие трубочки (с различными наполнителями);
- рожки (с различными наполнителями);
- торты
- другие кулинарные изделия.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электровафельница «Сластена» ЭВ-1 выпускается двух модификаций:

- с тефлоновым покрытием жарочной поверхности
- с дробеструйной обработкой жарочной поверхности

Технология обработки жарочной поверхности в обеих модификациях предотвращает прилипание теста. Электровафельница с тефлоновым покрытием позволяет значительно снизить (а в некоторых случаях и полностью исключить) использование жиров при приготовлении теста, что позволяет выпекать вафли с пониженным содержанием жиров.

ВНИМАНИЕ!

При наличии тефлонового покрытия жарочной поверхности запрещается использование острых металлических предметов!

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления потребителя с устройством электровафельницы, принципом ее работы и уходом за ней.

Прежде, чем пользоваться электровафельницей, внимательно изучите настоящее руководство.

При покупке электровафельницы проверьте комплектность, отсутствие наружных механических повреждений, а также наличие руководства по эксплуатации, оформленного подписями и штампом магазина.

После продажи электровафельницы претензии по некомплектности и по наружным механическим повреждениям заводом-изготовителем не принимаются.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение, В	220
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1000
Род тока	переменный
Диапазон рабочих температур, °С	0 – 235
Габаритные размеры, мм	245x127x220
Масса, кг, не более	1,5

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Электровафельница «Сластена» ЭВ-1	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Коробка упаковочная	1 шт.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед включением электровафельницы в сеть, убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки. Все работы по ремонту и чистке производите только при отключении электроприбора от сети.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- ✓ Прикасаться к нагретым металлическим частям
- ✓ Оставлять без присмотра включенный в сеть прибор
- ✓ Держать вблизи включенного прибора легковоспламеняющиеся вещества
- ✓ Попадание влаги внутрь
- ✓ Разбирать в домашних условиях

5. УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ

Нагрев электровафельницы осуществляется ТЭНами, запрессованными в нижнюю и верхнюю полуформы (1, 2 рис. 1), которые шарнирно соединены между собой. При включении в сеть полуформы нагреваются одновременно. Световой индикатор «СЕТЬ» (3 рис. 1) сигнализирует о включении прибора в сеть. Индикатор «НАГРЕВ» (4 рис. 1) светится при наборе заданной температуры и отключается при ее достижении. Электроприбор снабжен терморегулятором (5 рис. 1), поворот ручки которого обеспечивает плавное регулирование температуры в диапазоне 0 °С до 235 °С и автоматическое поддержание заданной температуры при работе электроприбора.

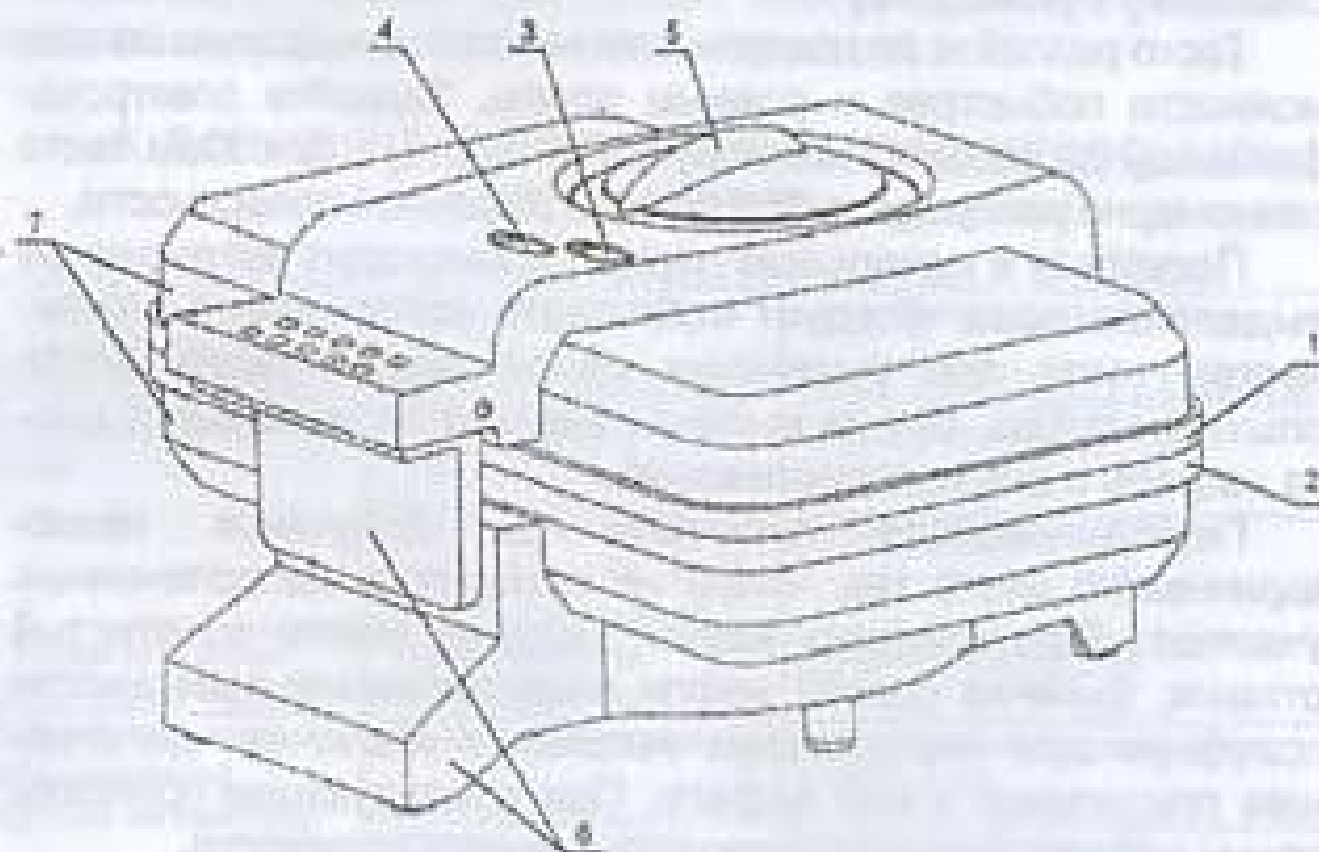


Рисунок 1.

- 1 – верхняя полуформа; 2 – нижняя полуформа;
3 – индикатор «Сеть»; 4 – индикатор «Нагрев»;
5 – регулятор температуры; 6 – ручки; 7 – корпус.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ПОРЯДОК РАБОТЫ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед включением электровафельницы в сеть проверьте соответствие напряжения сети напряжению, указанному в маркировке на корпусе (а также в паспорте) изделия.

Приобретенный электроприбор перед началом эксплуатации протрите мягкой тряпочкой насухо.

Перед началом выпекания смажьте поверхности полуформ небольшим количеством жира или масла. После смазывания полуформ приступайте к выпечке пробной и последующих вафель.

Тесто для выпечки вафель можно приготовить по разным рецептам. Некоторые из них даны в приложении к настоящему руководству.

Тесто разлейте по поверхности нижней полуформы по возможности побыстрее и ровным слоем. Закройте электровафельницу до защелкивания ручек (6 рис. 1) , при этом тесто равномерно распределяется по всей жарочной поверхности.

Поскольку в начальный период происходит интенсивное выделение пара, следует соблюдать осторожность. Количество теста для выпекания одной вафли подбирается опытным путем. Время выпечки зависит от желаемого цвета вафель и степени пропекания.

Первую вафлю выпекайте до получения темно-коричневого цвета так, чтобы не оставалось непропеченных участков. Последующие вафли должны иметь золотистый оттенок. Выпечка первой вафли подготавливает поверхности полуформ для последующих выпечек и исключает дальнейшее прилипание к ним вафель. При последующем приготовлении вафель смазку производить при необходимости.

Горячие вафли можно сворачивать в трубочку и резать для получения нужной формы и величины. Чтобы получить хрустящие вафли, не следует их горячими выкладывать друг на друга.

После окончания работы отключить электровафельницу от сети. После ее остывания необходимо прочистить вафельницу от следов жира и использованных продуктов влажной тряпкой или губкой с применением жидких или

гелеобразных моющих средств, после этого обтереть насухо. Делайте это каждый раз после использования прибора.

Никогда не пользуйтесь жесткими металлическими мочалками.

Никогда не погружайте прибор в воду, чтобы его почистить.

7. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Хранить электровафельницу необходимо в сухом помещении при температуре не ниже $+5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности не более 80%. Место хранения должно исключать возможность падения прибора и нанесение ударов. Целесообразно хранение в упаковочной коробке.

По истечении срока службы рекомендуется в условиях специализированных мастерских или завода-изготовителя произвести ревизию внутренней проводки.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Отсутствие нагрева, индикатор не светится	Обрыв в соединительном шнуре	Устранение обрыва или замена шнура (порядок разборки см. выше)
	Отсутствие или плохой контакт внутренних соединений	Ремонт в мастерской
Слабый или слишком сильный нагрев	Неисправность терморегулятора	Ремонт в мастерской
При включении в сеть индикатор «СЕТЬ» не светится	Неисправна розетка	Устранение неисправности в электросети
	Неисправность индикатора, отсутствие контакта	Ремонт в мастерской
Полуформы нагреваются, индикатор «НАГРЕВ» не светится	Неисправность индикатора, отсутствие контакта	Ремонт в мастерской
Полуформы не нагреваются, индикатор светится	Неисправность терморегулятора	Ремонт в мастерской

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электровафельница «Сластена» ЭВ-1 соответствует требованиям ГОСТ 21622-84 в части потребительских свойств и ГОСТ Р МЭК 335-2-9-96, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителя и охрану окружающей среды.

Дата выпуска

— — ОКТ 2009

20442

Штамп ОТК



Продан

(наименование предприятия торговли)

Дата продажи

10. ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок работы электровафельницы бытовой «Сластена» ЭВ-1 – 12 месяцев со дня продажи через розничную сеть.

В случае нарушения нормальной работы прибора в течение гарантийного срока, ремонт производится за счет предприятия при условии, что потребителем соблюдались правила пользования прибором.

Срок службы – 10 лет.

Предприятие-изготовитель не возмещает ущерба за дефекты:

- появившиеся по истечении гарантийного срока
- появившиеся не по его вине за время гарантийного срока в результате нарушения правил пользования, разборки электроприбора в домашних условиях, небрежного обращения, хранения.

Предприятие сохраняет за собой право на конструктивные изменения, направленные на совершенствование изделия. Ремонт электроприбора в течение гарантийного срока выполняется только при условии предоставления вместе с дефектным изделием настоящего руководства по эксплуатации с указанием даты выпуска и даты продажи.

По истечении гарантийного срока ремонт электровафельницы по желанию покупателя может быть осуществлен на предприятии-изготовителе или в сервисных центрах. Оплата ремонта и пересылки в этом случае оплачивается покупателем.

Примечание:

Изделия, предъявляемые для ремонта, должны быть очищены от следов жира и остатков пищевых продуктов.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ

1. Вафли-лакомка

Мука	- 5 столовых ложек
Яйцо	- 5 штук
Сахар (песок)	- $\frac{3}{4}$ стакана
Маргарин	- 200 г

Растопленный и остуженный маргарин хорошо перемешать с сахаром, яйцами и мукой и взбить до получения густой массы.

2. Вафли молочные

Мука	- 120 г
Масло (маргарин)	- 50 г
Сахар (пудра или песок)	- 50 г
Яйцо	- 3 шт.
Молоко	- 150 г
Соль	- по вкусу
Ванилин	- 0,03 г

Масло смешать с сахаром и взбить. Добавить яичный желток, соль, ванилин и муку. Все хорошо перемешать. К полученной смеси добавить молоко, перемешать и поставить в холодное место. Перед выпечкой добавить взбитый белок и хорошо перемешать.

3. Вафли домашние

Мука	- 100 г
Сахар	- 60 г
Яйцо	- 1 шт.
Масло	- 60 г
Ванилин	- по вкусу.

Яйцо, масло, сахар перемешать, добавить муку и вновь хорошо перемешать. Ванилин положить по вкусу.

4. Вафли особые

Ржаная мука	- 1 стакан
Сахар	- 1,5 столовой ложки
Яйцо	- 1 шт.
Сметана	- 1 столовая ложка
Сода	- 0,5 чайной ложки
Маргарин (масло)	- 200 г

Взбить в миске яйцо, сахар, тщательно перемешать, постепенно подливая растопленное масло, затем холодную сметану. Добавляя соду, муку, замесить тесто.

5. Пресные вафли

Мука	- 1 стакан
Яйцо	- 1 штука
Вода	- 1 стакан
Соль, соды	- на кончике чайной ложки

Яичный желток, соль, соду хорошо взбейте. Добавьте полстакана воды, всыпьте всю муку и тщательно перемешивайте, постепенно добавляя остальную порцию воды.

Для получения сладких вафель добавьте 1-2 столовые ложки сахара.

Количество получаемых вафель – 7 шт.

6. Песочные вафли

Мука	- 2 стакана
Сахар	- 0,5 стакана
Яйцо	- 1 штука
Масло сливочное	- 30 г
Вода	- 0,5 л
Соль, соды	- на кончике чайной ложки
Ванилин	- по вкусу

Масло комнатной температуры разотрите с сахаром, добавьте яйцо, соль, соду, ванилин и хорошо взбейте. Добавьте половину порции воды, просейте муку и тщательно перемешайте. Затем постепенно долейте остальную порцию воды.

Количество получаемых вафель – 10 шт.

7. Рассыпчатые вафли

Мука картофельная	- 1 стакан
Маргарин	- 100 г
Сахар	- 0,5 стакана
Яйцо	- 3 штуки
Цедра 1 лимона	

Взбейте яйца с сахаром. Слегка охлажденный растопленный маргарин влейте во взбитые яйца, тщательно перемешивая. Добавьте картофельную муку, тертую корку лимона и размешайте.

Количество получаемых вафель – 7 шт.

8. Хрустящие вафли

Молоко	1 стакан
Мука	1 $\frac{1}{2}$ стакана
Дрожжи	20 г
Масло сливочное	100 г
Сахар	0,5 чайной ложки

Измельчите дрожжи и разотрите их с сахаром, влейте полпорции молока, всыпьте муку и размешайте. Добавьте оставшееся молоко, слегка охлажденное растопленное масло и хорошо перемешайте. Поставьте в теплое место на 1 час.

Количество получаемых вафель – 10 шт.

9. Вафли по-шведски

Мука	- 150 г
Вода	- 2 стакана
Густые сливки (сметана)	- 2 стакана

Муку, воду и сливки хорошо перемешайте и взбейте. Добавьте соль, сахар по вкусу.

Количество получаемых вафель – 10 шт.