

ООО «ЗАВОД ЭЛЕКТРОБЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ
«СПЕКТР-ПРИБОР»

Код ОКП 34 6816

Код ТНВЭД 8516 79 7000

ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦА
ЭВ-0,8/220 «Лакомка»
ГОСТ 21622-84

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЗЭБИ .332241.001РЭ

Курск

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели электровафельницу ЭВ-0,8/220 - преkrасный прибор для получения вкусных и хрустящих вафель.

Электровафельница сертифицирована.

Сертификат соответствия № РОСС RU.АЮ05.В34059. Срок действия с 25.01.2010 по 24.01.2013 Выдан ООО «Курский центр сертификации».

ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к работе, внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации. Убедитесь, что в свидетельстве о приёмке и продаже поставлен штамп магазина, подпись продавца и дата продажи прибора.

В случае отсутствия руководства или при неправильном его оформлении при приобретении, претензии по качеству не принимаются.

При покупке электровафельницы проверьте её комплектность согласно разделу «Комплектность» настоящего руководства.

В связи с систематически проводимыми работами по совершенствованию конструкции и технологии изготовления возможны некоторые расхождения между руководством по эксплуатации и изделием, не влияющие на условия его монтажа и эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ.

Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,8
Номинальное напряжение, В	220
Род тока	переменный
Частота, Гц	50
Класс защиты от поражения электрическим током	0
Исполнение по степени защиты от влаги	IP20 ГОСТ 14254
Длина гибкого соединительного шнура, м	1,5
Габаритные размеры, мм	222x198x85
Масса, кг, не более	2,2
Срок службы, лет, не менее	10

КОМПЛЕКТНОСТЬ.

Наименование	Количество
Электровафельница	1
Руководство по эксплуатации	1
Коробка упаковочная	1

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Прежде чем подключить вафельницу к электрической сети, проверьте, соответствует ли напряжению сети напряжению, указанному в руководстве по эксплуатации или на пластмассовой крышке колодки опорной поверхности вафельницы, а так же убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки.

2. При отключении от сети не тяните за провод, а только за вилку.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Оставлять вафельницу без присмотра во включённом состоянии.
- Пользоваться изделием детям.
- Проводить ремонтные работы в домашних условиях неаттестованными специалистами.
- Переносить изделие во включённом состоянии
- Пользоваться изделием, имеющим механические повреждения
- Мыть изделие погружением в воду или обливать их водой.

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ.

Электроприбор состоит из двух жарочных плит, соединённых шарнирно. Нагрев рабочих поверхностей прибора осуществляется за счёт трубчатых электронагревательных элементов. Шарнирное устройство позволяет фиксировать верхнюю часть в открытом состоянии.

Температура поверхности жарочных плит поддерживается автоматически встроенным терморегулятором. В случае неисправности, при перегреве электровафельница автоматически отключится от сети. Повторное включение и устранение причин перегрева возможно только в сервисной организации, аттестованными специалистами.

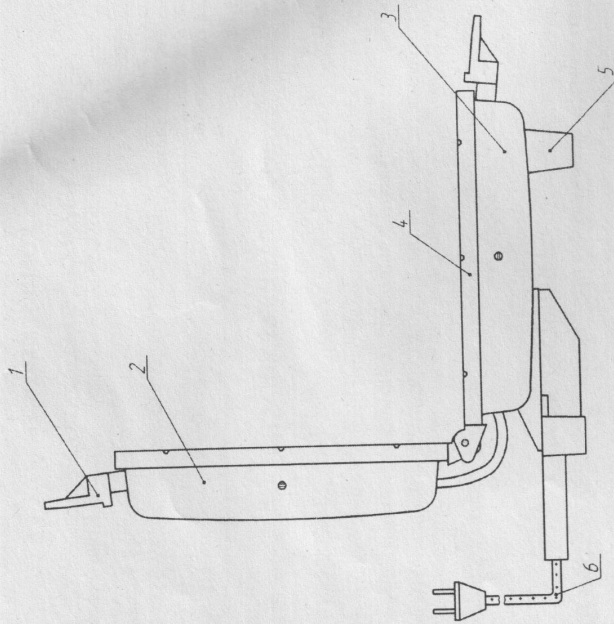


Рис. 1

1 – ручка, 2 – верхняя крышка, 3 – нижняя крышка, 4 – плита нагрева,
5 – опора, 6 – шнур.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ.

Приобретенную электровафельницу перед началом эксплуатации протрите мягкой ветошью насухо. Включите закрытую незаполненную электровафельницу в электросеть и подержите ее в нагретом состоянии в течение 10-15 минут. Охладите электроприбор и снова протрите полуформы мягкой ветошью. Вторично включите электровафельницу в электросеть, откройте ее и смажьте поверхности полуформ жиром или маслом (желательно растительным). 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 по эксплуатации. Тесто распределите по

поверхности нижней полуформы по возможности побыстрее и ровным слоем. Закройте электроприбор и слегка нажмите ручку верхней крышки, что способствует более равномерному растеканию теста по поверхности полуформы. Поскольку в начальный период происходит интенсивное выделение пара, следует соблюдать осторожность. Количество теста для заполнения формы 3-4 столовых ложки, и зависит от состава рецепта, консистенции теста, усилия нажатия. При малом количестве теста вафли получаются тонкие и не по всей поверхности полуформы. При слишком большом количестве — вафли будут толще и может произойти вытекание теста в канавку полуформы. Определение нужного количества теста приобретается с опытом. Время выпечки 1,5...3 минуты в зависимости от готовности и желаемого цвета вафель.

Первую пробную вафлю выпекайте до получения темно-коричневого цвета, так, чтобы не оставалось непропеченных участков. Последующие вафли должны иметь золотистый оттенок. Выпечка вафли подготавливает поверхности полуформ для последующих выпечек и исключает в дальнейшем прилипание к ним 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 укладывать одна на другую.

После окончания работы очистите прибор от следов жира и используемых продуктов.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ.

Электровафельница должна храниться в сухом проветриваемом и отапливаемом помещении.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ.

Электровафельница ЭВ-0,8/220 соответствует штампу упаковщика
ГОСТ 21622-84 и признана годной для эксплуатации.
Дата изготовления **ФЕВРАЛЬ** 2012 г.
Штамп ОТК _____
Дата продажи _____
Цена договорная.



Рекомендуемые рецепты теста для вафель

1. Песочные вафли

Мука	2 стакана
Сахар	0,5 стакана
Яйцо	1 штука
Масло сливочное	30 г
Вода	0,5 л
Соль, сода	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, положите муку и тщательно перемешайте. Затем постепенно долейте остальную порцию воды.

Количество получаемых вафель – 10 штук.

2. Рассыпчатые вафли

Мука картофельная	1 стакан
Маргарин	100 г
Сахар	0,5 стакана
Яйцо	3 штуки
Лимон	1 штука

Взбейте яйца с сахаром. Слегка охлажденный растопленный маргарин взбейте в сбитых яйцах, тщательно перемешивая. Добавьте картофельную муку, тертую корку лимона и размешайте.

Количество получаемых вафель – 7 штук.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

Электровафельница соответствует утвержденному образцу. Изготовитель гарантирует соответствие электровафельницы требованиям ГОСТ 21622-84 при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Изготовитель гарантирует работу электровафельницы в течение 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 18 месяцев со дня выпуска. При отсутствии на гарантийном талоне штампа магазина с отметкой о дате продажи, гарантийный срок исчисляется со дня выпуска электровафельницы заводом-изготовителем.

В течение гарантийного срока обнаруженные дефекты устраняются бесплатно при предъявлении талона на гарантийный ремонт.

Гарантийный ремонт производится гарантийной мастерской, находящейся по адресу: 305040, г. Курск, ул. Запольная, д.47, ООО ЗЭБИ «СПЕКТР-ПРИБОР».

Расходы по отправке изделия для гарантийного ремонта возмещаются гарантийной мастерской по предъявлении квитанции. Изделия наложенным платежом предприятие не принимает.

По истечении гарантийного срока, но в течение срока службы 5 лет завод-изготовитель обязуется устранять выявленные дефекты при условии оплаты ремонта покупателем и без возобновления гарантийных обязательств.

Изготовитель не несет ответственности и не гарантирует нормальную работу в случае:

- несоблюдения правил эксплуатации;
- небрежного хранения и транспортирования;
- эксплуатации электровафельницы организациями или предприятиями;
- отсутствия руководства по эксплуатации и гарантийных талонов.

Все замечания по работе электровафельницы направлять в адрес гарантийной мастерской.

ПРЕТЕНЗИИ ПО КАЧЕСТВУ ИЗДЕЛИЯ НАПРАВЛЯТЬ ПО АДРЕСУ:

Россия, 305040, г. Курск, ул. Запольная, 47, ООО ЗЭБИ «СПЕКТР-ПРИБОР»

тел./факс: (4712)53-58-98, 53-94-51
 коммерческий отдел
 E-mail: tnp@kurskpribor.ru
 http://www.tnp.kurskpribor.ru

