

SINBO SSM 2517W Электровафельница
Руководство пользователя



**ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.**

Для вашей безопасности и дальнейшего использования этого продукта всегда
внимательно читайте инструкцию перед использованием

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные
меры предосторожности такие как:

- Перед использованием прочтите все инструкции.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и прихватки.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или рабочую панель в воду или любую другую жидкость.

- При использовании любого прибора детьми или рядом с ними необходим тщательный надзор взрослых.
 - Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, и перед чисткой. Дайте остыть чисткой прибора.
 - Не используйте прибор с поврежденным, вышедшим из строя или поврежденным каким-либо образом. Во избежание поражения электрическим током никогда не пытайтесь самостоятельно отремонтировать вафельницу. Отнесите его на авторизованную мастерскую технического обслуживания для осмотра и ремонта.
- Неправильная повторная сборка может привести к поражению электрическим током при использовании вафельницы

- Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или риску получения травм.
- Не используйте на открытом воздухе или в коммерческих целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или прилавка и не касался горячих поверхностей.
- Не ставьте на горячую газовую или электрическую конфорку или нагретую духовку или рядом с ними.
- По окончании использования отключите устройство от сети.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не рассчитывайте на работу с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, необходимо соблюдать крайнюю осторожность.
- Как только вы закончите готовить, выньте вилку из розетки и оставьте вафельницу открытой для остывания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЧТОБЫ СНИЗИТЬ РИСК ВОЗГОРАНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ, ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ОТКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО ОТ СЕТИ.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или аналогично квалифицированными специалистами во избежание опасности.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также отсутствие опыта и знаний, если только они не находятся под надзором лица, ответственным за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время работы прибора температура внешних поверхностей может быть высокой.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель No.: SSM-2517W

Напряжение: 220-240 В

Частота тока: 50Hz

Мощность: 750 Вт

Класс защиты от поражения током : 1 Класс

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО:

- Внимательно прочтите все инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
- Удалите всю упаковку и рекламные стикеры с прибора.
- Очистите рабочие панели, протирая их губкой или тряпкой, смоченной в теплой воде

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ УСТРОЙСТВО В ВОДУ И НЕ ПРОЛИВАЙТЕ ВОДУ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА РАБОЧИЕ ПАНЕЛИ

- Аккуратно протрите корпус сухой тряпкой или бумажным полотенцем.
- Слегка смажьте варочные поверхности небольшим количеством растительного масла или кулинарного жира.

ПРИМЕЧАНИЕ: когда ваша вафельница нагревается в первый раз, от нее может исходить легкий дым или неприятный запах. Это нормально для многих электроприборов. Это не влияет на безопасность вашего прибора. Однако это может повлиять на вкус первого набора вафель, приготовленных в вашей вафельнице, и поэтому рекомендуется отказаться от употребления их в пищу. Вафли со второй загрузки уже можно использовать в пищу.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КОРПУС ВАФЕЛЬНИЦЫ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ!

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЗОЛОТИСТЫЕ, ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ

- Закройте вафельницу и подключите ее к розетке переменного тока напряжением 220-240 В, вы заметите, что загорается красный индикатор питания.
- Разогрейте вафельницу, вы заметите, что загорается зеленый индикатор готовности, указывающий на то, что вафельница начала предварительный нагрев.
- Для достижения температуры выпекания потребуется около 3-5 минут. Красный индикатор питания будет гореть до тех пор, пока вы не отключите вафельницу от сети. Когда зеленый индикатор погаснет, вафельница готова к использованию.

Примечание: перед выпечкой первых вафель слегка смажьте верхнюю и нижнюю вафельные решетки растительным маслом с помощью кондитерской кисточки. Также хорошо подойдет легкое покрытие кулинарным жиром из спрея.

- Откройте вафельницу и вылейте тесто так, чтобы оно заполнило нижнюю рабочую поверхность вафельной решетки. При необходимости используйте лопатку, чтобы распределить тесто по углам рабочей поверхности.

- Закройте вафельницу. Снова загорится зеленый индикатор готовности.

Примечание: не открывайте вафельницу в течение по крайней мере 1 1/2 минуты. Слишком раннее открытие приведет к тому, что наполовину испеченные вафли расколются, что затруднит их извлечение.

- Готовьте около 3-6 минут, зеленый индикатор готовности снова погаснет. Если вы хотите, чтобы они были темнее, закройте крышку и продолжайте выпекать, пока не получите желаемый цвет.
- Как только вафли приготовятся, осторожно выньте их из вафельницы, используя неметаллическую посуду. Никогда не прикасайтесь к рабочей поверхности острыми, заостренными или металлическими предметами. Это может повредить антипригарную поверхность.
- В это время, если вы хотите приготовить больше вафель, вам не нужно закрывать вафельницу, чтобы снова разогреть, вы можете сразу налить тесто, чтобы заполнить нижнюю варочную панель, чтобы приготовить больше вафель.
- Как только вы закончите готовить, выньте вилку из розетки и оставьте вафельницу открытой для остывания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Не перемешивайте тесто долго, иначе вафли получатся жесткими. Перемешивайте тесто только до тех пор, пока не исчезнут крупные комочки сухих ингредиентов.
- Оптимальное количество жидкого теста для получения вафель полной формы без перелива зависит от разных видов теста для вафель. Наливая тесто из мерного стаканчика, вы сможете определить, сколько теста нужно использовать каждый раз. Заполните нижнюю рабочую решетку вафельницы таким количеством теста, чтобы оно покрывало верхнюю часть решетки примерно на 3/4 - 1 стакан.
- Для получения вафель более равномерной формы перед закрытием крышки нанесите густое тесто на внешний край решетки, используя термостойкую резиновую лопатку или другую неметаллическую посуду.
- Чтобы сохранить хрустящую корочку, дайте выпеченным вафлям остыть на решетке, чтобы под ними не скапливался пар.
- При одновременном подаче нескольких вафель сохраняйте вафли горячими и хрустящими, поместив их на решетку в предварительно разогретую до 200 ° духовку до готовности к подаче.
- Уже остывшие вафли можно повторно разогреть и поджарить по отдельности, вернув их в горячую вафельницу. Выложите вафли на решетку так, чтобы желобки совпали; закройте крышкой и нагревайте 1-2 минуты, внимательно следя за тем, чтобы они не подгорели.
- Выпеченные вафли хорошо замораживаются. Полностью остудите на решетке. Храните в пластиковом пакете для морозильной камеры или в закрытом контейнере, отделив вафли вощеной бумагой. Разогрейте замороженные вафли в тостере, духовке или тостере до получения горячей и хрустящей корочки.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой всегда отключайте вафельницу от сети и давайте ей остыть. Нет необходимости разбирать вафельницу для чистки. Никогда не погружайте вафельницу в воду и не ставьте в посудомоечную машину.
- Смахните крошки с канавок. Протрите рабочую решетку бумажным полотенцем, впитывая любое масло, которое может попасть в канавки решетки. Вы также можете протереть рабочие решетки влажной тканью.

Не используйте ничего абразивного, что может поцарапать или повредить антипригарное покрытие.

- Протирайте вафельницу только снаружи влажной тканью. Не чистите наружную поверхность абразивной губкой, так как это может повредить вид корпуса. Время от времени на верхний корпус можно нанести немного полироли для металла, подходящей для нержавеющей стали. Не погружайте устройство в воду или любую другую жидкость.
- Не ставьте в посудомоечную машину.
- Если какое-либо тесто запечется на решетках, налейте немного растительного масла на затвердевшее тесто. Оставьте на 5 минут, чтобы тесто размягчилось, затем вытрите бумажным полотенцем или мягкой тканью.
- Не используйте металлическую утварь для извлечения вафель, она может повредить поверхность с антипригарным покрытием.

ХРАНЕНИЕ

- Всегда отключайте вафельницу от сети перед хранением.
- Перед хранением всегда следите за тем, чтобы вафельница была остывшей и сухой.

РЕЦПТЫ

Классические вафли

1 1/2 стакана муки 3 больших яйца, разделённых на желтки и белки,
1/2 стакана кукурузного крахмала, 2 ст. л. сахарного песка
2 ст. л. кукурузной муки (по желанию), 1 3/4 стакана молока
1 ст. л. Разрыхлитель, 1/2 ч.л. чистого экстракта ванили (или 10 г ванильного сахара) 1 ч. л. Соли, 1/2 стакана растопленного несоленого сливочного масла.

В большую миску просейте, а там и размешайте вместе муку, кукурузный крахмал, кукурузную муку, разрыхлитель и соль до получения однородной массы; отложите в сторону. В чаше миксера взбейте яичные белки до образования мягких пиков. Добавьте сахар; продолжайте взбивать до образования жестких пиков; отложите в сторону. Взбейте вместе яичные желтки, молоко и ваниль. Используя резиновую лопатку, размешайте молочную смесь с мучной смесью, перемешивая только до тех пор, пока сухие ингредиенты не увлажнятся. (Все равно должны остаться небольшие комочки; не перемешивайте слишком сильно).

Добавьте растопленное сливочное масло. Добавьте взбитые яичные белки, мешайте до получения однородной массы. Вылейте тесто в горячую, смазанную маслом вафельницу и выпекайте.

Получается примерно 5 1/2 стакана жидкого теста.

Совет по приготовлению вафель: Кукурузный крахмал делает вафли более хрустящими. Если у вас нет кукурузного крахмала, вы все равно можете приготовить отличные вафли, опустив кукурузный крахмал и увеличив количество муки до 2 стаканов. Выпекайте, как указано в инструкции.

Поджаренные вафли с орехами Пекан и клюквой

Посыпьте измельченными орехами пекан нижнюю решетку горячей, смазанной маслом вафельницы.

Вылейте тесто на орехи пекан. Посыпьте тесто сушеной клюквой.
Закройте вафельницу и выпекайте, как указано в инструкции.

Дети в возрасте 8 лет и старше могут пользоваться данным прибором только при наличии инструкций по безопасному использованию прибора с учетом возможных опасностей. Дети не должны прикасаться к прибору.

Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми младше 8 лет, оставшимися без присмотра. Храните прибор и его кабель в недоступном для детей возрасте до 8 лет месте.

Данное устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими, умственными способностями или восприятием, а также людьми с недостаточным опытом и знаниями (включая детей), за исключением случаев, когда невозможно обеспечить надзор или руководство по безопасному использованию устройства с учетом связанных с этим опасностей. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.

Данное устройство предназначено для использования в домашних и аналогичных условиях.

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ И УТИЛИЗАЦИЯ

Особенности реализации и утилизации

Данное изделие особых условий перевозки, хранения и продажи не требует. По истечении срока службы изделие подлежит утилизации. Реализация и утилизация продукции осуществляется в соответствии с действующим законодательством РФ.

Срок службы устройства 3 года.

Соответствие техническим регламентам

Данное изделие соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», а также требованиям ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и электроники».

Копию действующего сертификата соответствия можно потребовать в месте продажи.

Больше информации на <http://www.sinbo.com.tr/ru>