

ВАФЕЛЬНИЦА



**Модель
AR-2801**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
+ рецепты вафель**

Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп
магазина, подпись и дата продажи.



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации вафельницы. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

При покупке вафельницы соблюдайте следующие правила:

- Проверьте комплектность товара.
- Убедитесь в отсутствии механических повреждений на изделиях, входящих в комплект поставки.
- Сохраняйте товарный (кассовый) чек и гарантийный талон на изделие до конца гарантийного срока эксплуатации.

Данная вафельница изготовлена в соответствии с современными технологиями. Она обладает изящным дизайном, является удобной и безопасной в использовании.

Важно! Вафельницу, приобретенную в холодное время, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

Технические характеристики

Параметры	Значение
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, Вт	700

Срок службы – 3 года

Гарантийный срок – 12 месяцев

Меры предосторожности при эксплуатации

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети. Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления. Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, НЕ

ПРИТРАГИВАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать прибор из воды. Для проверки или ремонта прибора следует обращаться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Не используйте прибор вблизи источников тепла, газовых плит и обогревателей, а также не ставьте его на горячие поверхности.
- Не пользуйтесь устройством в ванных комнатах и около воды. Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений. Запрещается использование устройства в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы не пользуетесь им.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Нельзя использовать устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его вокруг корпуса устройства. Периодически проверяйте целостность электрического шнура и сетевой вилки.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Никогда не извлекайте продукты из вафельницы острыми предметами, это может повредить антипригарное покрытие поверхности.
- Будьте осторожны: во время работы металлические части прибора сильно нагреваются, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не допускайте соприкосновения с нагревательным элементом прибора.

- Во избежание короткого замыкания и возгорания не помещайте в вафельницу слишком толстые ломти и не заворачивайте их в фольгу.
 - Во избежание возгорания ни в коем случае ничем не накрывайте вафельницу во время работы.
 - Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм.
 - Продукт может гореть, поэтому вафельницу не следует использовать вблизи или под воспламеняющимися материалами, например занавесками.
- Внимание!** Вынимайте продукты сразу после приготовления. Слишком продолжительное нахождение продуктов в вафельнице во включенном положении, может привести к их возгоранию.

Комплектность

Наименование	Количество, шт
Вафельница (печеньица)	1
Гарантийный талон	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковочная коробка	1

Обозначение составных частей

1. Защелка-фиксатор ручек
2. Ручка
3. Верхняя часть корпуса
4. Индикатор питания
5. Индикатор нагрева (готовности)
6. Вафельные формы



Эксплуатация

Перед первоначальным включением вафельницу следует протереть влажной тканью. При первоначальном включении новый нагревательный элемент может испускать специфический запах и небольшое количество дыма. Это не является признаком неисправности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ. Перед первым использованием протрите поверхности пластин влажной, а затем сухой тканью или бумажным полотенцем. Смажьте пластины сливочным маслом, маргарином или кулинарным жиром.

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Загорится красная индикаторная лампочка.

При помощи регулятора температуры установите необходимый режим нагрева. При этом загорится индикаторная лампочка. Как только прибор нагреется до необходимой температуры, световой индикатор погаснет. Откройте прибор и налейте требуемое количество заранее приготовленного

теста на нижнюю форму (чтобы попадать в формы используйте кувшин, см. рисунок, или ложку). Закройте прибор за верхнюю ручку и сожмите формы. Наливайте небольшое количество теста, чтобы оно не выливалось за края. Выпекайте печенье примерно 3-5 минут, в зависимости от выбранного температурного режима и желаемой степени поджарки. Откройте прибор и извлеките готовое печенье с использованием пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь для этого металлическими приборами (ножом, вилкой и пр.), чтобы не повредить поверхность нагревательных элементов. При необходимости продолжить выпечку печенья, сразу залейте очередную порцию теста и повторите вышеописанную процедуру.

ВНИМАНИЕ! При выполнении описанной выше операции между пластин будет выходить горячий пар; будьте осторожны и избегайте контакта пальцев с паром или горячими металлическими поверхностями.

ПРИМЕЧАНИЕ. В процессе приготовления индикатор питания будет включаться и выключаться в зависимости от работы термореле, которое регулирует температуру вафельницы.

После завершения приготовления извлеките вилку сетевого шнура из розетки и дайте прибору остыть, оставив его открытым.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ!

• Во избежание получения ожогов остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм.

• Во время работы индикатор нагрева (4) будет периодически загораться и гаснуть, сигнализируя о том, поддерживается ли заданная температура рабочих форм (5,8).

– Примерно через 1-2 минуты проверьте готовность печенья, приподняв верхнюю форму, держась за ручку (1). Если печенье не готово, закройте вафельницу и подождите некоторое время. Время приготовления печенья может меняться в зависимости от используемых ингредиентов.

– После того, как тесто приобретет золотистый цвет, аккуратно извлеките готовое печенье, используя пластиковую или деревянную лопаточку.

- Не используйте острые или металлические предметы (ножи, металлические лопаточки и т.п.), чтобы вынуть печенье из формы, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия форм.

Чистка и хранение

После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока вафельница остынет.

Удалите остатки теста, протрите внутренние поверхности и края пластин салфеткой, бумажным полотенцем или мягкой тканью.

В случае если сложно удалить остатки какой-то начинки, нанесите на пластины немного кулинарного жира, оставьте его на 5 минут и, после того как остатки начинки размякли, удалите их. Протрите наружные поверхности,

слегка увлажненной тканью, убедившись, что в отверстия для охлаждения не попала влага, масло или начинка.

Для очистки внутренних или наружных поверхностей не используйте кухонные губки с абразивной поверхностью и металлические мочалки, поскольку это приведет к повреждению покрытий.

Храните вафельницу в вертикальном или горизонтальном положении.

Условия гарантийного обслуживания

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуто, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

Гарантия не распространяется

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (фильтры, ножи, сетки, мешки, насадки, щетки, и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.

10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.

11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Бестар Индастриал Кампани Лимитед (301, Сингуанг Род, Гуагхай Вэй Таун, Цышы, провинция Чжецянг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, пл. Славы, д.4 (почтовый адрес: 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38)

Дата изготовления: март 2015

Товар сертифицирован



По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ОДО «Белоппторг», 212030, Беларусь, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: (+375)-222-26-43-23

Список сервисных центров может изменяться. Если контактная информация по Вашему населенному пункту из данного списка не соответствует действительности, пожалуйста, получите обновленную информацию в Головном сервисном центре по телефону (0222) 26-43-23 или на сайте www.aresa-techno.ru

Список сервисных центров в Республике Беларусь

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Барановичи	И.П. Рацкевич В.Э.	ул. Кирова, 56А	(0163) 47-07-04
Берёза	ООО «Техно-Запад»	ул. Любарского. 32	(0164) 34-74-48
Бобруйск	Рембыттехника	ул. Чонгарская, 44	(0225) 52-22-25
Браслав	ЧТРУП «Браславсав»	ул. Пионерская, 14/1	(02153) 3-17-09
Брест	ОДО «Золак»	ул. Орловская, 10 (Дом быта)	(0162) 42-63-94, (033) 318-69-39
Витебск	ОДО "Витбытсервис"	ул. Лазо, 107	(0212) 55-30-44, (029) 813-44-55
Гомель	ЧПТУП «Техносити»	ул.Гагарина, 20 ул.Советская, 119	(0232) 74-90-71, (029) 651-90-71, (0232) 57-15-48, (029) 357-15-48
Гродно	ОАО «ГОТТЦ «Гарант»	ул. Ожешко, 42	(0152) 77-04-57, 72-33-99
Гродно	ЧТСУП «Салби-Плюс»	ул. Горького, 72 к.207	(0152) 41-79-99
Иваново	ЧТУП «Бонславтрейд»	ул. Первомайская, 1	(01652) 2-13-22
Жлобин	ЧУП «Империя сервиса»	ул. Речная, 1г	(02334) 5-00-05
Кобрин	ЧПТУП «Радуга-сервис»	ул.Советская, 108	(01642) 2-53-57
Лида	ЧСУП «РемБытТехсервис»	ул. Победы, 37, к.121 (Торгово-сервисный центр)	(01561) 3-25-39
Минск	ОДО «Ресурс-плюс» Сервис-центр «Кнопка»	ул. Жилуновича, 11, ком. 100	(017) 296-22-02
Минск	ИП Храменко Г.Н.	ул. Бурдейного, 45-216	(017) 258-80-04, (029) 400-69-42
Мозырь	ИП Батуревич В.П.	ул. Калинина, 49-2	(0236) 3-94-64, (033) 652-23-73
Могилев	Сервис-центр ОДО «Белоптторг»	ул. Тимирязевская, 38	(0222) 26-43-23
Молодечно	ОАО «Завод Рембыттехника»	ул. Грамадовская, 47	(0176) 77-09-95
Новогрудок	ЧУП «Перелом»	ул. Мицкевича, д.3, оф.7	(01597) 2-34-05
Пинск	Рембыттехника-Пинск	ул. Завальная, 15	(0165) 32-32-28
Полоцк	ООО «КолибриКлимат»	ул. Октябрьская, 3	(0214) 44-28-35, (0214) 53-45-47
Чашники	ИП Непляхович Н.В.	ул. Советская, 24	(02133) 4-25-85, (029) 294 75-91

Список сервисных центров в Российской Федерации

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Брянск	«Техник Гарант» ИП Феськов В.В.	ул. Красноармейская, 156а	(4832) 58-03-58
Белгород	ООО «Выбор-Сервис»	пр. Гражданский, 32	(4722) 32-65-92
Воронеж	ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж"	Ленинский пр-т, 160	(473)239-37-55, 239-37-53
Калуга	СЦ «Рембыттехника»	ул. Дзержинского, 58	(920) 617-92-31
Клинцы	СЦ «Электроника»	ул.Ленина, 38	(48336) 4-25-16
Курск	СЦ «Маяк»	ул. Сумская, 37«б» ул. Студенческая, 36«а»	(4712) 35-04-91, (4712) 50-85-90
Липецк	ООО «Кварц»	ул. Коммунистическая, 23	(4742) 73-06-00
Орел	СЦ «МастерЪ»	ул. Латышских Стрелков,1	(4862) 731-731
Пенза	ООО «Орбита-Сервис»	ул.Карпинского, 2	(8412) 42-27-26
Рославль	ИП Сахарчук С.В.	ул.Орджоникидзе, 10 (Дом Быта)	(910) 117-33-93
Рязань	ООО «Сервисный центр»	Куйбышевское шоссе, 21	(4912) 210-734, 251-580 251-732, 975-200
Смоленск	СЦ «Рубин»	ул. 25 Сентября, 50	(4812) 62-29-79 (915) 64-55-633
Смоленск	СЦ «Атлант»	ул. Крупской, 44	(4812) 33-09-44 (910) 113-79-05
Тамбов	ООО ТЦ Атлант-Сервис	ул. Московская, 23а	(4752) 72-63-46, 72-66-56
Тверь	ООО «Юмэкс Сервис»	ул. Хромова, 4	(4822) 559-239, 552-304
Тула	СЦ «Рембыттехника»	ул. Кауля, 16	(4872) 37-30-23, 70-21-13
Ярославль	ООО Техно-торговый центр «Гарант»	ул. Угличская, 7	(4852) 21-12-55, 48-66-75

РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ

1. ВАФЛИ «ЛЮБИМЫЕ»

сахар (можно больше, если хотите послаще) - 100 г

мука - 300-350 г

молоко - 1 стакана

масло сливочное - 200 г

яйцо - 3 шт

сок лимонный - 1 ст.л.

разрыхлитель теста - 2 ч.л.

Растереть масло с сахаром. Добавить молоко и яйца.

Затем добавить муку, разрыхлитель и лимонный сок, все перемешать. Тесто готово!

Аккуратно ложкой выложить тесто на вафельницу и выпекать около 5-ти минут до золотистого цвета.

2. СЛАДКИЕ ВАФЛИ

2 ст. муки

2 яйца

0,5 стакана сахара

0,5 стакана сметаны

на кончике ч.л. соли и соды

молоко

Взбить яйца с сахаром и солью. Добавить сметану и муку размешанную содой. Все перемешать и добавлять молоко до консистенции густой сметаны.

3. РАССЫПЧАТЫЕ ВАФЛИ

4 яйца растереть со 1 стаканом сахара. Растопить маргарин 250г. Добавить сметану полстакана и пол ч.л. соды погасить уксусом. Добавить столько муки, чтобы тесто было жидкое.

4. ВАФЛИ «СОЛНЕЧНЫЕ»

6 яиц (отделить желтки)

120гр. теплого сливоч. масла или маргарина

150гр. сахара

250гр. сливок

200гр. муки

Белки взбить в крепкую пену.

Желтки, масло и сахар взбить миксером. Потом добавить сливки, перемешать.

Добавить муку, перемешать. Теперь добавить белки и перемешать. Выложить в вафельницу, выпечь.

5. ВАФЛИ «ВЕНСКИЕ»

250 гр. майонеза

3 яйца

200 гр. маргарина

1 стакан крахмала

1,5 стакана сахара

1 ч.л. соды погашенная уксусом

3 стакана муки.

6. ВАФЛИ С КОРИЦЕЙ

200г сл. масла взбить с солью

1/4 ст. сахара, корицей

всыпать 1 ст. муки, перемешать.

Ввести 3 взб. белка, выложить в вафельницу, выпечь.

7. ВАФЛИ ШОКОЛОДНЫЕ

1 ст.л. молока взбить с 2 желтками, 2 ст.л. сахара, 1 ст.л. какао, 2 ст.л. сл. масла, ванилином и 1.5 ст. муки. Ввести 2 взб. желтка, перемешать. Выпечь вафли

8. ВАФЛИ «ДЛЯ ДРУЗЕЙ»

400 гр. муки

2 яйца

100 гр. сахара

250 гр. маргарина

сода пол чайной ложечки

соль щепотка

Замесить тесто обычным способом. Накатать шарики размером с виноградину. Получаются вафельки-пряники.

9. ВАФЛИ «СЛИВОЧНЫЕ»

Мука - 100г

Вода - 4 ст. ложки

Густые сливки (сметана) - 2 стакана

Маргарин - для смазки форм.

Муку, воду и сливки хорошо перемешать и взбить. Добавить соль и сахар по вкусу.

10. ВАФЛИ «СЛАВЯНСКИЕ»

Мука - 5ст. ложек

Яйцо - 5шт.

Сахар (песок) - 3/4 стакана

Маргарин - 200гр.

Растопить и остудить маргарин. Хорошо перемешать с сахаром, яйцами и мукой остуженный маргарин. Взбить до получения густой массы.

11. ВАФЛИ «ЛИМОННЫЕ»

Картофельная мука - 1 стакан

Маргарин -100г.

Сахар - 0.5 стакана

Яйцо 2 шт.

Лимон - 1шт.

Яйца взбить с сахаром.

Растопленный и слегка остуженный маргарин влить во взбитую массу и перемешать.

Добавить тертый лимон и муку.

12. ВАФЛИ «МОЛОЧНЫЕ»

Мука - 250г.

Масло (маргарин) -100г.

Сахар (пудра, песок) - 100г.

Яйцо - 6 шт.

Молоко -300г.

Соль по вкусу

Ванилин - 6г.

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.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!