



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАФЕЛЬНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

МОДЕЛЬ: SA-7429 / АРТИКУЛ: SA-7429Т



1400 Вт, 220-240 В, 50 Гц

Форма на 4 венские вафли

Световой индикатор работы /
Световой индикатор нагрева

Антипригарное покрытие

Размер панелей: 250*216 мм

Регулятор температуры

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами вафельница станет незаменимой помощницей на кухне. Чтобы она прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.



- | | |
|--------------------------------------|-------------------|
| 1. Ручка | 5. Корпус |
| 2. Световой индикатор работы | 6. Ножки |
| 3. Регулятор температуры 150°C-210°C | 7. Верхняя панель |
| 4. Световой индикатор нагрева | 8. Нижняя панель |

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Вафельница предназначена исключительно для **бытового использования** (выпечка венских вафель в бытовых условиях). Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным в пункте «Технические данные» или на информационной наклейке на дне устройства.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра
- Помните, вафельница нагревается до очень высокой температуры. **Не прикасайтесь к горячим поверхностям.**
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Электровафельница должна стоять на ровной горизонтальной и термостойчивой поверхности. Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или возле нее, а также в нагретую духовку.

- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- **Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.**
- **Внимание!** Нагревательные поверхности имеют тефлоновое покрытие (предотвращают прилипание теста, позволяют значительно снизить использование жиров при приготовлении теста). **Запрещается использование острых металлических предметов и абразивных материалов.** Допускаются предметы, изготовленные из дерева.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ПОРЯДОК РАБОТЫ

- **Внимание!** Перед первым использованием вафельницы протрите её мягкой губкой или тряпочкой.
- Смажьте верхнюю и нижнюю панели небольшим количеством масла или жира, закройте прибор и включите его в сеть. При этом загорятся оба индикатора.
- Когда вафельница нагреется, зелёный индикатор «нагрев» погаснет. Вафельница готова к эксплуатации.
- **Внимание!** Индикатор «нагрев» может периодически загораться и погасать в процессе приготовления, это служит для поддержания оптимальной температуры приготовления.
- Разлейте тесто по нижней панели ровным слоем и закройте электроприбор.
- Количество теста для заполнения формы зависит от его консистенции и желаемой толщины готовых кулинарных изделий. Время выпекания составляет от 3-х до 8-ми минут в зависимости от выбранной температуры и консистенции теста. Смазывайте пластины маслом по мере необходимости.
- **Будьте осторожны! В процессе приготовления из вафельницы будет выходить горячий пар!**
- **Внимание! При первом использовании электровафельницы возможен кратковременный выход незначительного количества дыма и запаха, так как с поверхностей выгорает защитная смазка!**
- После окончания работы отключите прибор от сети. Оставьте прибор открытым и дайте остыть. Удалите остатки жира влажной губкой. Вытрите насухо.

КЛАССИЧЕСКИЕ ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Продукты: сахар - 100 г, мука - 350 г, молоко – 1 стак., масло сливочное – 200 г, яйцо – 3 шт., сок лимонный – 1 столовая ложка, разрыхлитель теста – 2 чайных ложки.

Способ приготовления: разотрите масло с сахаром, добавьте молоко, яйца, затем разрыхлитель, лимонный сок и муку. Аккуратно замешайте и можно выпекать!

Выложите тесто на нижнюю панель, закройте вафельницу. Вафли выпекаются в зависимости от консистенции теста, в среднем 3-5 минут.

Можно сделать вафли с начинкой, для этого можно использовать сгущенку, взбитые сливки, различные фрукты и ягоды. Положите на одну вафлю начинку и затем закройте второй вафлей. Десерт готов!

НЕЖНЫЕ ВЕНСКИЕ ВАФЛИ С ТВОРОГОМ

Продукты: мука – 3 ст.л., творог – 250 г, яйцо – 2 шт., сахар – 2 ст.л., разрыхлитель теста – 1 ч.л., щепотка соли, растительное масло для запекания, ванилин – по вкусу.

Способ приготовления: разомните творог вилкой, перемешайте творог с ванилином, солью, сахаром и яйцами. Всыпьте в творожную массу муку и затем разрыхлитель. Вымешайте тесто до однородной структуры.

Смажьте вафельницу растительным маслом, равномерно выложите тесто на нижнюю панель, закройте вафельницу. Запекайте вафли 6-8 минут до образования румяной корочки. Подавайте с шоколадным соусом, фруктами или ореховым маслом.

ШОКОЛАДНЫЕ ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Продукты: мука – 250г, яйцо – 2 шт., сахар – 80г, какао-порошок – 3 ст.л., разрыхлитель теста – 1 ч.л., щепотка соли, масло сливочное размягченное – 20г, молоко – 300 мл, растительное масло для запекания.

Способ приготовления: разотрите масло с сахаром и солью, добавьте молоко, яйца, разрыхлитель, муку и какао-порошок. Аккуратно замешайте и можно выпекать!

Выложите тесто на нижнюю панель, закройте вафельницу. Вафли выпекаются в зависимости от консистенции теста, в среднем 3-5 минут.

Приятного аппетита!

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой обязательно отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Для чистки внешней поверхности используйте только мягкую влажную ткань.
- Удаляйте остатки жира и другие загрязнения после каждого использования с помощью влажной ткани или губки.
- Никогда не погружайте прибор в воду, чтобы его почистить.
- Никогда не пользуйтесь жёсткими металлическими мочалками.
- Хранить электровафельницу необходимо в сухом помещении при температуре не ниже +5°C и относительной влажности воздуха не более 80%. Место хранения должно исключать возможность падения прибора и нанесения ударов. Целесообразно хранение в упаковочной коробке.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вафельница	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети:	220 – 240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:	1400 Вт
Размер панели:	250*216 мм
Длина шнура:	75 см
Размеры в упаковке (Д*Ш*В):	281 * 133 * 339 мм

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 5 лет.

[illegible]

Производитель: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO.,LTD

No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou district,
Ningbo city, P.R China

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630088, Российская Федерация, Новосибирская область, г.Новосибирск, Северный
проезд, 24а. Тел. +7 (383) 210-54-30

www.sakura-dt.com

Номер партии:

23S5038-452A

Дата изготовления:

05/2023

Сделано в КНР

