ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАФЕЛЬНИЦЫ JARDEKO

модель	напряжение	мощность	номинальная частота
AN 765	220~240В	1080-1300Вт	50/60Гц

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ВАФЕЛЬНИЦЫ JARDEKO.
ВАФЕЛЬНИЦА JARDEKO ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ.

Вафельница JARDEKO с изящным дизайном и простым управлением окажется настоящей помощницей на кухне. В считанные секунды приготовит вкуснейшие «венские вафли», сэндвичи, драники (4 штуки одновременно). Вы получите истинное удовольствие от процесса приготовления.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических бытовых приборов следует всегда соблюдать основные указания по технике безопасности, что уменьшит риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования людей. Данные указания включают в себя следующее:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или рукоятки.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или вафельницу в воду и иные жидкости.
4. Всегда присматривайте за детьми, которые используют вафельницу или находятся рядом с ней.
5. Отключайте вафельницу от сети перед очисткой и в то время, когда она не используется. Перед разборкой или сборкой следует дать вафельнице остыть.
8. Не используйте на открытом воздухе.
9. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла. Не допускайте касания шнуром горячих поверхностей.
10. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
11. Для отключения выньте штепсель из розетки.
12. Не используйте устройство не по назначению.
13.Приготовление блюд должно быть только при закрытом положении вафельницы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАФЕЛЬНИЦЫ

При первом использовании вафельницы JARDEKO, Вы сможете почувствовать слабый технический запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах безвредны и не являются признаком неисправности. Итак, начнём!

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите рабочие поверхности влажной тканью или губкой (но не погружайте их в воду), затем насухо протрите мягкой тканью или бумажным полотенцем.
3. Поверхность вафельницы в процессе использования немного нагревается, поэтому не ставьте ее вплотную к стене и другим приборам.
4. Вставьте сетевой шнур в розетку электропитания.
5. Загорается зеленый индикатор.
6. Когда рабочие пластины вафельницы достигли оптимальной температуры - зеленый индикатор гаснет. Термостат вафельницы сам поддерживает постоянную температуру

7. Смажьте рабочие поверхности вафельницы маслом.
8. Залейте приготовленное тесто в нижнюю рабочую поверхность вафельницы и опустите верхнюю панель.
Приготовление началось!
Время приготовления будет зависеть от рецепта. В конце нашей инструкции мы приложили несколько рецептов, чтобы Вам было проще начать пользоваться вафельницей JARDEKO

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

УХОД ЗА ПРИБОРОМ, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ
Антипригарная поверхность вафельницы обеспечивает легкое извлечение готового блюда и быструю очистку.
ВАЖНО: Отключите прибор и дайте ему остыть перед очисткой. Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость.
Протрите крышку, основание и жарочную поверхность влажной тканью с неабразивным мылом или средством для мытья посуды. Протрите чистой, мягкой, влажной тканью и затем сухим полотенцем.

Храните прибор после очистки в чистом, сухом месте.
ВАЖНО: Никогда не убирайте прибор, пока он еще горячий или еще подключен к розетке.
ВАЖНО: Никогда не оборачивайте шнур плотно вокруг прибора. Не тяните за провод в месте его крепления к прибору, поскольку это может привести к его повреждению или разрыву.

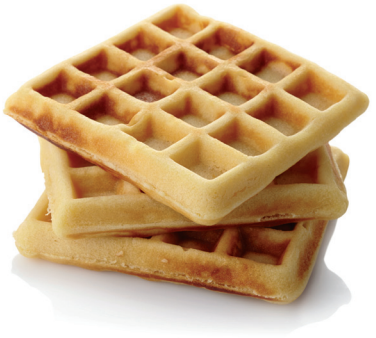
Устройство имеет гарантийный срок эксплуатации —12 месяцев с момента покупки.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Мука пшеничная 500 г., масло сливочное 100 г., молоко 350 г., минеральная газированная вода 500 мл., яйцо 2 шт, сахар 1 ст.л., дрожжи сухие 6 г., соль.

Растопить масло, смешать с теплым молоком и газированной водой. Добавить взбитое яйцо, сахар, соль. Взбивая, добавить муку с дрожжами, тесто должно быть жидким. Оставить на 30 мин. для подъема. Выпекать на разогретой вафельнице до легкого румянца 3-5 минут. Готовые вафли посыпать сахарной пудрой. Подавать теплыми, со взбитыми сливками и ягодами.

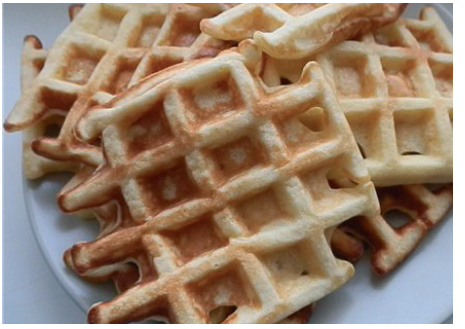


ДИЕТИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

Мука 1 сорт 200 г., яйцо 1 шт., вода 300 мл., разрыхлитель 1 ч.л., соль, масло растительное (для смазывания формы) 1-2 ч.л.

Просеять муку с разрыхлителем и солью в миску. Добавить яйцо и воду, перемешать. Смазывать разогретую вафельницу каждый раз при помощи кисточки маслом, т.к. тесто не содержит жира. Выпекать вафли.

СЫРНИКИ В ВАФЕЛЬНИЦЕ



Творог 220 г., сахар 2 ст.л., мука 4 ст.л., разрыхлитель 1 ч.л., яйцо 3 шт., масло.

Все ингредиенты поместить в миску и смешать. Смазать разогретую вафельницу при помощи кисточки маслом. Выпекать вафли. Смазывать форму перед выпечкой каждой порции вафель.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

500 г. картофеля, яйцо 3 шт., лук, чеснок, соль, мука до густоты.

Картофель почистить и натереть на крупной тёрке. Смешать с мукой и яйцами. Добавить измельченные лук и чеснок. Смесь посолить, поперчить. Обжаривать на разогретой вафельнице 5-7 минут.

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ

кабачок большой 1 шт., мука 400-500 г., сыворотка 200-300 мл, соль, зелень, чеснок 1-2 зубчика.

Кабачок очистить от кожуры и семян. Нашинковать. Вмешать муку. Долить в тесто сыворотку до нужной консистенции теста (как на оладьи). Посолить. Порезать зелень. Выдавить через чеснокодавилку чеснок.

КЛАССИЧЕСКИЙ СЭНДВИЧ

Хлеб для тостов, сыр твердый, ветчина.

Хлеб по желанию предварительно можно смазать сливочным маслом или майонезом, кетчупом, каким-либо соусом на усмотрение.

Уложить сэндвичи в разогретую вафельницу, закрыть крышкой и печь до нужной степени зарумянивания.

Если хотите более зажаренную корочку, можно смазать хлеб растительным маслом. Без масла хлеб будет более бледным, но не менее вкусным.

Сэндвичи готовы - сыр расплавился и спаял между собой ломтики хлеба. Можно делать с любой начинкой: яйцом, мясом, рыбой, творогом и т.д.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ИЛИ СЫРНАЯ ЗАКУСКА К ПИВУ

сыр 150 г. (или картофель), масло сливочное топленое 200 г., мука 250 г., разрыхлитель, лук,

Сыр (или картофель) мелко натереть. Масло растопить и всыпать по частям муку. Добавить тёртый сыр и перемешать.

Мелко нарезать небольшую луковку.Обжарить ее в растительном масле и добавить в тесто. Перемешать до однородной массы. Сформируйте шарики и обжаривйте по 1 минуте в разогретой вафельнице.

ЯБЛОЧНЫЕ ВАФЛИ

250 гр., масла или маргарина, 75 гр., сахара, яйцо 4 шт., 250 гр. муки, сода, 125 гр. подогретого молока, 300 гр. яблок - очищенных и нарезанных кубиками (вмесить в тесто), 50 гр. миндаля или растертых орехов, 1/2 чайн. ложки молотой корицы.

Растопить масло, добавить взбитое яйцо, сахар, соль. Взбивая, добавить муку с нарезанными яблоками и орехами. Оставить на 30 мин. для подъема. Выпекать на разогретой вафельнице до легкого румянца 3-5 минут. Готовые вафли посыпать корицей. Подавать теплыми, украсить взбитыми сливками и ягодами.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
ПОДЕЛИТЕСЬ СВОИМИ РЕЦЕПТАМИ НА САЙТЕ
WWW.JARDEKO.COM
ИЛИ НА НАШИХ СТРАНИЦАХ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ