

SUPRA

Руководство по експлуатации

Вафельница / Орешница / Печеньица /
Кексница / Сандвичница
WIS-555



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение вафельницы SUPRA. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности.....	3
Подготовка к эксплуатации.....	4
Устройство прибора.....	4
Замена нагревательных поверхностей.....	5
Эксплуатация прибора.....	6
Чистка и уход.....	6
Рецепты.....	6
Безопасная утилизация.....	8
Технические характеристики.....	8

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочитайте и соблюдайте инструкции по безопасности использования электрического прибора.

1. Прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте прибор на улице.
2. Устройство предназначено для приготовления вафель, бутербродов и других продуктов. Запрещается использовать его не по прямому назначению.
3. До начала работы убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
4. Розетка, к которой вы подключаете прибор, должна иметь заземление.
5. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
6. Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству автоматического включения/выключения.
7. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно. При необходимости починки обращайтесь к специалистам сервисного центра производителя. Неквалифицированный ремонт лишает вас права на гарантийное обслуживание.
8. Устанавливайте устройство на ровную и устойчивую поверхность.
9. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
10. Запрещается использовать прибор в помещении, где хранятся взрывоопасные вещества.
11. Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки или разборки.
12. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам прибор, беритесь за вилку.
13. Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
14. Во время работы корпус устройства может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.

15. Запрещается чем-либо накрывать работающий прибор.
16. Не допускайте, чтобы работающий прибор соприкасался с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
17. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
18. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
19. Храните прибор в недоступном для детей месте.
20. Не разрешайте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
21. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.
22. Не оставляйте вафельницу рядом с источниками тепла (электрической или газовой плитой), не ставьте его на плиту или в духовку.
23. Запрещается использование каких-либо дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем.
24. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
25. Прибор соответствует всем стандартам по электромагнитной безопасности. При надлежащем использовании устройство полностью безопасно.
26. Несоблюдение вышеуказанных правил безопасности может привести к возгоранию, поражению электрическим током и другим травмам, а также вызвать повреждения прибора. Производитель в таком случае не несет ответственности.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все рисунки в настоящем руководстве приводятся для наглядности, реальное изделие может незначительно отличаться от иллюстрации.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Извлеките прибор из упаковки и уберите упаковочные материалы подальше от детей. Удалите наклейки с корпуса прибора (кроме наклейки с серийным номером).

Поднимите защелку и откройте вафельницу.

Вылейте чайную ложку растительного масла на нижнюю нагревательную поверхность и распределите масло равномерно, излишки масла удалите бумажным полотенцем.

Включите прибор в электросеть, чтобы разогреть нагревательные поверхности.

Оставьте включенный прибор в закрытом состоянии, на несколько минут, чтобы избавиться от запаха.

Отключите прибор от электросети и дайте ей остыть.

Протрите внешнюю поверхность прибора чистой слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.

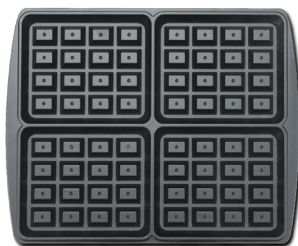
ВНИМАНИЕ:

При первом использовании возможен кратковременный выход незначительного количества дыма, т.к. с поверхностей прибора удаляется защитная смазка.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Крышка
2. Ручка
3. Красный - индикатор подключения к электросети
4. Защелка на ручке
5. Зеленый - индикатор нагрева
6. Корпус
7. Вставка для приготовления вафель (2шт)



8. Вставка для приготовления бутербродов (2шт)



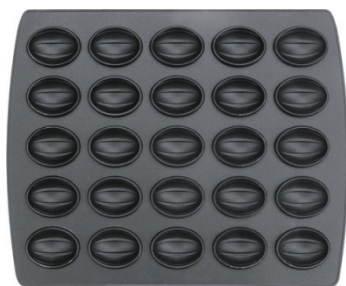
9. Вставка для печенья



10. Вставка для мини кексов



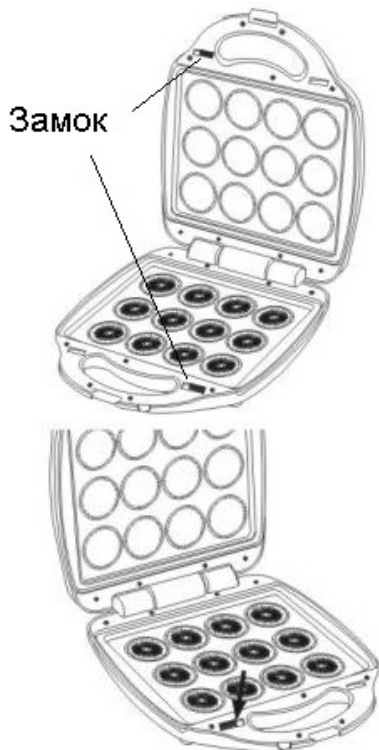
11. Вставка для приготовления орешков



ЗАМЕНА ВСТАВОК (НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ)

В зависимости от того, что вы хотите приготовить, вы можете использовать разные нагревательные поверхности, поставляемые в комплекте с прибором.

1. Откройте крышку прибора.
2. Нажмите на замок для фиксации/снятия вставок в направлении, указанном стрелкой, и вставка вынется соответственно из корпуса и из крышки.



3. Чтобы установить другие вставки, поместите их в корпус и крышку прибора и прижмите до щелчка.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается менять вставки, когда прибор подключен к электросети. Перед тем, как заменить вставки, обязательно отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Слегка смажьте нагревательные поверхности небольшим количеством сливочного или растительного масла.
2. Подключите вилку питания к электрической розетке. При этом загорятся красный индикатор подключения к электросети и зелёный индикатор нагрева.
3. Пока прибор разогревается, подготовьте тесто для вафель, бутерброды или другие продукты.
4. Примерно через 5 минут, когда нагревательные поверхности разогреются до нужной температуры, зелёный индикатор готовности погаснет.
5. Откройте крышку прибора и положите подготовленные продукты на нижнюю нагревательную поверхность. Закройте прибор, медленно опуская крышку. Закройте защелку.

Запрещается открывать крышку во время приготовления.

Во время приготовления зелёный индикатор будет циклически загораться и гаснуть.

6. Продукты будут готовы примерно через 4–5 минут. После проверки готовности, при необходимости или при желании вы можете увеличить время приготовления в зависимости от типа продуктов или ваших предпочтений.

7. Достаньте готовые продукты. Используйте деревянную или пластиковую лопатку.

Запрещается использовать вилку или другие острые или металлические предметы для этих целей.

8. По окончании работы отключите прибор от электросети, подождите, пока он остынет, и проведите его чистку.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если вы разогреваете или готовите в приборе полуфабрикаты, убедитесь, что они по размеру не превышают нагревательные поверхности.

При превышении размера обрежьте куски полуфабрикатов (вафли или бутерброды), выступающие за края прибора.

При приготовлении полуфабрикатов вафель или бутербродов используйте сливочное масло или обычный маргарин. Для этих целей не подходят среды с низким содержанием жира, т.к. они склонны перегреваться при высокой температуре и обжариваются темный нагар, а это может привести к прилипанию продуктов к антипригарному покрытию нагревательных поверхностей.

ЧИСТКА И УХОД

После окончания работы отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.

Протрите нагревательные поверхности бумажным полотенцем, чтобы удалить жир.

Удалите остатки продуктов (например, прилипший сыр) деревянной или пластиковой лопаткой.

Для очистки нагревательных поверхностей используйте слегка влажную мягкую ткань или губку. Допустимо применение мягких моющих средств. Не используйте при чистке острые предметы и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

Протрите внешнюю поверхность чистой влажной тканью, затем вытрите насухо.

Запрещается погружать прибор, шнур питания и вилку в воду.

После чистки дайте прибору высохнуть.

Смотайте сетевой шнур и уберите прибор на хранение. Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, чтобы защитить ее от пыли и влажности.

Храните прибор в сухом прохладном месте.

РЕЦЕПТЫ

Рецепт: Венские вафли

До начала приготовления разогревайте вафельницу 5–10 минут

Ингредиенты:

250 мл молока, 2 яйца, 300 гр. муки, 125 гр. сахара, 60 гр. сливочного масла, 1\6 ч.л. соли, 1\2 ч.л. соды загасить лимонной кислотой или соком лимона. Можно использовать 1 ч.л. пекарского порошка, 1 пакетик ванилина.

Все продукты заранее вынуть из холодильника. Они должны быть комнатной температуры.

Яйца взбить с солью. Добавить сахар и взбить, чтобы сахар разошёлся. Добавить молоко и размешать. Масло растопить в микроволновке или на плите, как удобно, и влить в яично-молочно-сахарную массу, размешать. Всыпать ванилин, соду, лимонную кислоту, размешать. Всыпать просеянную муку и вымесить тесто. Дать постоять 20 минут и выпекать в электровафельнице по 4 минуты. В готовое тесто можно добавлять мелко порезанные фрукты. Например, одно среднее яблоко. Нужно учитывать, что добавление сочных фруктов увеличивает время выпекания вафли.

Рецепт: орешки

Ингредиенты:

3 яйца, 200 г масла, 150 г сахара, 3 стакана муки (стакан 200 мл), соль на кончике ножа, 0,5 ч.л. разрыхлителя, 1,5-2 банки вареной сгущенки для начинки.

Яйца взбиваем с сахаром и солью, добавляем растопленное масло и муку с разрыхлителем. Замешиваем однородное тесто и раскладываем в форму. Выпекать до золотистого цвета согласно руководству пользователя.

Рецепты: кексы

- *Творожные кексы*
- *Творог — 200 г*
- *Масло сливочное — 150 г*
- *Сахар — 200 г*
- *Изюм — 4 ст. л.*
- *Мука — 200 г*
- *Разрыхлитель — 1 ч. л.*
- *Яйцо — 3 шт*

Растопить масло. Взбить яйца с сахаром, добавить творог, масло и разрыхлитель. Постепенно добавлять просеянную муку. Можно добавить ваниль по вкусу. Изюм промыть, обсушить, смешать с 1 ст. л. муки, добавить в тесто. Разогреть кексницу.

Формочки для кексов заполнить тестом. Выпекать согласно руководству пользователя.

Готовые кексики посыпать сахарной пудрой.

- *«Любимые кексы»*
- *Майонез (стакан) — 250 г*
- *Сахар — 1 стак.*
- *Мука (белая высшего сорта) — 2 стак.*
- *Яйцо — 3-4 шт*
- *Сода (пищевая, погашенная) — 0,5 ч. л.*
- *Изюм (без косточек, орехи, ягоды)*

Яйца растереть с сахаром. Майонез смешать с мукой. Изюм промыть, подержать немного в горячей воде, просушить. Все соединить, добавить соду и изюм (немного обвалить в муке). Разложить тесто в формочки до 2/3 объема, т.к. при выпекании выпечка будет подниматься. Выпекать до золотистого цвета согласно руководству пользователя.

- *«Мини-тортики или кексики с начинкой»*
- *Яйцо куриное — 2 шт*
- *Мука пшеничная — 120 г*
- *Шоколад (желательно черный с большим содержанием какао) — 120 г*
- *Масло — 120 г*
- *Сахар-песок — 120 г*
- *Разрыхлитель для теста (кофейная ложка)*
- *Шоколад белый — 150 г*
- *Сливки (самые жирные) — 200 мл*

Для начинки: Сливки (лучше брать самые жирные) нагреть, поломать шоколад и растворить в сливках. Затем остудите сливки и поставьте в холодильник на 2 часа. (Это касается белого шоколада. Если готовите с другим, то достаточно просто остудить.)

Для теста: Шоколад с маслом растопить на водяной бане.

Яйца растереть с сахаром (если шоколад молочный или десертный, то уменьшите на треть норму сахара; если шоколад горький, то понадобится 120 грамм). Добавить муку, разрыхлитель. Смешать с шоколадной массой. Заполнить формочки тестом и выпекать согласно руководству пользователя. Пока кексы остывают, взбить уже остывшие сливки с шоколадом до плотной массы.

Затем у кексов срезать шляпку и с помощью шприца или ложки покрыть их кремом.

Затем накрыть шляпкой и поставить в холодильник на 30 минут.

- *Банановые кексики*
- *1,5 стакана муки*
- *0,5 ч.л. разрыхлителя*
- *1 ч.л. соды*
- *0,5 ч.л. соли*
- *3 крупных банана, размять в пюре*
- *3/4 стакана сахара*
- *1 яйцо*
- *75 г сливочного масла, растопить*

Просеять вместе муку, разрыхлитель, соду и соль; отложить на время.

Смешать пюре из бананов, сахар, яйца и растопленное масло в отдельной миске. Аккуратно добавить мучную смесь и перемешивать до получения однородной массы.

Столовой ложкой выложите тесто в формочки, распределяя равномерно и заполняя их примерно на 2/3.

Выпекать согласно руководству пользователя.

- Шоколадные капкейки
- 1 1/3 стакана муки
- 1/4 ч.л. соды
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 3/4 стакана какао-порошка, без сахара
- 1/8 ч.л. соли
- 3 ст.л. сливочного масла, размягчённого
- 1 1/2 стакана сахара
- 2 яйца
- 3/4 ч.л. ванильного экстракта или ванильного сахара
- 1 стакан молока

Просеять вместе муку, разрыхлитель, соду, какао и соль; отложить на время.

В большой миске взбить вместе сливочное масло и сахар, пока смесь не станет светлой и пышной. Добавить яйца по одному, тщательно взбивая после каждого добавления, а затем добавить ваниль. Добавить мучную смесь поочерёдно с молоком; хорошо взбить. Наполнить формочки на 3/4. Выпекать согласно руководству пользователя.

Когда полностью остынет, украсьте вашим любимым кремом.

Рецепт: печенье

Ингредиенты:

- яйца куриные - 4-5 шт;
- сливочное масло - 100 гр;
- ванильный сахар - пакетик;
- сахар - 1 стакан;
- соль - щепотка;
- сода пищевая - 1 неполная ч. ложка;
- мука пшеничная - 8-9 ст. ложек

В яйца добавить ванильный сахар, пищевую соду, погашенную уксусом, соль, сахар, предварительно растопленное масло. Взбиваем до получения однородной массы. Затем постепенно добавляем муку. Тесто вылить в предварительно разогретые формочки для печенья. Выпекать до золотистого цвета согласно руководству пользователя.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение сети: 220-240В

Частота тока: 50/60Гц

Потребляемая мощность: 1400Вт

Габаритные размеры с упаковкой (ДхШхВ): 312х235х380 мм

Вес в упаковке: 6,3 кг

ИНФОРМАЦИЯ

О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.



Дата производства: 09.2014

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный

центр: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

Список сервисных центров прилагается

(см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих.

Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-3331 или на сайте www.supra.ru, а также отправив запрос на supra@supra.ru

Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

Китай, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммерсиал Билдинг, ЛГ2/Ф.,комната 2.

Сделано в Китае.

Manufacturer:

Supra Technologies Limited

Room 2, LG2/F, Kai Wong Commercial Building, 222 Queen's Road Central, HK, China

Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

Единая справочная служба: 8-800-100-3331

Гарантийный талон

Условия гарантии

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев.
2. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены.
Ремонт производится в стационарной мастерской Авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.
3. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - сильного загрязнения и запыления;
 - повреждений животными;
 - ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
 - воздействия вредоносных программ;
 - некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
 - использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.
4. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, замену расходных элементов (карт памяти, элементов питания, фильтров и пр.).
5. Изготовитель не несёт ответственности за пропажу и искажение данных на съёмных носителях информации, используемых в изделии.
6. Замену изделия или возврат денег региональные Авторизованные сервисные центры не производят.

Изготовитель гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое и профилактическое обслуживание согласно Руководству по эксплуатации.

Изделие: _____

S/N:

Модель: _____

Версия: _____

Дата: _____

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Подпись покупателя: _____

Подпись продавца: _____

Информация о фирме-продавце: _____

www.supra.ru

