



MINICAM24

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

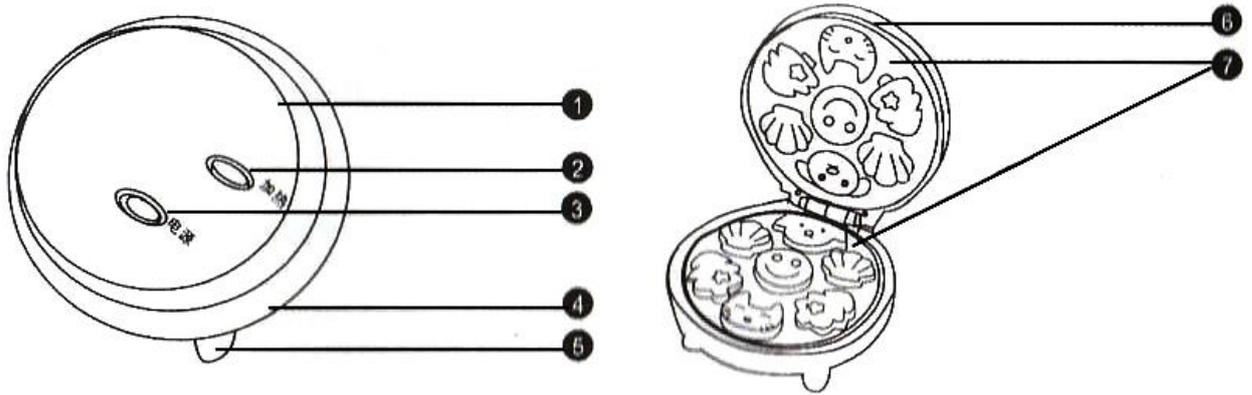
Вафельница электрическая SmileCake



СОДЕРЖАНИЕ

1. Внешний вид устройства	3
2. Меры предосторожности	3
3. Использование.....	4
4. Уход и обслуживание	5

1. Внешний вид устройства



1. Крышка.
2. Индикатор нагрева.
3. Индикатор питания.
4. Основание.
5. Ножки.
6. Открытая крышка.
7. Нагревательные поверхности.

2. Меры предосторожности

- Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием вафельницы. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.
- При подключении и отключении питания не тяните за шнур питания, держитесь за вилку.
- Не вешайте шнур питания в острых местах, таких как углы стола и пороги, и не кладите шнур питания рядом с горячими объектами, такими как газовый баллон, обогреватель, плита и т. д.
- При использовании этого устройства, пожалуйста, вращайте продукт на плоском столе, который тяжело наклонить, чтобы не вытекало тесто во время готовки. Не оставляйте вафельницу во время работы.
- Не разбирайте, не модифицируйте и не ремонтируйте устройство самостоятельно. В случае возникновения неисправности отправьте устройство на завод-производитель или свяжитесь с дистрибьютором.
- Дети могут пользоваться данным устройством только под присмотром взрослых. Храните вафельницу в недоступных для детей месте.
- Если кабель питания поврежден, не используйте устройство. Кабель должен быть заменён профессиональным электриком или работником сервисного центра.

- Прекратите использование устройства и отправьте его в сервисный центр, если возникла одна из следующих ситуаций:
 1. Поврежденный кабель питания.
 2. Вилка ослаблена.
 3. Вафельница повредилась в результате удара или падения.
 4. Устройство упало в воду

3. Использование

Ингредиенты

- Мука – 100 г;
 - Молоко (сгущенное молоко) – 15 г;
 - Яйцо – 2шт, 100 г;
 - Сахар – 15 г;
 - Растительное или арахисовое масло – 15 г;
 - Венчик или миксер – 1 шт;
 - Мерная чашка (желательно с ручкой и носиком) – 1 шт;
 - Кисточка для смазывания – 1 шт.
1. Разбейте два яйца в чашку. Взбивайте венчиком, пока не появится пена.
 2. Добавьте к яйцам сахар (мёд, сухое молоко, сгущенное молоко, какао-порошок, изюм, орехи) для вкуса. Хорошо перемешайте.
 3. Добавьте муку к яйцам в соотношении от 1:1 до 1:5 на ваш вкус. Взбивайте до образования плотной пасты.
 4. Добавьте одну шестую часть масла и хорошо перемешайте. Тесто готово!
 5. Подключите вафельницу к сети. Должны загореться индикаторы питания и нагрева.
 6. Откройте крышку. Смажьте формы маслом с помощью кисточки, чтобы тесто не прилипло к форме. Смазывайте как верхнюю, так и нижнюю половину формы.
 7. Налейте тесто в форму. Так как тесто хорошо всходит, не наливайте полную форму.
 8. Закройте верхнюю крышку и подождите 3-4 минуты.
 9. Через 3 минуты проверьте готовность продукта и отрегулируйте время готовки.

Внимание

Будьте осторожны, добавляйте ингредиенты медленно, чтобы они не растеклись или не переполнили форму.

Когда конфорка начала нагреваться, пожалуйста, не прикасайтесь к ней рукой, чтобы не обжечься.

Когда индикатор нагрева не горит, а из устройства выходит пар, это означает, что пирог еще не готов. Подождите немного, а затем откройте крышку после полного выхода пара.

4. Уход и обслуживание

Перед чисткой вафельницы отключите ее от питания.

Чистой тканью, щеткой или салфеткой очистите жарочные поверхности.

Корпус вафельницы можно очистить слабым мыльным раствором.

Внимание

Не используйте никакие чистящие средства на жарочных поверхностях.

Если пошел дым или появился огонь, немедленно прекратите использование вафельницы, вытащите кабель питания и обратитесь в сервисный центр для ремонта.

Приятного использования!

Сайт: minicam24.ru

E-mail: info@minicam24.ru

Товар в наличии в 120 городах России и Казахстана

Телефон бесплатной горячей линии: **8(800)200-85-66**