

HOTTER®

Заказчик и импортер: ООО «Посуда-Трейд» 191002 Санкт-Петербург, ул. Достоевского 6, литер А, пом. 1Н.

Адреса сервисных центров вы можете узнать на сайте www.hotter.ru

Срок гарантии: 1 год. Срок службы: 2 года.

Страна происхождения: Китай.

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде, необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специализированные места по утилизации.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата:

Место печати

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи:

Место печати

HOTTER®

ИНСТРУКЦИЯ



МИНИ-ВАФЕЛЬНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Мод. НХ-2201 (W/B/R)

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ ПРОДУКЦИИ HOTTER!

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

ОПИСАНИЕ

Электрическая мини-вафельница HOTTER - компактный кухонный электроприбор для приготовления венских вафель. Благодаря такой вафельнице, Вы сможете быстро и легко приготовить вкуснейший десерт. А компактный размер позволит взять ее в любую поездку.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Прибор предназначен только для домашнего использования. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на приборе.

Не погружайте шнур питания и вафельницу в воду и другие жидкости во избежание удара током.

Не позволяйте шнуру питания свисать со стола и касаться горячих поверхностей.

Не ставьте посторонние предметы сверху на корпус вафельницы.

Во время работы не отсоединяйте шнур питания от сети.

Перед очисткой выключите прибор, отсоедините от сети и дайте ему остыть.

В случае повреждения шнура питания, обратитесь в сервисный центр.

Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными психическими возможностями.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность 550Вт

220-240В/50/60Гц

Диаметр готового изделия – 10см

Пластины с антипригарным покрытием

Световой индикатор включения и готовности к работе

СХЕМА

1. Световой индикатор
2. Крышка
3. Ручка крышки
4. Нескользящие ножки
5. Пластины с антипригарным покрытием



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите все упаковочные материалы. Поставьте вафельницу на ровную сухую поверхность. Протрите корпус и пластины влажной мягкой тряпочкой. Вытрите насухо. Никогда не погружайте вафельницу и шнур питания в воду. Подключите прибор к сети с напряжением, соответствующим напряжению, указанному на наклейке. Оставьте разогреваться в течение 5-8 минут. Может появиться небольшой запах/дым, это нормально. После разогрева отключите прибор от сети и дайте остыть.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Включите прибор в сеть. Загорится световой индикатор. Как только световой индикатор погаснет – прибор готов к работе. Во время работы индикатор будет включаться вновь и выключаться при достижении рабочей температуры.

Откройте крышку с помощью ручки. Будьте аккуратны, корпус вафельницы нагревается. При необходимости, смажьте пластины небольшим количеством масла. Излишки можно удалить бумажным полотенцем.

Аккуратно налейте небольшое количество приготовленного теста на нижнюю пластину, не выходя за бортики. Закройте крышку. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

По готовности откройте крышку и снимите готовую вафлю при помощи деревянной/силиконовой лопатки. Не используйте металлические кухонные аксессуары во избежание повреждения антипригарного покрытия.

По завершению приготовления, отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.

РЕЦЕПТЫ

Домашние вафли

Ингредиенты:

1 стакан муки, ½ стакана молока, 2 яйца, 100г сахара, 100г сливочного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. ванильного сахара.

Приготовление:

Взбить яйца с сахаром, добавить растопленное масло, теплое молоко и ванильный сахар. В муку добавить разрыхлитель, затем постепенно всыпать ее в приготовленную яичную смесь, постоянно помешивая. Тесто должно получиться консистенции густой сметаны.

Положите 1 ст. л. с горкой теста по центру нижней пластины и закройте крышку. Таким образом, тесто равномерно распределится по всей пластине. Готовьте каждую вафлю примерно 2 минуты до появления золотистой корочки.

Подавайте со сгущенным молоком, медом или любимым сиропом.

Классические вафли

Ингредиенты:

1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. разрыхлителя, ¼ ч. л. соли, 2 ст. л. растопленного масла.

Приготовление:

Просейте муку, добавьте сахар, разрыхлитель и соль. Отдельно взбейте яйцо, молоко и масло. Добавьте смесь в муку и тщательно перемешайте.

Положите 1 ст. л. с горкой теста по центру нижней пластины и закройте крышку. Таким образом, тесто равномерно распределится по всей пластине. Готовьте каждую вафлю примерно 2 минуты до появления золотистой корочки.

Подавайте с кленовым сиропом и свежими ягодами.

Шоколадные вафли

Ингредиенты:

150г муки, 2 ст. л. сахара, 50г какао, 2 ст. л. растопленного масла, 1 стакан простокваши/кефира, ½ ч. л. разрыхлителя, ¼ ч. л. соды, 1-2 яйца, ½ стакана тертого шоколада.

Приготовление:

Просейте муку, добавьте сахар, какао, разрыхлитель и соду.

Отдельно взбейте яйца, масло и простоквашу/кефир. Добавьте эту смесь в муку. Тщательно перемешайте. Добавьте тертый шоколад и аккуратно перемешайте еще раз.

Положите 1 ст. л. с горкой теста по центру нижней пластины и закройте крышку. Таким образом, тесто равномерно распределится по всей пластине. Готовьте каждую вафлю примерно 2 минуты до появления золотистой корочки.

Посыпьте готовые вафли сахарной пудрой и подавайте с шариком ванильного/сливочного мороженого, украсьте свежей клубникой.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть. Мойте пластины после каждого использования с помощью мягкой губки с мыльным раствором. Тщательно протрите влажной тряпочкой и вытрите насухо. Не мойте прибор в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные моющие и чистящие средства и материалы.

Храните прибор в сухом месте при комнатной температуре вдали от детей.