

Вафельница НХ-6

(Тип: Гонгконгские)

Инструкция по использованию



Благодарим вас за покупку и использование электрической вафельницы НХ-6! Для обеспечения максимальной эффективности работы данного изделия, уменьшения ненужных потерь и травм, пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед использованием и сохраните ее для дальнейшего использования.

I. Технические параметры

Наименование	Модель	Напряжение	Размеры
Вафельница	НХ-6	220В/50Гц	225*400*300мм

II. Установка

1. Устройство должно быть установлено в сухом, чистом, проветриваемом месте, на горизонтальной и ровной поверхности. Относительная влажность воздуха в помещении не должна быть слишком высокой, иначе это снизит электроизоляционные свойства. При необходимости установите устройство отвода влаги.
2. Для обеспечения безопасности необходимо установить автоматический выключатель 5-10А, а также подключить надежное защитное заземляющее устройство, выключатель утечки. В противном случае использовать прибор запрещено. Если используется кабельная розетка, она должна иметь номинал 5-10А и заземление.
3. При подключении шлангов необходимо проявлять осторожность, чтобы не перегибать их.

III. Установка и использование

1. Подключите источник питания, нажмите на выключатель. Загорится индикатор питания и можно начинать работу. Далее проводится автоматический контроль температуры. Два шланга должны располагаться на открытом конца вверх, при этом трубки не должны находиться ниже открытого конца, в соответствии с направлением стрелки вращения на стальном диске. В противном случае шланги могут быть повреждены.
2. Выпекайте при температуре не выше 250 градусов по Цельсию, время приготовления - 0-5 минут. Обычно температура составляет 190 градусов по Цельсию. Выпекайте в течение 3 минут. Если поверхность вафельницы слишком горячая, смажьте ее небольшим количеством масла.
3. После использования очистите корпус вафельницы сухой тканью без использования воды. Отключите питание при очистке, чтобы избежать удара электрическим током.
4. Если после длительного использования машина вышла из строя, не включайте ее, а обратитесь к сервисному специалисту. Дальнейшее использование возможно только после финального заключения специалиста.

Рецепт вафель:

Состав:

- Мука 454г
- Крахмал 113г
- Разрыхлитель 4г

- 5 яиц (280г)
- Сахара 300г
- Сгущенное молоко 200г (можно заменить на сухое молоко любой жирности)
- Воды 471г
- Растительное масло 4ст. ложки

Приготовление:

Смешайте просеянную муку, крахмал и разрыхлитель. Миксером взбейте яйца с сахаром до пышности, влейте воду, масло и сгущенное молоко, и снова взбейте. Вылейте сухую заготовку к сухим ингредиентам, венчиком смешайте тесто (чтобы не было комочков) и отправьте в холодильник на 1 час.

Через час достаньте тесто из холодильника и оставьте его на 15 минут на столе. Выпекайте гонконгские вафли в предварительно разогретой вафельнице до золотистости. Сразу сверните горячие вафли в рожок и наполните их любой начинкой по вкусу.

Варианты топпингов: шоколад, семена кунжута, кокосовая стружка и тд.

IV. Инструкция по эксплуатации аппарата

1. Нагрейте вафельницу до температуры 200° (температура регулируется автоматически, предварительно требуется несколько минут прогрева).
2. Откройте крышку, смажьте поверхность растительным маслом.
3. Наклоните устройство на 45°
4. Равномерно распределите тесто. Поверхность готовки должна быть полностью равномерно покрыта тестом.
5. Закройте крышку (цель: тесто имеет равномерный цвет, зубочистка выходит сухой).
6. Выпекайте 3 минуты.
7. Откройте верхнюю часть крышки, аккуратно снимите продукт с помощью щипцов.
8. Сверните готовый продукт в рожок.

Приятного аппетита!