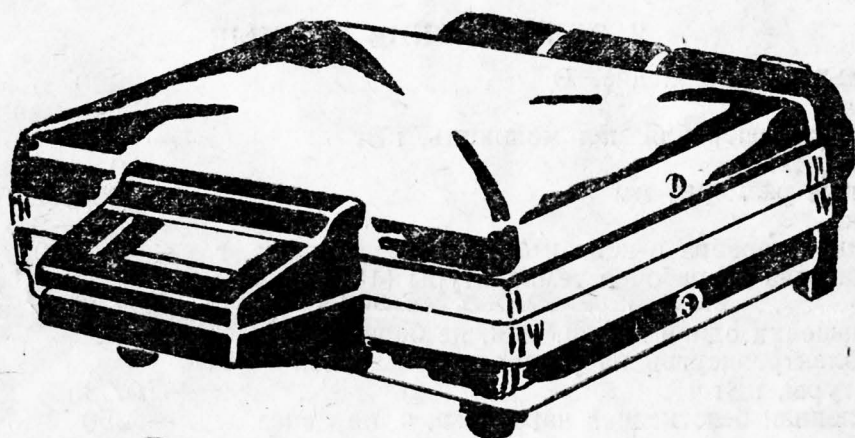


А/Я-28  
633210. г. Искитим-3 Новосибирской области

# ЭЛЕКТРО-



# ВАФЕЛЬНИЦА

## ЭВ-1,0/220

Руководство по эксплуатации  
1987

## 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Вы приобрели электровафельницу типа ЭВ-1,0/220, предназначенную для выпечки вафель в домашних условиях.

1.2. В начале эксплуатации электровафельницы возможно выделение дыма и запаха, выделяемых при обгорании нагревательных элементов.

1.3. При выпечке вафель из теста, не содержащего жира, плиты смазывать периодически, не допуская обильной смазки во избежание потеков масла за пределы плиты и на ножки.

### ВНИМАНИЕ!

При покупке электровафельницы необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в руководстве по эксплуатации. Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности электроприбора. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и следуйте его рекомендациям.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение, В	— 220
Род тока	— переменный
Номинальная потребляемая мощность, кВт	— 1,0
Класс защиты	— 0
Габаритные размеры, мм	— 258×240×85
Масса, кг	— 3,1—0,3
Содержание серебра в контактах терморегулятора, г	— 0,08697
Время нагрева до рабочей температуры (180°C), мин, не более	— 5
Время выпечки одной вафли, мин, не более	— 3
Расход электроэнергии на разогрев до рабочей температуры, кВт·ч	— 0,085
Установленная безотказная наработка, ч, не менее	— 250.

## 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Электровафельница — 1 шт.

Съемный шнур — 1 шт.

Руководство по эксплуатации — 1 экз.

Индивидуальная упаковка — 1 шт.

## 4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. Перед включением электровафельницы в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки. Все работы по ремонту и чистке производите только на отключенной от электросети электровафельнице.

### Запрещается

4.2. Оставлять без надзора включенную в сеть электровафельницу.

4.3. Держать вблизи включенной электровафельницы легковоспламеняющиеся вещества.

4.4. Прикасаться к металлическим частям электровафельницы, включенной в сеть.

### Помните:

4.5. Во избежание ожогов при эксплуатации электровафельницы не прикасайтесь к металлическим частям и соблюдайте осторожность при сжатии ручек, т. к. при этом происходит интенсивное выделение пара.

4.6. После окончания работы электроприбор необходимо отсоединить от питающей сети.

**НЕ ДОПУСКАЙТЕ** попадания влаги во внутрь электровафельницы.

## 5. УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ

5.1. Электровафельница ЭВ-1,0/220 состоит из двух плит, соединенных между собой при помощи ножи. На наружных поверхностях плит установлены нагревательные элементы, закрытые крышками.

Наружные поверхности плит закрыты кожухами, которые крепятся к плитам винтами.

Для открывания и закрывания электровафельницы при работе, а также для переноски служат ручки, которые крепятся к кожухам.

В ножке монтируется терморегулятор, а на задней стенке ножи установлены маховичок для регулирования температуры.

Для контроля работы электровафельницы в ножке установлена сигнальная лампочка.

## 6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1. Выпечка вафель требует определенного навыка, который быстро приобретается в процессе работы.

6.2. Для выпечки вафель тесто можно приготовить по одному из рецептов, приведенных в приложении, или по имеющимся источникам кулинарии.

6.3. Тщательно очистить рабочую поверхность плит.

6.4. Перед включением электровафельницы в сеть проверьте соответствие напряжения сети напряжению, указанному в маркировке на электровафельнице.

6.5. Электровафельницу, с подключенным к ней шнуром, включить в сеть.

6.6. Маховичок терморегулятора установить в положение максимального значения температуры. В процессе работы, если требуется более низкая температура, маховичок необходимо повернуть против часовой стрелки (в сторону уменьшения ширины серповидной стрелки).

6.7. При достижении рабочей температуры через 4,5—5 мин. электровафельница готова для выпечки вафель.

6.8. Открыть электровафельницу и смазать поверхность полуформ желательно растительным маслом. После этого можно приступить к выпечке пробной и последующих вафель. Для этого тесто разлить по поверхности нижней полуформы, по возможности, быстро и ровным слоем. Закрывать электровафельницу и слегка сжать ручки, для более равномерного растекания теста по поверхности полуформы.

6.9. Количество теста, необходимое для заполнения формы, зависит от состава рецепта, консистенции теста.

При малом количестве теста вафли получаются тонкие и не по всей поверхности полуформы. При слишком большом количестве — вафли будут толще и может произойти вытекание теста из полуформы. Определение нужного количества теста приобретается опытом.

6.10. Время выпечки в зависимости от теста, желаемой степени пропекаемости и цвета вафли колеблется от 40 секунд до 3 минут. Первую пробную вафлю нужно выпекать до получения темно-коричневого цвета так, чтобы не оставалось непропеченных участков. Последующие вафли должны иметь золотистый оттенок. Выпечка пробной вафли подготавливает поверхность полуформ для последующих выпечек и исключает в дальнейшем прилипание к ним вафель.

6.11. При последующем приготовлении вафель смазку поверхности полуформ производить по необходимости.



6.12. Горячие вафли можно сворачивать в трубочку и резать для получения нужной формы и величины. Чтобы получить хрустящие вафли, не следует их горячими укладывать одну на другую.

## 7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1. После окончания приготовления вафель необходимо:

а) очистить рабочие поверхности и места потеков жира и теста от остатков пищи;

б) мягкой сухой ветошью обтереть наружные поверхности, рабочие поверхности плит, ножку и ручки.

7.2 Аккуратный уход за электровафельницей обеспечит длительную эксплуатацию с сохранением хорошего внешнего вида и исправности ее.

7.3. Тесто, пригоревшее к плитам, удаляется только деревянной палочкой. Применение острых металлических предметов приведет к царапинам на рабочих поверхностях и ухудшению съема вафель.

7.4. При ослаблении винтов крепления ножки к верхней и нижней плитам винты необходимо аккуратно повернуть.

## 8. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

8.1. Хранить электровафельницу при эксплуатации в сухом отапливаемом помещении при температуре не ниже 5 градусов С.

8.2. Место хранения должно исключать возможность падения электровафельницы и нанесения ударов. Целесообразно хранить электровафельницу в индивидуальной упаковке.

8.3. Ставить электровафельницу на место хранения только после ее полного остывания.

## 9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная неисправность	Вероятная причина	Методы устранения
При включении в сеть электровафельница не нагревается, не горит контрольная лампочка	Неисправность розетки или отсутствие напряжения в сети	1) проверить наличие напряжения включением другого прибора;
	Неисправность соединительного шнура	2) проверить исправность розетки. Проверить исправность соединительного шнура (вилки, приборной розетки, шнура).
	Нарушился контакт подключения верхнего или нижнего нагревателя	У выключенной из электросети электровафельницы снять кожух, проверить и исправить контактное соединение. Если проводника не хватает — натянуть до нужного размера

<p>При включении в сеть плиты нагреваются, контрольная лампочка не горит</p> <p>Электровафельница перегревается и не отключается терморегулятором</p>	<p>Перегорела лампочка</p> <p>Неисправны контакты крепления лампочки Неисправный терморегулятор</p>	<p>Отключить электровафельницу от сети.</p> <p>Отвернуть винты крепления крышки ножки, где установлена лампочка, и снять крышку; перегоревшую лампочку заменить.</p> <p>Поправить контакты крепления лампочки Обратиться на завод-изготовитель.</p> <p>Устраняется только специалистами ремонтных предприятий.</p>
---	---	--

(линия отреза)

## 10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электровафельница ЭВ-1,0/220

наименование и тип изделия  
Соответствует ГОСТ 21622-84

обозначение стандарта  
Дата выпуска 14.08.88

Штамп ОТК (клеймо приемщика)

Цена 19 руб.

Продана \_\_\_\_\_  
наименование  
предприятия торговли

Дата продажи \_\_\_\_\_

## 11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

11.1. Завод-изготовитель гарантирует безотказную работу электровафельницы при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный срок эксплуатации — 2 года со дня продажи магазином.

11.2. Неисправности, возникшие по вине завода-изготовителя в течение гарантийного срока, устраняются заводом-изготовителем бесплатно.

11.3. Неисправности, возникшие в течение гарантийного срока по вине покупателя, а также после истечения гарантийного срока, устраняются заводом-изготовителем за счет покупателя.

11.4. По вопросу проведения гарантийного и текущего ремонта, а также замены частей обращаться к заводу-изготовителю по адресу: 633210, г. Искитим-3, Новосибирской области, Абонементный ящик 28.

Неисправную электровафельницу высылать с приложенным руководством по эксплуатации, имеющим отметку магазина о продаже, и подробным заявлением.

ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦА, БЫВШАЯ В УПОТРЕБЛЕНИИ, ВЫСЫЛАЕТСЯ НА ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ ДЛЯ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА ТОЛЬКО НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОКУПАТЕЛЕМ!

## КОРЕШОК ТАЛОНА

на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)  
электровафельницы ЭВ-1,0/220

Изыят « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 19 \_\_\_\_\_ г. Исполнитель \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

(линия отреза)

Абонементный ящик 28 633210, г. Искитим-3 Новосибирской области ТАЛОН на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание) электровафельницы ЭВ-1,0/220	Продана _____ наименование и № магазина и его адрес	Дата продажи _____	Исполнитель _____ Фамилия _____	Владелец _____ Фамилия _____
	Штамп магазина _____	Выполнены работы _____	Имя, отчество _____ подпись _____	наименование предприятия, _____
			М. П. _____	выполнившего ремонт, и его адрес _____
				должность и подпись руководителя _____
				предприятия, выполнившего ремонт _____

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬНОГО ТЕСТА

Все компоненты для приготовления вафельного теста: масло, маргарин, сметана, сливки, молоко, вода, яйца должны иметь одинаковую температуру, поэтому рекомендуется оставлять их на некоторое время перед приготовлением теста при комнатной температуре. Жиры не должны быть жидкими. Эти меры позволяют избежать свертывание теста и образование пятен на вафлях.

Если в тесте применяются дрожжи, их предварительно измельчают и перемешивают с сахаром.

### ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬНОГО ТЕСТА

Масло или маргарин взбиваются, при перемешивании добавляется сахар и ванилин (по вкусу). Содержимое перемешивается до образования вязкой массы.

Затем добавляются отдельно взбитые яичные желтки или яичный порошок и соль (по вкусу). Вся масса взбивается до пенообразования.

Мука, перемешанная с содой (если она предусмотрена рецептом) и небольшим количеством применяемой жидкости, вливается в подготовленную массу и перемешивается.

Затем (в зависимости от восприимчивости муки, величины яиц, вида вафель и вкуса точное количество не дается) молоко, сливки или воду вливать столько, сколько нужно, чтобы тесто к концу вымешивания лилось из ложки вязкой тягучей массой.

В заключение вливаются отдельно взбитые белки и масса перемешивается.

Лимонная корочка вносится в тесто протертой.

### РЕЦЕПТЫ

#### 1. Вафли без жира

Стакан муки, одно яйцо, вода, соль и сода на кончике чайной ложечки.

#### 2. Вафли диетические на растительном масле

3 столовых ложки растительного масла, 250 г муки, 30 г сахара, молоко, 2 яйца, сода на кончике чайной ложки, соль—по вкусу.

#### 3. Вафли картофельные.

Стакан картофельной муки, 100 г маргарина, полстакана сахара, одно яйцо, лимон, вода.

#### 4. Вафли хрустящие.

Стакан муки, 20 г дрожжей, 100 г сливочного масла, сахара—по вкусу, сметана или молоко.

#### 5. Вафли песочные

2 стакана муки, полстакана сахара, одно яйцо, 30 г сливочного масла, соль и сода на кончике чайной ложки, вода.

#### 6. Обычные домашние вафли

250 г маргарина или масла, 250 г сахара (или по вкусу), 6 яиц, 500 г муки сода, лимонная корочка, ванилин—по вкусу, молоко.

#### 7. Вафли сливочные

125 г маргарина или масла, 30 г сахара (или по вкусу), 100 г муки, 4 яйца, ванилин—по вкусу, 4 столовые ложки сливок, вода.

#### 8. Сливочные вафли с лимоном

125—250 г муки, 1 столовая ложка сахара, 8 яиц, щепотка соли, лимонная кислота, 2 стакана горячих сливок; вафли посыпать сахарной пудрой и подавать горячими.



### 9. Яблочные вафли

250 г масла или маргарина, 75 г сахара, 4 яйца, 250 г муки, сода, 125 г подогретого молока, 300 г яблок—очищенных и нарезанных кубиками (вместить в тесто), 50 г миндаля или орехов растертых, 1/2 чайной ложки молотой корицы.

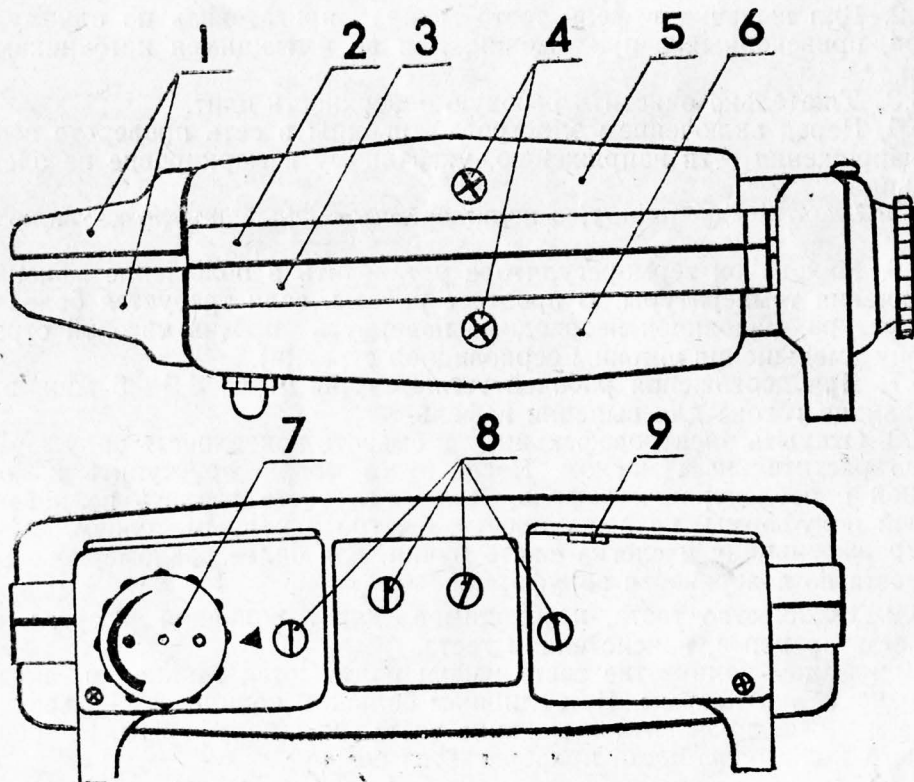
### 10. Творожные вафли

100 г масла, 125 г отжатого творога, 40 г сахара, лимонная корочка, 150 г муки, 3 яйца, молоко.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА ДЛЯ ВАФЕЛЬНЫХ ТРУБОЧЕК

Яйцо (желтки)	—2 штуки
Мука	—2 столовые ложки
Сахар	—1/2 стакана
Молоко	—3/4 стакана
Масло сливочное	—50—70 г.
Ванилин	—по вкусу

Желтки разотрите с сахарным песком, добавьте муку и 1/4 стакана холодного молока. Всю смесь, слегка помешивая, влейте в сосуд с кипящим молоком. Снимите с огня и добавьте сливочное масло и ванилин. Начинку трубочек производите только после остывания крема.



### ОБЩИЙ ВИД ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ

1. Ручка. 2. Плита верхняя. 3. Плита нижняя. 4. Винт крепления кожуха. 5. Кожух верхний. 6. Кожух нижний. 7. Маховичок терморегулятора. 8. Винт крепления ножи. 9. Стекло сигнальной лампочки.

Тип. изд-ва «Сов. Сиб.». Заказ 5184. Тираж 150000.