

**ORION®**

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

**ВАФЕЛЬНИЦЯ**

**УКРАЇНСЬКА UKR**

**Модель: OR-WM01**

900Вт, 230В, 50Гц



**Будьте ласкаві, прочитайте інструкцію повністю та уважно перед експлуатацією приладу.**

**Зберігайте інструкцію у доступному місці.**

**Шановні покупці!  
Велике СПАСИБІ Вам за придбання  
Вафельниці ORION!**

Ми щиро віримо в те, що протягом багатьох років Ви отримуватиме  
дійсне задоволення від функцій та можливостей цього  
виробу!

---

Перед початком експлуатації, будьте ласкаві, уважно прочитайте дану  
інструкцію, яка в простій і зрозумілій формі описує і пояснює усі  
функції.

Уважно прочитайте інструкцію перед експлуатацією приладу.

1. Перед використанням переконайтесь, що напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі мережі у Вашому будинку.
  2. Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу. Зверніть увагу на знак (**CAUTION: Hot surface**), який застерігає щодо поверхні, яка нагрівається, на тих ділянках, де він зображений:
- 
3. Завжди відключайте прилад від мережі у разі збоїв в роботі, перед миттям, після експлуатації.
  4. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Зберігайте прилад у недоступному для них місці. Ніколи не залишайте дітей наодинці із увімкненими електричними приладами.
  5. Не дозволяйте людям (включаючи дітей) з обмеженими розумовими або фізичними здібностями і/або домашнім тваринам користуватися і/або грати з приладом або з пакувальними матеріалами від нього.
  6. **Не занурюйте корпус приладу, дріт або штепсельну вилку у воду або інші рідини.**
  7. Не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або штепсельна вилка, а також, якщо пошкоджений або несправний сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр. Ремонт приладу може робити тільки фахівець.
  8. Не дозволяйте, щоб шнур звисав зі столу або з робочої поверхні. Не допускайте зіткнення електричного шнуру з гарячими поверхнями.
  9. Не використовуйте прилад зблизька/на гарячих газових або електричних конфорках або в розігрітій духовці.
  10. Не кладіть у прилад продукти харчування, пакувальний матеріал з фольги або столове приладдя. Це може призвести до займання або ураження електричним струмом.
  11. Не прибирайте, не поправляйте і не рухайте харчові продукти, що знаходяться усередині приладу, під час його роботи.
  12. Цей прилад можна використовувати тільки в домашніх умовах і тільки за призначенням. Він не призначений для комерційного або промислового використання.
  13. Прилад не керується за допомогою пульта дистанційного керування, також він не має таймеру.

## ВИКОРИСТАННЯ ВАФЕЛЬНИЦІ

1. Вставте вилку шнура живлення приладу в розетку. Спалахне червона лампочка.
2. Перед основним використанням вафельницю слід заздалегідь розігріти, тобто увімкнути і почекати 4-5 хвилин, поки не спалахне зелений індикатор, що означає, що прилад готовий до роботи.
3. Після розігрівання відкрийте вафельницю і залийте її внутрішню поверхню підготовленим рідким тістом.
4. Злегка натискаючи, обережно закрийте вафельницю.
5. Ви можете обрати температуру нагріву, використовуючи перемикач в центрі у такій послідовності: OFF(вимк.) – ON(увімк.) – 1 – 2 – 3 – 4 – 5.
6. Почекайте приблизно 5-6 хвилин, потім відкрийте вафельницю і витягніть вафлю. Так само Ви можете у будь-який момент зупинити роботу вафельниці, витягнувши з розетки шнур живлення.

### **Увага!**

- 1) Якщо вафельниця важко закривається, це означає, що додано надто багато рідкого тіста. Прилад не повинен закриватися із зусиллям.
- 2) Усі фабричні наклейки і захисні прокладки мають бути видалені перед увімкненням.
- 3) При вийманні готової вафлі користуйтеся дерев'яними/пластиковими лопатками або чимось подібним, але ніяк не ножом або іншими гострими приладами, щоб не пошкодити поверхню вафельниці.

## **ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

1. Відімкніть прилад від мережі живлення.
2. Не використовуйте для чищення приладу жорсткі абразивні чистячі засоби. Протирайте зовнішню поверхню м'якою сухою ганчіркою.
3. При частому використанні вафельниці необхідно чистити її як мінімум раз на тиждень від крихт, що скупчуються. Перед черговою роботою приладу переконайтеся, що він повністю очищений від сміття.
4. Не намагайтесь вийняти з вафельниці вафлю, що пристала, якщо прилад увімкнений в мережу. Це може пошкодити прилад.

## **РЕЦЕПТИ**

Справжні вафлі мають бути тонкі і хрусткі, тому для хрусткого вафельного тіста потрібно брати борошно і крохмаль в співвідношенні 50 на 50.

Не нашкодить в рецептах і алкоголь, наприклад, коньяк.

Вафельницю перед випічкою вафель потрібно підготувати: прогріти хвилин 10 і змастити маслом. Якщо за рецептом тісто рідке, то влити декілька ложок (потім воно саме розподілиться), якщо густе, то заздалегідь розрівняти. Якщо покриття вафельниці антипригарне - то змащувати її маслом не треба.

Випікати вафлі потрібно 2 – 4 хвилини.

Після випічки не кладіть вафлі одна на одну, а розкладіть їх на решітку, для того, щоб вони не злиплися, а трохи підсохли й були хрусткими.

Отже, приготуйте вафлі вдома (рецепти були підібрані максимально не калорійні з усіх):

### **Рецепт 1. Прості і хрусткі вафлі**

Продукти:

1 яйце

2 ст.л.цукру

сіль

1 склянка води

1 склянка борошна

сода на кінчику ножа

Яйце збити з цукром, додати сіль і соду, перемішати. Влити половину склянки води, висипати склянку борошна, долити воду, що залишилася, і добре перемішати. Вафлі стають тонкими і крихкими. Стежте щоб вони не підгоріли. Рекомендується змастити вафлі чимось солодким.

## **Рецепт 2. Пісочні вафлі**

Продукти:

борошно - 2 склянки  
яйце - 2 шт (краще жовтки)  
цукор - половина склянки  
50 г вер. масла  
вода - 1,5 склянки  
сіль - за смаком  
сода - на кінчику чайної ложки

Масло розтерти з цукром, додати жовтки. Усе збити, додати сіль і соду, добре перемішати. Потім влити 1 склянку води, всипати усе борошно і, ретельно перемішуючи, поступово доливати решту води. За бажання можна додати ще 2 – 3 ст. ложки цукру, тоді вафлі будуть солодкі.

## **Рецепт 3. Віденські вафлі**

У більшості країн віддають перевагу тонким хрустким вафлям, а в Бельгії в шані товсті гофри.

Продукти:

4 яйця  
5 ст.л.борошна  
5 ст.л.крахмалу  
1 ст.л.сахару

Яйця збити з цукром і обережно підмісити борошно і крохмаль. Випікати у вафельниці. Можна вкривати шаром вареного згущеного молока або шоколадом. Щоб вафлі не були м'якими - наливайте тісто тонким шаром, сушіть довше і охолоджуйте, не складаючи одну на іншу.

## **Рецепт 4. Вершкові вафлі**

Продукти:

200 г борошна + 1 ч.л.розпушувача  
3 ст.л.масла  
1 яйце  
1 – 2 ст.л. цукру (за бажанням)  
250 мл молока (можна частину замінити вершками, сметаною)

Борошно просіювати в миску, додати трохи солі, розпушувача, масло, яйце, цукор. Збити вершки (чи молоко) і додати в миску. Усе ретельно перемішати і відразу ж випікати вафлі. Ніжні і вершкові вафлі - справжнє задоволення. Якщо для приготування вафель ви використовуєте молоко, то вафлі будуть темнішими і м'якішими.

### **Зберігання, транспортування, ресурс, утилізація**

Пристрій рекомендується зберігати в складських або домашніх умовах і при необхідності транспортувати будь-яким видом цивільного транспорту в наявній індивідуальній споживчій тарі. Місце зберігання (транспортування) повинне бути недоступним для попадання вологи, прямого сонячного світла й повинне виключати можливість механічних ушкоджень. Пристрій не містить шкідливих матеріалів і безпечний при експлуатації й утилізації (крім спалювання в непристосованих умовах). Даний пристрій не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну служби. Щоб уникнути виникнення негативного впливу на навколишнє середовище або здоров'я людини, необхідно виконувати вимоги по утилізації даного пристрою. Здайте пристрій у спеціалізований пункт або зверніться до продавця, у якого був придбаний даний пристрій. Компетентні люди відправлять даний пристрій на безпечну для навколишнього середовища переробку.

### **Гарантії постачальника**

Вафельниця ORION OR-WM01 відповідає затвердженому зразку. При дотриманні власником правил експлуатації, викладених у цьому Посібнику користувача, пристрій забезпечує безпеку в повному обсязі вимог, що підлягають обов'язковій сертифікації й визнаний придатним до експлуатації. Пристрій має гарантійний строк експлуатації —12 місяців з моменту покупки без урахування часу перебування в ремонті при дотриманні правил експлуатації. Право на гарантію дається при заповненні відомостей прикладеного гарантійного талона.

Гарантійні зобов'язання не поширюються на перераховані нижче деталі пристрою:

- Гарантія не поширюється на частини пристрою, які легко розбиваються (скло, пластмаса, лампи, і т.п.), а також на аксесуари, акумулятори, блоки живлення, пульти ДК, підставки, кріплення, сполучні шнури, навушники, футляри, і т.п.

Найменування: ОРІОН OR-WM01

Основне призначення: Вафельниця

Живлення та потужність: 900Вт, 230В, 50Гц

Країна виробник: Китайська Народна Республіка

Виготовлювач і розроблювач: Оріон Електронікс Лтд.

Адреса виготовлювача: Угорщина, 1106 Будапешт, вул. Ясберени, буд. 29

Дата виготовлення: зазначена у серійному номері

Гарантійний строк експлуатації: 12 місяців

Гарантійне обслуговування й сервіс: ТОВ "Фокстрот сервіс", м.Київ, вул.Щусева 44

Сертифікати: Rohs, FC, CE, CB

