VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вафельница для гонконгских вафель VAEM

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.

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 вверху, 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. Продукт можно приготовить за 3 минуты, например, положить в сковороду, смазанную небольшим количеством масла.
3. После использования очистите корпус омлетницы сухой тканью не используя воду. Отключите питание при очистке, чтобы избежать удара электрическим током.
4. В случае отказа устройства после длительного использования его дальнейшее использование запрещено. При выходе устройства из строя, перед дальнейшим использованием необходимо произвести профессиональный ремонт электрооборудования.
3. Рецепт приготовления 10
454 г муки
Крахмал 113 г
Разрыхлитель 4 г
5 яиц (280 г)
300 г сахара
Необезжиренное сгущенное молоко 200 г
Воды 471 г
Масло 20 г

Приготовление:

1. Вылить в миксер, равномерно перемешать.
2. Перемешивать яйца в течение 20 секунд, чтобы получить однородную яичную смесь.
3. Затем смешать сахар и воду в миксере, добавив сгущенное молоко. Перемешивать 3 секунды
4. Добавить разрыхлитель, затем добавить масло, муку, кукурузный крахмал, перемешивать еще 20 секунд до однородности.
5. Оставить на 30-60 минут, чтобы удалить пузырьки.

Инструкция к прибору

1. Нагрейте вафельницу до температуры 200° (температура регулируется автоматически, предварительно требуется несколько минут прогрева).
2. Откройте крышку, добавьте требуемое количество растительного масла.
3. Наклоните устройство на 45°.
4. Равномерно нанесите 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, снимите продукт с помощью пищевых щипцов.
8. Продукт готов.

Рекомендуемый диапазон розничных цен: 3-5 юаней/шт., в зависимости от уровня местного потребления. (Примечание: не добавляйте ингредиенты со вкусом яиц для приготовления продукта) Можно готовить яйца со следующими начинками: ветчина, кукуруза, кунжут, кокос, водоросли, шоколад, лук, а также с солью и перцем.