РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАФЕЛЬНИЦА
BN-2500

Просьба внимательно ознакомиться с прилагаемой инструкцией по эксплуатации прибора перед использованием

RU

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу бытовой техники торговой марки BEON.

Данный прибор предназначен для выпекания вафель.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Запрещается погружать электроприбор в воду и другие жидкости.
- Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240 В ~ 50 Гц.
- Не прикасайтесь к внутренней металлической части электроприбора во время работы руками и незащищенными частями тела. Также избегайте контакта с металлической частью электроприбора некоторое время после работы. Подождите, пока электроприбор остынет.
- При отключении электроприбора от сети следует держаться за штекер, а не за шнур.
- Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети.
- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
- Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
- Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
- Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.
- Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим электроприбором.
- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра.
- При эксплуатации электроприбора используйте ровную устойчивую поверхность вдали от источника воды.

  ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не следует пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять электроприбор людям в таком состоянии или в таких условиях!

  ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

  ВНИМАНИЕ! Прибор предназначен только для выпечки вафельных изделий!

  ВНИМАНИЕ! Устройство предназначено только для бытового использования.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Ручка
2. Индикатор сети
3. Индикатор нагрева
4. Корпус
5. Рабочая поверхность

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките электроприбор из упаковки, удалите весь упаковочный материал (при наличии). Проверьте комплектацию и убедитесь в отсутствии механических повреждений. Протрите корпус и рабочую поверхность сначала влажной салфеткой, а затем сухой тканью. Электроприбор готов к использованию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Установите электроприбор на ровную устойчивую поверхность и, проверив соответствие параметров питающей сети данным, указанным на приборе, подключите штекер шнура питания к сети. Загорится индикатор сети. Дайте прибору нагреться.
- Когда загорится индикатор нагрева, прибор готов к работе. Раскройте прибор и смажьте рабочую поверхность маслом, используя кулинарную кисточку.
- Поместите небольшое количество теста в центр нижней части прибора. Примерно через 3 минуты (время указано ориентировочно и зависит от рецепта и количества теста в устройстве) вафли будут готовы. В процессе работы индикатор нагрева будет периодически включаться и выключаться, поддерживая необходимую температуру.
  ВНИМАНИЕ! Не давите на ручку, иначе выпекаемое изделие может потерять форму.
- По истечении времени приготовления, откройте прибор и, используя деревянную или специальную термостойкую пластиковую лопатку, отделите прожаренную с 2-х сторон вафлю от рабочей поверхности.
  ВНИМАНИЕ! Во избежание повреждения рабочей поверхности, не пользуйтесь острыми и металлическими предметами при извлечении вафель из электроприбора.
- После использования отключите прибор от сети и дайте ему остыть перед тем, как приступать к его чистке.

РЕЦЕПТЫ

Ингредиенты:
Сливочное масло 200 г
Мука 1 стакан
Яйцо 4 шт
Сахар 1 стакан
Сахарная пудра 1/3 стакана
Ванилин 1 ч.л.

Приготовление:

Взбить сахар с яйцами. Добавить ванилин и сахарную пудру. Растопить сливочное масло и охладить. Взбить до однородной консистенции все ингредиенты и ввести просеянную муку. Смазать рабочую поверхность вафельницы кулинарной кисточкой. После того, как поверхность нагреется, выложить часть теста и распределить по поверхности.
При подаче можно посыпать сахарной пудрой.

ВАФЛИ С КРЕМОМ

Ингредиенты:
Для теста:
Яйцо 3 шт
Сахар 1 стакан
Ванильный сахар 1 пакет
Цедра лимонная (тертая)
Масло сливочное 90 г
Мука пшеничная 1,5 стакана
Для крема:
Яйцо 4 шт
Сахар 1,5 стакана
Масло сливочное 180 г
Мука пшеничная 2 ст. ложки
Молоко 500 мл
Какао-порошок 2 ст. ложки

Приготовление крема:
Взбить яйца с сахаром, какао-порошком и мукой. Молоко подогреть в кастрюле до 40°С. Вливать взбитую смесь в молоко тонкой струйкой, помешивая. Проварить крем, не доводя до кипения, постоянно помешивая. Как появятся первые пузырьки, снять с огня. Когда крем остынет, добавить размягченное масло, взбить и поставить в холодильник на 20 минут.
Приготовление теста:
Яйца взбить с сахаром, ванилином и цедрой, затем добавить растопленное масло, муку и перемешать. Выпекать вафли и сворачивать их в трубочку с помощью конуса.
Начинить готовые трубочки кремом.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой дождитесь полного охлаждения прибора.
- Протрите рабочие поверхности влажной тканью и вытрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства и жёсткие губки.

ВНИМАНИЕ!
Поставщик оставляет за собой право менять внешний вид и комплектацию прибора без уведомления покупателя.

Срок службы устройства – 3 года

ВНИМАНИЕ!
В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.
Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

EAC Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Вафельница – 1 шт
Инструкция – 1 шт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

BN-2500

Мощность: 1200 Вт
Параметры питания: 220-240 В ~ 50 Гц

EN

Dear customer!

We thank you for the choice made in favor of the home appliances brand BEON.

This appliance is intended for baking waffles.

PRECAUTIONARY MEASURES

- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the network parameters correspond to the values 220-240 V ~ 50 Hz.
- Do not touch the internal metal part of the appliance when working with your hands or unprotected body parts. Also avoid contact with the metal part of the appliance for some time after operation. Wait until the appliance cools down.
- When disconnecting the appliance from the mains, hold on to the plug, not the cord.
- Do not allow children to come into contact with the appliance, even if it is switched off and disconnected from the mains.
- Always disconnect the appliance from the mains when not in use.
- The appliance must also be disconnected from the mains in case of any problems and after operation.
- Do not use the appliance for any purpose other than those specified in this manual. Operation, storage and maintenance of the appliance must be carried out strictly in accordance with these operating instructions.
- The integrity of the power cord and the appliance body must be monitored. Do not use the appliance if it is damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its agent, or a similarly qualified person, to avoid danger. Replacement of the power cord is carried out in an authorized service center according to the current tariff.
- Avoid the presence of children and animals near a working appliance.
- Do not use the appliance if there is a risk of fire or explosion, such as near flammable liquids or gases.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on.
- When using the appliance, use a flat, stable surface away from the water source.

  ATTENTION! In no case should you use the appliance under the influence of alcohol or drugs, or in other conditions that interfere with the objective perception of reality, and you should not trust the appliance to people in such a state or in such conditions!

  ATTENTION! This operating manual cannot provide for all possible abnormal situations that may occur during the operation of this device. The user must independently observe safety measures when working with the appliance!

  ATTENTION! The device is intended only for baking waffle products!

  ATTENTION! The device is intended for household use only.

DEVICE DESCRIPTION

1. Handle
2. Network indicator
3. Light indicator of heating
4. Case
5. Working surface

PREPARING FOR WORK

Remove the appliance from the packaging and remove all packaging material (if available). Check the equipment and make sure that there is no mechanical damage. Wipe the case and work surface first with a damp cloth and then with a dry cloth. The appliance is ready for use.

OPERATION OF THE DEVICE

- Place the appliance on a flat, stable surface and, after checking that the mains parameters correspond to the data indicated on the appliance, connect the plug of the power cord to the mains. The network indicator lights up. Let the appliance warm up.
- When the heating indicator lights up, the appliance is ready to operate. Open the appliance and oil the work surface using a cooking brush.
- Place a small amount of dough in the center of the bottom of the appliance. After about 3 minutes (the time is approximate and depends on the recipe and the amount of dough in the device), the wafers will be ready. During operation, the heating indicator will periodically turn on and off, maintaining the desired temperature.
  ATTENTION! Do not press the handle, otherwise the baked product may lose its shape.
- After the cooking time has elapsed, open the appliance and use a wooden or special heat-resistant plastic spatula to separate the 2-side fried wafer from the work surface.
  ATTENTION! To avoid damage to the work surface, do not use sharp or metal objects when removing wafers from the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains after use and allow it to cool down before cleaning it.

RECIPES

Ingredients:
Butter 200 g
Flour 1 cup
Egg 4 pcs
Sugar 1 cup
Powdered sugar 1/3 cup
Vanillin 1 tsp

Preparation:

Beat the sugar with the eggs. Add the vanilla and powdered sugar. Melt the butter and cool. Beat all the ingredients until smooth and add the sifted flour. Grease the work surface of the waffle iron with a cooking brush. After the surface is heated, lay out part of the dough and distribute it over the surface.
When serving, you can sprinkle with powdered sugar.

WAFFLES WITH CREAM

Ingredients:
For the dough:
Egg 3 pcs
Sugar 1 cup
Vanilla sugar 1 package
Lemon zest (grated)
Butter 90 g
Wheat flour 1.5 cups
For the cream:
Egg 4 pcs
Sugar 1.5 cups
Butter 180 g
Wheat flour 2 tablespoons
Milk 500 ml
Cocoa powder 2 tablespoons

Cream preparation:
Beat eggs with sugar, cocoa powder and flour. Heat the milk in a saucepan to 40°C. Pour the whipped mixture into the milk in a thin stream, stirring. Boil the cream without bringing it to a boil, stirring constantly. As soon as the first bubbles appear, remove from the heat. When the cream cools, add the softened butter, beat and put in the refrigerator for 20 minutes.
Dough preparation:
Beat the eggs with the sugar, vanilla and zest, then add the melted butter, flour and mix. Bake waffles and roll them into a tube using a cone.
Fill the finished tubes with cream.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Let the appliance to cool completely before cleaning.
- Wipe work surfaces with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive cleaners or hard sponges.

CAUTION!
The supplier reserves the right to change the appearance and configuration of the device without notifying the buyer.

The device's service life is 3 years

CAUTION! In order to protect the environment, after the end of the service life of the device and batteries (if included in the kit), do not throw them away together with ordinary household waste, transfer the device and batteries to specialized points for further disposal.

Waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and subsequent disposal in accordance with the established procedure. For more information about recycling this product, contact your local municipality, the household waste disposal service, or the store where you purchased this product.

This product meets all the required European and Russian safety and hygiene standards.

DELIVERY SET

Waffle iron – 1 pcs
Instruction – 1 pcs

TECHNICAL CHARACTERISTICS

BN-2500

Power: 1200 W
Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №_____

Уважаемый покупатель!
Мы благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу бытовой техники торговой марки BEON.
BEON – это качественная техника, призванная облегчить жизнь современного человека.

Изделие_____
Модель_____/_____ М.П.

Серийный номер_____/_____ продавца Дата продажи
«_____»_____г.
Продавец_____

Item_ _____
Model _____ / _____

Serial number of the seller _____ / _____ Date of production: «_____ »
Дата производства: «май 2020» Seller _____

Правовой основой настоящих гарантийных обязательств является действующее законодательство, в частности, Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» и Гражданский кодекс РФ ч2 ст.454-491.

ВНИМАНИЕ!!!

При покупке прибора всегда требуйте у продавца проверки его работоспособности и комплектности, а также правильного заполнения гарантийного талона и проставления печати.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Завод-изготовитель устанавливает на прибор срок гарантии 12 (двенадцать) месяцев со дня продажи, но не более 3-х лет от даты изготовления.

Гарантийный ремонт производится только при наличии правильно оформленного гарантийного талона с печатью торговой организации. Гарантийный ремонт не проводится в следующих случаях:

- при отсутствии гарантийного талона или если гарантийный талон не принадлежит данному прибору;
- по истечении срока гарантии;
- при самостоятельном вскрытии (попытки вскрытия) или ремонте прибора вне гарантийной мастерской; *
- при механических повреждениях, в том числе полученных вследствие неправильной транспортировки;
- при сильном загрязнении прибора как внешнем, так и внутреннем, ржавчине; *
- при механическом повреждении сетевого шнура или штепселя;
- при неправильной эксплуатации (использование нестандартных питающих сетей; в неположенном месте; не по назначению; с другими устройствами, обеспечивающими автоматизацию работы прибора; не по инструкции); *
- если деталь, которая подлежит замене, является быстроизнашивающейся;
- если прибор используется в коммерческих, производственных или иных целях, не соответствующих прямому назначению и вызывающих перегрузку прибора;
- если изделие имеет повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и т.п.

- выявляются диагностикой в сервисном центре.

В случае несоблюдения выше указанных условий или по окончании гарантийного периода технические центры осуществляют платный ремонт изделия.

Запрещается эксплуатировать прибор при появлении признаков неправильной работы (искрение, нехарактерный запах и т.д.).

Для выяснения причин неисправности покупателю следует обратиться в гарантийную мастерскую. Неисправности, вызванные выходом из строя быстроизнашивающихся деталей, несвоевременной заменой прокладок, устраняются за счет покупателя.

 правилами эксплуатации и условиями гарантии ознакомлен, при покупке прибор был проверен, исправен и имел безупречный вид. Прибор в технически исправном состоянии и полной комплектации получил:

*Подпись покупателя*_____

По вопросам гарантийного обслуживания изделий BEON обращайтесь по месту приобретения, либо к ближайшему официальному продавцу BEON.

Дополнительную информацию можно получить на сайте beon.su, или написав нам на электронную почту: info@beon.su

Выполнение гарантийных обязательств в Северо-Кавказском регионе производит:
«Планета-Сервис»
Ставропольский край, 374 км ФАД «Кавказ», ТК «Планета Посуды»
Тел: 8 (928) 220-79-08
E-mail: service@planetaposudy.ru

ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ

№_____ Покупатель Ф.И.О._____ _____ Телефон_____ Дата приема в ремонт: «____»_____ г. Неисправность:_____ _____ Мастер_____печать Сервисного центра Подпись клиента_____	№_____ Покупатель Ф.И.О._____ _____ Телефон_____ Дата приема в ремонт: «____»_____ г. Неисправность:_____ _____ Мастер_____печать Сервисного центра Подпись клиента_____	№_____ Покупатель Ф.И.О._____ _____ Телефон_____ Дата приема в ремонт: «____»_____ г. Неисправность:_____ _____ Мастер_____печать Сервисного центра Подпись клиента_____

WWW.BEON.SU

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Иву Альфа Трейдинг Ко, Лтд

МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:

2117, КНР, Провинция Джедзьянг, город Иву, улица Чхоуджоу Норт Роуд, Дзиньмао Билдинг, 699

Сделано в КНР

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РФ: «ООО Техпром»

МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:

117405, МО Варшавское шоссе, 32-й км МКАД, ТЦ «Шелковый путь», пав. 125

ДЛЯ СПРАВОК:

Тел.: +7 495 178 00 06

E-mail: info@beon.su