

# HOTTER®

# HOTTER®

Заказчик и импортер: ООО «Посуда-Трейд» 191002 Санкт-Петербург,  
ул. Достоевского 6, литер А, пом. 1Н.

Адреса сервисных центров вы можете узнать на сайте [www.hotter.ru](http://www.hotter.ru)

Вопросы, пожелания и претензии Вы можете оставить на сайте  
[www.hotter.ru](http://www.hotter.ru) в разделе «Контакты».

Нам очень важно ваше мнение!

Срок гарантии: 1 год. Срок службы: 2 года.

Страна происхождения: Китай

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей  
среде, необходимо отделить данный объект от обычных отходов  
и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать  
в специализированные места по утилизации.

#### К ГАРАНТИЙНЫМ СЛУЧАЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ:

- естественный износ прибора
- неправильная транспортировка и установка
- попадание жидкостей, насекомых и других посторонних предметов внутрь  
прибора
- самостоятельный ремонт
- стихийные бедствия, повлекшие за собой повреждение прибора



### ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

\_\_\_\_\_  
Дата:

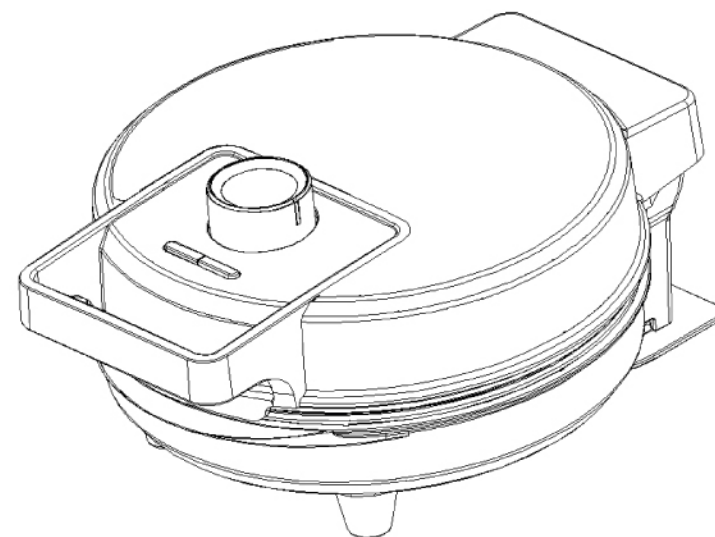
\_\_\_\_\_  
Место печати

### ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

\_\_\_\_\_  
Дата продажи:

\_\_\_\_\_  
Место печати

## ИНСТРУКЦИЯ



## ВАФЕЛЬНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Мод. НХ-1168 (W/R/G/B/P)

## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ ПРОДУКЦИИ HOTTER!

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

### ОПИСАНИЕ

Электрическая вафельница HOTTER - компактный кухонный электроприбор для приготовления венских вафель. Благодаря такой вафельнице, Вы сможете быстро и легко приготовить вкуснейшие десерты.

### БЕЗОПАСНОСТЬ

Прибор предназначен только для домашнего использования. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на приборе.

Не погружайте шнур питания и вафельницу в воду и другие жидкости во избежание удара током.

Не касайтесь горячей поверхности, используйте ручку и кухонные аксессуары.

Не позволяйте шнуру питания свисать со стола и касаться горячих поверхностей.

Не ставьте посторонние предметы сверху на корпус вафельницы.

Не используйте вафельницу вблизи источников нагрева.

Во время работы не отсоединяйте шнур питания от сети.

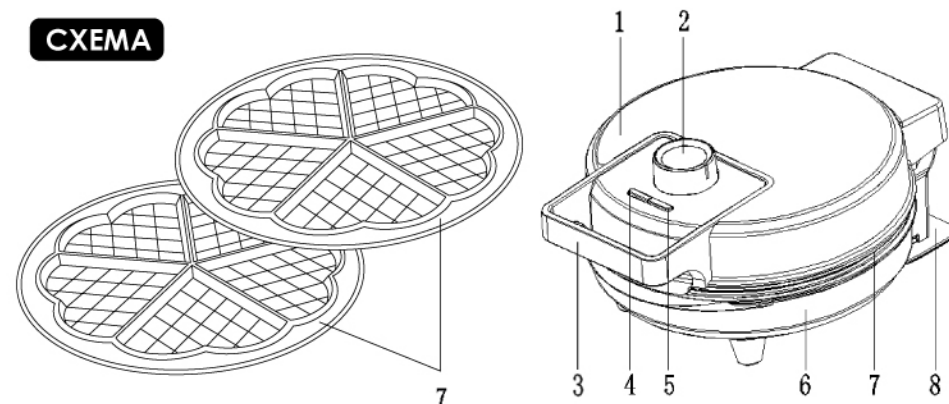
Перед очисткой выключите прибор, отсоедините от сети и дайте ему остыть.

В случае повреждения шнура питания, обратитесь в сервисный центр.

Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными психическими возможностями.

Храните в сухом месте при комнатной температуре.

### СХЕМА



1. Верхняя часть корпуса (крышка)
2. Регулятор температуры
3. Ручка
4. Индикатор включения
5. Индикатор готовности к работе
6. Нижняя часть корпуса
7. Пластины с антипригарным покрытием

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность 1200Вт

22-240В/50/60Гц

Несъемные пластины с антипригарным покрытием

Диаметр пластины 19см

Регулятор температуры

Максимальная температура 200°C

Шаг изменения температуры 40°C

Световые индикаторы включения и работы

Ненагревающаяся ручка

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите все упаковочные материалы. Поставьте вафельницу на ровную сухую поверхность. Протрите корпус и пластины влажной мягкой тряпочкой. Вытрите насухо.

Подключите прибор к сети с напряжением, соответствующим напряжению, указанному на наклейке. Поверните регулятор температуры в положение **MAX**. Оставьте разогреваться в течение 5-8 минут. Может появиться небольшой запах/дым, это нормально. После разогрева поверните регулятор

температуры в положение **MIN**, отключите прибор от сети и дайте остыть.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Включите прибор в сеть. Загорятся световые индикаторы. Установите желаемую температуру, повернув регулятор. Выбирайте температуру, исходя из собственного кулинарного опыта.

Как только зеленый индикатор погаснет – прибор готов к работе. Во время работы индикатор будет включаться и выключаться вновь при достижении рабочей температуры.

Откройте крышку с помощью ручки. Будьте аккуратны, корпус и пластины нагревается. Для наилучшего результата, смажьте пластины небольшим количеством масла. Излишки можно удалить бумажным полотенцем.

Аккуратно налейте небольшое количество приготовленного теста на нижнюю пластину, не выходя за бортики. Закройте крышку. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

По готовности откройте крышку и снимите готовую вафлю при помощи деревянной/силиконовой лопатки. Не используйте металлические кухонные аксессуары во избежание повреждения антипригарного покрытия.

По завершении приготовления, установите регулятор температуры в положение **MIN**, отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.

## Домашние вафли

### Ингредиенты

Мука — 1 стакан, молоко — ½ стакана, яйцо куриное — 2 шт., сахар — 100г, сливочное масло — 100г, разрыхлитель — 1 ч. л., ванильный сахар — 1 ч. л.

### Приготовление

Взбить яйца с сахаром, добавить растопленное масло, теплое молоко и ванильный сахар. В муку добавить разрыхлитель, затем постепенно всыпать ее в приготовленную яичную смесь, постоянно помешивая. Тесто должно получиться консистенции густой сметаны.

Выпекать в вафельнице до готовности.

Подавать со сгущенным молоком, медом или любимым сиропом.

## Классические вафли

### Ингредиенты

Мука — 1 стакан, яйцо куриное — 1 шт., молоко — 1 стакан, сахар — 1 ст.л., разрыхлитель — 2 ч.л., соль — ¼ ч.л., растопленное сливочное масло — 2 ст.л.

### Приготовление

Просеять муку, добавить сахар, разрыхлитель и соль. Отдельно взбить яйцо, молоко и масло. Добавить смесь в муку и тщательно перемешать.

Выпекать в вафельнице до готовности.

Подавать с кленовым сиропом и свежими ягодами.

## Сладкие вафли "Сердечки"

### Ингредиенты

Мука — 300г, яйцо куриное — 2шт., молоко — 100мл, сахар — 1 стакан, растительное масло — 130мл, разрыхлитель — 1/2 ст.л.

### Приготовление

Взбить яйца и сахар. Влить молоко, растительное масло и всыпать муку с разрыхлителем. Тщательно перемешать. Выпекать в вафельнице до готовности.

## **Шоколадные вафли**

---

### **Ингредиенты**

Мука — 150г, сахар — 2 ст.л., яйцо куриное — 1-2 шт., какао — 50г, растопленное сливочное масло — 2 ст.л., простокваша/кефир — 1 стакан, разрыхлитель — ½ ч.л., сода — ¼ ч.л., тертый шоколад — ½ стакана.

### **Приготовление**

Просеять муку, добавить сахар, какао, разрыхлитель и соду. Отдельно взбить яйца, масло и простоквашу/кефир. Добавить эту смесь в муку. Тщательно перемешать. Добавить тертый шоколад и аккуратно перемешать еще раз. Выпекать в вафельнице до готовности. Посыпать готовые вафли сахарной пудрой и подавать с шариком ванильного/сливочного мороженого, украсить свежей клубникой.

## **Картофельные вафли (драники)**

---

### **Ингредиенты**

Картофель — 200г (примерно 2 средние картофелины), сметана — 75г, яйцо куриное — 1 шт., мука — 25г, масло растительное — 2 ст.л., специи (соль, перец).

### **Приготовление**

Почистить сырую картошку. Натереть на мелкой терке. Отжать сок. Добавить яйцо, сметану, соль и перец. Затем добавить растительное масло и муку. Хорошо размешать. Выпекать в вафельнице до готовности.

## **Вафли на сметане**

---

### **Ингредиенты**

Мука — 1 стакан, яйцо куриное — 5 шт., сахар — 100г, масло сливочное — 20г, сметана 1/2 стакана.

### **Приготовление**

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром добела, добавить в них растопленное масло (не горячее) и сметану. Все перемешать, всыпать

муку и хорошо размешать до получения однородной массы. Ввести в эту массу взбитые в густую пену, охлажденные белки и осторожно перемешать сверху вниз. Выпекать в вафельнице до готовности.

## **ОЧИСТКА И УХОД**

---

Перед очисткой отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть. Мойте пластины после каждого использования с помощью мягкой губки с мыльным раствором. Тщательно протрите влажной тряпочкой и вытрите насухо. Не мойте прибор в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные моющие и чистящие средства и материалы.

Храните прибор в сухом месте при комнатной температуре вдали от детей.