

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Василіса**

**ОРЕШНИЦА  
В4-1000**



**EAC**





## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы поздравляем Вас с удачной покупкой! Изделия торговой марки «ВАСИЛИСА» отличаются эргономичным дизайном и высоким качеством исполнения. Приобретая нашу технику, Вы можете быть уверены в том, что выбрали достойный товар, который прослужит Вам долгие годы.

Для того чтобы полностью использовать возможности Вашей новой электрической орешницы, а также сделать работу с ней максимально комфортной и безопасной внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220 ± 2% В ~ 50 Гц
Мощность	1000 Вт
Размер жарочной поверхности	22x13,8 см
Класс электробезопасности	I

- 1.1. Регулируемая температура нагрева.
- 1.2. Индикатор сети.
- 1.3. Индикатор готовности к работе.
- 1.4. Антипригарное покрытие жарочных поверхностей.

**ВНИМАНИЕ!** Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, не ухудшающие качество прибора.

### 2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Ед. изм.	Кол-во
1.	Орешница	шт.	1
2.	Руководство по эксплуатации	шт.	1
3.	Гарантийный талон	шт.	1

**Примечание:** незначительные изменения в комплектации могут быть не отражены в настоящем руководстве.

Дата упаковывания \_\_\_\_\_  
Упаковщик \_\_\_\_\_

### 3. ОПИСАНИЕ



1. Регулятор температуры
2. Корпус
3. Индикатор готовности к работе (зеленый)
4. Индикатор сети (красный)
5. Верхняя жарочная поверхность с антипригарным покрытием
6. Нижняя жарочная поверхность с антипригарным покрытием

### 4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. Внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации перед использованием прибора. Неправильное обращение с орешницей может привести к поломке прибора и причинить вред пользователю.

4.2. Электрическая орешница не предназначена для промышленного использования.

4.3. Разрешается использовать прибор только в бытовых целях.

4.4. Перед включением убедитесь, соответствуют ли параметры орешницы, указанные в таблице с техническими характеристиками, электропитанию вашей сети.

4.5. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей и влаги. Не используйте прибор вне помещений.

4.6. Отключайте прибор от сети питания, если он не используется, а также при его чистке или обнаружении неисправности.

4.7. Не помещайте орешницу и шнур электропитания в воду или другие жидкости. При попадании прибора в воду немедленно отключите его от сети электропитания, хорошо высушите и обратитесь в ближайший сервисный центр.

4.8. При отключении прибора от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.

4.9. Всегда отключайте прибор, если не пользуетесь им долгое время, а также при его чистке или при обнаружении неисправностей.

4.10. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.



4.11. Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор. С целью ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр.

4.12. Устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными умственными и физическими возможностями, с отсутствием опыта или знаний обращения с электроприборами, за исключением тех случаев, когда они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность. Следите, чтобы дети не играли с прибором.

4.13. Сохраняйте инструкцию для справок в дальнейшем.

4.14. Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.

4.15. Никогда не извлекайте продукты из орешницы острыми предметами, это может повредить нагревательные элементы.

**Будьте осторожны: во время работы металлические части прибора сильно нагреваются.**

**ВНИМАНИЕ! При слишком долгой обработке тесто может воспламениться.**

4.16. Во избежание возгорания ни в коем случае ничем не накрывайте орешницу во время её работы.

**ВНИМАНИЕ! Не используйте орешницу одновременно с другими энергоёмкими приборами во избежание перегрузки сети.**

## 5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

5.1. Перед первым использованием

- Перед первым включением орешницу следует тщательно очистить (см. раздел «ЧИСТКА И УХОД»).

**Примечание:** обратите внимание на нагревательные элементы. Они должны быть чистыми (без упаковочного материала).

- Установите прибор на горизонтальной жаропрочной поверхности.

- Ничего не кладите в орешницу, включите её в сеть.

- Установите терморегулятор в минимальное положение. Загорятся оба индикатора: красный индикатор сети и зелёный индикатор готовности к работе.

- Установите терморегулятор в максимальное положение. При этом зелёный индикатор готовности погаснет. Прогрейте орешницу в течение 10 минут. Повторите процедуру еще один раз.

**ВНИМАНИЕ! При первоначальном включении новые нагревательные элементы могут испускать специфический запах и небольшое количество дыма. Это не является признаком неисправности.**

5.2. Приготовление «орешков»

- Для разогрева орешницы установите терморегулятор в максимальное положение - «МАХ», загорится индикатор сети. При разогреве орешница должна находиться в закрытом состоянии. Как только прибор достигнет необходимой температуры, загорится индикатор готовности к работе.

- Откройте прибор и слегка смажьте формы жиром.

- Положите тесто в овальные углубления нижней формы.



- Сразу же плавно закройте крышку, чтобы тесто равномерно распределилось по жарочным полужормам. Не держите прибор за ручки во время готовки, тесто может не подняться. В процессе приготовления из орешницы будет выходить пар. Когда пар перестанет выходить, орешки готовы.

- Время приготовления примерно 6-8 минут и зависит от состава теста.

- Первую партию орешков выпекайте до получения темно-коричневого цвета, так чтобы не осталось непропеченных участков. Последующие орешки должны иметь золотистый оттенок. Выпечка первой партии орешков подготавливает поверхности полужорм для последующих выпечек и исключает дальнейшее прилипание к ним теста.

**Примечание:** при помощи терморегулятора установите необходимую температуру выпечки.

- Выбранное положение терморегулятора определяет температуру, до которой будет нагреваться орешница. Индикатор готовности загорается, когда орешница нагревается до температуры, установленной с помощью терморегулятора. Выбранная температура будет автоматически поддерживаться в процессе работы.

**ВНИМАНИЕ! Берегитесь выходящего пара, т.к. существует опасность ожогов!**

- Снимите приготовленные половинки орешков с нижней полужормы при помощи деревянной лопатки или ложечки. Не используйте острые и металлические предметы - они могут повредить поверхность.

- После окончания работы выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.

## 6. РЕЦЕПТЫ

**Вариант 1:** 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка меда, 1 столовая ложка коньяка, 1/2 чайной ложки соды, 1 чайная ложка уксуса, 3 стакана муки.

Приготовление: соду погасить с уксусом и добавить в тесто. Вымесить тесто и поставить на час в холодильник. Выпекать до золотистого цвета. Готовые половинки орешков начинить кремом.

**Вариант 2:** 250 г маргарина (лучше сливочного), 1 столовая ложка сахара, 1 желток сваренного вкрутую яйца, 1/4 стакана сметаны, мука (сколько возьмет тесто).

Приготовление: маргарин хорошо растереть с сахаром и желтком. Добавить сметану, перемешать. Затем - муку. Сделать крутое тесто и поставить на час в холодильник. Из теста раскатать руками колобки диаметром примерно 3-4 см, положить в углубления нижней жарочной пластины. Выпекать до золотистого цвета. Готовые половинки орешков начинить кремом. Крем для орешков должен быть густым и вязким, чтобы половинки печенья хорошо прилипали друг к другу.

1-й вариант: 1 банка вареной гущенки, 100 г сливочного масла, крошка от печенья, измельченные грецкие орехи



2-й вариант - заварной крем: 400 мл 20%-ных сливок, 3 желтка, 2-3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки.

### **Орешки на закуску**

Раскатать готовое слоеное тесто и разрезать на прямоугольники, соответствующие размеру орешницы, выпечь согласно обычной инструкции.

Не соединять в целый орешек, а использовать как корзиночки - в качестве наполнителя можно использовать икру, паштеты, сыр, творог, салаты и многое другое.

Идеи начинок (ингредиенты тщательно перемешать):

- начинка из крабов: крабовое мясо (100 г), сливки (3 ст. л.), лимонный сок (2 ст. л.), соль и черный молотый перец по-вкусу;
- начинка из сыра: тертый сыр (100 г), творог (50 г), сливки (3-4 ст. л.), мелко нарезанная ветчина (100 г), зеленый лук и зелень;
- начинка с лососем: сливочный сыр (200 г), сметана (1/4 стакана), филе копченого лосося (180 г), сок и цедра 1/2 лимона, нарубленный чеснок и зелень укропа, мускатный орех, соль и черный перец по-вкусу.

## **7. ЧИСТКА И УХОД**

- 7.1. Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- 7.2. Дайте орешнице полностью остыть.
- 7.3. Не используйте для чистки прибора агрессивные чистящие средства и абразивные материалы.
- 7.4. Пластины чистите влажной тканью или губкой с нейтральным мощным средством для посуды. Очистите тканью и корпус прибора.
- 7.5. Не опускайте прибор, сетевой шнур или вилку в воду.

## **8. ХРАНЕНИЕ**

- 8.1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- 8.2. Выполните все требования раздела «ЧИСТКА И УХОД».
- 8.3. Смотайте шнур электропитания.
- 8.4. Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте при комнатной температуре, в вертикальном положении.

**Примечание:** не храните прибор вблизи печей, радиаторов, каминов и в ванной комнате.

## **9. УТИЛИЗАЦИЯ**



Электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

## 10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Характерные неисправности	Вероятные причины	Методы устранения
При включении в электросеть электровафельница не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден шнур электропитания. 3. Поврежден нагревательный элемент.	1. Проверить наличие напряжения в розетке. 2, 3. Устраняется специалистами сервисного центра.

**Примечание:** при возникновении других возможных неисправностей прибор необходимо сдать для ремонта в ближайший сервисный центр.

## 11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Орешница **B4-1000** соответствует техническим условиям и признана годной для эксплуатации.

При соблюдении правил эксплуатации срок службы прибора 3 года.

Дата выпуска:     февраль 2015    

## 12. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

12.1. Изготовитель гарантирует соответствие орешницы требованиям технических условий.

12.2. Гарантийный срок эксплуатации орешницы - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

12.3. Гарантийный ремонт не производится в случае, если:

- в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже;
- прошло более одного года от даты продажи;
- был удален, вытерт или изменен заводской номер на приборе, а также если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийный ремонт;
- имеются следы разборки;
- повреждения возникли вследствие:
  - перегрузки при неправильной или небрежной эксплуатации (падения, внешних механических повреждений, действия внешнего пламени, попадания посторонних предметов и насекомых внутрь прибора);
  - стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);



- ненадежного электрического контакта при подключении прибора к электрической сети;
- неправильной транспортировки или хранения.

**ВНИМАНИЕ! В этих случаях ремонт выполняется за счет потребителя.**

**По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные мастерские по адресам, указанным в таблице:**

АДРЕС	НАИМЕНОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА	ТЕЛЕФОНЫ
346720, Ростовская область, г. Аксай, ул. Промышленная, 10	ООО «Веста»	(86350) 5-50-17
142700, Московская область, Ленинский район, Апаринки, стр. 1	ООО «Веста»	(495) 546-65-74
655017, г. Абакан ул. Вяткина, 9	ОАО «Абаканторгтехника»	(3902) 22-80-71 (3902) 22-46-74 факс (3902) 22-81-30
662150, Красноярский кр. г. Ачинск ул. Кирова, 4 (почта Кирова, 52-131)	СЦ «ВИД-Сервис»	(39151) 5-10-01 8-950-409-58-10
656049, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «ДИОД»	(3852) 63-59-88
618419, Пермский край, г. Березники, ул. Льва Толстого, 76а	«Рембытторгтехника»	(3424) 23-72-23 (3424) 23-71-61
394030, г. Воронеж, ул. Донбасская, 1	ОАО ВТТЦ «Орбита-сервис»	(4732) 35-58-30 (4732) 77-43-97 факс (4732) 77-66-25
394028, г. Воронеж, ул. Волгоградская, 32	ИП Рубцов В.М.	(4732) 37-37-38
400048, г. Волгоград, шоссе Авиаторов, 1	ООО ТД «1000 мелочей»	(8442) 26-75-61 8-927-523-30-87
394030, г. Воронеж, ул. Плехановская, 40	«Воронеж-Сервис»	(4732) 71-31-84
394016, г. Воронеж, ул. 45-й Стрелковой дивизии, 224	ОАО «РЕМБЫТТЕХНИКА»	(4732) 41-27-20
690087, г. Владивосток, ул. Кирова, 18	ИП Соколов	(4232) 48-81-37
347360, г. Волгодонск, ул. Ленина, 49	ООО «Катрекс»	(86392) 2-36-52 (86392) 5-56-21
620137, г. Екатеринбург, ул. Д. Зверева, д. 31, литер А, оф. 2	СЦ «Мастер-Сервис»	(343) 385-1289

399770, г. Елец, ул. Луговая, 11	ИП Шкатов	8-915-006-52-28
456211, Челябинская обл, г. Златоуст, ул. 1-я Н-Заводская, 81	ООО «Бытовые услуги»	(3513) 67-80-44
426028, г. Ижевск, ул. Маяковского, 43	ИП Ширококов	(3412) 50-67-57 (3412) 50-57-73
664082, г. Иркутск, м/н Университетский 70, кв. 56	ИП Францев А.И.	(3952) 350-122 (3952) 355-904
424000, Республика Марий-Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Советская, 173	«МИДАС-СЕРВИС»	(8362) 45-73-68 (8362) 21-39-10
610025, г. Киров, ул. Мельничная, 25	ИП Юдинцева Н.А.	(8332) 37-39-30 (8332) 48-47-47
305007, г. Курск, ул. Сумская, 37-Б	ИП Тарасова Т.Ю.	(4712) 35-04-91 (4712) 50-85-90
601786, Владимирская область, г. Кольчугино, ул. 50 лет Октября, 15	ООО «ТелеЭксПресс»	(49245) 2-02-55 8-919-011-62-36
624356, г. Качканар, 11 мкр., дом 13	ИП Шишонков Д.Н.	(34341) 6-25-82
350087, Краснодар, ул. Белозерная, д. 1/1	«БАТ-СЕРВИС»	8 (918) 10-200-10 8 (961) 50-19-222
660078, г. Красноярск, ул. Глинки, 37	ИП Каминский С.Ю.	8-908-026-71-15
Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Курганная, 328	ООО «Рембыттехника»	(8772) 53-52-95 (8772) 53-43-98
603002, г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	«ПРОК-СЕРВИС»	(831) 413-32-33
673400, Забайкальский край, г. Нерчинск, ул. Погодаева, 32	ИП Мороз	(30242) 4-40-07
630039, г. Новосибирск, ул. Воинская, 63/3	ООО «Техносиб»	(383) 210-52-92
644009, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника-сервис»	(3812) 32-43-24 факс (3812) 36-74-01
460000, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	«ТИКО-СЕРВИС»	(3532) 78-05-51
614058, г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3Б	ООО «СК-Сервис»	(342) 221-40-99 (342) 222-1-222 (доб. 107)
396655, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 148	ИП Дубровин С.А.	(47396) 48-911 факс (47396) 30-252



г. Стерлитамак, ул. Мира, 2"Б"	«Быттехника»	(3473) 26-87-90 (3473) 25-11-17
410004, г. Саратов, ул. Шелковичная, 84/86	ООО «РТЦ»	(8452) 52-41-75
355040, г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, 8/1	ЗАО «БЫТСЕРВИС»	(8652) 74-01-91 (8652) 77-36-00
214025, г. Смоленск, ул. Нормандии-Неман, 35	ООО ПП «ГЛАЙС»	(4812) 59-92-12
443063, г. Самара, ул. Матросова, 49/42-6	ИП Руднев А.Н.	(8462) 990-18-12 8-960-808-75-91
625023, г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	ООО «Пульсар»	(3452) 28-08-69 (3452) 20-19-05
634021, г. Томск пр. Академический, 1, Блок А	ООО «Элит-Сервис»	(3822) 25-32-12 (3822) 21-04-80 8-906-199-61-65
692525, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Советская, 96	ООО «Техносервис»	(4234) 33-51-80 8-924-259-15-57
670045, г. Улан-Удэ, ул. Ботаническая, 68ТЦ	ООО «Промтехцентр- сервис»	(3012) 45-31-72
670000, г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 20-110	СЦ «Мастер»	(3012) 21-89-63
454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 43	ИП Симаков О.В.	(351) 237-19-79
150046, г. Ярославль, ул. Нефтяников, 22	ИП Калинин М.В.	(4852) 90-12-28 (4852) 42-88-76





*Приятного аппетита  
и будьте здоровы!*



**Телефоны отделов продаж:  
(86359) 41-5-99  
(86350) 52-5-99  
(495) 546-65-70**