

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Waffle maker BR2310
Вафельница BR2310



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
RU	13
KZ	24

WAFFLE MAKER BR2310

Waffles are a delicious breakfast option, use a waffle maker to make them.

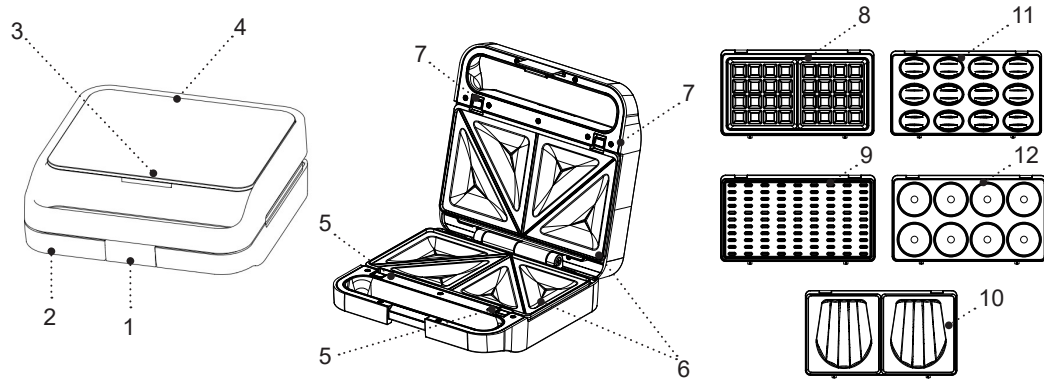
The delivery set includes additional frying plates for baking thin waffles, cookies, nut waffles, donuts, and making sandwiches.

DESCRIPTION

1. Clamp
2. Handle
3. Light indicators
4. Body
5. Lower frying plate locks
6. Frying plates for making sandwiches
7. Upper frying plate locks
8. Frying plates for making waffles
9. Frying plates for making thin waffles
10. Frying plates for making cookies
11. Frying plates for making nut waffles
12. Frying plates for making donuts

ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA, to install RCD, contact a specialist.



SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Read the operation manual carefully before using the waffle maker; after reading, keep it for future reference.

- Use the unit for its intended purpose only, as it is stated in this manual.
- Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Connect the power plug to the socket with reliable grounding contact. In case of short circuit the grounding reduces the risk of electric shock.
- Contact an electrical technician, if you are not sure that your sockets are installed properly and grounded.
- Do not connect the unit to external timers or remote control mains sockets.
- To avoid fire, do not use adapters for plugging the w in.
- Install and use the waffle maker on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Use the unit in a well-ventilated room, for normal air circulation the free space around the waffle maker should be at least 10-15 cm on each side.
- During the waffle maker operation do not allow the unit body to come in contact with curtains, wall coverings, clothing, kitchen towels or other flammable materials.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Protect the waffle maker from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the waffle maker in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Do not use the waffle maker in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the unit falls into water, immediately unplug the power cord from the electrical outlet before retrieving the unit from the water. Contact a service center for inspection or repair of the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- The waffle maker body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces marked with «» to avoid burns.
- Do not move the waffle maker when it is hot; wait until it cools down completely.

- Do not switch the waffle maker on without products.
- Beware of steam output from the gaps between the operating surfaces, do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates.
- Take the waffles and other products out of the waffle maker right after cooking; keeping products in the operating unit for a long time can cause their ignition.
- Never use metal objects to take the cooked waffles and other products out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates; use the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the waffle maker hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord – this can lead to its damage and cause short circuit.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- For child safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

ATTENTION! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.

- Do not allow children to touch the operating surface, the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- From time to time check the power cord integrity.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for 3 hours before using.

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that the specified voltage of the unit matches that of your electrical outlet. No additional steps are required for use in a 60 Hz electrical system.
- Take the handle (2), lift the latch (1), and open the waffle maker.
- Simultaneously press the lower plate locks (5) and remove the lower cooking plate, then similarly remove the upper cooking plate by pressing the upper plate locks (7).
- Wash the cooking plates (6, 8, 9, 10, 11, 12) with warm water and a neutral detergent, rinse them, and wipe dry.
- Install the desired set of cooking plates (6, 8, 9, 10, 11, 12) by first inserting the lower part of the plate, then press the upper part of the plate until the locks (5) trigger. Similarly, insert the upper cooking plate

and ensure the installed plates are properly secured (6, 8, 9, 10, 11, 12).

- Before first use, it is recommended to apply a small amount of vegetable oil to the installed cooking plates (6, 8, 9, 10, 11, 12).
- Close the waffle maker and plug the power cord into an electrical outlet; the light indicators (3) will turn on.
- When the green indicator (3) turns off, unplug the power cord and allow the waffle maker to cool down completely.
- Take the handle (2), lift the lock (1), open the waffle maker, and use a paper towel or clean cloth to remove any remaining vegetable oil from the installed cooking plates (6, 8, 9, 10, 11, 12).

Notes:

- when you switch the unit on for the first time, some smoke or foreign odor may appear. It is normal and not covered by warranty.
- the foreign odor can change the taste of the first waffles that you made, so it is not recommended to eat them.

MAKING WAFFLES/THIN WAFFLES

- Prepare the batter.
- Set up the waffle maker correctly.
- Install the waffle baking plates (8 or 9).
- Plug the power cord into an electrical outlet; the light indicators (3) will turn on.

Notes:

- the red light indicator (3) will be on the entire time the power cord is plugged into the outlet;
- the green light indicator (3) will turn on and off periodically during operation, indicating the thermostat is working.
- When the green indicator (3) turns off, take the handle (2), lift the latch (1), open the waffle maker, and pour a small amount of batter onto the lower waffle plate (8 or 9).
- Press the cooking plates (8 or 9) together and lower the latch (1).
- Bake the waffles for 3-5 minutes (baking time may vary based on the batter recipe and should be determined through trial and error).
- When the waffles are done, open the waffle maker: take the handle (2), lift the latch (1), and remove the waffles using a plastic or wooden spatula. Do not use metal utensils such as knives or forks to avoid damaging the surface of the waffle plates (8 or 9).
- To continue baking, immediately pour the next portion of batter onto the lower waffle plate (8 or 9).

IMPORTANT! Beware of steam escaping from the gaps between the waffle plates (8 or 9). Keep your hands as well as any other exposed body parts away from these gaps. Do not touch the body (4) of the unit during operation; always use the handle (2) to open the waffle maker.

- After you have finished baking, unplug the power cord from the electrical outlet and leave the unit open, allowing it to cool down.
- Once the waffle maker has completely cooled down, clean the waffle plates (8) with a damp cloth and then wipe them dry.

Important! To avoid electric shock, do not immerse the waffle maker, power cord, or plug in water or any other liquids.

MAKING SANDWICHES**Tips for making sandwiches.**

- Use medium-thickness slices of bread made from wheat or rye flour.
- Bread slices should match the size of the cooking plates (6).
- It is recommended to coat the bread slices with vegetable oil, coat the bread slice with oil lightly to achieve a crispy crust. You can use vegetable oil infused with various spices, aromatic herbs, or other seasonings.
- Be mindful of the amount of filling. Too much filling may spill out during cooking. Use pre-cooked meat, fish, or canned fish as fillings. You can add a small amount of mayonnaise or tomato sauce to make the filling juicier.
- Only use pre-cooked meat or fish— the waffle maker heats the filling, but it does not cook it.

- For sweet sandwiches, use jam, marmalade or confiture as fillings.
- Avoid using cucumbers or lettuce as fillings, as the cucumber slices or lettuce wilt when heated making sandwiches. Limit the amount of vegetables with high water content, such as tomatoes or fresh mushrooms, as the moisture may cause the bread to become soggy.
- Set up the waffle maker correctly.
- Install the sandwich cooking plates (6).
- Plug the power cord into an electrical outlet; the light indicators (3) will turn on.

Notes:

- the red light indicator (3) will be on the entire time the power cord is plugged into the outlet;
- the green light indicator (3) will turn on and off periodically during operation, indicating the thermostat is working.
- When the green light indicator (3) turns off, take the handle (2), lift the latch (1), and open the waffle maker. Place a slice of bread on the lower cooking plate (6), add the filling, and cover it with the other slice of bread. Carefully close the waffle maker, squeeze the handles (2) together, and lower the latch (1).
- Cook the sandwiches for 6 to 8 minutes. The exact cooking time depends on your preference, so you can adjust it as desired.

- After the sandwiches are done, unplug the power cord from the electrical outlet, lift the latch (1), and open the waffle maker.
- Remove the finished sandwiches using a plastic or wooden spatula. Do not use sharp metal objects to avoid damaging the non-stick coating on the cooking plates (6).

IMPORTANT! Beware of steam escaping from the gaps between the cooking plates (6). Keep your hands as well as any other exposed body parts away from these gaps. Do not touch the body (4) of the unit while it is operating; always use the handle (2) to open the waffle maker.

- After making the sandwiches, unplug the power cord from the electrical outlet and leave the unit open, allowing it to cool down.
- Once the waffle maker has completely cooled down, clean the cooking plates (6) with a damp cloth and then wipe them dry.

BAKING COOKIES

Bake cookies, using waffle baking as an example (see the chapter BAKING WAFFLES).

- Install the waffle maker correctly.
- Install the frying plates (10) for making cookies.
- Make the dough.
- Insert the power plug into the mains socket, the indicators (3) will light up.

- When the green indicator (3) goes out, take the handle (2), lift the clamp (1) and open the waffle maker, pour some batter on the lower frying plate (10). Choose the amount of batter experimentally.
- Press the frying plates (10) together and lower the clamp (1).
- Baking time depends on the batter recipe, choose it experimentally.
- When the cookies are ready, open the waffle maker: take the handle (2), lift the clamp (1) and remove the cookies with a plastic or wooden spatula. Do not use metal objects, knives, forks etc. to avoid damaging the coating of the frying plates (10).
- To continue baking cookies, add another portion of batter on the lower frying plate (10).

ATTENTION! Beware of steam output from the gaps between the frying plates (10), do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates. Do not touch the unit body (4) during operation, open the waffle only by the handle (2).

- After you finish baking cookies, unplug the unit and leave it open to cool down.
- When the waffle maker cools down completely, wipe the frying plates (10) with a damp napkin and then wipe them dry.

BAKING NUT WAFFLES

- Install the waffle maker correctly.
- Install the frying plates (11) for making nut waffles.
- Make the dough.

- Insert the power plug into the mains socket, the indicators (3) will light up.
- When the green indicator (3) goes out, take the handle (2), lift the clamp (1) and open the waffle maker, pour some batter on the lower frying plate (11).

Note: it is recommended to choose the amount of batter experimentally. Do not pour too much batter, otherwise the batter will run out over the edges of the recesses in the lower frying plate (11). In this case remove the excess batter and then press the frying plates (11) together.

- Press the frying plates (11) together and lower the clamp (1).
- Bake the nut waffles for 5-10 minutes (the baking time depends on the batter recipe and it is chosen experimentally).
- When the cookies are ready, open the waffle maker: take the handle (2), lift the clamp (1) and remove the nut waffles with a plastic or wooden spatula. Do not use metal objects, knives, forks etc. to avoid damaging the coating of the frying plates (11).
- To continue baking nut waffles, add another portion of batter on the lower frying plate (11).

ATTENTION! Beware of steam output from the gaps between the frying plates (11), do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates. Do not touch the unit body (4) during operation, open the waffle only by the handle (2).

- After you finish baking nut waffles, unplug the unit and leave it open to cool down.
- When the waffle maker cools down completely, wipe the frying plates (11) with a damp napkin and then wipe them dry.

MAKING DONUTS

- Install the waffle maker correctly.
- Install the frying plates (12) for making donuts.
- Make the dough.
- Insert the power plug into the mains socket, the indicators (3) will light up.
- When the green indicator (3) goes out, take the handle (2), lift the clamp (1) and open the waffle maker, pour some batter on the lower frying plate (12). Choose the amount of batter experimentally.
- Press the frying plates (12) together and lower the clamp (1).
- The baking time of the donuts depends on the batter recipe and it is chosen experimentally.
- When the donuts are ready, open the waffle maker: take the handle (2), lift the clamp (1) and remove the donuts with a plastic or wooden spatula. Do not use metal objects, knives, forks etc. to avoid damaging the coating of the frying plates (12).
- To continue baking donuts, add another portion of batter on the lower frying plate (12).

ATTENTION! Beware of steam output from the gaps between the frying plates (12), do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between

the frying plates. Do not touch the unit body (4) during operation, open the waffle only by the handle (2).

- After you finish baking donuts, unplug the unit and leave it open to cool down.
- When the waffle maker cools down completely, wipe the frying plates (12) with a damp napkin and then wipe them dry.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning the waffle maker, unplug the power cord from the electrical outlet and leave the unit open, allowing it to cool down.
- Clean the frying plates (6, 8, 9, 10, 11, 12), wipe the frying plates (6, 8, 9, 10, 11, 12) with a damp cloth. Brush the burnt food remains with some vegetable oil, wait 5 minutes and remove them with a damp napkin.
- Regularly remove and wash the cooking surfaces (6, 8, 9, 10, 11, 12) with warm water and a neutral detergent. Rinse them and wipe dry.
- Clean the body of the waffle maker (4) with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
- Do not use metal scouring pads, abrasive cleaning agents, or solvents, as they can damage the cooking surfaces (6, 8, 9, 10, 11, 12) and the exterior of the waffle maker (4).

STORAGE

- Clean the waffle maker before taking it away for long storage.

- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

- Waffle maker: - 1 pc.
- Frying plates for making waffles – 2 pcs.
- Frying plates for making sandwiches – 2 pcs.
- Frying plates for making thin waffles – 2 pcs.
- Frying plates for making cookies – 2 pcs.
- Frying plates for making nut waffles – 2 pcs.
- Frying plates for making donuts – 2 pcs.
- Instruction manual: - 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50/60 Hz
- Rated input power: 850 W

RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

ВАФЕЛЬНИЦА BR2310

Вафли – это вкусный вариант завтрака, для их приготовления используйте вафельницу.

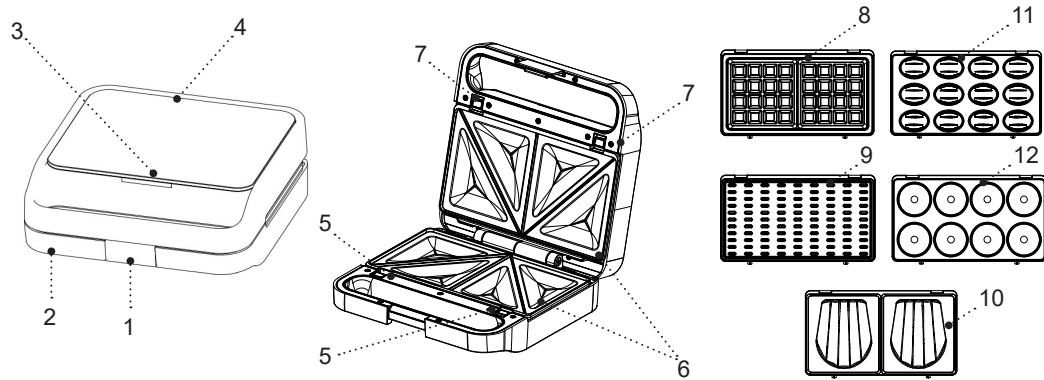
В комплект поставки входят дополнительные рабочие поверхности для выпечки тонких вафель, печенья, пирожных орешек, пончиков, приготовления сэндвичей.

ОПИСАНИЕ

1. Фиксатор
2. Ручка
3. Световые индикаторы
4. Корпус
5. Фиксаторы нижней рабочей поверхности
6. Рабочие поверхности для приготовления сэндвичей
7. Фиксаторы верхней рабочей поверхности
8. Рабочие поверхности для выпечки вафель
9. Рабочие поверхности для выпечки тонких вафель
10. Рабочие поверхности для выпечки печенья
11. Рабочие поверхности для выпечки пирожных орешек
12. Рабочие поверхности для выпечки пончиков

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием вафельницы внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.

- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилку шнура питания вставляйте в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления. При коротком замыкании, заземление снижает риск поражения электрическим током.
- Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки правильно установлены и заземлены.
- Во избежание риска возникновения пожара запрещается использовать «переходники» при подключении устройства к электрической розетке.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Устанавливайте и используйте устройство на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, для нормальной циркуляции воздуха свободное пространство вокруг вафельницы должно быть не менее 10-15 см с каждой стороны.
- Во время работы вафельницы не допускайте контакта корпуса устройства со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами или другими легковоспламеняющимися материалами.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте вафельницу от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать вафельницу в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.

- Не используйте вафельницу вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Во время работы корпус вафельницы сильно нагревается, во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, обозначенных знаком «▲».
- Не перемещайте горячую вафельницу, дождитесь полного её остывания.
- Запрещается включать устройство, если в вафельнице нет продуктов.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями.
- Вынимайте вафли и другие продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном устройстве может произойти их возгорание.
- Запрещается извлекать приготовленные вафли и другие продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей, используйте кухонные

аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.

- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении вафельницы от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.
Опасность удушья!

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к рабочей поверхности, к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.

- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
- Периодически проверяйте целостность шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре, распакуйте его и подождите 3 часа перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никаких дополнительных действий не требуется.
- Возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1) и раскройте вафельницу.
- Одновременно нажмите на фиксаторы (5) и снимите нижнюю рабочую поверхность, аналогично снимите верхнюю рабочую поверхность, нажав на фиксаторы (7).
- Промойте рабочие поверхности (6, 8, 9, 10, 11, 12) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите нужный комплект рабочих поверхностей (6, 8, 9, 10, 11, 12), для этого вставьте сначала нижнюю часть рабочей поверхности, после этого нажмите на верхнюю часть рабочей поверхности до

срабатывания фиксаторов (5), аналогично вставьте верхнюю рабочую поверхность, убедитесь в надёжной фиксации установленных рабочих поверхностей.

- Перед первым использованием устройства рекомендуется смазать установленные рабочие поверхности (6, 8, 9, 10, 11, 12) небольшим количеством растительного масла.
- Закройте вафельницу и вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорятся индикаторы (3).
- Когда индикатор (3) зелёного цвета погаснет, выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дождитесь полного остывания вафельницы.
- Возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), раскройте вафельницу бумажной салфеткой или чистой тканью, удалите остатки растительного масла с установленных рабочих поверхностей (6, 8, 9, 10, 11, 12).

Примечания:

- при первом включении устройства допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха, это нормальное явление и не является гарантийным случаем;
- посторонний запах может изменить вкус первых приготовленных вафель, поэтому первые выпеченные вафли не рекомендуется употреблять в пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ/ТОНКИХ ВАФЕЛЬ

- Приготовьте тесто.
- Правильно установите вафельницу.
- Установите рабочие поверхности для выпечки вафель (8 или 9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорятся индикаторы (3).

Примечания:

- индикатор (3) красного цвета будет светиться всё время, пока вилка шнура питания вставлена в электрическую розетку;
- индикатор (3) зелёного цвета во время работы вафельницы будет периодически включаться и выключаться, сигнализируя о работе термостата.
- Когда индикатор (3) зелёного цвета погаснет, возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), раскройте вафельницу, налейте небольшое количество теста в нижнюю рабочую поверхность (8 или 9).
- Сожмите рабочие поверхности (8 или 9) опустите фиксатор (1).
- Выпекайте вафли в течение 3-5 минут (время выпечки вафель зависит от рецепта приготовленного теста и подбирается опытным путём).
- После приготовления вафель раскройте вафельницу: возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), выньте вафли с помощью пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь металлическими предметами, ножом, вилкой

и пр., чтобы не повредить покрытие рабочих поверхностей (8 или 9).

- Для продолжения выпечки вафель сразу налейте очередную порцию теста на нижнюю рабочую поверхность (8 или 9).

ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями (8), не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями. Не прикасайтесь к корпусу (4) устройства во время его работы, для раскрытия вафельницы, держитесь за ручку (2).

- По окончании выпечки вафель выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Когда вафельница полностью остынет, протрите рабочие поверхности (8) влажной салфеткой, после чего вытрите насухо.

Внимание! Во избежание удара электрическим током запрещается погружать вафельницу, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЭНДВИЧЕЙ

Рекомендации по приготовлению сэндвичей.

- Используйте ломтики хлеба средней толщины из пшеничной или ржаной муки.
- Ломтики хлеба должны соответствовать размеру рабочей поверхности (6).

- Рекомендуется смазывать ломтики хлеба растительным маслом, слегка смажьте ломтик хлеба маслом для получения хрустящей корочки. Можно использовать растительное масло с добавлением в него различных приностей, ароматических трав или других специй.
- Следите за количеством начинки, если начинки будет много, то она может вытечь во время приготовления сэндвичей. Используйте в качестве начинки готовое мясо, рыбу, рыбные консервы. Для придания начинке сочности, вы можете добавить небольшое количество майонеза или томатного соуса.
- Используйте только заранее приготовленное мясо или рыбу - вафельница не готовит начинку, а только подогревает её.
- Для приготовления сладких сэндвичей используйте в качестве начинки варенье, джем или конфитюр.
- Не рекомендуется использовать начинку из огурцов или салата, ломтики огурца или листья салата вянут при приготовлении сэндвичей, ограничьте количество овощей с большим количеством влаги, например, помидоров или свежих грибов, при выделении влаги ломтик хлеба может просто раскиснуть.
- Правильно установите вафельницу.
- Установите рабочие поверхности для приготовления сэндвичей (6).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорятся индикаторы (3).

Примечания:

- индикатор (3) красного цвета будет светиться всё время, пока вилка шнура питания вставлена в электрическую розетку;
- индикатор (3) зелёного цвета во время работы будет периодически включаться и выключаться, сигнализируя о работе термостата.
- Когда индикатор (3) зелёного цвета погаснет, возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), раскройте вафельницу, положите на нижнюю рабочую поверхность (6) ломтик хлеба, на него положите начинку, накройте вторым ломтиком хлеба, осторожно закройте вафельницу, сожмите ручки (2) вместе, опустите фиксатор (1).
- Время приготовления сэндвичей от 6 до 8 минут, готовность сэндвичей зависит от вашего вкуса, вы можете выбрать время приготовления по вашему усмотрению.
- После приготовления сэндвичей, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, поднимите фиксатор (1) и раскройте вафельницу.
- Вынимайте готовые сэндвичи с помощью пластиковой или деревянной лопатки. Запрещается использовать острые металлические предметы, во избежание повреждения антипригарного покрытия рабочих поверхностей (6).

ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями (6), не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими

поверхностями (6). Не прикасайтесь к корпусу (4) устройства во время его работы, для раскрытия вафельницы, держитесь за ручку (2).

- По окончании приготовления сэндвичей выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Когда вафельница полностью остынет, протрите рабочие поверхности (6) влажной салфеткой, после чего вытрите насухо.

ВЫПЕЧКА ПЕЧЕНЬЯ

Выпекайте печенье, на примере выпечки вафель (см. раздел ВЫПЕЧКА ВАФЕЛЬ).

- Правильно установите вафельницу.
- Для выпечки печенья установите рабочие поверхности (10).
- Приготовьте тесто.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорятся индикаторы (3).
- Когда индикатор (3) зелёного цвета погаснет, возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), раскройте вафельницу, налейте небольшое количество теста в нижнюю рабочую поверхность (10). Объём теста рекомендуется подобрать опытным путём.
- Сожмите рабочие поверхности (10) опустите фиксатор (1).
- Время выпечки печенья зависит от рецепта приготовленного теста и подбирается опытным путём.

- После приготовления печенья раскройте вафельницу: возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), выньте печенье с помощью пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь металлическими предметами, ножом, вилкой и пр., чтобы не повредить покрытие рабочих поверхностей (10).
- Для продолжения выпечки печенья сразу налейте очередную порцию теста на нижнюю рабочую поверхность (10).

ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями (10), не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями. Не прикасайтесь к корпусу (4) устройства во время его работы, для раскрытия вафельницы, держитесь за ручку (2).

- По окончании выпечки печенья выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Когда вафельница полностью остынет, протрите рабочие поверхности (10) влажной салфеткой, после чего вытрите насухо.

ВЫПЕЧКА ПИРОЖНЫХ «ОРЕШЕК»

- Правильно установите вафельницу.
- Для выпечки пирожных установите рабочие поверхности (11).
- Приготовьте тесто.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорятся индикаторы (3).

- Когда индикатор (3) зелёного цвета погаснет, возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), раскройте вафельницу, налейте небольшое количество теста в нижнюю рабочую поверхность (11).

Примечание: объём теста рекомендуется подобрать опытным путём, не наливая много теста, в противном случае тесто будет вытекать за края углублений в нижней форме (11), в этом случае необходимо удалить излишки теста и после этого полностью сжать рабочие поверхности (11).

- Сожмите рабочие поверхности (11) опустите фиксатор (1).
- Выпекайте пирожные в течение 5-10 минут (время выпечки пирожных зависит от рецепта приготовленного теста и подбирается опытным путём).
- После приготовления печенья раскройте вафельницу: возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), выньте пирожные с помощью пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь металлическими предметами, ножом, вилкой и пр., чтобы не повредить покрытие рабочих поверхностей (11).
- Для продолжения выпечки пирожных сразу налейте очередную порцию теста на нижнюю рабочую поверхность (11).

ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями (11), не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями. Не прикасайтесь к корпусу (4) устройства во время его работы, для раскрытия вафельницы, держитесь за ручку (2).

- По окончании выпечки пирожных выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Когда вафельница полностью остынет, протрите рабочие поверхности (11) влажной салфеткой, после чего вытрите насухо.

ВЫПЕЧКА ПОНЧИКОВ

- Правильно установите вафельницу.
- Для выпечки пончиков установите рабочие поверхности (12).
- Приготовьте тесто.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорятся индикаторы (3).
- Когда индикатор (3) зелёного цвета погаснет, возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), раскройте вафельницу, налейте небольшое количество теста в нижнюю рабочую поверхность (12). Объём теста рекомендуется подобрать опытным путём.
- Сожмите рабочие поверхности (12) опустите фиксатор (1).
- Время выпечки пончиков зависит от рецепта приготовленного теста и подбирается опытным путём.
- После приготовления пончиков раскройте вафельницу: возьмитесь за ручку (2), поднимите фиксатор (1), выньте пончики с помощью пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь металлическими предметами, ножом, вилкой и пр., чтобы не повредить покрытие рабочих поверхностей (12).

- Для продолжения выпечки пончиков сразу налейте очередную порцию теста на нижнюю рабочую поверхность (12).

ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями (12), не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями. Не прикасайтесь к корпусу (4) устройства во время его работы, для раскрытия вафельницы, держитесь за ручку (2).

- По окончании выпечки пончиков выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Когда вафельница полностью остынет, протрите рабочие поверхности (12) влажной салфеткой, после чего вытрите насухо.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой вафельницы, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Очистите рабочие поверхности (6, 8, 9, 10, 11, 12), протрите рабочие поверхности (6, 8, 9, 10, 11, 12) влажной тканью. Пригоревшие остатки продуктов смажьте небольшим количеством растительного масла, подождите 5 минут, после этого уберите их влажной салфеткой.
- Регулярно снимайте и промывайте рабочие поверхности (6, 8, 9, 10, 11, 12) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.

- Корпус вафельницы (4) протрите слегка влажной тканью, после этого вытрите насухо.
- Запрещается использовать для чистки вафельницы металлические мочалки, абразивные чистящие вещества или растворители, так как они могут повредить рабочие поверхности (6, 8, 9, 10, 11, 12) или внешнюю поверхность корпуса вафельницы (4).

ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем, как убрать вафельницу на хранение, проведите чистку устройства.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Вафельница: - 1 шт.
- Рабочие поверхности для выпечки вафель – 2 шт.
- Рабочие поверхности для приготовления сэндвичей – 2 шт.
- Рабочие поверхности для выпечки тонких вафель – 2 шт.
- Рабочие поверхности для выпечки печенья – 2 шт.
- Рабочие поверхности для выпечки пирожных орешек – 2 шт.
- Рабочие поверхности для выпечки пончиков – 2 шт.
- Инструкция: - 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В, ~ 50/60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 850 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или 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.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства – 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

ВАФЛИ ПІСІРГІШ BR2310

Вафли – бұл таңғы астың дәмді нұсқасы, оларды дайындау үшін вафли пісіргішті пайдаланыңыз.

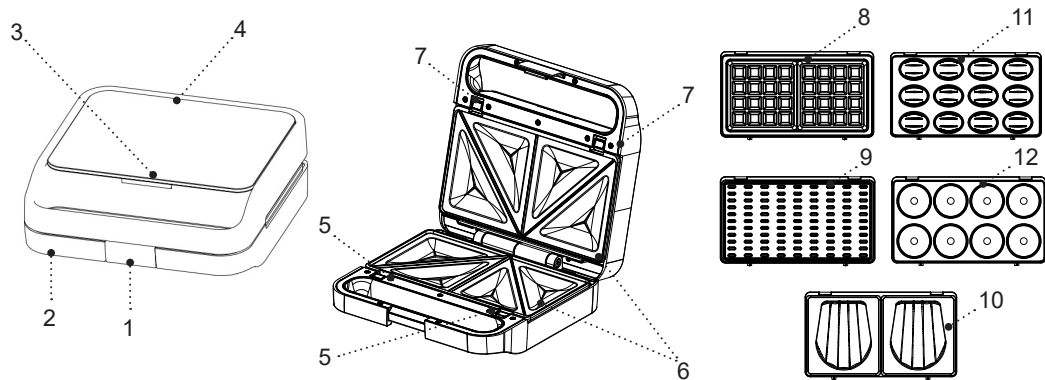
Жеткізілім жинақталымына жұқа вафли, печенье, жаңғақ тәтті нандары, пончиктер, сэндвичтер пісіруге арналған қосымша жұмыс беттері кіреді.

СИПАТТАМАСЫ

1. Бекіткіш
2. Тұтқа
3. Жарық индикаторлары
4. Корпус
5. Төменгі жұмыс бетінің бекіткіштері
6. Сэндвичтерді әзірлеуге арналған жұмыс беттері
7. Жоғарғы жұмыс бетінің бекіткіштері
8. Вафли пісіруге арналған жұмыс беттері
9. Жұқа вафли пісіруге арналған жұмыс беттері
10. Печенье пісіруге арналған жұмыс беттері
11. Жаңғақ тәтті нандарын пісіруге арналған жұмыс беттері
12. Пончиктерді пісіруге арналған жұмыс беттері

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қуаттандыру тізбегінде номиналдық іске қосылу тогы 30 мА аспайтын қорғаныс сөндіру құралын (ҚСҚ) орнатқан дұрыс, ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жүгініңіз.



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Вафли пісіргішті пайдалану алдында қолдану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, оқығаннан кейін болшақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Құралды осы нұсқаулықта баяндалғандай оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Құралды дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкелуі мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз. Қысқа тұйықталу кезінде, жерге қосуы электр тоғы соққысы қаупін төмендетеді.
- Егер розетканың дұрыс орнатылғанына және жерге қосуына сенімді болмасаңыз, электр маманына жүгініңіз.
- Өрт шығу қаупін болдырмау үшін, вафли пісіргішті электр розеткасына қосар алдында «жалғастырыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.

- Вафли пісіргішті желі розеткасына кіру әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, орнықты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Құралды жақсы желдетілетін үй-жайда пайдалану керек, ауаның қалыпты айналымы үшін вафли пісіргіштің маңындағы еркін кеңістік әр жағынан кем дегенде 10-15 см болуы керек.
- Вафли пісіргіш жұмыс істеп тұрған уақытта құралдың пердемен, қабырғалық жабындармен, киіммен, ас үй орамалымен, немесе басқа да оңай тұтанатын материалдармен байланысуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Вафли пісіргішті соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Желіге қосылған құрылғыны, қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны жылу көздерінің, жылыту аспаптарының немесе ашық оттың тікелей жанында пайдаланбаңыз.
- Вафли пісіргішті аэрозольдар пайдаланылатын немесе шашырайтын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Вафли пісіргішті ас үй раковинасына жақын, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да

су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.

- Егер құрылғы суға құлап кетсе, дереу желілік баудың ашасын электр ашалығынан суырыңыз, осыдан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны тексерту немесе жөндеу үшін сервис орталығына жүгініңіз.
- Қуаттандыру бауының ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Жұмыс кезінде вафли пісіргіштің корпусы қатты қызады, күйіп қалмас үшін белгімен «» белгіленген ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Ыстық вафли пісіргішті жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Вафли пісіргіште өнімдер болмаса, құрылғыны қосуға тыйым салынады.
- Будың жұмыс беттерінің арасындағы саңылаулардан бу шығуынан сақ болыңыз, қолыңызды жақындатпаңыз және дененің басқа ашық жерлерін жұмыс беттерінің саңылауларына жақын ұстамаңыз.
- Вафлилерді және басқа өнімдерді пісіргеннен кейін бірден шығарып алыңыз, егер өнімдер қосулы құрылғыда ұзақ уақыт тұрса, олар өртеніп кетуі мүмкін.
- Пісірілген вафлилерді және басқа өнімдерді жұмыс беттерінің жабыспайтын жабындарын зақымдауы мүмкін металл заттармен алуға тыйым салынады, жабыспайтын беттерге арналған асүйлік керек-жарақтарын пайдаланыңыз.

- Құралды пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Вафли пісіргішті электр желісінен ажыратқанда, қуат баусымының ашасынан ұстаңыз және оны электр розеткасынан абайлап суырыңыз, қуат баусымынан тартпаңыз — бұл оның зақымдалуына және қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Құрылғы корпусын, қуат баусымын және қуат баусымының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануын болдырмау үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балалар жұмыс бетіне, құрылғы корпусына, желі бауына немесе желі бауының ашасына жақындауына рұқсат бермеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше мұқият болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.

- Аспап дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) пайдалануына арналмаған, сондай-ақ егер олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілмесе.
- Желі бауының бүтіндігін мезгілімен тексеріп отырыңыз.
- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігіңізден жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болған кезде, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін оны электр желісінен ажыратыңыз және авторланған сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, оны тек зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН, ҚҰРАЛДЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА

Құралды кері температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны қаптамадан шығарыңыз және пайдалану алдында 4 сағат күтіңіз.

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтаңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралды зақымдануына қатысты байқаңыз зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құралды 60 Гц жиіліктегі электр желісінде пайдалану кезінде ешқандай қосымша әрекет қажет емес.
- Тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз және вафли пісіргішті ашыңыз.
- Бір уақытта бекіткіштерді (5) басыңыз және төменгі жұмыс бетін шешіп алыңыз, сол сияқты бейткіштерге (7) басып, жоғарғы жұмыс бетін шешіп алыңыз.
- Жұмыс беттерін (6, 8, 9, 10, 11, 12) жылы сумен бейтарап жуу құралын пайдаланып жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Қажетті жұмыс беттерінің жиынтығын (6, 8, 9, 10, 11, 12) орнатыңыз, ол үшін алдымен жұмыс

бетінің төменгі бөлігін салыңыз, содан кейін жұмыс бетінің жоғарғы жағын бекіткіштер (5) іске қосылғанға дейін басыңыз, сол сияқты жоғарғы жұмыс бетін салыңыз, орнатылған жұмыс беттерінің (6, 8, 9, 10, 11, 12) мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны алғаш рет пайдалану алдында орнатылған жұмыс беттерін (6, 8, 9, 10, 11, 12) аздаған өсімдік майымен майлауға кеңес беріледі.
- Вафли пісіргішті жабыңыз және қуаттадыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз, осы кезде индикаторлар (3) жанады.
- Жасыфл түсті индикатор (3) өшкеннен кейін қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз және вафли пісіргіштің толық суығанын күтіңіз.
- Тұтқаны (2) ұстап, бекіткішті (1) көтеріңіз, вафли пісіргішті ашыңыз, қағаз майлықпен немесе таза матамен өсімдік майының қалдықтарын орнатылған жұмыс беттерінен (6, 8, 9, 10, 11, 12) сүртіп тастаңыз.

Ескертпе:

- құралды алғаш рет қосқан кезде аздаған түтін мен бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс және кепілдік жағдайы болып табылмайды;
- бөтен иіс бірінші пісірілген вафлидің дәмін өзгертуі мүмкін, сондықтан бірінші пісірген вафлиді жемеген дұрыс.

ВАФЛИ/ЖҰҚА ВАФЛИ ӨЗІРЛЕУ

- Қамырды дайындаңыз.
- Вафли пісіргішті дұрыстап орнатыңыз.
- Вафли пісіруге арналған жұмыс беттерді (8 немесе 9) орнатыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электрлік розеткаға салыңыз, осы кезде индикаторлар (3) жанады.

Ескертпе:

- қуаттандыру бауының ашасы электрлік розеткаға салынып тұрған уақытта қызыл түсті индикатор (3) тұрақты жанып тұрады;
- вафли пісіргіш жұмыс істеп тұрған уақытта жасыл түсті индикатор (3) мезгіл-мезгіл өшіп, жанып тұрады, ол термостаттың жұмысы туралы белгі береді.
- Жасыл түсті индикатор (3) сөнгенде, тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, вафли пісіргішті ашыңыз, төменгі жұмыс бетіне (8 немесе 9) біраз мөлшерде қамыр құйыңыз.
- Жұмыс беттерін (8 немесе 9) қысыңыз бекіткішті (1) босатыңыз.
- Вафлиді 3-5 минут пісіріңіз (вафли пісірудің уақыты дайындалған қамырдың рецептіне байланысты болады және тәжірибелі түрде таңдалады).
- Вафли пісірген кезде вафли пісіргішті ашыңыз: тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, вафлиді пластмассалық немесе ағаш қалақшаның көмегімен шығарып алыңыз. Жұмыс беттерінің (8

немесе 9) жабынын зақымдап алмау үшін металл бұйымдарды, пышақты, шанышқыны және т.б. пайдаланбаңыз.

- Вафли пісіруді жалғастыру үшін қамырдың кезекті бөлігін төменгі жұмыс бетіне (8 немесе 9) бірден құйыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! - Жұмыс беттері (8) арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақтаныңыз, жұмыс беттері арасындағы саңылауларға қолыңызды тақамансыз және дененің басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оның корпусына (4) қол тигізбеңіз, вафли пісіргішті ашу үшін тұтқадан (2) ұстаңыз.

- Вафли пісіріп болғаннан кейін қуаттандыру бауының ашасын электр розеткадан шығарыңыз, құрылғыны ашық қалдырып, оны суытып алыңыз.
- Вафли пісіргіш толық суығаннан кейін жұмыс беттерін (8 немесе 9) дымқыл майлықпен сүртіп, артынан құрғатып сүртіп алыңыз.

Назар аударыңыз! Электр тогының соғуына жол бермеу үшін вафли пісіргішті, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауынның ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.

СЭНДВИЧТЕРДІ ӨЗІРЛЕУ

Сэндвич әзірлеу бойынша ұсыныстар

- Бидай немесе қара бидай ұнынан жасалған орташа қалыңдықтағы нан кесектерін қолданыңыз.
- Нан кесектері жұмыс бетінің (6) мөлшеріне сәйкес келуі керек.
- Нан кесектерін өсімдік майымен майлау ұсынылады, қытырлақ қыртысын жасау үшін нан кесектерін маймен аздап майлаңыз. Түрлі дәмдеуіштерді, хош иістендіргіш шөптерді немесе басқа да дәмдеуіштерді қосып, өсімдік майын пайдалануға болады.
- Салма мөлшерін бақылаңыз, егер салмасы көп болса, онда ол сэндвич жасау кезінде ағып кетуі мүмкін. Дайын ет, балық, консервіленген балықты салма ретінде пайдаланыңыз. Салындыны шырды ету үшін, сіз біраз мөлшерде майонез немесе томат тұздығын қоса аласыз.
- Тек алдын-ала дайындалған ет немесе балықты қолданыңыз - вафли пісіргіш салындыны пісірмейді, оны тек қыздырады.
- Тәтті сэндвич жасау үшін салма ретінде қайнатпа, джем немесе конфитюрді пайдаланыңыз.
- Қияр немесе салат салмасын пайдалану ұсынылмайды, сэндвич жасау кезінде қияр тілімдері немесе салат жапырақтары солып қалады, қызанақ немесе балғын саңырауқұлақтар сияқты ылғалдылығы жоғары көкөністер мөлшерін шектеңіз, ылғал шыққан кезде нан тілімі жай қышқылданып кетуі мүмкін.

- Вафли пісіргішті дұрыстап орнатыңыз.
- Сэндвичтерді әзірлеуге арналған жұмыс беттерін (6) орнатыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электрлік розеткаға салыңыз, осы кезде индикаторлар (3) жанады.

Ескертпе:

- қуаттандыру бауының ашасы электрлік розеткаға салынып тұрған уақытта қызыл түсті индикатор (3) тұрақты жанып тұрады;
- жасыл түсті индикатор (3) жұмыс кезінде, мезгіл-мезгіл қосылып және сөніп отырады, ол термостат жұмыс істеп тұрғанының белгісі.
- Жасыл түсті индикатор (3) сөнген кезде, тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, вафели пісіргішті ашыңыз, төменгі жұмыс бетіне (6) нан тілімін қойыңыз, оған салындыны салыңыз, екінші нан тілімімен жабыңыз, ақырын вафелипісіргішті жабыңыз, тұтқаларын (2) біріктіріп қысыңыз, бекіткішті (1) босатыңыз.
- Сэндвичтерді дайындау уақыты 6-дан 8 минутқа дейін, сэндвичтердің дайындығы сіздің талғамыңызға байланысты, сіз пісіру уақытын өз қалауыңыз бойынша таңдай аласыз.
- Сэндвичтерді дайындағаннан кейін қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз және вафли пісіргішті ашыңыз.
- Дайын болған сэндвичтерді пластик немесе ағаш қалақшамен шығарыңыз. Жұмыс беттерінің күйге

қарсы жабынына (6) зақым келтірмеу үшін үшкір металл заттарды пайдалануға тыйым салынады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс беттері (6) арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақтаныңыз, жұмыс беттері (6) арасындағы саңылауларға қолыңызды тақамансыз және дененің басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оның корпусын (4) ұстамаңыз, вафли пісіргішті ашу үшін тұтқадан (2) ұстаңыз.

- Сэндвичтерді пісіріп болғаннан кейін қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз, құрылғыны ашық қалдырып, оны суытып алыңыз.
- Вафли пісіргіш толық суығаннан кейін, жұмыс беттерін (6) дымқыл майлықпен сүртіп, артынан құрғатып сүртіп алыңыз.

ПЕЧЕНЬЕ ПІСІРУ

Печеньелерді пісіріңіз, вафлиді пісіру үлгісімен (ВАФ-ЛИДІ ПІСІРУ бөлімін қараңыз).

- Вафли пісіргішті дұрыс орнатыңыз.
- Печенье пісіру үшін жұмыс беттерін (10) орнатыңыз.
- Қамырды дайындаңыз.
- Қуат баусымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде индикаторлар (3) жанады.
- Жасыл түсті индикатор (3) сөнген кезде, тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, вафли пісір-

гішті ашыңыз, қамырдың аз мөлшерін төменгі жұмыс бетіне (10) құйыңыз. Қамыр көлемін тәжірибелік жолмен таңдау ұсынылады.

- Жұмыс беттерін (10) қысыңыз бекіткішті (1) төмен түсіріңіз.
- Печеньелерді пісіру уақыты дайындалған қамырдың рецептіне байланысты және тәжірибелік жолмен таңдалады.
- Печенье дайындалғаннан кейін вафли пісіргішті ашыңыз: тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, печеньелерді пластмасса немесе ағаш қалақпен шығарып алыңыз. Жұмыс беттерінің (10) жабынына зақым келтірмеу үшін, металл заттарды, пышақты, шанышқыны және т.б. қолданбаңыз.
- Печеньелерді пісіруді жалғастыру үшін қамырдың келесі бөлігін бірден төменгі жұмыс бетіне (10) құйыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Будың жұмыс беттерінің (10) арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақ болыңыз, қолдарыңызды жақындатпаңыз және денеңіздің басқа ашық жерлерін жұмыс беттерінің саңылауларына жақын ұстамаңыз. Құрылғының корпусына (4) оның жұмысы кезінде қол тигізбеңіз, вафли пісіргішті ашу үшін тұтқасынан (2) ұстаңыз.

- Печеньелерді пісіруді аяқтағаннан кейін, қуат баусымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз да, құрылғыны ашық қалдырып, суытыңыз.
- Вафли пісіргіш толығымен салқындаған кезде, жұмыс беттерін (10) дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

«ЖАҢҒАҚ» ТӘТТІ НАНДАРЫН ПІСІРУ

- Вафли пісіргішті дұрыс орнатыңыз.
- Тәтті нандарды пісіру үшін жұмыс беттерін (11) орнатыңыз.
- Қамырды дайындаңыз.
- Қуат баусымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде индикаторлар (3) жанады.
- Жасыл түсті индикатор (3) сөнген кезде, тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, вафли пісіргішті ашыңыз, қамырдың аз мөлшерін төменгі жұмыс бетіне (11) құйыңыз.

Ескертпе: қамырдың көлемін тәжірибелік түрде таңдау ұсынылады, қамырды көп құймаңыз, әйтпесе қамыр төменгі қалыптағы (11) ойықтардың шеттерінен ағып кетеді, бұл жағдайда артық қамырды алып тастау керек, содан кейін жұмыс беттерін (11) толығымен қысу керек.

- Жұмыс беттерін (11) қысыңыз бекіткішті (1) төмен түсіріңіз.
- Тәтті нандарды 5-10 минут пісіріңіз (тәтті нандарды пісіру уақыты дайындалған қамырдың рецептіне байланысты және тәжірибелік жолмен таңдалады).
- Печенье дайындалғаннан кейін вафли пісіргішті ашыңыз: тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, тәтті нандарды пластмасса немесе ағаш қалақпен шығарып алыңыз. Жұмыс беттерінің (11) жабынына зақым келтірмеу үшін, металл заттарды, пышақты, шанышқыны және т.б. қолданбаңыз.

- Тәтті нандарды пісіруді жалғастыру үшін қамырдың келесі бөлігін бірден төменгі жұмыс бетіне (11) құйыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұдың жұмыс беттерінің (11) арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақ болыңыз, қолдарыңызды жақындатпаңыз және денеңіздің басқа ашық жерлерін жұмыс беттерінің саңылауларына жақын ұстамаңыз. Құрылғының корпусына (4) оның жұмысы кезінде қол тигізбеңіз, вафли пісіргішті ашу үшін тұтқасынан (2) ұстаңыз.

- Тәтті нандарды пісіруді аяқтағаннан кейін, қуат баусымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз да, құрылғыны ашық қалдырып, суытыңыз.
- Вафли пісіргіш толығымен салқындаған кезде, жұмыс беттерін (11) дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

ПОНЧИКТЕРДІ ПІСІРУ

- Вафли пісіргішті дұрыс орнатыңыз.
- Пончиктерді пісіру үшін жұмыс беттерін (12) орнатыңыз.
- Қамырды дайындаңыз.
- Қуат баусымының ашасын электр розеткасына қосыңыз, бұл кезде индикаторлар (3) жанады.
- Жасыл түсті индикатор (3) сөнген кезде, тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, вафли пісіргішті ашыңыз, қамырдың аз мөлшерін төменгі жұмыс бетіне (12) құйыңыз. Қамыр көлемін тәжірибелік жолмен таңдау ұсынылады.
- Жұмыс беттерін (12) қысыңыз бекіткішті (1) төмен түсіріңіз.

- Пончиктерді пісіру уақыты дайындалған қамырдың рецептіне байланысты және тәжірибелік жолмен таңдалады.
- Пончиктерді дайындағаннан кейін вафли пісіргішті ашыңыз: тұтқадан (2) ұстаңыз, бекіткішті (1) көтеріңіз, пончиктерді пластмасса немесе ағаш қалақпен шығарып алыңыз. Жұмыс беттерінің (12) жабынына зақым келтірмеу үшін, металл заттарды, пышақты, шанышқыны және т.б. қолданбаңыз.
- Пончиктерді пісіруді жалғастыру үшін қамырдың келесі бөлігін бірден төменгі жұмыс бетіне (12) құйыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұдың жұмыс беттерінің (12) арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақ болыңыз, қолдарыңызды жақындатпаңыз және денеңіздің басқа ашық жерлерін жұмыс беттерінің саңылауларына жақын ұстамаңыз. Құрылғының корпусына (4) оның жұмысы кезінде қол тигізбеңіз, вафли пісіргішті ашу үшін тұтқасынан (2) ұстаңыз.

- Пончиктерді пісіруді аяқтағаннан кейін, қуат баусымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз да, құрылғыны ашық қалдырып, суытыңыз.
- Вафли пісіргіш толығымен салқындаған кезде, жұмыс беттерін (12) дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Вафли пісіргішті тазалаудың алдында қуаттандыру бауының ашасын электр розеткадан шығарыңыз.

рыңыз, құрылғыны ашық қалдырып, оны суытып алыңыз.

- Жұмыс беттерін (6, 8, 9, 10, 11, 12) тазалаңыз, жұмыс беттерін (6, 8, 9, 10, 11, 12) дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қамырдың күйіп кеткен қалдықтарын аздаған өсімдік майымен сүртіңіз, 5 минут күтіңіз, содан кейін оларды дымқыл майлықпен сүртіп алыңыз.
- Жұмыс беттерін (6, 8, 9, 10, 11, 12) мезгілімен шешіп алып отырыңыз және жылы сумен бейтарап жуу құралын пайдаланып жуып отырыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Вафли пісіргіштің корпусын (4) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан соң құрғатып сүртіңіз.
- Вафли пісіргішті тазалау үшін металл жуғыштарды, абразивті тазартқыш заттарды немесе еріткіштерді қолдануға тыйым салынады, себебі олар жұмыс беттерін (6, 8, 9, 10, 11, 12) немесе вафли пісіргіштің сыртқы бетін (4)

САҚТАУ

- Вафли пісіргішті ұзақ уақыт сақтауға қоярдың алдында, құралды тазалаңыз.
- Құралды салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

- Вафли пісіргіш: - 1 дн.
- Вафли пісіруге арналған жұмыс беттері – 2 дн.

- Сэндвичтерді дайындауға арналған жұмыс беттері – 2 дана.
- Жұқа вафлилерді пісіруге арналған жұмыс беттері – 2 дана.
- Печенье пісіруге арналған жұмыс беттері – 2 дана.
- Жаңғақ тәтті нандарын пісіруге арналған жұмыс беттері – 2 дана.
- Пончиктерді пісіруге арналған жұмыс беттері – 2 дана.
- Нұсқаулық: - 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы: 220-240 В, ~ 50/60 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 850 Вт

КӨДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай көдеге асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинақталымға кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі көдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды көдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі пайдаға асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құралдың дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құралдың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.

Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем
лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7 (495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

 **BRAYER**