РУССКИЙ

Вафельница

Описание

1. Зажим
2. Ручка
3. Верхняя форма
4. Регулятор степени нагрева
5. Индикатор включения в сеть
6. Индикатор готовности
7. Нижняя форма
8. Конус для сворачивания рожков

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

Необходимые меры безопасности
Перед использованием вафельницы внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, изложенному в данной инструкции. Нетрадиционное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Не разрешайте детям использовать вафельницу в качестве игрушки.
Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. **Опасность заключается в том, что ребенок может задохнуться!**

- Перед включением в сеть убедитесь, что напряжение в электросети сети соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «вороньлапой»: включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к крамы рабочих форм во избежание получения ожогов.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание.

- Никогда не извлекайте продукты из вафельницы острыми предметами, они могут повредить антипригарное покрытие рабочих форм.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остыл.
- Устройство должно быть отключено от сети перед чисткой, а также в тех случаях, когда вы им не пользуетесь.
Следует избегать свисания сетевого шнура со стола и не допускать контакта шнура с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
При отключении вилки сетевого шнура из розетки не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.
Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно извлечь прибор из воды. Для проверки или ремонта прибора следует обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед первым использованием

1. Перед включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
2. Протрите антипригарное покрытие влажной тканью или губкой, после чего вытрите его насухо.
3. Перед использованием прибора в первый раз нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих форм (3, 7), распределите его по всей поверхности, излишки удалите бумажной салфеткой. Закройте прибор, вставьте вилку сетевого шнура в розетку на 5-10 минут, после чего отключите прибор.
4. Дождитесь полного остывания рабочих форм (3, 7) вафельницы и удалите остатки растительного масла.

Примечание: При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма и посторонного запаха. Это допустимо и дефектом не является.

Эксплуатация вафельницы

1. Слегка смажьте маслом антипригарное покрытие рабочих форм (3, 7).
2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится индикатор включения в сеть (5), рабочие формы (3, 7) начнут нагреваться.
3. С помощью регулятора (4)установите требуемую степень нагрева.
4. При достижении заданной температуры загорится индикатор готовности (6), после чего можно приступать к приготовлению вафель.
5. Одной рукой потяните зажим (1) на себя, а другой рукой, держась за ручку (2), приподнимите верхнюю форму (3).
6. Осторожно налейте требуемое количество заранее приготовленного жидкого теста (см. Примерные рецепты) в центр нижней формы (7).
7. Закройте формы (3, 7), зафиксируйте их зажимом (1).

Внимание!
- *При превышении необходимого количества теста будет невозможно полностью сомкнуть верхнюю (3) и нижнюю (7) формы, в этом случае необходимо удалить излишки теста и полностью сомкнуть формы (3, 7).*
Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм во избежание получения ожогов.
- *Во время работы индикатор (6) будет гаснуть и загораться, сигнализируя о том, что поддерживается заданная температура рабочих форм (3, 7).*
8. Примерно через 1-2 минуты проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю форму (3), держась за ручку (2). Если вафли не готовы, закройте вафельницу и подождите некоторое время.
9. После того, как тесто приобретет золотистый цвет, аккуратно извлеките готовые вафли, используя пластиковую или деревянную лопатку.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание.

Примечание:
- *Время приготовления вафель может меняться в зависимости от используемых ингредиентов.*
- *Для того, чтобы вынуть вафли из формы, нельзя использовать острые или металлические предметы (ножи, металлические лопатки и т.п.), так как это приведет к повреждению антипригарного покрытия форм (3, 7).*

10. Используйте конус (8) для приготовления вафельных рожков. Как только вафли будут готовы, быстро извлеките ее из вафельницы и положите на сухое чистое полотенце. Сверху положите конус(8) и, пока могут полопешем, оберните вафлю вокруг конуса (8). Подождите несколько секунд, чтобы форма зафиксировалась.
11. Завершив выпечку вафель, отключите прибор, для этого следует вынуть вилку сетевого шнура из розетки. Оставьте прибор открытым, и дайте ему остыть.

Чистка и уход

- Отключите вафельницу, вынув вилку сетевого шнура из розетки.
- Дайте прибору полностью остыть, для этого рекомендуется поднять верхнюю форму (3).
- Удалите остатки теста, протрите антипригарную поверхность влажной тканью. При необходимости используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.
- Для чистки прибора не используйте абразивные вещества или металлические мочалки, так как они могут повредить внутреннюю антипригарную поверхность или внешний вид прибора.
- Никогда не погружайте прибор в воду!
- Для удаления остатков теста используйте мягкую щетку.

Внимание! Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости.

Хранение

- Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства.
- Смотайте шнур питания.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Обычные вафли

Ингредиенты:
- 4 яйца
- 1/2 л молока
- 500 г муки
- 150 г масла или маргарина
- 4 ст. л. сахара
- 2 ч. л. разрыхлителя

- Отделите белки от желтков и взбейте белки.
- Растопите маргарин и немного остудите его.
- Просейте муку, добавьте сахар, разрыхлитель, растопленный маргарин и перемешайте. Введите белки, продолжая перемешивать, а затем желтки.
- Выпекайте вафли на разогретых формах около 3 минут.

Обычные домашние вафли

Ингредиенты:
- 6 яиц
- 500 г муки
- Сода
- Цедра лимона
- Ванилин по вкусу
- Молоко

Сливочные вафли

Ингредиенты:
- 125 г маргарина или масла
- 30 г сахара
- 100 г муки
- 4 яйца
- ванилин по вкусу
- 4 ст. ложки сливок
- Вода

Комплектация

Вафельница – 1 шт.
Конус для сворачивания рожков – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 800 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора - не менее 3 лет

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

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг
Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг
Сделано в КНР

ENGLISH

Waffle maker

Description

1. Clamp
2. Handle
3. Upper form
4. Heating degree control
5. Power indicator
6. Ready indicator
7. Lower form
8. Cone maker

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.

Necessary Safety Measures
Read this instruction manual carefully before using waffle maker and keep it for the whole operation period. Use the unit according to its intended purpose only, as it is set forth in this instruction manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Never allow children to use the unit as a toy.
This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger, that can be caused by improper usage of the unit.
For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children play with polyethylene bags and film. **Suffocation danger!**

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- In order to avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging the unit in.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave the operating unit unattended.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Install the device in places with proper ventilation. To avoid fire do not place the unit near curtains and do not cover it during operation.
- Be careful: unit body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces.
- Avoid steam output from gaps between operating forms, be careful, do not touch and do not place open parts of your body near the edges of operating forms in order to avoid getting of burns.

ATTENTION! Take the waffles out of the unit immediately after you made them. Keeping waffles in the switched on unit for a long time can burn them.

- Never use sharp objects to take foods out of the waffle maker, it can damage the non-stick coating.
- Do not move the unit until it cools down completely.
- Unplug the unit before cleaning as well as in those cases when you do not use it.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- When unplugging the power cord plug do not pull the cord but hold the plug with your hand.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Do not use the unit next to kitchen sink, do not expose it to moisture.
- In order to avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself in water or any other liquids. If it happened DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and only then take it out of water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
- From time to time check power cord and plug integrity.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, the unit works improperly or after it fell. Do not try to repair the unit by yourself. Contact the authorized service center for all repair issues.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

Before the first operation

1. Before switching on the unit, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit housing.
2. Wipe the non-stick coating with a damp cloth or a sponge and then rub it dry.
3. Before using the unit for the first time, add a little vegetable oil on the non-stick coating of the operating forms (3, 7) and spread it over the whole surface, wipe the surplus oil with a paper cloth. Close the unit and insert the plug into the socket for 5-10 minutes, then unplug the unit.
4. Wait until the waffle maker operating forms (3, 7) cool off completely and remove the remains of vegetable oil.

Note: *While the first switching the heating elements burn, therefore occurrence of a small amount of smoke or foreign smell is possible. It is normal and is not a sign of malfunction.*

Waffle maker usage

1. Oil the non-stick coating of operating forms (3, 7) slightly.
2. Insert the plug into the socket, the power indicator (5) will light up, the operating forms (3, 7) will start heating up.
3. Use the control (4) to set the required heating degree.
4. When the preset temperature is reached the ready indicator (6) will light up, now you can start making waffles.
5. Pull the clamp (1) towards yourself with one hand and lift the upper form (3) holding the handle (2) with the other hand.
6. Carefully pour out the required amount of the preliminarily made liquid dough (see the Recipes examples) into the center of lower form (7).
7. Close the forms (3, 7), fix them with the clamp (1).

ATTENTION! Take the waffles out of the unit immediately after you made them. Keeping waffles in the switched on unit for a long time can burn them.

8. Approximately in 1-2 minutes check the readiness of the waffles by lifting the upper form (3), holding the handle (2). If the waffles are not ready, close the unit and wait for some time.
9. When the dough gets gold color carefully remove the ready waffles using a plastic or a wooden spatula.

ATTENTION! Take the waffles out of the unit immediately after they are ready. Keeping waffles in the switched on unit for a long time can burn them.

Note:
- *Cooking time can change depending on the ingredients used.*
- *Do not use sharp or metal objects (knives, metal spatulas etc.) to remove waffles from the forms, as it leads to damaging of non-stick coating of operating forms (3, 7).*

10. Use cone (8) to make waffle cones. As soon as the waffle is ready take it out of the waffle maker and put it on the dry clean towel. Put the cone (8) on top and wrap the waffle around the cone (8) with the help of towel. Wait for several seconds to get the waffle form fixed.
11. When you stop baking waffles, switch off the unit, for this you should take the plug out of the socket. Leave the unit opened and let it cool down.

Cleaning and care

- Switch the unit off by taking the power cord plug from the socket.
- Let the unit cool down completely, it is recommended to open the upper form (3) for this
- Remove the remaining dough, wipe the non-stick coating with a damp cloth, using a soft detergent, and rub it dry.
- Never use abrasives or metal sponges for cleaning, as they can damage the non-stick coating or outer appearance of unit.
- Never immerse the unit into water!
- Use a soft brush to remove the remaining dough.

Attention! In order to avoid electric shock do not emmerse the unit in water or other liquids.

Storage

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Wind the power cord.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

RECIPES OF WAFFLES DOUGH

Traditional waffles

Ingredients:
- 4 eggs
- 1/2 l of milk
- 500 g of flour
- 150 g of butter or margarine
- 4 tablespoons of sugar
- 2 tea spoons of leaven

- Divide whites of the eggs from yolks and beat the whites.
- Melt margarine and cool it a bit.
- Sift out flour, add sugar, leaven, melt margarine and gradually stir.
- Add the whites, continuing to stir and then add the yolks.
- Bake waffles in the heated forms for about 3 minutes.

Traditional home-made waffles

Ingredients:
- 250 g of butter or margarine
- 250 g of sugar
- 6 eggs
- 500 g of flour
- Soda
- Lemon rind
- Vanillin to taste
- Milk

Cream waffles

Ingredients:
- 125 g of butter or margarine
- 30 g of sugar
- 100 g of flour
- 4 eggs
- Vanillin to taste
- 4 table spoons of cream
- Water

Delivery set

Waffle maker – 1 pc.
Cone maker – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximum power consumption: 800 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is not less than 3 years.

Guarantee
Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of the guarantee.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

DEUTSCH

Waffeleisen

Beschreibung

1. Sperre
2. Griff
3. Obere Form
4. Schalter der Heizstufen
5. Betriebskontrolleuchte
6. Betriebsbereitschaftsanzeige
7. Untere Form
8. Kegel für Waffelschalenrollen

Achtung!
Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen. Wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

NOTWENDIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN
Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Nutzung aufmerksam durch und bewahren sie diese Betriebsanleitung während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Es ist nicht gestattet, das Waffeleisen als Kinderspielzeug zu nutzen.
Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. **Erstickungsgefahr.**

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker" ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Zur Vermeidung der Feuergefahr benutzen Sie Übergangsformstücke bei der Anschaltung der Anlage in die elektrische Steckdose nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät im Freien zu nutzen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile hitzebeständige Oberfläche, so dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen. Um die Feuergefahr zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in der Nähe von Vorhängen oder Gardinen, bedecken Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
Seien Sie vorsichtig: während des Betriebs wird das Gehäuse des Geräts stark erhitzt, berühren Sie nie heiße Oberflächen des Geräts.
Nehmen Sie Acht vor dem Dampfaustritt aus den Spalten der Formen, seien Sie vorsichtig, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile an den Rändern der Formen nicht zu nah, um Brandrisiko zu vermeiden.

ACHTUNG! Nehmen Sie Waffeln sofort nach der Zubereitung heraus, ihr längeres Bleiben im eingeschalteten Gerät kann zu ihrem Anbrennen führen.

- Es ist nicht gestattet, fertige Waffeln aus dem Waffeleisen mit scharfen Gegenständen herauszunehmen, das kann zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, bis es völlig kalt wird.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz immer ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, sowie heiße Oberflächen oder scharfe Ränder der Möbelstücke nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abschalten vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie es am Stecker.
- Greifen Sie den Stecker des Netzkabels mit den nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu nutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, BERÜHREN SIE ES NICHT, aber schalten Sie es sofort vom Netz ab und danach holen Sie es aus dem Wasser. Um das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen, wenden Sei sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel und den Netzstecker auf Beschädigungen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbstständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET.

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
2. Wischen Sie die Antihaftbeschichtung mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm, danach trocknen Sie es.
3. Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts schmieren Sie die Antihaftbeschichtung der Formen (3, 7) mit kleiner Menge Pflanzenöl ein und verteilen Sie es gleichmäßig, entfernen Sie das Restpflanzenöl mit einem Papiertuch. Klappen Sie das Gerät zu und schalten Sie den Netzstecker in die Steckdose für 5-10 Minuten ein, danach schalten Sie das Gerät aus.
4. Warten Sie ab, bis die Formen (3, 7) komplett abgekühlt werden und entfernen Sie Pflanzenölreste.

Anmerkung: *Verbrennung von Heizelementen beim ersten Einschalten des Geräts kann zur Entstehung des Rauchs oder eines fremden Geruches führen. Es ist normal und ist kein Defekt.*

Inbetriebnahme des Waffeleisens

1. Schmieren Sie die Antihaftbeschichtung der Formen (3, 7) mit ein bisschen Pflanzenöl.
2. Stecken Sei den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei leuchtet die Betriebskontrolleuchte (5) auf, die Formen (3, 7) beginnen sich aufzuwärmen.
3. Stellen Sie die gewünschte Heizstufe mit dem Schalter (4) ein.
4. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, leuchtet die Betriebsbereitschaftsanzeige (6) auf, danach können Sie mit der Zubereitung von Waffel beginnen.
5. Stellen Sie die Sperre (1) mit einer Hand und heben Sie die obere Form (3) mit der anderen, indem Sie sich am Griff (2) halten.
6. Gießen Sie vorsichtig die notwendige Menge des im voraus vorbereiteten Flüssigteigs (siehe Beispiele der Rezepte) ins Zentrum der unteren Form (5) ein.
7. Schließen Sie die Formen (3, 7) zu, befestigen Sie diese mit der Sperre (1).

Achtung!
- *Falls Sie zu viel Teig nehmen, wird es nicht möglich sein, die obere (3) und die untere (7) Formen zusammendrücken, in diesem Falle entfernen Sie den Teigüberschuss und drücken Sie die Formen (3, 7) zusammen.*
- *Nehmen Sie Acht vor dem Dampfaustritt aus den Spalten der Formen, seien Sie vorsichtig, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile an den Rändern der Formen nicht zu nah, um Brandrisiko zu vermeiden.*

8. Prüfen Sie in ca. 1-2 Minuten die Bereitschaft von Waffeln, indem Sie die obere Form (3) heben und sich am Griff (2) halten. Falls Waffeln noch nicht fertig sind, schließen Sie das Waffeleisen zu und warten Sie einige Zeit ab.
9. Nachdem der Teig bräunlich wird, nehmen Sie vorsichtig fertige Waffeln heraus, indem Sie eine Plastik- oder Holzschaufel benutzen.

ACHTUNG! Nehmen Sie Waffeln sofort nach der Zubereitung heraus, ihr längeres Bleiben im eingeschalteten Gerät kann zu ihrem Anbrennen führen.

Anmerkung:
- *Die Zubereitungszeit der Waffeln ändert sich je nach den gewählten Zutaten ab.*
- *Es ist nicht gestattet, Waffeln aus dem Waffeleisen mit scharfen oder Metallgegenständen (Messer, Metallschaufeln usw.) herauszunehmen, das kann zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung der Formen (3, 7) führen.*

10. Benutzen Sie den Kegel (8) für Waffelschalenzubereitung. Sobald die Waffel fertig ist, nehmen Sie diese aus dem Waffeleisen heraus und legen Sie diese auf das trockene saubere Handtuch. Legen Sie den Kegel (8) von oben und wickeln Sie die Waffel um den Kegel (8) ein. Warten Sie einige Sekunden ab um die Form fixieren zu lassen.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose nach der Beendigung der Zubereitung von Waffeln. Lassen Sie das Gerät offen stehen und abkühlen.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Waffeleisen aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, heben Sie dafür die obere Form (3).
- Entfernen Sie Teigreste, wischen Sie die Antihaftbeschichtung mit feuchtem Tuch, nutzen Sie dabei ein weiches Reinigungsmittel, danach wischen Sie diese mit einem trockenen Tuch ab.
- Es ist nicht gestattet, Metallbürsten und Abrasivmittel für die Reinigung zu nutzen, weil die Antihaftbeschichtung oder das Aussehen des Geräts dadurch beschädigt werden können.
- Es ist nicht gestattet, das Gehäuse des Geräts ins Wasser zu tauchen.
- Nutzen Sie eine weiche Bürste für die Entfernung von Teigresten.

Achtung! Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.

Aufbewahrung

- Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es komplett reinigen.
- Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

BEISPIELE DER REZEPTE FÜR WAFFELTEIG

Traditionelle Waffeln

Zutaten:
- 4 Eier
- 1/2 Liter Milch
- 500 g Mehl
- 150 g Butter oder Margarine
- 4 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Quellmehl

- Trennen Sie Eiweiße vom Eigelb ab und schlagen Sie Eiweiße.
- Lassen Sie die Margarine schmelzen und kühlen Sie sie ein wenig ab.
- Sieben Sie Mehl durch, geben Sie Zucker, Quellmehl, geschmolzene Margarine zu und mischen Sie alles durch.
- Geben Sie Eiweiße zu, setzen Sie die Durchmischung durch, danach geben Sie Eigelb zu.
- Bereiten Sie Waffeln mit aufgeheizten Formen ca. 3 Minuten zu.

Traditionelle Haushaltswaffeln

Zutaten:
- 250 g Margarine oder Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 500 g Mehl
- Soda
- Zitronenschale
- Vanillin nach Geschmack
- Milch

Milchbutterwaffeln

Zutaten:
- 125 g Margarine oder Butter
- 30 g Zucker
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- Vanille nach Geschmack
- 4 Esslöffel Sahne
- Wasser

Zubehör:
Waffeleisen – 1 St.
Kegel für Waffelschalenrollen – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

Technische Eigenschaften
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximale Leistung: 800 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt mindestens 3 Jahre

Gewährleistung
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der dieses Gerät verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC – Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

ҚАЗАҚ

Вафли пісіруге арналған ыдыс

Сипаттамасы

1. Қысқыш
2. Құлпан
3. Жоғарғы пішін
4. Қыздыру дәрежесінің реттегіші
5. Желіге қосу көрсеткіші
6. Дайындық көрсеткіші
7. Төменгі пішін
8. Мұйізшелерді орауға арналған конус

Назар аударыңыз!
Қосымша қорғаныс үшін жүйену бөлмесіндегі қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратқыш құрылғысын (ҚАҚ) 30 мА-дан аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс, орнатқан кезде маманға хабарласыңыз.

Қажетті қауіпсіздік шаралары
Вафли пісіруге арналған ыдысты пайдалану алдында пайдалану бойынша басшылықты зейін қойып оқып шығыңыз. Берілген нұсқаулықта көрсетілгендей, құрылғыны тек оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлтіне зиян келтіруі мүмкін.

- Вафли пісіруге арналған ыдысты балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
Берілген құрылғы балаларға және мүмкіндіктері шектеулі адамдарға, егер олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын тәуекел туралы сөйлес және оларға түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса пайдалануға арналған болады. Аспапты тексеру немесе жөнеуге үшін тұнғыштерге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Желілік бау мен айырғыштың тұтастығын мезгілімен тексеріп тұрыңыз.
- Құрылғыны желілік айырғыштың немесе бау бүтінірек кезде, егер ол іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөнеуу сұрақтары бойынша тұнғыштерінес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕК ҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

Алғашқы пайдалану алдында

1. Іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу, құрылғы қоректендіруінің сәйкес кернеуіне ұқсас жеткізіңіз.
2. Кухте қарсы қабатты дымқыл матамен немесе ысқышпен, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
3. Аспапты бірінші рет пайдалану алдында өсімдік майының біршама көлемін жұмыстағы пішіндегі (3, 7) барлық бетіне жағыңыз, артық қағаз сүлгімен жойыңыз, аспапты жабыңыз және бауды айырғатқыш ашылмауы 5-10 минутқа қосылуға, содан кейін ажыратыңыз.
4. Вафли пісіруге арналған жұмыс пішіндерінің (3, 7) толық салқындауын күтіңіз және өсімдік майының қалдықтарын жойыңыз.

Ескерту: *Аспапты бірінші рет іске қосқанда жылдырғыш элементтер күйеді, сол кезде біршама мүтіл және өткізгіш иісі пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және ақаулық болып табылмайды.*

Вафли пісіруге арналған ыдысты пайдалану

1. Жұмыс пішіндерінің (3, 7) кухте қарсы қабатын майлаңыз.
2. Желілік ажырағыш ашылмауы, сол кезде жүйте қосу көрсеткіші (5) жанады, жұмыс пішіндері (3, 7) қыза бастайды.
3. Реттегіш (4) көмегімен қажетті қызу дәрежесін белгілеңіз.
4. Белгіленген температураға жеткенде дайындық көрсеткіші (6) жанады, содан кейін вафли пісіруге кірісуге болады.
5. Бір қолыңыздан қысқышты (1) өзіңізге қарай тартыңыз, ал басқасымен, қолсаптан (2) ұстап, жоғарғы пішінді (3) көтеріңіз.
6. Алдын-ала жасалған сұйық қамырдың (Дайындау әдістерінің мысалдарын қар.) қажетті көлемін төменгі пішінің (7) ортасына құйыңыз.
7. Пішіндерді (3, 7) жабыңыз, оларды қысқышпен (1) бекітіңіз.

Назар аударыңыз!
- *Қамыр қажеттті көлемінен асып кетпесе, жоғарғы (3) және төменгі (7) пішіндерді толық қысу мүмкін болмайды, мұндай жағдайда қамырдың артығын алып тастау және пішіндерді (3, 7) толық қысу қажет.*
- *Жұмыс пішіндері арасындағы саңылаулардан бұйым шығуынан сақтаныңыз, абайлықты сақтаңыз, күйіктерге жол бермеу үшін жұмыс пішіндерінің шеттеріне қолыңыздың тамағын және денеңіз басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз.*

8. Шамамен 1-2 минуттан кейін қопсалтаңыз (2) ұстап, жоғарғы пішінді (3) көтеріп, вафлидің пісіп тексеріңіз. Егер вафли піспесе, вафли пісіруге арналған ыдысты жабыңыз және біршама уақыт бойы күтіңіз.
9. Қамыр сары түске боянғанда, пластик немесе ағаш қалағышты пайдаланып, пісіен вафлиді шығарыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Вафли дайындалғанан кейін бірден шығарыңыз, вафли іске қосылған аспапта ұзақ уақыт бойы орналасқанда оңар тұтанды мүмкін.

Ескерту:
- *Вафлиді пісіру уақыты пайдаланылатын өнімдерге байланысты өзгеруі мүмкін.*
- *Вафлиді пішіннен шығару үшін ұшқр немесе металл заттарды (пышақтарды, металл қалақшаларды және т.с.с.-ларды) пайдалануға болмайды, себебі пішіндердің (3, 7) кухне қарсы қабатының бұзылуы мүмкін.*

10. Вафли мұйізшелерін жасау үшін конусты (8) пайдаланыңыз. Вафли піскен кезде оны вафли пісіретін ыдыстан шығарыңыз және таза құрғақ сүлгіге салыңыз. Үстінен конус (8) қойыңыз және, сүлгімен көмектесіп, вафлиді конусқа (8) орамыз. Пішін бекіпеуе дейін бірнеше секунд күтіңіз.
11. Вафлиді пісіруді аяқтап, аспапты сөндіріңіз, бұл үшін желілік бауды ажыратқыш ашылмаулы күйде ұстаңыз. Аспапты ашық қалдырып, оған салқындауға уақыт беріңіз.

Тазалау және күтім

- Желілік бауды ажыратқыш ашылмаған сұйылған, вафли пісіруге арналған ыдысты жөнедан ажыратыңыз.
- Аспапты салқындауға уақыт беріңіз, бұл үшін жоғарғы пішінді (3) ашу ұсынылады.
- Қамыр қалдықтарын жойыңы

ČESKÝ

Vaflovač

Popis
1. Uzávěr
2. Držadlo
3. Horní deska
4. Regulátor stupně rozohřátí
5. Indikátor zapojení do sítě
6. Indikátor připravenosti
7. Dolní deska
8. Kužel na stáčení kornoutů

Upozornění!
Pro vyšší bezpečnost vám doporučujeme instalovat do elektrického obvodu proudový chránič. Jmenovitý zbytkový provozní proud tohoto chránič nesmí být vyšší než 30 mA (informujte se u svého elektrikáře).

Bezpečnostní pokyny
Před použitím vaflovače si pozorně přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí použití. Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení s přístrojem by mohlo vést k jeho poškození, újmě na zdraví uživatele nebo škodě na jeho majetku.

- Nedovolujte dětem aby si s vaflovačem hrály.
- Spotřebič by neměly používat děti a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi pokud osoba odpovídající za jejich bezpečí jim neb odpovídající a po ně srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- Pro bezpečnost dětí nenechávejte bez dozoru igelitové pytle, použité při balení výrobku.

Upozornění! Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými pytli nebo folií. **Nebezpečí udušení!**

- Před zapojením do sítě přesvědčte se že provozní napětí přístroje odpovídá napětí v elektrické síti.
- Sítový kabel je vybaven vidlicí s uzemněním, zapojujte ji do řádně uzemněné zásuvky.
- Aby nedošlo k požáru nepoužívejte adaptéry při zapojení přístroje do elektrické sítě.
- Nepoužívejte přístroj dokud úplně nevychladne.
- Vždy odpojujte přístroj od elektrické sítě před čištěním a pokud ho nepoužíváte.
- Sítový kabel nenechávejte visět volně z pracovní plochy, zamezte jeho styku s ostrými hranami kuchyňského nábytku či horkými plochami.
- Při odpojování vidlice sítového kabelu ze zásuvky nikdy netahejte za kabel ale vždy jenom za vidlici.
- Nedotýkejte se vidlice sítového kabelu mokrýma rukama.
- Nepoužívejte přístroje v blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte ho působení vlhka.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nikdy neponořujte sítový kabel, vidlici ani samotný přístroj do vody nebo jiné tekutiny. Pokud by přístroj spadl do vody NEDOTÝKEJTE SE přístroje, okamžitě odpojte ho z elektrické sítě. Pro kontrolu stavu a eventuální opravu se obraťte na autorizované servisní střediska.
- Pravidelně kontrolujte, zda izolace sítového kabelu není poškozena.
- Nikdy nepoužívejte přístroj pokud má poškozený sítový kabel nebo sítovou vidlici, funguje nepravidelně a také jeho spadnutí. Nikdy se nepokoušejte přístroj samostatně opravit. Pro opravu se vždy obraťte na autorizované servisní středisko.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

Před prvním použitím
1. Před zapojení se přesvědčte že napětí v elektrické síti odpovídá napětí, uvedenému na štítku přístroje.
2. Vytřete nepřilnavý povrch vlhkým hadříkem nebo houbou, pak utřete do sucha.
3. Před prvním použitím přístroje naneste malé množství rostlinného oleje na nepřilnavý povrch pečicích desek (3,7), rozmažte ho po celé ploše, zbytky odstraňte papírovým ubrouskem. Zavřete přístroj, zapojte vidlici elektrického kabelu do zásuvky na 5-10 minut, pak vypněte přístroj.
4. Nechte pečicí desky (3, 7) úplně vychladnout a odstraňte zbytky rostlinného oleje.

Poznámka: Při prvním uvedení do provozu dojde k vypálení topných těles, proto je možný únik menšího množství kouře a pachu. Tento jev je zcela běžný a není na závadu.

Používání vaflovače
1. Lehce namažte olejem nepřilnavý povrch pečicích desek (3, 7).
2. Zapojte vidlici elektrického kabelu do zásuvky, rozsvítí se světelný indikátor zapojení do sítě (5), a pečicí desky (3, 7) se začnou zahřívat.
3. Pomocí regulátora (4) nastavte požadovaný stupeň zahřátí.
4. Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí indikátor připravenosti (6), pak můžete začít s pečením vaflí.
5. Zatáhněte jednou rukou uzávěr (1) směrem k sobě a druhou rukou nadzvedněte horní pečicí desku (3) za držadlo (2).
6. Opatrně nalijte potřebné množství předem připraveného tekutého těsta (viz Příklady receptů) doprostřed dolní pečicí desky (7).
7. Zavřete desky (3, 7) a zajistěte je uzávěrem (1).

Upozornění!
- *Při převýšení potřebného množství těsta nebude možné úplně sevřít horní (3) a dolní (7) desky, v tomto případě je třeba odstranit přebytky těsta z desky (3, 7) úplně sevřít.*
- *Dávejte pozor na páru unikající z mezer mezi pečicími deskami, buďte opatrní, nedávejte ruce ani jiné nechráněné části těla do blízkosti okrajů pečicích desek aby jste se vyvarovali opaření.*
- *Během provozu indikátor (6) bude zhasínat a rozsvěcovat se, což znamená, že se udržuje nastavená teplota pečicích desek (3, 7).*

8. Přibližně po 1-2 minutách zkontrolujte zda jsou vaffle upečené, k čemuž zvedněte horní desku (3) za držadlo (2). Pokud vaffle nejsou upečené, zavřete vaflovač a vyčkejte ještě nějaký čas.
9. Až se těsto upeče dostatečně, opatrně vyndejte hotové vaffle pomocí umělohmotné nebo dřevěné obracečky.

UPOZORNĚNÍ! Vyndávejte vaffle hned po ukončení pečení, pokud necháte vaffle v zapnutém přístroji na delší dobu, může dojít k jejich vzplanutí.

Poznámka:
- *Doba pečení vaffl se může měnit v závislosti na použitých ingrediencích.*
- *Pro vyndávání vaffl z vaflovače nikdy nepoužívejte ostré nebo kovové předměty (nože, nůžky, obracečky atp.), protože tím můžete poškodit nepřilnavý povrch desek (3, 7).*

10. Použijte kužel (8) pro přípravu vaflových kornoutů. Jakmile bude vaffle upečena, rychle vyndejte z vaflovače a uložte na suchou čistou utěrku. Položte na ni kužel (8) a pomocí utěrky otočte vaffli kolem kužele (8). Vyčkejte několik vteřin, aby vaffle ztvrdla ve tvaru kornoutu.
11. Po ukončení pečení vypněte přístroj, pro vypnutí vyndejte vidlici elektrického kabelu ze zásuvky. Nechte přístroj otevřený aby vychladl.

Čištění a údržba.
- Vypněte přístroj vytáhnutím vidlici elektrického kabelu ze zásuvky.
- Nechte přístroj vychladnout, k tomu se doporučuje zvednout horní desku (3).
- Odstraňte zbytky těsta, vytřete nepřilnavý povrch vlhkým hadříkem, podle potřeby použijte jemný mycí prostředek, pak utřete do sucha.
- K čištění přístroje nepoužívejte abrazivní mycí prostředky ani ocelové drátěnky, protože tím by se mohl poškodit vnitřní nepřilnavý povrch nebo zevnějšek přístroje.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody!
- K odstranění zbytků těsta použijte měkký kartáč.

Upozornění! Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte přístroj do vody nebo jiné tekutiny.

Uložení
- Před tím než uložíte přístroj na delší dobu, proveďte jeho čištění.
- Svíte elektrický kabel.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

PŘÍKLADY RECEPTŮ NA VAFLOVÉ TĚSTO

Obyčejné vaffle
Ingredience:
- 4 vejce
- 1/2 litrmléka
- 500 g mouky
- 150 g másla nebo margarínu
- 4 lžíce cukru
- 2 lžičky kypřícího prášku

– Oddělíme žloutky od bílků a bílky natlučeme.
– Rozpustíme margarínu a necháme ji trochu vychládnout.
– Prosejeme mouku, přidáme cukr, kypřící prášek, rozpuštěnou margarínu a postupně promícháme.
– Za stálého míchání přidáme bílky, pak žloutky.
– Pečeme vaffle na rozehřátých deskách přibližně 3 minuty.

Obyčejné domácí vaffle
Ingredience:
- 250 g másla nebo margarínu
- 250 g cukru
- 6 vajíc
- 500 g mouky
- jedla soda
- citrusová kůra
- vanilka dle chuti
- mléko

Smetanové vaffle
Ingredience:
- 125 g másla nebo margarínu
- 30 g cukru
- 100 g mouky
- 4 vejce
- vanilka dle chuti
- 4 lžíce smetany
- voda

Balení obsahuje
Vaflovač – 1 kus
Kužel na stáčení kornoutů – 1 kus
Příručka – 1 kus

Technické parametry
Napájení: 220-240 V – 50 Hz
Maximální příkon: 800 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístroje bez předchozího upozornění.

Životnost pekárny - nejméně 3 roky

Záruka
Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.

Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

УКРАЇНСЬКА

Вафельниця

Опис
1. Затиск
2. Ручка
3. Верхня форма
4. Регулювальник міри нагріву
5. Індикатор включення в мережу
6. Індикатор готовності
7. Нижня форма
8. Конус для згортання ріжків

Увага!
Для додаткового захисту доцільно в ланцюзі живлення встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для установки ПЗВ звертіться до фахівця.

Необхідні заходи безпеки
Перед використанням вафельниці уважно прочитайте керівництво по експлуатації і зберігайте його протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Не дозволяйте дітям використовувати вафельницю в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, якщо лише особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповіді і зрозуміли ним інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Небезпека поляга в тому, що дитина може задихнутися!**

- Перед включенням в мережу переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі в електромережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою», включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні пристрою до електричної розетки.
- Не використовуйте прилад поза приміщенням.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Розмішуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте пристрій в місцях з хорошою вентиляцією. Щоб уникнути спалаху у водному випадку не розмішуйте пристрій поряд із завісками або шторами і не накривайте його під час роботи.
- Будьте обережні: під час роботи корпус приладу сильно нагрівається, не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Остерігайтеся виходу пару із зазорів між робочими формами, дотримуйтеся обережності, не підносьте руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв робочих форм щоб уникнути здобуття опіків.

УВАГА! Виймайте вафлі відразу після приготування, при тривалому знаходженні вафель у включеному приладі може статися їх спалах.

- Ніколи не витягуйте продукти з вафельниці гострими предметами, вони можуть пошкодити антипригарне покриття робочих форм.
- Не перемішуйте прилад, поки він повністю не остигнув.
- Пристрій має бути відключений від мережі перед чищенням, а також в тих випадках, коли ви їм не користуєтеся.
- Слід уникати зависання мережевого шнура зі столу і не допускати контакту шнура з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- При відключенні вилки мережевого шнура з розетки не тягніть за шнур, тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте його дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам прилад у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ приладу, негайно відключите його від електромережі і лише після цього можна витягнути приладу з води. Для перевірки або ремонту приладу слід звернутися до авторизованого сервісного центру.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням
1. Перед включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
2. Протріть антипригарне покриття вологою тканиною або губкою, після чого витріть його досуха.
3. Перед використанням приладу вперше нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих форм (3, 7), розподіліте його по всій поверхні, надлишки видаліте паперовим серветкою. Закрийте прилад, вставте вилку мережевого шнура в розетку на 5-10 хвилин, після чого відключите прилад.
4. Дочекайтеся повного охолодження робочих форм (3, 7) вафельниці і видаліте залишки рослинної олії.

Примітка: При першому використанні приладу нагрівальні елементи обгорають, при цьому може з'явитися невелика кількість диму і стороннього запаху. Це допустимо і не є дефектом.

Експлуатація вафельниці
1. Злегка змастіть маслом антипригарне покриття робочих форм (3, 7).
2. Вставте вилку мережевого шнура в розетку, при цьому спалахне індикатор включення в мережу (5), робочі форми (3, 7) почнуть нагріватися.
3. За допомогою регулювальника (4) встановите необхідну міру нагріву.
4. Досягнув заданої температури спалахне індикатор готовності (6), після чого можна приступати до приготування вафель.
5. Однією рукою потягніть затиск (1) на себе, а іншою рукою, тримаючись за ручку (2), підведіть верхню форму (3).
6. Обережно налійте необхідну кількість заздалегідь приготованого рідкого тесту (див. Приміри рецептів) в центр нижньої форми (7).
7. Закрийте форми (3, 7), зафіксуйте їх затиском (1).

Увага!
- *При перевищенні необхідної кількості тесту буде неможливо повністю стулити верхню (3) і нижню (7) форми, в цьому випадку необхідно видалити надлишки тесту і повністю стулити форми (3, 7).*
- *Остерігайтеся виходу пару із зазорів між робочими формами, дотримуйтеся обережності, не підносите руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв робочих форм щоб уникнути здобуття опіків.*
- *Під час роботи індикатор (6) гаснутиме і спалахуватиме, сигналізуючи про те, що підтримується задана температура робочих форм (3, 7).*

8. Приблизно через 1-2 хвилини перевірте готовність вафель, підвівши верхню форму (3), тримаючись за ручку (2). Якщо вафлі не готові, зачиніть вафельницю і почекайте деякий час.
9. Після того, як тісто придбає золотистий колір, акуратно витягуйте готові вафлі, використовуючи пластикову або дерев'яну лопатку.

УВАГА! Виймайте вафлі відразу після приготування, при тривалому знаходженні вафель у включеному приладі може статися їх спалах.

Примітка:
- *Час приготування вафель може мінятися залежно від використовуваних інгредієнтів.*
- *Для того, щоб вийняти вафлі з форми, не можна використовувати гострі або металеві предмети (ножі, металеві лопатки і тому подібне), оскільки це приведе до пошкодження антипригарного покриття форм (3, 7).*

10. Використовуйте конус (8) для приготування вафельних ріжків. Як тільки вафля буде готова, швидко витягуйте її з вафельниці і покладіть на сухий чистий рушник. Зверху покладіть конус(8) і, допомагаючи рушником, оберніть вафлю довкола конуса (8). Почекайте декілька секунд, щоб форма зафіксувалася.
11. Завершивши випічку вафель, відключите прилад, для цього слід вийняти вилку мережевого шнура з розетки. Залиште прилад відкритим, і дайте йому остигнути.

Чищення та догляд
- Відключите вафельницю, вийнявши вилку мережевого шнура з розетки.
- Дайте приладу повністю остигнути, для цього рекомендується підняти верхню форму (3).
- Видаліте залишки тесту, протріть антипригарну поверхню вологою тканиною, при необхідності використовуючи м'який миючий засіб, а потім витріть досуха.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду!
- Для видалення залишків тесту використовуйте м'яку щітку.

Увага! Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте пристрій у воду або інші рідини.

Зберігання
- Перш ніж прибрати прилад на зберігання, викопайте чищення пристрою.
- Змотайте шнур живлення.
- Зберігайте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

ПРИМІРНІ РЕЦЕПТИ ТЕСТУ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Звичайні вафлі
Інгредієнти:
- 4 яйця
- 1/2 л молока
- 500 г муки
- 150 г масла або маргарину
- 4 ст. л. цукру
- 2 ч. л. розпушувача

– Відокремте білки від жовтків і збийте білки.
– Розтопите маргарин і трохи остудите його.
– Просійте муку, додайте цукор, розпушувач, розтоплений маргарин і поступово перемішайте.
– Введіть білки, продовжуючи перемішувати, а потім жовтки.
– Випікайте вафлі на розігрітих формах близько 3 хвилин.

Звичайні домашні вафлі
Інгредієнти:
- 250 г маргарину або масла
- 250 г цукру
- 6 яєць
- 500 г муки
- Сода
- Цедра лимона
- Ванілін за смаком
- Молоко

Вершкові вафлі
Інгредієнти:
- 125 г маргарину або масла
- 30 г цукру
- 100 г муки
- 4 яйця
- ванілін за смаком
- 4 ст. ложки вершків
- Вода

Комплектація
Вафельниця – 1 шт.
Конус для згортання ріжків – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.

Технічні характеристики
Електроживлення: 220-240 В – 50 Гц
Максимальна споживана потужність: 800 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу - не менше 3 років

Гарантія
Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтним апаратурах.

БЕЛАРУСКІ

Вафельніца

Апісанне
1. Зацяж
2. Ручка
3. Верхняя форма
4. Рэгулёўшчык спушчэнні нагрэву
5. Індыкатар ўключэння ў сетку
6. Індыкатар гатоўнасці
7. Ніжняя форма
8. Конус для згортання ражкоў

Увага!
Для дадатковай абароны мэтазгодна ў ланцуг сілкавання ўсталяваць прыладу дахоўнага адключэння (ПДА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўстаноўкі ПДА звярніцеся да эдмысловіца.

Неабходныя меры бяспекі
Перад выкарыстаннем вафельніцы ўважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі і захоўвайце яго на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў даданай інструкцыі. Неправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычыненню шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць вафельніцу ў якасці цацкі.
- Даданая прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежанымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе нявідпавольным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, выкарыстоўваныя ў якасці пакавання, без нагляду.

Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці плёнкай. **Небяспека складаецца ў тым, што дзіця можа задахнуцца!**

- Перад уключэннем у сетку пераканайцеся, што працоўная напруга прыбора адпавядае напрузе ў электрасетцы.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай», уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт заземлення.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару не выкарыстоўвайце пераходнікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разеткі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Ніколі не пакідайце працаваньны прыбор без нагляду.
- Мясцайце прыладу на роўнай устойлівай цеплаўстойлівай паверхні так, каб доступ да сеткавай разеткі быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй. У пазбяганне ўзгарання ні ў якім разе не мясцайце прыладу пад фіранкамі ці запавесамі і не накрывайце яе падчас працы.
- Будзьце асцярожны: падчас працы корпус прыбора моцна награваецца, не дакранайцеся да гарачых паверхняў.
- Сцерагайцеся выйсця пары з зазораў паміж працоўнымі формамі, будзьце асцярожным, не падносьце рукі і не размяшчайце іншыя адкрытыя ўчасткі цела блізка да краёў працоўных формаў у пазбяганне атрымання апёкаў.

УВАГА! Выймайце вафлі адразу пасля прыгатавання, пры працяглым знаходжанні вафель ва ўключаным прыборы можа адбыцца іх узгранне.

- Ніколі не дастаравайце прадукты з вафельніцы вострымі прадметамі, яны могуць пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыцьцё працоўных формаў.
- Не перасоўвайце прыбор, пакуль ён цалкам не астыў.
- Прылада павінна быць адключана ад сеткі перад чысткай, а таксама ў тых выпадках, калі вы ёй не карыстаецеся.
- Варта пазбягаць звісання сеткавага шнура са сталы і не дапускаць кантакту шнура з гарачымі паверхнямі ці вострымі берагамі кухоннай мэблі.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з разеткі не цягніце за шнур, тримайцеся вілку рукой.
- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не карыстайцеся прыладай у непасрэдній блізкасці ад кухоннай раковіны, не падвяргайце яе ўздзеянню вільгаці.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду ці любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, НЕ ДАТЫКАЙЦЕСЯ да прыбора, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і толькі пасля гэтага можна выняць прыбор з вады. Для правяркі ці рамонту прыбора трэба звярнуцца ў аўтарызаваны сервісны цэнтр.
- Перыядычна правяраўце цэласнасьць сеткавага шнура і вілкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавага вілкі ці шнура, калі прылада працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзеньня. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сервісны цэнтр.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ХАТНЯГА ВЫКАРЫСТАННЯ

Перад першым выкарыстаньнем
1. Перад уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае напрузе, паказанай на корпусе прылады.
2. Пратрыце антыпрыгарнае пакрыцьцё вільготнай тканінай ці губкай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
3. Перад выкарыстаньнем прыбора ў першы раз нанясіце невялікую колькасць алею на антыпрыгарнае пакрыцьцё працоўных формаў (3, 7), размеркайце яго па ўсёй паверхні, лішкі выдаліце папяровай сурвэткай. Зачыніце прыбор, устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку на 5-10 хвілін, пасля чаго адключыце прыбор.
4. Дочакайтеся поўнага астываньня працоўных формаў (3, 7) вафельніцы і выдаліце залішкі рослінной олі.

Пазнатка: Пры першым выкарыстаньні прыбора нагрэвальныя элементы абгараюць, пры гэтым можа з'явіцца невялікая колькасьць дыму і старонняга пару. Гэта дапушчальна і дэфектам не з'яўляецца.

Эксплуатацыя вафельніцы
1. Злёгку змажыце маслом антыпрыгарнае пакрыцьцё працоўных формаў (3, 7).
2. Вставте вілку мережевого шнура в розетку, при цьому спалахне індыкатар включення в мережу (5), робочі форми (3, 7) почнуть нагріватися.
3. За допомогою регулювальника (4) встановите необхідну міру нагріву.
4. Досягнув заданої температури спалахне індикатор готовності (6), після чого можна приступати до приготування вафель.
5. Адной рукой пацягніце зацяж (1) на сабе, а іншай рукой, трымаючыся за ручку (2), прыпадзьміце верхнюю форму (3).
6. Асцярожна наліце патрабаваную колькасць загадзя прыгатаванага вадкага цеста (гл. Прыкладныя рэцэптуры) у цэнтр ніжняй формы (7).
7. Зачыніце формы (3, 7), зафіксуйце іх зацяжкам (1).

Увага!
- *Пры перавышэнні неабходнай колькасці цеста будзе немагчыма шляхам сціску ўсталяваць верхнюю (3) і нижнюю (7) формы, у гэтым выпадку неабходна выдаліць лішкі цеста і цалкам сціснуць формы (3, 7).*
- *Сцерагайцеся выйсця пары з зазораў паміж працоўнымі формамі, будзьце асцярожныя, не падносьце рукі і не размяшчайце іншыя адкрытыя ўчасткі цела блізка да краёў працоўных формаў у пазбяганне атрымання апёкаў.*

8. Прыблизна через 1-2 хвіліны пераверце гатовасць вафель, прыпадзіўшы верхнюю форму (3), трымаючись за ручку (2). Калі вафлі не гатовы, зачыніце вафельніцу і пачакайце некаторы час.
9. Пасля таго, як цеста набудзе залацісты колер, акуратна выймайце гатовыя вафлі, выкарыстоўваючы пластыкавую ці драўляную лапатку.

УВАГА! Выймайце вафлі адразу пасля прыгатавання, пры працяглым знаходжанні вафель ва ўключаным прыборы можа адбыцца іх узгранне.

Пазнатка:
- *Час прыгатавання вафель можа мяняцца залежна від выкарыстоўваных інгрэдыентаў.*
- *Для того, каб выняць вафлі з формы, не можна выкарыстоўваць гострыя або металевыя прадметы (ножы, металевыя лапаткі і да т.п.), бо гэта прыведзе да пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцьця формаў (3, 7).*

10. Выкарыстоўвайце конус (8) для прыгатавання вафельных рожкаў. Як толькі вафля будзе гатовая, хутка выйміце яе з вафельніцы і пакладзіць на сухі чысты рушнік. Зверху пакладзіце конус(8) і, дапамагаючы рушнікам, абгарніце вафлю вакол конуса (8). Пачакайце некалькі секунд, каб форма зафіксавалася.
11. Завяршэўшы выпічку вафель, адключыце прыбор, для гэтага варта выняць вілку сеткавага шнура з разеткі. Пакіньце прыбор адкрытым, і дайце яму астыць.

Чыстка і догляд
- Адключыце вафельніцу, выняўшы вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Дайце прыладзе цалкам астыць, для гэтага рэкамендуецца падняць верхнюю форму (3).
- Выдаліце рэшткі цеста, пратрыце антыпрыгарную паверхню вільготнай тканінай, пры неабходнасці выкарыстоўваючы мяккі мыйны ўзродак, а затым вытрыце насуха.
- Для чысткі прыбора не выкарыстоўвайце абразіўныя рэчывы ці металічныя шкваркі, бо яны могуць пашкодзіць унутраную антыпрыгарную паверхню ці вонкавы выгляд прыбора.
- Ніколі не апускайце прыбор у ваду!
- Для выдалення рэшткі цеста выкарыстоўвайце мяккую шчотку.

Увага! У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце прыладу ў ваду ці іншыя вадкасці.

Захоўванне
- Перад тым як прыбраць прыбор на захоўванне, пачысьціце яго.
- Змятайце шнур сілкавання.
- Захоўваеце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

ПЫКЛАДНЫЯ РЭЦЭПТЫ ЦЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Звычайныя вафлі
Інгрэдыенты:
- 4 яйкі
- 1/2 л малака
- 500 г муки
- 150 г масла ці маргарыну
- 4 ст. л. цукру
- 2 ч. л. разпушальніка

– Аддзяляем бялкі ад жаўткоў і ўзбіваем бялкі.
– Растапляем маргарын і трохі астуджаем яго.
– Прасейваем муку, дадаём цукар, разпушальнік, растоплены маргарын і паступова перамешваем.
– Уводзім бялкі, працяжваючы змешваць, а затым жаўткі.
– Выпякаём вафлі на разагрытых формах каля 3 хвілін.

Звычайныя хатнія вафлі
Інгрэдыенты:
- 250 г маргарыну ці масла
- 250 г цукру
- 6 яйкаў
- 500 г мукі
- Сода
- Цедра цытрыны
- Ванілін па густе
- Малако

Сметанковыя вафлі
Інгрэдыенты:
- 125 г маргарыну ці масла
- 30 г цукру
- 100 г мукі
- 4 яйкі
- ванілін па густе
- 4 ст. лыжкі сліўак
- Вада

Камплектацыя
Вафельніца – 1 шт.
Конус для згортання ражкоў - 1 шт.
Інструкцыя – 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі
Электрасілкаванне: 220-240 В – 50 Гц
Максімальная спажываная магутнасць: 800 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прыбора - не меней 3 гадоў

Гарантыя
Падробязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена кунчак альбо квітанцыя ад апляце.

ЎЗБЕК

Вафельница

Опис
1. Затиск
2. Ручка
3. Верхня форма
4. Регулювалиш мари нагреву
5. Индикатор включения в мережу
6. Индикатор готовности
7. Нижня форма
8. Конус для эгортания ёриклов

Ваги!
Для дадатковаго захисту доцільно в ланцюзі жиленення встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для установки ПЗВ звертіться до фахівця.

Необхідні заходи безпеки
Перед використанням вафельниці уважно прочитайте керівництво по експлуатації і зберігайте його протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Не дозволяйте дітям використовувати вафельницю в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, якщо лише особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповіді і зрозуміли ним інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Небезпека полягає в тому, що дитина може задихнутися!**

- Перед включенням в мережу переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі в електромережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою», включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні пристрою до електричної розетки.
- Не використовуйте прилад поза приміщенням.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Розмішуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте пристрій в місцях з хорошою вентиляцією. Щоб уникнути спалаху у водному випадку не розмішуйте пристрій поряд із завісками або шторами і не накривайте його під час роботи.
- Будьте обережні: під час роботи корпус приладу сильно нагрівається, не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Остерігайтеся виходу пару із зазорів між робочими формами, дотримуйтеся обережності, не підносите руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв робочих форм щоб уникнути здобуття опіків.

УВАГА! Виймайте вафлі відразу після приготування, при тривалому знаходженні вафель ва включеному приладі може статися їх спалах.

- Ніколи не витягуйте продукти з вафельниці гострими предметами, вони можуть пошкодити антипригарне покриття робочих форм.
- Не перемішуйте прилад, поки він повністю не остигнув.
- Пристрій має бути відключений від мережі перед чищенням, а також в тих випадках, коли ви їм не користуєтеся.
- Слід уникати зависання мережевого шнура зі столу і не допускати контакту шнура з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- При відключенні вилки мережевого шнура з розетки не тягніть за шнур, тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте його дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам прилад у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ приладу, негайно відключите його від електромережі і лише після цього можна витягнути приладу з води. Для перевірки або ремонту приладу слід звернутися до авторизованого сервісного центру.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Заборонається використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням
1. Перед включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
2. Протріть антипригарне покриття вологою тканиною або губкою, після чого витріть його досуха.
3. Перед використанням приладу вперше нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих форм (3, 7), розподіліте його по всій поверхні, надлишки видаліте паперовим серветкою. Закрийте прилад, вставте вилку мережевого шнура в розетку на 5-10 хвилин, після чого відключите прилад.
4. Дочекайтеся повного охолодження робочих форм (3, 7) вафельниці і видаліте залишки рослинної олії.

*Примітка: При першому використанні приладу нагрівальні елементи обгорають, при цьому може з'явитися невелика кількість диму і стороннього запаху. Це допуст