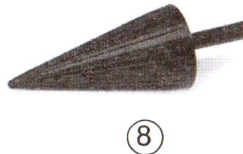
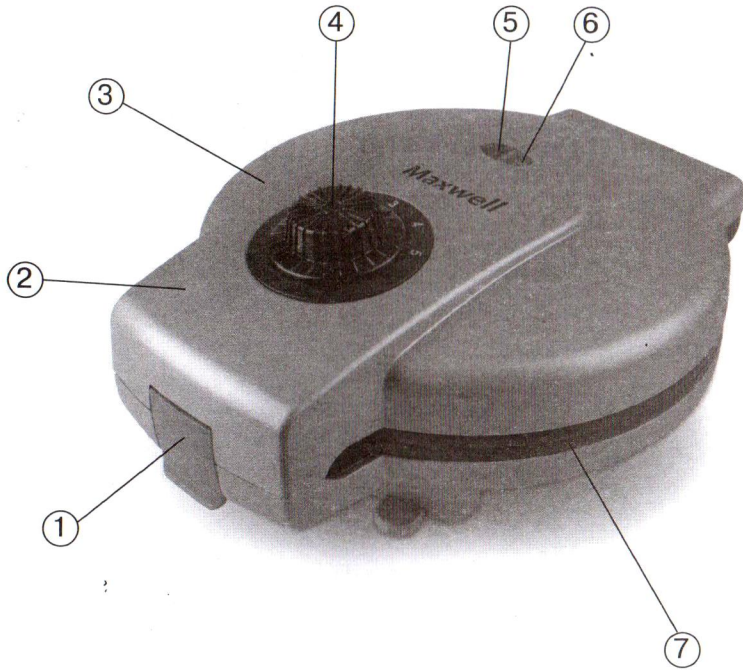


## РУССКИЙ



### 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 обратитесь 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, как изложено в данной инструкции. Неправильное 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 задохнуться!**

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; 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 краям рабочих форм во избежание получения ожогов.

индикатор готовности (6), после чего можно приступать к приготовлению вафли.

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 вафли, 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 вафли во включенном приборе может произойти их возгорание.

#### Примечание:

- Время приготовления вафли 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 вафля будет готова, быстро извлеките ее из вафельницы и положите на сухое чистое полотенце. Сверху положите конус (8) и, помогая полотенцем, оберните вафлю вокруг конуса (8). Подождите несколько секунд, чтобы форма зафиксировалась.
- 11. Завершив выпечку вафли, 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!** Вынимайте вафли сразу после пригото-

ления, 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 краями 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 постороннего 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

**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 постепенно 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 требованиям европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

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