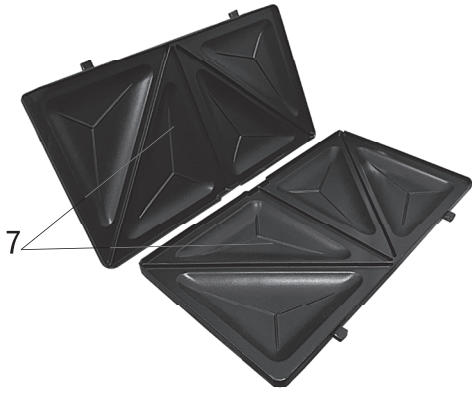


# Maxwell

моя первая любовь

## Инструкция по эксплуатации

<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>3</b>
<b>GB</b> Manual instruction	<b>9</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>14</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>20</b>
<b>KG</b> Пайдалануу боюнча нускама	<b>26</b>
<b>RO</b> Instrucțiune de exploatare	<b>31</b>



## ВАФЕЛЬНИЦА MW-1561

Устройство предназначено для приготовления сэндвичей, выпечки вафель или для жарки продуктов.

### ОПИСАНИЕ

1. Индикатор включения в электрическую сеть
2. Индикатор включения нагревательного элемента
3. Ручки
4. Защёлка ручек
5. Рабочие пластины для жарки «гриль»
6. Фиксаторы пластин
7. Рабочие пластины для приготовления сэндвичей
8. Формы для выпечки вафель

### 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 ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении прибора к электрической розетке.
- Во избежание перегрузки электрической сети не включайте одновременно несколько устройств с большой потребляемой мощностью.

- 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 не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте устройство во время работы.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Запрещается использование устройства в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- Не используйте устройство вблизи газовых плит и обогревателей, не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола или соприкасаться с острыми краями или горячими поверхностями.
- Не перекручивайте сетевой шнур и не наматывайте его вокруг корпуса устройства.
- Вынимая вилку сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за сетевой шнур, а беритесь за вилку сетевого шнура рукой.
- Не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины и не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку сетевого шнура или само устройство в воду или в любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИТРАГИВАЙТЕСЬ к устройству, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать устройство из воды. Для проверки или ремонта устройства следует обращаться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Будьте осторожны: во время работы корпус устройства и рабочие пластины сильно нагреваются, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не перемещайте устройство, прежде чем оно полностью не остынет.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Обязательно отключайте устройство от электрической сети, если не используете его, а также перед чисткой.

# РУССКИЙ

- Прежде чем проводить чистку устройства, дайте ему полностью остыть.
- Во избежание возгорания, при приготовлении сэндвичей не помещайте в устройство слишком толстые ломтики хлеба и не заворачивайте их в фольгу.

**ВНИМАНИЕ! Вынимайте приготовленные продукты сразу после приготовления. Слишком продолжительное нахождение продуктов во включённом устройстве может привести к их воспламенению.**

- Никогда не используйте острые предметы для извлечения продуктов, это может повредить антипригарное покрытие.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

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

- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу прибора и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Во время работы прибора и его остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- 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 об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Периодически проверяйте состояние сетевого шнура, вилки сетевого шнура и корпуса устройства.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru).

занным в гарантийном талоне и на сайте [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru).

- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

**После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 3 часов.**

- Извлеките вафельницу из упаковки и удалите упаковочные материалы.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Протрите корпус вафельницы слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Снимите установленные рабочие пластины, для этого нажмите на фиксаторы (6) и снимите рабочие пластины на верхней и нижней крышке.
- Протрите антипригарное покрытие рабочих пластин (5, 7, 8) влажной тканью или губкой, после чего протрите рабочие пластины (5, 7, 8) насухо.
- Перед использованием устройства в первый раз нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие установленных пластин и распределите масло. Излишки масла удалите бумажной салфеткой, закройте устройство, включите его в электрическую сеть на 5-10 минут, после чего отключите.

**Примечание:** при первом включении устройства нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться специфический запах. Это нормальное явление.

**Предупреждение:** при приготовлении продуктов не используйте алюминиевую фольгу, бумажную упаковку или другие предметы, так как они могут стать причиной возникновения пожара.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЭНДВИЧЕЙ

- Установите рабочие пластины для приготовления сэндвичей (7). Для этого совместите выступы на рабочих пластинах (7) с пазами на верхней или нижней крышке, нажмите на рабочую пластину (7) до срабатывания фиксатора (6). Зафиксируйте вторую пластину (7).
- Положите на нижнюю рабочую пластину (7) кусок хлеба, на него положите начинку, накройте вторым куском хлеба, осторожно закройте устройство.
- Сожмите ручки (3) вместе и закройте защёлку (4).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку, при этом загорятся индикаторы (1, 2).
- При достижении заданной температуры индикатор включения нагревательного элемента (2) погаснет.

**Внимание! Во время работы рабочие поверхности и корпус прибора сильно нагреваются, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не касайтесь корпуса устройства незащищёнными руками. Одевайте термозащитные кухонные рукавицы.**

- Готовьте сэндвичи 2-4 минуты. В зависимости от вашего вкуса, можно продолжить приготовление и подождать до следующего выключения индикатора (2) или выждать ещё некоторое время.
- Во избежание получения ожогов остерегайтесь выхода пара из зазоров между крышками, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям крышек.
- Когда сэндвичи будут готовы, следует извлечь вилку сетевого шнура из электрической розетки и открыть крышку устройства. Вынимать готовые сэндвичи следует с помощью деревянной лопатки. Для извлечения сэндвичей не используйте острые металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Если устройство не используется, держите его закрытым.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для достижения лучших результатов используйте ломтики хлеба средней толщины. Время приготовления сэндвичей зависит от толщины ломтиков и сорта хлеба.
- Вы можете использовать хлеб из пшеничной или ржаной муки.
- Нарезайте хлеб ломтиками соответствующего размера.
- Для смазывания ломтиков хлеба используйте растительное масло или обычный маргарин, так как другие жиры быстро подгорают.
- Не кладите в сэндвич слишком много начинки, в противном случае начинка будет вытекать.
- Не используйте начинку из овощей, которые вянут под воздействием высокой температуры (салат, огурец). Можно добиться хороших результатов, применяя помидоры и лук.

## ВЫПЕЧКА ВАФЕЛЬ

- Установите в устройство формы (8). Для этого совместите выступы на формах (8) с пазами на верхней или нижней крышке, нажмите на форму (8) до срабатывания фиксатора (6). Зафиксируйте вторую форму (8).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорятся индикаторы (1, 2).
- При достижении заданной температуры индикатор (2) погаснет, теперь можно приступать к выпечке вафель.

**Внимание! Во время работы рабочие поверхности и корпус прибора сильно нагреваются, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не касайтесь корпуса устройства незащищёнными руками. Надевайте термозащитные кухонные рукавицы.**

- Поднимите верхнюю крышку, взявшись за ручку (3).
- Осторожно налейте требуемое количество заранее приготовленного жидкого теста (см. рецепты) в нижнюю форму (8).
- Опустите верхнюю крышку и сожмите формы (8) для равномерного распределения теста, закройте защёлку (4).

## ВНИМАНИЕ!

- При превышении необходимого количества теста будет невозможно полностью

# РУССКИЙ

- сомкнуть верхнюю и нижнюю крышку, в этом случае необходимо удалить излишки теста и полностью сомкнуть крышки.*
- Во избежание получения ожогов остерегайтесь выхода пара из зазоров между крышками, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям крышек.
  - Во время работы индикатор (2) будет периодически загораться и гаснуть, сигнализируя о том, что поддерживается заданная температура форм (8).
  - Примерно через 3-4 минуты проверьте готовность вафель, откройте защёлку (4) и приподнимите верхнюю крышку, держась за ручку (3). Остерегайтесь выхода горячего пара. Если вафли не готовы, закройте вафельницу и подождите некоторое время.
  - После того как вафли приобретут золотистый цвет, аккуратно извлеките их, 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.

- Не используйте острые или металлические предметы (ножи, металлические лопаточки и т.д.), чтобы вынуть вафли из форм (8), так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия форм (8).
- Завершив выпечку вафель, отключите прибор от сети, для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки. Оставьте прибор открытым и дайте ему остыть.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В КАЧЕСТВЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ**

- Установите рабочие пластины для жарки (5). Для этого совместите выступы на рабочих пластинах (5) с пазами на верхней или нижней крышке, нажмите на рабочую пластину (5) до срабатывания фиксатора (6). Зафиксируйте вторую пластину (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорятся индикаторы (1, 2).
- При достижении заданной температуры индикатор (2) погаснет, теперь можно приступить к жарке продуктов.

- Поднимите верхнюю крышку, взявшись за ручку (3).
- Осторожно положите продукты на нижнюю рабочую пластину (5). Остерегайтесь ожогов возможными брызгами жидкости или жира.
- Держась за ручку (3), опустите верхнюю рабочую пластину (5) на продукты, закройте защёлку (4).

**Внимание!** Во время работы рабочие поверхности и корпус прибора сильно нагреваются, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не касайтесь корпуса устройства незащищёнными руками. Надевайте термозащитные кухонные рукавицы.

- После того как продукты приготовятся, откройте защёлку (4), возьмитесь за ручку (3) и поднимите верхнюю крышку.
- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя пластиковую или деревянную лопатку.
- При повторном использовании устройства в качестве гриля, опустите верхнюю рабочую пластину на нижнюю, подождите некоторое время, необходимое для достижения установленной температуры, затем продолжайте процесс приготовления продуктов.
- Соблюдайте осторожность и остерегайтесь выхода горячего пара из зазоров между крышками. Не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к крышкам.
- Не используйте устройство для разморозки и приготовления замороженных продуктов.
- Не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Длительность приготовления зависит от используемых продуктов.
- Перед употреблением продуктов в пищу убедитесь, что они полностью прожарены.

## **ВНИМАНИЕ!**

- *Вынимайте продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном приборе может произойти их возгорание.*
- *Не используйте острые или металлические предметы (ножи, металлические лопаточки и т.д.), чтобы снять продукты с рабочих пластин (5), так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия пластин (5).*

- *Завершив приготовление, отключите прибор от сети, для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки. Оставьте прибор открытым и дайте ему остыть.*

## **ЧИСТКА И УХОД**

- Отключите устройство от электросети.
- Дайте устройству полностью остыть, для этого рекомендуется открыть верхнюю крышку.
- Протрите антипригарное покрытие используемых пластин влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки абразивные вещества или металлические мочалки, так как ими можно повредить антипригарное покрытие или внешний вид устройства.
- Никогда не погружайте устройство в воду!

## **ХРАНЕНИЕ**

- Прежде чем убрать устройство на хранение, выполните чистку устройства.
- Смотайте шнур питания.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

## **РЕЦЕПТЫ**

### **Сэндвич с сыром и ветчиной**

- 2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 1 ломтик сыра,
- 1 ломтик ветчины.

Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положите на хлеб ломтик сыра и ветчины, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно закройте устройство и сожмите ручки (3) вместе, закройте защёлку (4).

### **Быстрый сэндвич на завтрак**

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба,
- половинка помидора (нарезать ломтиками),
- 1 ломтик бекона.

Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба, ломтики помидора, ломтик бекона, накройте вторым ломтиком хлеба, осторожно закройте устройство и сожмите ручки (3) вместе, закройте защёлку (4).

### **Сэндвич с беконом и фасолью (бобами)**

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 50 г нарезанного бекона,
- 50 г фасоли в томатном соусе.

Смешайте нарезанный бекон с фасолью и небольшим количеством горчицы (по вкусу). Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), нанесите на него полученную смесь, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно закройте устройство и сожмите ручки (3) вместе, закройте защёлку (4).

### **Уэльский сэндвич с сыром**

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 50 г тёртого сыра,
- четверть чайной ложки горчицы,
- соль,
- молотый чёрный перец.

Смешайте сыр с горчицей, добавьте соль и перец по вкусу. Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), нанесите на хлеб полученную смесь, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно закройте устройство и сожмите ручки (3) вместе, закройте защёлку (4).

### **Сэндвич с бананом**

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- четверть нарезанного банана,
- кусочек шоколада.

Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положите кусочек шоколада, нарезанный банан, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно закройте устройство и сожмите ручки (3) вместе, закройте защёлку (4). – Подавайте сэндвичи в горячем виде.

## **ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ**

### **ОБЫЧНЫЕ ВАФЛИ**

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 1/2 л молока
- 500 г муки

# РУССКИЙ

- 150 г сливочного масла или маргарина
- 4 ст.л. сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя для теста
- Отделите белки от желтков и взбейте белки.
- Растопите сливочное масло или маргарин и немного остудите.
- В просеянную муку добавьте сахар, разрыхлитель для теста, растопленное сливочное масло или маргарин и перемешайте.
- Введите в тесто сначала взбитые белки и, продолжая перемешивать, затем желтки.
- Выпекайте вафли на разогретых формах около 3 минут.

## ОБЫЧНЫЕ ДОМАШНИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 250 г сливочного масла или маргарина
- 250 г сахара
- 6 яиц
- 500 г муки
- Сода
- Цедра лимона
- Ванилин по вкусу
- Молоко

## СЛИВОЧНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 125 г сливочного масла или маргарина
- 30 г сахара
- 100 г муки
- 4 яйца
- Ванилин по вкусу
- 4 ст. ложки сливок
- Вода

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Вафельница – 1 шт.

Инструкция – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Потребляемая мощность: 800 Вт

## УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и 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, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте [info@maxwell-products.ru](mailto:info@maxwell-products.ru) для получения обновленной версии инструкции.*

**Срок службы устройства – 3 года**



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

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ**

**АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ,

15Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38,

ХЁНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР:** ООО «ЛИГА ТЕХНИКИ»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ**

**АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:** 140073, РФ,

МОСКОВСКАЯ ОБЛ., ЛЮБЕРЕЦКИЙ Р-Н,

ПОС.ТОМИЛИНО, МКР. ПТИЦЕФАБРИКА,

ЛИТ. П14

СДЕЛАНО В КНР



## WAFFLE MAKER MW-1561

The unit is intended for making sandwiches, waffles or frying products.

### DESCRIPTION

1. Power indicator
2. Heating element on/off indicator
3. Handles
4. Handles clamp
5. Heating plates for grill frying
6. Plate clamps
7. Frying plates for making sandwiches
8. Baking forms for waffles

### 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

Before using the electrical unit, read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

Use the unit for its intended purpose only, as specified in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.
- The power cord is equipped with a «euro-plug»; plug it into the socket with a reliable grounding contact.
- To avoid risk of fire, do not use adapters for plugging the unit in.
- To avoid mains overloading, do not switch on several electrical appliances with high power consumption at a time.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation. To avoid fire, do not place the unit near curtains or blinds and do not cover it during operation.
- Do not use the unit outdoors.
- It is forbidden to use the unit in rooms where inflammable substances are stored or used.
- Do not use the unit near gas-stoves or heaters; do not place the unit on hot surfaces.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, or touch sharp edges or hot surfaces.

- Do not twist the cord and do not wind it up around the unit body.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use the unit next to the kitchen sink, do not expose it to moisture.
- 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 has happened, DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and only then take it out of the water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
- Be careful: the unit body and the heating plates heat up strongly during operation, do not touch hot surfaces.
- Do not move the unit until it cools down completely.
- Never leave the operating unit unattended.
- Always unplug the unit if you are not using it or before cleaning.
- Before cleaning the unit let it cool down completely.
- To avoid fire, during making sandwiches do not put very thick slices of bread into the unit and do not wrap them into foil.

**ATTENTION! Take the cooked products out of the unit right after cooking. Keeping the products in the operating unit for a long time can burn them.**

- Never use sharp objects to take the products out of the waffle maker, it can damage the non-stick coating.
- For children 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!**

- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
- This unit is not intended for usage by 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

# ENGLISH

or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

- Check the power cord, the power plug and the unit body integrity periodically.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru).
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.*

## BEFORE THE FIRST USE

**After unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least 3 hours at room temperature before switching on.**

- Take the waffle maker out of the package and remove the packaging materials.
- Check the unit for damages, do not use it in case of damages.
- Before switching the unit on, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.
- Wipe the waffle maker body with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Remove the installed heating plates; to do this press on the locks (6) and remove the heating plates on the upper and lower lids.
- Wipe the non-stick coating of the heating plates (5, 7, 8) with a damp cloth or sponge, then wipe the heating plates (5, 7, 8) dry.
- Before using the unit for the first time, apply a little vegetable oil on the non-stick coating of installed heating plates and spread it. Wipe excess oil with a paper cloth, close the unit, insert the plug into the mains socket for 5-10 minutes and then unplug the unit.

**Note:** *when using the unit for the first time, the heating elements are burnt, which may produce a foreign smell. It is normal.*

**Warning:** *When making sandwiches do not use aluminum foil, paper packaging or other objects, as they can cause fire.*

## MAKING SANDWICHES

- Install the frying plates for making sandwiches (7). To do this match the ledges on the frying plates (7) with the grooves on the upper or lower lid, press on the frying plate (7) until the clamp (6) clicking. Fix the second plate (7).
- Put a slice of bread on the lower frying plate (7), put the filling on it, cover with the second slice of bread and carefully close the unit.
- Press the handles (3) together and close the clip (4).
- Insert the plug into the mains socket, the indicators (1, 2) will light up.
- Once the preset temperature is reached the heating element on/off indicator (2) will go out.

**Attention!** *During the operation the frying plates and the unit body heat up strongly; do not touch hot surfaces to avoid burns. Do not touch the unit body with bare hands. Put on thermal protective potholders.*

- Cook sandwiches for 2-4 minutes. Depending on your taste, you can continue cooking until the indicator (2) goes out again or wait for some time.
- Beware of steam output from gaps between the lids, keep your hands and open parts of your body away from the edges of lids to avoid burns.
- After the sandwiches are ready, take the power plug out of the socket and open the unit lid. Take out the ready sandwiches with the help of a wooden spatula. Do not use sharp metal objects in order not to damage the non-stick coating.
- Keep the unit closed if you are not using it.

## TIPS

- For the best results use medium slices of bread. Cooking time depends on the thickness of slices and sort of bread.
- You can use wheat flour bread as well as rye flour bread.
- Cut the bread into slices of required size.
- Use vegetable oil or ordinary margarine to smear the slices, as other fats burn fast.
- Do not put too much filling otherwise it leaks.
- Do not use filling from vegetables that wilt under high temperature (lettuce, cucumber). You can have good results using tomatoes and onions.

## MAKING WAFFLES

- Install the forms (8) into the unit. To do this match the ledges on the forms (8) with the grooves on the upper or lower lid, press on the form (8) until the clamp (6) clicking. Fix the second form (8).
- Insert the power plug into the mains socket; the indicators (1, 2) will light up.
- When the preset temperature is reached the indicator (2) will go out, now you can start making waffles.

**Attention!** *During the operation the frying plates and the unit body heat up strongly; do not touch hot surfaces to avoid burns. Do not touch the unit body with bare hands. Put on thermal protective potholders.*

- Lift the upper lid up taking it by the handle (3).
- Carefully pour the required amount of preliminarily made liquid dough (see the recipes) into the lower form (8).
- Lower the upper lid and press the forms together (8) for even distribution of dough, close the clamp (4).

### ATTENTION!

- *Excess dough amount can prevent pressing the upper and the lower lids together, in this case it is necessary to remove the surplus dough and press the lids together.*
- Beware of steam output from gaps between the lids, keep your hands and open parts of your body away from the edges of lids to avoid burns.
- During the operation the indicator (2) will periodically go out and light up again, indicating that the preset temperature of the baking forms (8) is maintained.
- Approximately in 3-4 minutes check the readiness of the waffles, open the clamp (4) and lift the upper lid by the handle (3). Beware of the outgoing steam. If the waffles are not ready yet, close the unit and wait for a while.
- When the waffles get golden remove them carefully using a plastic or a wooden spatula.

### ATTENTION!

- *Take the waffles out of the unit right after you made them. Keeping waffles in the operating unit for a long time can burn them.*

**Note:** *cooking time can vary depending on the ingredients used.*

- Do not use sharp or metal objects (knives, metal spatulas etc.) to remove waffles from

the forms (8), as this can damage the non-stick coating of the forms (8).

- When you finish baking waffles, disconnect the unit from the mains, to do this take the plug out of the socket. Leave the unit opened and let it cool down.

## USING THE UNIT AS A GRIDDLE PLATE

- Install the plates for grill frying (5). To do this match the ledges on the frying plates (5) with the grooves on the upper or lower lid, press on the frying plate (5) until the clamp (6) clicking. Fix the second plate (5).
- Insert the power plug into the mains socket; the indicators (1, 2) will light up.
- When the preset temperature is reached the indicator (2) will go out, now you can start frying.
- Lift the upper lid up taking it by the handle (3).
- Carefully put the products on the lower frying plate (5). Avoid getting burns by splashing liquids or fat.
- Taking the upper plate (5) by the handle (3) lower it on the products, close the clamp (4).

**Attention!** *During the operation the frying plates and the unit body heat up strongly; do not touch hot surfaces to avoid burns. Do not touch the unit body with bare hands. Put on thermal protective potholders.*

- When the products are ready open the clamp (4), take the upper lid by the handle (3) and lift it up.
- Put the cooked products into a suitable container with a plastic or wooden spatula.
- When using the unit as a grill for the second time move the upper frying plate down on the lower one, wait for some time until the plates reach the preset temperature and then you can continue cooking.
- Be careful and beware of the steam outgoing from the gaps between the lids. Keep your hands and other open parts of your body away from the lids.
- Do not use the unit for defrosting and cooking frozen food.
- Do not cook meat with large bones.
- Frying time depends on the products used.
- Before eating make sure that the food is cooked through.

### ATTENTION!

- *Take the products out of the unit right after cooking; keeping products in the operating unit for a long time can cause their ignition.*

# ENGLISH

- *Do not use sharp or metal objects (knives, metal spatulas etc.) to remove waffles from the frying plates (5), as this can damage the non-stick coating of the plates (5).*
- *When you finish cooking, disconnect the unit from the mains, to do this take the plug out of the socket. Leave the unit opened and let it cool down.*

## CLEANING AND CARE

- Disconnect the unit from the mains.
- Let the unit cool down completely, it is recommended to open the upper lid for this.
- Wipe the non-stick coating of the used plates with a damp cloth and then wipe dry.
- Never use abrasives or metal sponges for cleaning, as they can damage the inner non-stick coating or outer surface of the unit.
- Never immerse the unit into water!

## STORAGE

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

## RECIPES

### Cheese and ham sandwich

- 2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil
- 1 slice of cheese,
- 1 slice of ham.

Put a slice of bread (oiled side down) on the lower non-stick surface, put a slice of cheese and a slice of ham on the bread, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully close the unit and press the handles (3) together, then close the clamp (4).

### Instant breakfast sandwich

- 2 slices of rye or wheat bread,
- half tomato (cut into slices),
- 1 slice of bacon.

Put a slice of bread, slices of tomato, a slice of bacon on the lower non-stick surface, cover with the second slice of bread, carefully close the unit and press the handles (3) together, then close the clamp (4).

### Bean and bacon sandwich

- 2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil

- 50 g of bacon, sliced
- 50 g of beans in tomato sauce.

Mix the sliced bacon with the beans and small amount of mustard (to taste). Put a slice of bread (oiled side down) on the lower non-stick surface, put the mixture on the bread, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully close the unit and press the handles (3) together, then close the clamp (4).

### Welsh cheese sandwich

- 2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil
- 50 g of grated cheese
- 1/4 teaspoon of mustard
- salt
- ground black pepper.

Mix cheese with mustard, add salt and pepper to taste. Put a slice of bread (oiled side down) on the lower non-stick surface, put the mixture on the bread, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully close the unit and press the handles (3) together, then close the clamp (4).

### Banana sandwich

- 2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil
- 1/4 sliced banana
- a piece of chocolate.

Put a slice of bread (oiled side down) on the lower non-stick surface, put a piece of chocolate and sliced banana on the bread, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully close the unit and press the handles (3) together, then close the clamp (4). – Serve sandwiches hot.

## EXEMPLARY RECIPES OF WAFFLE DOUGH TRADITIONAL WAFFLES

Ingredients:

- 4 eggs
- 1/2 l milk
- 500 g flour
- 150 g of butter or margarine
- 4 table spoons of sugar
- 2 tea spoons of leaven
- Divide whites of the eggs from yolks and whisk the whites.
- Melt the butter or margarine and let it cool down slightly.
- Add sugar, leaven, melted butter or margarine to sifted flour and mix.

- Add the whisked whites, keeping stirring, and then add the yolks.
- Bake waffles in heated forms for about 3 minutes.

## HOME-MADE WAFFLES

Ingredients:

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

## CREAM WAFFLES

Ingredients:

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

## DELIVERY SET

Waffle maker – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption: 800 W

*The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without*

*a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail [info@maxwell-products.ru](mailto:info@maxwell-products.ru) for receipt of an updated manual.*

**Unit operating life is 3 years**

## RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling. The waste generated during the disposal of the unit 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 disposal service or to the shop where you purchased this product.

## 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 this guarantee.



*This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.*

# ҚАЗАҚША

## ВАФЛИ ПІСІРГІШ MW-1561

Құрылғы сэндвичтерді әзірлеуге, вафли пісіруге немесе тағамдарды қуыру үшін арналған.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Электр желісіне қосылу көрсеткіші
2. Қыздырғыш элементті іске қосу көрсеткіші
3. Қолсаптары
4. Қолсаптар лектіргіші
5. «Гриль» қуыруға арналған жұмыс тілімдері
6. Тілімдер бекіткіші
7. Сэндвичтерді әзірлеуге арналған жұмыс тілімдері
8. Вафли пісіруге арналған қалыптар

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

**Қосымша қорғаныс үшін жуыну бөлмесіндегі қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратылу құрылғысын (ҚАҚ) 30 МА-ден аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс, орнатқан кезде маманға хабарласыңыз.**

### САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

Электр аспабын пайдалану алдында берілген пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз. Берілген басшылықта жазылғандай, құрылғыны тек оның тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруі мүмкін.

- Іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік баусым «еуроашамен» жабдықталған; оны жерге сенімді түйісуі бар электр ашалығына қосыңыз.
- Өрттің пайда болу қаупіне жол бермеу үшін аспапты электр ашалығына қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Электрлік желінің асыра жүктелуіне жол бермеу үшін үлкен тұтынатын қуаты бар бірнеше құрылғыны бір уақытта қоспаңыз.
- Құрылғыны тұзу тұрақты жылуға төзімді бетте, желілік ашалыққа еркін жетуге болатын етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетісі бар жерлерде пайдаланыңыз. Тұтануға жол бермеу үшін ешбір жағдайда құрылғыны перделердің қасында орналастырмаңыз және оны жұмыс уақытында бүркеп жаппаңыз.

- Құрылғыны бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тез тұтанатын заттарды сақтайтын немесе пайдаланатын бөлмелерде пайдалануға тыйым салынады.
- Аспапты газ пештерінің және жылытқыштардың қасында пайдаланбаңыз, сонымен қатар оны ыстық беттерге қоймаңыз.
- Желілік баусымның үстелден салбырауына, сонымен қатар оны ыстық беттермен, және өткір шеттермен жанасуына жол бермеңіз.
- Желілік баусымды иіріп бұрамаңыз және оны құрылғы корпусына айналдыра орамаңыз.
- Желілік баусымның ашасын ашалықтан суырғанда баусымнан тартпаңыз, ал қолыңызбен ашадан ұстаңыз.
- Желілік баусымның ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны асуілік қолжуғыштың тікелей қасында пайдаланбаңыз және оған ылғалдың әсерін тигізбеңіз.
- Электрлік ток соққысына жол бермеу үшін желілік баусымды, желілік ашаны немесе құрылғының өзін суға немесе басқа сұйықтықтарға матырмаңыз. Егер бұл жағдай орын алса, онда құрылғыға ҚОЛ ТИГІЗБЕҢІЗ, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана құрылғыны судан шығаруға болады. Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін туындыгергес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Сақ болыңыз: жұмыс істеу уақытында құрылғы корпусы мен жұмыс тілімдері қатты қыздады, ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Құрылғы толық салқындалғанға дейін оны тасымалдамаңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Егер сіз құрылғыны пайдаланбайтын болсаңыз, сонымен қатар тазалау алдында міндетті түрде оны электрлік желіден ажыратыңыз.
- Құрылғыны тазалау алдында, оған толық салқындауға уақыт беріңіз.
- Өртенуге жол бермеу үшін сэндвич пісіргенде құрылғыға тым қалың нан тілімдерін салмаңыз және оларды қаңылтыр қағазға орамаңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Әзірленген тағамдарды әзірлегеннен кейін бірден шығарыңыз. Іске қосылған құрылғыда тағамдардың тым ұзақ орналасуы олардың тұтануына әкелуі мүмкін.

- Тағамдарды қалыптан шығару үшін үшкір пайдалануға болмайды, себебі бұл күюге қарсы қабатының бүлінуіне әкелуі мүмкін.
- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балалардың құралдың корпусы мен желілік бауына тиюіне рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға жол бермеу үшін балаларға бақылау жасаңыз.
- Аспап жұмыс істеген және салқындаған уақытта оны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Берілген құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Желілік баусымның, желілік баусым ашасының және құрылғы корпусының күйін мезгілмен тексеріп тұрыңыз.
- Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сонымен қатар құрылғы құлағаннан кейін аспапты сөндіріңіз және кепілдеме талоны мен [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru) сайтында көрсетілген байланысу мекен-жайлары бойынша кез-келген рұқсаты бар (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тек зауыттық орауда тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРҒЫН ПАНАЖАЙЛАРДА ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН ҒАНА АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ПАНАЖАЙЛАРЫНДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

**АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА Құрылғыны суық (қысқы) жағдайда тасымалдаған немесе сақтаған кезде оны бөлме температурасында 3 сағаттан кем емес уақыт ұстаған жөн.**

- Вафли пісіргішті ораудан шығарыңыз және орайтын материалдарды жойыңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінген жерлері болса құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Вафли пісіргіштің корпусын жұмсақ, сәл ылғал матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Орнатылған жұмыс тілімдерін шешіңіз, бұл үшін бекіткіштерге (6) басыңыз және жоғарғы және төменгі қақпақтағы жұмыс тілімдерін шешіңіз.
- Жұмыс тілімдерінің (5, 7, 8) күюге қарсы қабатын дымқыл матамен немесе ысқышпен сүртіңіз, содан кейін жұмыс тілімдерін (5, 7, 8) құрғатып сүртіңіз.
- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында өсімдік майының біршама көлемін орнатылған беттердің күюге қарсы қабатына жағыңыз және майды үлестіріңіз. Майдың артығын қағаз майлықпен жойыңыз, құрылғыны жабыңыз және оны электрлік желіге 5-10 минутқа қосыңыз, содан кейін ажыратыңыз.

**Ескерту:** құрылғыны бірінші рет іске қосқанда қыздырғыш элементтер күйеді, осы кезде ерекше иіс пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс.

**Сақтандыру:** тағамдарды әзірлеген кезде алюминий қаңылтыр қағазын, қағаз орамды немесе басқа заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар өрттің пайда болуының себебі болуы мүмкін.

## СЭНДВИЧТЕРДІ ӘЗІРЛЕУ

- Сэндвичтерді әзірлеуге арналған жұмыс тілімдерін (7) орнатыңыз. Бұл үшін жұмыс тілімдеріндегі (7) шығыңқыларды жоғарғы немесе төменгі қақпақтағы ойықтармен

# ҚАЗАҚША

сәйкестендіріңіз, жұмыс тіліміне (7) бекіткіш (6) іске қосылғанға дейін басыңыз. Екінші тілімді (7) бекітіңіз.

- Төменгі жұмыс тіліміне (7) нан тілімін салыңыз, оған салындыны салыңыз, екінші нан тілімімен жабыңыз, құрылғыны сақтықпен жабыңыз.
- Қолсаптарды (3) бірге қысыңыз және лектіргішті (4) жабыңыз.
- Желілік баусымның ашасын электрлік ашалыққа салыңыз, осы кезде көрсеткіштер (1, 2) жанады.
- Белгіленген температураға жеткенде қыздырғыш элементтің іске қосылу көрсеткіші (2) сөнеді.

**Назар аударыңыз! Жұмыс уақытында жұмыс беттері және аспап корпусы қатты қызады, күйіктерге жол бермеу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз. Құрылғы корпусына қорғалмаған қолдарыңызды тигізбеңіз. Термоқорғалған асуылық қолғаптарын киіңіз.**

- Сэндвичтерді 2-4 минут әзірлеңіз. Сіздің талғамыңызға байланысты әзірлеуді жалғастыруға және көрсеткіштің (2) келесі іске қосылуын күтуге немесе тағы біршама уақыт күтуге болады.
- Күйік алуға жол бермеу үшін қақпақтарының арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақ болыңыз, қақпақтардың шеттеріне қолыңызды және дененің басқа ашық бөліктерін таямаңыз.
- Сэндвичтерді пісіріп болғаннан кейін желілік баусым ашасын ашалықтан суырыңыз және құрылғы қақпағын ашыңыз. Дайын болған сэндвичтерді ағаш қалақшамен шығару керек. Сэндвичтерді шығару үшін өткір металл заттарды пайдаланбаңыз, олар күюге қарсы қабатты бүлдіре алады.
- Егер құрылғы пайдаланылмаса оны жабық күйде ұстаңыз.

## ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Неғұрлым жақсы нәтижеге жету үшін қалыңдығы орташа нан тілімдерін пайдаланыңыз. Сэндвичтердің әзірлену уақыты тілімдердің қалыңдығы және нанның сұрыбына байланысты болады.
- Сіз бидай немесе қара бидай ұнынан жасалған нанды пайдалана аласыз.
- Нанды сәйкес өлшемдегі тілімдерге тураңыз.

- Нан тілімдерін майлау үшін өсімдік майын немесе дәстүрлі маргаринді пайдаланыңыз, себебі басқа майлар тез күйеді.
- Сэндвичке тым көп салынды салмаңыз, кері жағдайда салындысы ағып шығатын болады.
- Температура әсерінен құрайтын көкөністерден (салат жапырақтарынан, қиярдан) жасалған салындыны пайдаланбаңыз. Қызанақтарды және пиязды пайдалану жақсы нәтижелер береді.

## ВАФЛИ ПІСІРУ

- Құрылғыға қалыптарды (8) орнатыңыз. Бұл үшін қалыптардағы (8) шығыңқыларды жоғарғы немесе төменгі қақпақтағы ойықтармен сәйкестендіріңіз, қалыпқа (8) бекіткіш (6) іске қосылғанға дейін басыңыз. Екінші қалыпты (8) бекітіңіз.
- Желілік баусымның ашасын ашалыққа салыңыз, осы кезде көрсеткіштер (1, 2) жанады.
- Белгіленген температураға жеткенде көрсеткіш (2) сөнеді, енді вафли пісіруге кірісуге болады.

**Назар аударыңыз! Жұмыс уақытында жұмыс беттері және аспап корпусы қатты қызады, күйіктерге жол бермеу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз. Құрылғы корпусына қорғалмаған қолдарыңызды тигізбеңіз. Термоқорғалған ас үй қолғаптарын киіңіз.**

- Үстіңгі қалыпты қолсаптан (3) ұстап көтеріңіз.
- Алдын-ала әзірленген сұйық қамырдың (дайындау әдісін қар.) қажетті көлемін төменгі қалыпқа (8) абайлап құйыңыз.
- Жоғарғы қақпақты түсіріңіз және қамырдың біркелкі таралуы үшін қалыптарды (8) қысыңыз, лектіргішті (4) жабыңыз.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Қамыр қажетті мөлшерден асып кеткен жағдайда үстіңгі және астыңғы қалыптарды толық қысу мүмкін болмайды, бұл жағдайда қамырдың артығын алып тастап, қалыптарды толық қысу қажет.
- Күйік алуға жол бермеу үшін қақпақтарының арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақ болыңыз, қақпақтардың шеттеріне қолыңызды және дененің басқа ашық бөліктерін таямаңыз.
- Жұмыс уақытында көрсеткіш (2) жұмыс қалыптардың (8) белгіленген температура-



сы сақталып тұрғаны туралы белгі беріп мезгілімен жанады және сөнеді.

- Шамамен 3-4 минуттан кейін вафлидің дайын болуын тексеріңіз, лектіргішті (4) ашыңыз және қолсаптан (3) ұстап, жоғарғы қақпақты көтеріңкіреңіз. Ыстық будың шығуынан сақ болыңыз. Вафли дайын болмаса, вафли пісіргішті жауып, тағы біршама уақыт күтіңіз.
- Вафли сары түске боялғанда, пластик немесе ағаш қалақшаны пайдаланып, оларды ұқыпты шығарыңыз.

### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

– *Вафлиді әзірлегеннен кейін бірден шығарыңыз, вафлилер ұзақ уақыт бойы іске қосылған аспаптың ішінде қалса, олар жанып кетуі мүмкін.*

**Ескерту:** *вафлидің әзірлену уақыты пайдаланылатын құрамдас бөліктерге байланысты өзгеруі мүмкін.*

- Вафлиді қалыптан (8) шығару үшін үшкір немесе металл заттарды (пышақтарды, металл қалақшаларды және т.с.с.-ларды) пайдалануға болмайды, себебі бұл қалыптардың (8) күйге қарсы қабатының бүлінуіне әкелуі мүмкін.
- Вафлиді пісіруді аяқтап, аспапты желіден ажыратыңыз, бұл үшін желілік баусым ашасын ашальықтан суыру керек. Аспапты ашық қалдырыңыз және оған салқындауға уақыт беріңіз.

### **ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТҮЙІСПЕЛІ ГРИЛЬ РЕТІНДЕ ПАЙДАЛАНУ**

- Қуыруға арналған жұмыс тілімдерін (5) орнатыңыз. Бұл үшін жұмыс тілімдеріндегі (5) шығыңқыларды жоғарғы немесе төменгі қақпақтағы ойықтармен сәйкестендіріңіз, жұмыс тіліміне (5) бекіткіш (6) іске қосылғанға дейін басыңыз. Екінші тілімді (5) бекітіңіз.
- Желілік баусымның ашасын ашальыққа салыңыз, осы кезде көрсеткіштер (1, 2) жанады.
- Белгіленген температураға жеткенде көрсеткіш (2) сөнеді, енді тағамдарды қуыруға кірісуге болады.
- Үстіңгі қалыпты қолсаптан (3) ұстап көтеріңіз.
- Тағамдарды абайлап төменгі жұмыс тіліміне (5) салыңыз. Сұйықтықтар немесе майлардың мүмкін шашырауларынан күйіп калудан сақтаныңыз.

- Қолсаптан (3) ұстап, жоғарғы жұмыс тілімін (5) тағамдарға түсіріңіз, лектіргішті (4) жабыңыз.

**Назар аударыңыз!** *Жұмыс уақытында жұмыс беттері және аспап корпусы қатты қызады, күйіктерге жол бермеу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз. Құрылғы корпусына қорғалмаған қолдарыңызды тигізбеңіз. Термоқорғалған ас үй қолғаптарын киіңіз.*

- Тағамдар әзірленгеннен кейін, лектіргішті (4) ашыңыз, қолсаптан (3) ұстаңыз және жоғарғы қақпақты көтеріңіз.
- Пластик немесе ағаш қалақшаны пайдаланып, әзірленген тағамдарды сәйкес ыдысқа салыңыз.
- Құрылғыны гриль ретінде қайталап пайдаланған кезде жоғарғы жұмыс тілімін төменгісіне түсіріңіз, белгіленген температураға жетуге қажетті біршама уақыт бойы күтіңіз, содан кейін тағамдарды әзірлеу процесін жалғастырыңыз.
- Абай болыңыз және қақпақтар арасындағы саңылаулардан ыстық будың шығуынан сақтаныңыз. Қолдарыңызды және дененің өзге ашық жерлерін қақпақтарға таямаңыз.
- Құрылғыны жібіту және мұздатылған тағамдарды әзірлеу үшін пайдаланбаңыз.
- Ірі сүйектері бар еттерді әзірлемеңіз.
- Әзірлеу ұзақтығы пайдаланылатын тағамдарға байланысты болады.
- Тағамдарды тамаққа тұтыну алдында, олардың толық қуырылғанына көз жеткізіңіз.

### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

- *Тағамдарды әзірлеп болған кезде бірден алып шығыңыз, тағамдар іске қосылған аспапта ұзақ қалған жағдайда, олар өртенуі мүмкін.*
- *Тағамдарды жұмыс тілімдерінен (5) шығару үшін үшкір немесе металл заттарды (пышақтарды, металл қалақшаларды және т.с.с.-ларды) пайдалануға болмайды, себебі бұл тілімдердің (5) күйге қарсы қабатының бүлінуіне әкелуі мүмкін.*
- *Әзірлеуді аяқтап, аспапты желіден ажыратыңыз, бұл үшін желілік баусым ашасын ашальықтан суыру керек. Аспапты ашық қалдырыңыз және оған салқындауға уақыт беріңіз.*

### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ**

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Аспапқа толық салқындауға уақыт беріңіз, бұл үшін жоғарғы қақпақты ашу ұсынылады.

# ҚАЗАҚША

- Пайдаланылатын тілімдердің күйге қарсы қабатын дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тазалау үшін қажайтын заттарды немесе металл ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олармен күйге қарсы қабатты немесе құрылғының сыртқы келбетін бүлдіруге болады.
- Аспапты ешқашан суға матырмаңыз!

## САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сақтауға қою алдында, құрылғыны тазалауды орындаңыз.
- Қоректендіру баусымын ораңыз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ

### Ірімшік пен бұжы қосылған сэндвич

- Өсімдік майы жағылған, қарабидай немесе бидай нанының 2 тілімі,
- 1 тілім ірімшік,
- 1 тілім бұжы.

Төменгі күйге қарсы бетке нан тілімін (май жағылған жағымен төмен қаратып) салыңыз, нанға ірімшік және бұжы тілімін салыңыз, екінші нан тілімімен (май жағылған жағымен жоғары қаратып) жабыңыз, сақтықпен құрылғыны жабыңыз және қолсаптарды (3) бірге қысыңыз, лектіргішті (4) жабыңыз.

### Таңғы асқа жылдам сэндвич

- Бидай немесе қарабидай нанның 2 тілімі,
- қызанақтың жартысы (тілімдерге бөліңіз),
- 1 тілім сүр сүбе.

Төменгі күйге қарсы бетке нан тілімін, қызанақ тілімін, сүр сүбе тілімін салыңыз, екінші нан тілімімен жабыңыз, сақтықпен құрылғыны жабыңыз және қолсаптарды (3) бірге қысыңыз, лектіргішті (4) жабыңыз.

### Сүр сүбе және асбұршақ (бұршақ) қосылған сэндвич

- Өсімдік майы жағылған, қарабидай немесе бидай нанының 2 тілімі,
- 50 г туралған сүр сүбе,
- қызанақ тұздығындағы 50 г асбұршақ.

Туралған сүр сүбені асбұршақпен және қышаның шағын мөлшерімен (дәміне байланысты) араластырыңыз. Төменгі күйге қарсы бетке нан тілімін (май жағылған жағымен төмен қаратып) салыңыз, оған алынған қоспаны

салыңыз, екінші нан тілімімен (май жағылған жағымен жоғары қаратып) жабыңыз, сақтықпен құрылғыны жабыңыз және қолсаптарды (3) бірге қысыңыз, лектіргішті (4) жабыңыз.

### Ірімшік қосылған Уэльс сэндвичі

- Өсімдік майы жағылған, қарабидай немесе бидай нанының 2 тілімі,
- 50 г ұсақталған ірімшік,
- шай қасықтың төрттен бір бөлігі қыша,
- тұз,
- үгетілген қара бұрыш.

Ірімшікті қышамен араластырыңыз, тұз бен бұрышты дәміне байланысты қосыңыз. Төменгі күйге қарсы бетке нан тілімін (май жағылған жағымен төмен қаратып) салыңыз, нанға алынған қоспаны салыңыз, екінші нан тілімімен (май жағылған жағымен жоғары қаратып) жабыңыз, сақтықпен құрылғыны жабыңыз және қолсаптарды (3) бірге қысыңыз, лектіргішті (4) жабыңыз.

### Банан қосылған сэндвич

- Өсімдік майы жағылған, қарабидай немесе бидай нанының 2 тілімі,
- туралған бананның төрттен бір бөлігі
- 1 тілім шоколад.

Төменгі күйге қарсы бетке нан тілімін (май жағылған жағымен төмен қаратып) салыңыз, шоколад тілімін, туралған бананды салыңыз, екінші нан тілімімен (май жағылған жағымен жоғары қаратып) жабыңыз, сақтықпен құрылғыны жабыңыз және қолсаптарды (3) бірге қысыңыз, лектіргішті (4) жабыңыз. -- Сэндвичті ыстық күйінде беріңіз.

## ВАФЛИГЕ АРНАЛҒАН ҚАМЫРДЫҢ ШАМАЛАС ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ ДӘСТҮРЛІ ВАФЛИ

Құрамдас бөліктері:

- 4 жұмыртқа
- 1/2 л сүт
- 500 г ұн
- 150 г сары май немесе маргарин
- 4 а.қ. қант
- 2 ш.қ. қамырға арналған қопсытқыш
- Жұмыртқаның ақуызын сарыуыздан бөліп алыңыз және ақуызды бұлғаңыз.
- Сары майды немесе маргаринді қорытыңыз және сәл суытыңыз.
- Себілген ұнға қант, қамыр қопсытқыш, қорытылған сары май немесе маргарин қосыңыз және араластырыңыз.

- Қамырға алдымен бұлғанған ақуыздарды қосыңыз, содан кейін араластыра отырып, саруызды қосыңыз.
- Вафлилерді қыздырылған қалыптарға салып, 3 минуттай пісіріңіз.

## ДӘСТҮРЛІ ҮЙ ВАФЛИ

Құрамдас бөліктері:

- 250 г сары май немесе маргарин
- 250 г қант
- 6 жұмыртқа
- 500 г ұн
- Сода
- Лимон қабығы
- Ванилин дәміне байланысты
- Су

## КІЛЕГЕЙЛІ ВАФЛИ

Құрамдас бөліктері:

- 125 г сары май немесе маргарин
- 30 г қант
- 100 г ұн
- 4 жұмыртқа
- Ванилин дәміне байланысты
- 4 ас қасық кілегей
- Су

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Вафли пісіргіш – 1 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц

Тұтынатын қуаты: 800 Вт

## ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қоректендіру элементтерінің қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды дәстүрлі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспап пен қоректендіру элементтерін келесі қайта өңдеу үшін арнайы пункттерге өткізіңіз. Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады. Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

*Дайындаушы аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдаланушы осындай сәйкессіздіктерді анықтаса, нұсқаулықтың жаңартылған нұсқасын алу үшін сәйкессіздік туралы [info@maxwell-products.ru](mailto:info@maxwell-products.ru) электрондық пошта-сына хабарлауыңызды сұраймыз.*

**Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл**

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

# EAC

# УКРАЇНСЬКИЙ

## ВАФЕЛЬНИЦЯ MW-1561

Пристрій призначений для приготування сендвічів, випікання вафель або для смаження продуктів.

### ОПИС

1. Індикатор увімкнення в електричну мережу
2. Індикатор увімкнення нагрівального елемента
3. Ручки
4. Заскочка ручок
5. Робочі пластини для смаження «гриль»
6. Фіксатори пластин
7. Робочі пластини для приготування сендвічів
8. Форми для випікання вафель

### УВАГА!

**Для додаткового захисту у ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 МА, для установлення ПЗВ зверніться до фахівця.**

### ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте це керівництво з експлуатації та збережіть його для використання як довідковий матеріал.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві. Неправильне використання пристрою може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед увімкненням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Мережний шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не використовуйте перехідники при підмиканні пристрою до електричної розетки.
- Щоб уникнути перевантаження електричної мережі, не вмикайте одночасно декілька пристроїв з великою споживаємою потужністю.
- Розміщуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до розетки був вільним.

- Використовуйте прилад в місцях з доброю вентиляцією. Щоб уникнути загоряння, не розміщайте пристрій поряд з занавісками або шторами та не накривайте пристрій під час роботи.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Забороняється використання пристрою у приміщеннях, де зберігаються або використовуються легкозаймисті речовини.
- Не використовуйте пристрій поблизу газових плит та обігрівачів, не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Мережний шнур не повинен звисати зі столу або стикатися з гострими краями або гарячими поверхнями.
- Не перекручуйте мережний шнур та не намотуйте його довкола корпусу пристрою.
- Виймаючи вилку мережного шнура з електричної розетки, не тягніть за мережний шнур, а беріться за вилку мережного шнура рукою.
- Не торкайтеся вилки мережного шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся пристроєм у безпосередній близькості від кухонної раковини та не піддавайте його дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте мережний шнур, вилку мережного шнура або сам пристрій у воду або у будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ пристрою, негайно вимкніть його від електромережі, і лише після цього можна дістати пристрій з води. Для перевірки або ремонту пристрою слід звертатися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Будьте обережні: під час роботи корпус пристрою та робочі пластини сильно нагріваються, не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Не переміщайте пристрій, поки він повністю не остигне.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Обов'язково вимикайте пристрій з електричної мережі, якщо не використовуєте його, а також перед чищенням.
- Перш ніж проводити чищення пристрою, дайте йому повністю остигнути.
- Щоб уникнути займання, при приготуванні сендвічів не поміщайте у пристрій дуже

товсті скибочки хліба та не загортайте їх у фольгу.

**УВАГА!** Виймайте приготовані продукти відразу після приготування. Занадто тривале перебування сендвічів в увімкненому пристрої може призвести до їх займання.

- Ніколи не використовуйте гострі предмети для витягування продуктів, це може пошкодити антипригарне покриття.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задущення!**

- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрою та мережного шнура під час роботи пристрою.
- Здійснюйте нагляд за дітьми, щоб не допустити використання пристрою як іграшки.
- Під час роботи пристрою та його остигання розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними та розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Періодично перевіряйте стан мережного шнура, вилки мережного шнура та корпусу пристрою.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактною адресою, вказаною у гарантійному талоні та на сайті [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru).
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

**ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ У ЖИТЛОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВМИКАННЯМ

**Після транспортування або зберігання пристрою холодних (зимових) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше 3 годин.**

- Витягніть вафельницю з упаковки та видаляйте пакувальні матеріали.
- Перевірте цілісність пристрою, якщо є пошкодження, не користуйтеся пристроєм.
- Перед увімкненням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Протріть корпус вафельниці м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- Зніміть встановлені робочі пластини, для цього натисніть на фіксатори (6) та зніміть робочі пластини на верхній та нижній кришці.
- Протріть антипригарне покриття робочих пластин (5, 7, 8) вологою тканиною або губкою, після чого протріть робочі пластини (5, 7, 8) насухо.
- Перед використанням пристрою вперше нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття встановлених поверхонь та розподіліть олію. Надлишки олії видаліть паперовою серветкою, закрийте пристрій, увімкніть його в електричну мережу на 5-10 хвилин, після чого вимкніть.

**Примітка:** При першому увімкненні пристрою нагрівальні елементи обгоряють, при цьому може з'явитися специфічний запах. Це нормальне явище.

**Попередження:** При приготуванні продуктів не використовуйте алюмінієву фольгу, паперову упаковку або інші предмети, оскільки вони можуть стати причиною виникнення пожежі.

## ПРИГОТУВАННЯ СЕНДВІЧІВ

- Установіть робочі пластини для приготування сендвічів (7). Для цього сумістіть виступи на робочих пластинах (7) з паза-

# УКРАЇНСЬКИЙ

ми на верхній або нижній кришці, натисніть на робочу пластину (7) до спрацювання фіксатора (6). Зафіксуйте другу пластину (7).

- Покладіть на нижню робочу пластину (7) шматок хліба, на нього покладіть начинку, накрийте другим шматком хліба, обережно закрийте пристрій.
- Стисніть ручки (3) разом та закрийте засчок (4).
- Вставте мережну вилку в електричну розетку, при цьому засвітяться індикатори (1, 2).
- При досягненні заданої температури індикатор увімкнення нагрівального елемента (2) погасне.

**Увага!** Під час роботи робочі поверхні та корпус пристрою сильно нагріваються, щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь. Не торкайтеся корпусу пристрою незахищеними руками. Надягайте термозахисні кухонні рукавиці.

- Готуйте сендвічі 2-4 хвилини. Залежно від вашого смаку можна продовжити приготування та почекаати до наступного вимкнення індикатора (2) або виждати ще деякий час.
- Щоб уникнути отримання опіків, остерігайтеся виходу пари з зазорів між кришками, не підносьте руки та не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв кришок.
- Коли сендвічі будуть готові, слід витягнути вилку мережного шнура з електричної розетки та відкрити кришку пристрою. Виймати готові сендвічі слід за допомогою дерев'яної лопатки. Для витягування сендвічів не використовуйте гострі металеві предмети, щоб не пошкодити антипригарне покриття.
- Якщо пристрій не використовується, тримайте його закритим.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

- Для досягнення найкращих результатів використовуйте скибочки хліба середньої товщини. Час приготування сендвічів залежить від товщини скибочок і сорту хліба.
- Ви можете використовувати хліб з пшеничної або житньої муки.
- Нарізуйте хліб скибочками відповідного розміру.

- Для змазування скибочок хліба використовуйте рослинну олію або звичайний маргарин, оскільки інші жири швидко підгорають.
- Не кладіть у сендвіч занадто багато начинки, в іншому випадку начинка витікатиме.
- Не використовуйте начинку з овочів, які в'януть під дією високої температури (салат, огірок). Можна добитися добрих результатів, застосовуючи помідори та цибулю.

## ВИПІКАННЯ ВАФЕЛЬ

- Установіть у пристрій форми (8). Для цього сумістіть виступи на формах (8) з пазами на верхній або нижній кришці, натисніть на форму (8) до спрацювання фіксатора (6). Зафіксуйте другу форму (8).
- Вставте вилку мережного шнура в розетку, при цьому засвітяться індикатори (1, 2).
- При досягненні заданої температури індикатор (2) погасне, тепер можна починати випікання вафель.

**Увага!** Під час роботи робочі поверхні та корпус пристрою сильно нагріваються, щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь. Не торкайтеся корпусу пристрою незахищеними руками. Надягайте термозахисні кухонні рукавиці.

- Підніміть верхню кришку, взявшись за ручку (3).
- Обережно налейте необхідну кількість заздалегідь приготованого рідкого тіста (див. рецепти) у нижню форму (8).
- Опустіть верхню кришку та стисніть форми (8) для рівномірного розподілення тіста, закрийте засчок (4).

## УВАГА!

- При перевищенні необхідної кількості тіста буде неможливо повністю зімкнути верхню та нижню кришку, у цьому випадку необхідно видалити надлишки тіста та повністю зімкнути кришки.
- Щоб уникнути отримання опіків, остерігайтеся виходу пари з зазорів між кришками, не підносьте руки та не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв кришок.
- Під час роботи індикатор (2) періодично засвічуватиметься та гаснутиме, сигналізуючи про те, що підтримується задана температура форм (8).

- Приблизно через 3-4 хвилини перевірте готовність вафель, відкрийте заскочку (4) та підніміть верхню кришку, тримаючись за ручку (3). Остерігайтеся виходу гарячої пари. Якщо вафлі не готові, закрийте вафельницю та почекайте деякий час.
- Після того, як вафлі придбають золотистий колір, акуратно витягніть їх, використовуючи пластикову або дерев'яну лопатку.

## **УВАГА!**

*Виймайте вафлі відразу після приготування, при тривалому знаходженні вафель у увімкненому пристрої може статися їх займання.*

**Примітка:** Час приготування вафель може мінятися залежно від використовуваних інгредієнтів.

- Не використовуйте гострі або металеві предмети (ножі, металеві лопатки і т.ін.), щоб вийняти вафлі з форм (8), так як це може призвести до пошкодження антипригарного покриття форм (8).
- Завершивши випікання вафель, вимкніть пристрій з мережі, для цього вийміть вилку мережного шнура з розетки. Залиште пристрій відкритим та дайте йому остигнути.

## **ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ЯК КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ**

- Установіть робочі пластини для смаження (5). Для цього сумістіть виступи на робочих пластинах (5) з пазами на верхній або нижній кришці, натисніть на робочу пластину (5) до спрацьовування фіксатора (6). Зафіксуйте другу пластину (5)
- Вставте вилку мережного шнура в розетку, при цьому засвітяться індикатори (1, 2).
- При досягненні заданої температури індикатор (2) погасне, тепер можна починати смаження продуктів.
- Підніміть верхню кришку, взявшись за ручку (3).
- Обережно покладіть продукти на нижню робочу пластину (5). Остерігайтеся опіків можливими бризками рідини або жиру.
- Тримаючись за ручку (3), опустіть верхню робочу пластину (5) на продукти, закрийте заскочку (4).

**Увага!** Під час роботи робочі поверхні та корпус пристрою сильно нагріваються, щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь. Не торкайтеся корпусу пристрою незахищеними руками. Надягайте термозахисні кухонні рукавиці.

- Після того, як продукти приготуються, відкрийте заскочку (4), візьміться за ручку (3) та підніміть верхню кришку.
- Перекладіть приготовані продукти у відповідний посуд, використовуючи пластикову або дерев'яну лопатку.
- При повторному використанні пристрою як гриль, опустіть верхню робочу пластину на нижню, почекайте деякий час, необхідний для досягнення встановленої температури, потім продовжуйте процес приготування продуктів.
- Будьте обережні та остерігайтеся виходу гарячої пари з зазорів між кришками. Не підносьте руки та не розміщайте інші відкриті ділянки тіла близько до кришок.
- Не використовуйте пристрій для розморожування та приготування заморожених продуктів.
- Не готуйте шматки м'яса на крупних кістках.
- Тривалість приготування залежить від використовуваних продуктів.
- Перед уживанням продуктів в їжу, переконайтеся, що вони повністю просмажені.

## **УВАГА!**

- *Виймайте продукти відразу після приготування, при тривалому знаходженні продуктів в увімкненому пристрої може статися їх займання.*
- *Не використовуйте гострі або металеві предмети (ножі, металеві лопатки і т.ін), щоб зняти продукти з робочих пластин (5), так як це може призвести до пошкодження антипригарного покриття пластин (5).*
- *Завершивши приготування, вимкніть пристрій з мережі, для цього вийміть вилку мережного шнура з розетки. Залиште пристрій відкритим та дайте йому остигнути.*

## **ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Вимкніть пристрій з електромережі.
- Дайте пристрою повністю остигнути, для цього рекомендується відкрити верхню кришку.
- Протріть антипригарне покриття використовуваних пластин вологою тканиною, а потім витріть насухо.
- Не використовуйте для чищення абразивні речовини або металеві мочалки, так як ними можна пошкодити антипригарне покриття або зовнішній вигляд пристрою.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду!

# УКРАЇНСЬКИЙ

## ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж забрати пристрій на зберігання, здійсніть чищення пристрою.
- Змотайте шнур живлення.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

## РЕЦЕПТИ

### Сендвіч з сиrom та шинкою

- 2 скибочки житнього або пшеничного хліба, змазані рослинною олією,
- 1 скибочка сиру,
- 1 скибочка шинки.

Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба (змазану боком вниз), покладіть на хліб шматочок сиру та шинки, накрийте другою скибочкою хліба (змазаною боком вгору), обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте заскочку (4).

### Швидкий сендвіч на сніданок

- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба,
- половинка помідора (нарізати скибочками),
- 1 скибочка бекону.

Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба, скибочки помідора, скибочку бекону, накрийте другою скибочкою хліба, обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте заскочку (4).

### Сендвіч з беконом та квасолею (бобами)

- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змазані рослинною олією,
- 50 г нарізаного бекону,
- 50 г квасолі у томатному соусі.

Змішайте нарізаний бекон з квасолею та невеликою кількістю гірчиці (за смаком). Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба (змазану боком вниз), нанесіть на неї отриману суміш, накрийте другою скибочкою хліба (змазаною боком вгору), обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте заскочку (4).

### Уельський сендвіч з сиrom

- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змазані рослинною олією,
- 50 г тертого сиру,
- чверть чайної ложки гірчиці,
- сіль,
- мелений чорний перець.

Змішайте сир з гірчицею, додайте сіль та перець за смаком. Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба (змазану боком вниз), нанесіть на хліб отриману суміш, накрийте другою скибочкою хліба (змазаною боком вгору), обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте заскочку (4).

### Сендвіч з бананом

- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змазані рослинною олією,
- чверть нарізаного банана,
- шматочок шоколаду.

Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба (змазану боком вниз), покладіть шматочок шоколаду, нарізаний банан, накрийте другою скибочкою хліба (змазаною боком вгору), обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте заскочку (4). – Подавайте сендвічі у гарячому вигляді.

## ПРИБЛИЗНІ РЕЦЕПТИ ТІСТА

### ДЛЯ ВАФЕЛЬ

### ЗВИЧАЙНІ ВАФЛІ

Інгредієнти:

- 4 яйця
- 1/2 л молока
- 500 г борошна
- 150 г вершкового масла або маргарину
- 4 ст.л. цукру
- 2 ч.л. розпушувача для тіста
- Відокремте білки від жовтків та збийте білки.
- Розтопіть вершкове масло або маргарин та трохи охудіть.
- У просіяне борошно додайте цукор, розпушувач для тіста, розтоплене вершкове масло або маргарин та перемішайте.
- Введіть у тісто спочатку збиті білки і, продовжуючи перемішувати, потім жовтки.
- Випікайте вафлі на розігрітих формах близько 3 хвилин.

### ЗВИЧАЙНІ ДОМАШНІ ВАФЛІ

Інгредієнти:

- 250 г вершкового масла або маргарину
- 250 г цукру
- 6 яєць
- 500 г борошна
- Сода
- Цедра лимона
- Ванілін за смаком
- Молоко



## ВЕРШКОВІ ВАФЛІ

Інгредієнти:

- 125 г вершкового масла або маргарину
- 30 г цукру
- 100 г борошна
- 4 яйця
- Ванілін за смаком
- 4 ст. ложки вершків
- Вода

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Вафельниця – 1 шт.

Інструкція – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Споживана потужність: 800 Вт

## УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації.

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

*Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності. Якщо користувач виявив такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті [info@maxwell-products.ru](mailto:info@maxwell-products.ru) для отримання оновленої версії інструкції.*

**Термін служби пристрою – 3 роки**

## 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 продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/ЄС щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/ЄС щодо низьковольтного обладнання.*

# КЫРГЫЗ

## ВАФЛИ ЖАСАГЫЧ MW-1561

Шайман сэндвичтерди жасоо, вафлилерди бышыруу жана азыктарды кууруу үчүн арналган.

### СЫПАТТАМА

1. Электр тармагына сайылгандын индикатору.
2. Ысытуучу элементтин иштөө индикатору
3. Туткалар
4. Туткалардын бекитмеси
5. «Гриль» кууруу үчүн иштөө пластинлар
6. Пластиналардын бекитмеси
7. Сэндвичтерди жасоо үчүн иштөө пластиналар
8. Вафлилерди жасоо үчүн формалар

### КӨҮЛ БУРУҢУЗ!

**Кошумча коргоонуу үчүн электр тармагында номиналдуу иштеткен тогу 30 МА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аслабын орнотуу максатка ылайык, аспапты орнотуу үчүн атайын адиске кайрылыңыз.**

### КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Электр шайманды пайдалануудан мурун колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүп, маалымат катары сактап алыңыз.

Шайманды тике дайындоо боюнча гана, ушул колдонмодо жазылганга ылайыктуу колдонуңуз. Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

- Шайманды иштеткендин алдында чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Электр шнуру «европалык сайгычы» менен жабылган; аны бекем жердетүү контакты бар розеткасына туташтырыңыз.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн шайманды электр розеткасына туташтырганда кошуучу түзүлмөлөрдү колдонбоңуз.
- Электр тармагы ашыра жүктөлгөнгө жол бербөө үчүн пайдалануу кубаттуулугу чоң шаймандардын бир нечесин бир убакытта иштетпеңиз.
- Шайманды тегиз туруктуу ысыкка чыдамдуу беттин үстүнө, электр розеткага бош жеткендей кылып орнотуңуз.
- Вентиляциясы жакшы болгон жерлерде шайманды иштетиниз. Өрт коркунучун жоюу үчүн шайманды пардалардын жанда жайгашпай, иштеген учурунда үстүн жаппаңыз.
- Шайманды имараттардын сыртындан колдонбоңуз.
- Бат жалындап кетүүчү заттар сакталып же колдонулуп турган имараттарда шайманды иштетүүгө тыюу салынат.

- Шайманды газ мештердин же жылыткычтардын жанында иштетпеңиз, шайманды ысык беттерге койбоңуз.
- Электр шнуру столдун кырынан салаңдабай, учтуу кырларга же ысык беттерге тийбей турганы зарыл.
- Электр шнурун чыйратпай, шаймандын корпусуна түрбөңуз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан сурганда, электр шнурунан кармап эч качан тартпаңыз, сайгычынан колуңуз менен кармаңыз.
- Кубаттуучу сайгычын суу колуңуз менен тийбеңиз.
- Ашканадагы раковинанын тикеден-тике жакындыгында шайманды колдонбоңуз, шайманды нымдуулуктун таасиринен коргоңуз.
- Ток урбас үчүн электр шнурун, кубаттуучу сайгычын же шаймандын өзүн сууга же башка суюктуктарга салбаңыз. Шайман сууга түшкөн болсо, шайманды ТИЙБЕҢИЗ, аны токтоосуз электр тармагынан ажыратып, андан кийин гана шайманды суудан чыгарсаңыз болот. Шайманды текшерүү же оңдотуу үчүн автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Этят болуңуз: шайман иштеп турган кезинде анын корпусу менен иштөө пластиналар абдан ысыйт, ысык беттерин тийбеңиз.
- Шайман толугу менен муздаганга чейин аны жылдырбаңыз.
- Иштеп турган шайманды эч качан кароосуз калтырбаңыз.
- Тазалагандан мурун жана шайманды пайдаланбаган учурда аны милдеттүү түрдө электр тармагынан суруңуз.
- Шайманды тазалоонун алдында аны толугу менен муздатып алыңыз.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн сэндвич жасагычка өтө калың нан кесимдерин салбай, аларды фольгага оробоңуз.

**КӨҮЛ БУРУҢУЗ!** Азыктарды даярдагандан кийин дароо чыгарыңыз. Азыктардын иштеп турган шайманда өтө көп болгону алардын жалындап кетүүсүнө алып келүү мүмкүн.

- Азыктарды чыгаруу үчүн эч качан учтуу буюмдарды колдонбоңуз, бул күйгүзбөс катмарын бузуу мүмкүн.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

**Көңүл буруңуз!** Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербөңиз. Бул тумчуугунун коркунучун жаратат!

- Шайман иштеп турган учурда балдарга шаймандын корпусун жана электр шнурун тийүүгө уруксат бербейсиз.
- Шайманды оюнчук катары колдонбоо үчүн балдарга көз салыңыз.
- Шайман иштеп жана муздап турганда аны балдар жетпеген жерге коюңуз.
- Бул шайман балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылбаган.
- Электр шнурунун, сайгычтын жана шайман корпусунун абалын мезгилдүү текшерип туруңуз.
- Шайманды өз алдынча оңдогонго тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru) сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Шайманды заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар жетпеген жерлерде сактаңыз.

**АСПАП ТУРАК ЖАЙЛАРДА ТУРМУШ-ТИРИЧИЛИК КОЛДОНУУГА ГАНА АРНАЛГАН, КОММЕРЦИЯЛЫК КОЛДОНУУГА, ӨНӨР ЖАЙ ЗОНАЛАРЫНДА ЖЕ ЖУМУШ ИМАРАТТАРДА КОЛДОНУУГА ТЫЮУ САЛЫНАТ.**

## **БИРИНЧИ ИШТЕТҮҮНҮН АЛДЫНДА**

***Муздак (кыш) шартында шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.***

- Вафли жасагычты таңгактан чыгарып, таңгак материалдарын алып салыңыз.
- Шаймандын бүтүн болгондугун текшерип, бузулуулар бар болсо шайманды колдонбоңуз.
- Шайманды иштеткендин алдында чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Вафли жасагычтын корпусун бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Коюлган иштөө пластиналарын чечиңиз, ал үчүн бекитмелерин (6) басып, астынкы менен үстүнкү капкактарынан иштөө пластиналарын чечиңиз.

- Иштөө пластиналарынын (5, 7, 8) күйгүзбөс катмарын нымдуу чүпүрөк же сүлгү менен сүртүп, андан ары пластиналарды (5, 7, 8) кургатып сүртүңүз.
- Шайманды биринчи иштетүүнүн алдында иштөө беттердин күйгүзбөс катмарына бир аз өсүмдүк май куюп, майды таратып алыңыз. Ашкан майды кагаз майлык менен кетирип, шайманды 5-10 минутага электр тармагына туташтырып, андан соң өчүрүп алыңыз.

***Эскертүү:*** биринчи иштеткенде ысытуучу элементтеринин үстү күйүп, өзгөчө жыт пайда болуу мүмкүн. Бул нормалдуу көрүнүш.

***Эскертүү:*** азыктарды даярдаганда алюминий фольганы, кагаз таңгакты же башка буюмдарды колдонбоңуз, себеби алар өрттүү жаратуу мүмкүн.

## **СЭНДВИЧТЕРДИ ЖАСОО**

- Сэндвичтерди жасоо үчүн иштөө пластиналарын (7) орнотуңуз. Ал үчүн иштөө пластиналарындагы (7) чыгып турган жабылгандык үстүнкү же астынкы капкактагы оюктары менен дал келтирип, иштөө пластиналарын (7) бекитме (6) бекитилгенине чейин басыңыз. Экинчи пластинаны бекитип алыңыз (7).
- Астынкы иштөө пластинасына (7) нандын бир кесимин салып, ага ичине салган азыктарды салып, экинчи нан кесими менен жабып, шайманды акырындык менен жабыңыз.
- Туткаларын кысып (3), бекитмесин (4) жабыңыз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз, ошондо индикаторлор (1, 2) күйөт.
- Керектүү температурага жеткенде, ысытуу элементи иштегенинин индикатору (2) өчөт.

***Көңүл буруңуз!*** Шайман иштеп турган убагында анын иштөө беттери менен корпусу абдан ысыйт, күйүк болбоо үчүн ысык беттерин тийбеңиз. Корголбогон колуңуз менен шайманды тийбеңиз. Ысыктан коргонуу ашкана колкаптарынын кийиңиз.

- Сэндвичтерди 2-4 минутанын ичинде кууруңуз. Жакканыңызга карата, куурууну индикатор (2) кийинки жолу өчкөнгө чейин же андан кийин да бир аз узак улантсаңыз болот.
- Күйүк алгандан коргонуу үчүн капкактардын арасындагы жарыктардан ысык буу чыгуудан чыккандан абайлап, колуңузду же денеңиздин башка ачың жайларын капкактардын чекелерине келтирбеңиз.
- Сэндвичтер даяр болгондо, кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан чыгарып, шаймандын капкагын ачуу зарыл. Даяр сэндвичтерди жыгач күрөкчө менен чыгаруу зарыл. Сэндвичтерди чыгарганда күйгүзбөс катма-

# КЫРГЫЗ

рын бузбоо үчүн учтуу металл буюмдарды колдонбоңуз.

- Шайман колдонулбай турганда аны жабык бойдон сактаңыз.

## ПАЙДАЛУУ КЕҢЕШТЕР

- Жакшы натыйжаны алуу үчүн калыңдыгы орточо болгон нан кесимдерин алыңыз. Сэндвичтерди жасоо мөөнөтү кесимдердин калыңдыгына жана нандын түрүнө көз каранды болот.
- Буудай же кара убудай унунан жасалган нанды пайдалансаңыз болот.
- Нанды керектүү өлчөмүнө кесиңиз.
- Нанды майлоо үчүн өсүмдүк майын же жөнөкөй маргаринди колдонуңуз, себеби башка майлар бат күйөт.
- Сэнвичтерге өтө көп азыктарды салбаңыз, же ичине салынган азыктар агат.
- Жогору температурадан солуган жашылча-жемиштерди (салат, бадыраң) сэндвичтердин ичине салбаңыз. Помидор менен пиязды кодонсоңуз, жакшы натыйжа алсаңыз болот.

## ВАФЛИЛЕРДИ КАКТАП БЫШЫРУУ

- Формаларды (8) шаймандын ичине орнотуңуз. Ал үчүн иштөө пластиналарындагы (8) чыгып турган жаыларын үстүнкү же астынкы капкактагы оюктары менен дал келтирип, иштөө пластиналарын (8) бекитме (6) бекитилгенине чейин басыңыз. Экинчи форманы (8) бекитип алыңыз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз, ошондо индикаторлор (1, 2) күйөт.
- Таңдалган температурага жеткенде индикатор (2) өчөт, эми вафлини кактап бышырып баштасаңыз болот.

**Көңүл буруңуз!** Шайман иштеп турган убагында анын иштөө беттери менен корпусу абдан ысыйт, күйүк болбоо үчүн ысык беттерин тийбеңиз. Коргологон колуңуз менен шайманды тийбеңиз. Ысыктан коргонуу ашкана колкаптарынын кийиңиз.

- Туткадан (3) кармап, үстүнкү капкагың көтөрүңүз.
- Алдын ала даярдалган суюк камырды (рецепттерди караңыз) астынкы формасына (8) акырын куюңуз.
- Үстүнкү капкагың жабып, формаларды (8) камыр бирдей таралганы үчүн кысып, бекитмени (4) жабыңыз.

## КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

- Камырды керектүү көлөмүнөн көп куйганда, астынкы менен үстүнкү капкактарын толугу менен жабуусу мүмкүн эмес болот, ошол

учурда ашкан камырды кетирип, капкактарды толугу менен жабуу зарыл.

- Күйүк алгандан коргонуу үчүн капкактардын арасындагы жарыктардан ысык буу чыгуудан чыккандан абайлап, колуңузду же денеңиздин башка ачың жайларын капкактардын чекелерине келтирбеңиз.
- Иштөө убагында индикатор (2) мезгил мезгили менен күйүп өчүп турат, бул формалардын (8) коюлган температурасы сакталып турганын белгилейт.
- Чамалуу 3-4 минутадан кийин вафлилердин даярдыгын караңыз, бейтмени ачып (4) туткадан кармап (3) үстүнкү капкакты ачыңыз. Ысык буу чыккандан абайлаңыз. Вафли даяр эмес болсо, вафли жасагычты жабып дагы бир аз күтүңүз.
- Вафли алтын өңдүү болгондо пластик кашык же жыгак күрөктүн жардамы менен аны акырындык менен чыгарыңыз.

## КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

Вафлилерди бышыргандан кийин дароо чыгарыңыз, вафлилер иштеп турган шаймандын ичинде көпкө чейин турганда алар жалындап кетуу мүмкүн.

**Эскертүү:** колдонулган ингредиенттерге карата вафлилердин бышыруу мөөнөтү өзгөрүү мүмкүн.

- Вафлилерди формадан (8) чыгаруу үчүн металл буюмдарды (бычак, метал күрөкчөлөрдү ж.б.), себеби бул формалардын (8) күйгүзбөс катмарын бузуу мүмкүн.
- Вафлилерди бышырып бүткөндө шайманды электр тармагынан ажыратыңыз, ал үчүн кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан ажыратыңыз. Шайманды ачык калтырып муздатып алыңыз.

## ТИЙҮҮ ГРИЛЬ КАТАРЫ ШАЙМАНДЫ КОЛДОНУУ

- Кууруу үчүн иштөө пластиналарын (5) орнотуңуз. Ал үчүн иштөө пластиналарындагы (5) чыгып турган жаыларын үстүнкү же астынкы капкактагы оюктары менен дал келтирип, иштөө пластиналарын (5) бекитме (6) бекитилгенине чейин басыңыз. Экинчи пластинаны бекитип алыңыз (5).
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз, ошондо индикаторлор (1, 2) күйөт.
- Таңдалган температурага жеткенде индикатор (2) өчөт, эми азыктарды кууруп баштасаңыз болот.
- Туткадан (3) кармап, үстүнкү капкагың көтөрүңүз.
- Азыктарды астынкы иштөө пластинасына (5) акырын салыңыз. Мүмкүн суюктук же май чачыраганынан күйүк алуудан абайлаңыз.

- Туткасынан (3) кармап, үстүнкү иштөө пластинасын (5) азыктардын үстүнө төмөндөтүп, бекитмени (4) жабыңыз.

**Көңүл буруңуз!** *Шайман иштеп турган убагында анын иштөө беттери менен корпусу абдан ысыйт, күйүк болбоо үчүн ысык беттерин тийбеңиз. Корголбогон колунуз менен шайманды тийбеңиз. Ысыктан коргонуу ашкана колкаптарын кийиңиз.*

- Азыктар даяр болгондо, бекитмени (4) ачып, туткадан (3) кармап үстүнкү капкакты ачыңыз.
- Пластик же жыгач күрөкчөнү колдонуп дяр азыктарды ылайыктуу идишке салыңыз.
- Шайманды гриль катары кайрадан иштеткенде үстүнкү иштөө пластинасын астынкысына төмөндөтүп, коюлган температурага жетүүгө зарыл болгон бир нече убакыт күтүп, азыктарды бышыруу процессин улантыңыз.
- Капкактардын арасынан буу чыгуудан абайлап, этият болуңуз. Колунуңузду же башка ачык дененин жерлерин капкактарга жакын келтирбеңиз.
- Шайманды тоңдурулган азыктарды эритүү же бышыруу үчүн колдонбонуз.
- Чоң сөөгү бар эт кесимдерин бышырбаңыз.
- Бышыруу мөөнөтү колдонулган азыктарга байланыштуу.
- Азыктарды жегенден мурун алар толугу менен куурулганын текшерип алыңыз.

### **КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!**

- *Азыктарды бышыргандан кийин дароо чыгарыңыз, азыктар иштеп турган шаймандын ичинде көпкө чейин турганда алар жалындап кетуу мүмкүн.*
- *Азыктарды иштөө пластиналардан (5) чыгаруу үчүн металл буюмдарды (бычак, металл күрөкчөлөрдү ж.б.) колдонбонуз, себеби бул формалардын (5) күйгүзбөс катмарын бузуу мүмкүн.*
- *Азыктарды бышырып бүткөндө шайманды электр тармагынан ажыратыңыз, ал үчүн кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан ажыратыңыз. Шайманды ачык калтырып муздатып алыңыз.*

### **ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО**

- Шайманды электр тармагынан чыгарыңыз.
- Шайманды толугу менен муздатыңыз, ал үчүн үстүнкү капкакты ачуу рекомендацияланат.
- Колдонулган пластиналардын иштөө бетин нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан соң кургатып сүртүңүз.
- Тазалоо үчүн абразивдүү каражаттарды же металл сүлгүлөрдү колдонбонуз, себеби алар шаймандын күйгүзбөс катмарын же сырткы көрүнүшүн бузуу мүмкүн.
- Шайманды эч качан сууга салбаңыз!

### **САКТОО**

- Шайманды сактоого алып салуунун алдында аны тазалап алыңыз.
- Электр шнурун түрүп алыңыз.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

### **РЕЦЕПТЕР**

#### **Быштак жана ветчина менен сэндвич**

- өсүмдүк май менен майланган 2 кесим буудай же кара буудай нан,
- 1 кесим быштак,
- 1 кесим ветчина.

Астынкы күйгүзбөс бетине бир кесим нан (майланган жагын ылдый каратып) салып, үстүнө жазалган аралашманы сыйпап, экинчи нан кесими менен жабып (майланган жагын өйдө каратып), сэндвич жасагычты жабып, туткаларын (3) чогу кысып, бекитмесин (4) бекитип салыңыз.

#### **Эртең мененки тамак үчүн тез бутерброд**

- 2 кесим буудай же кара буудай нан
- помидордун жарымы (кесимдерге туурап алыңыз),
- 1 кесим бекон

Астынкы күйгүзбөс бетине бир кесим нан, помидордун кесимдерин, бекон кесимин салып, нандын экинчи кесими менен жабып, сэндвич жасагычты жабып, туткаларын (3) чогу кысып, бекитмесин (4) бекитип салыңыз.

#### **Бекон менен төө буурчак (буурчак) менен сэндвич**

- өсүмдүк май менен майланган 2 кесим буудай же кара буудай нан,
- 50 г тууралган бекон,
- 50 г томат соусундагы төө буурчак.

Тууралган беконду төө буурчак жана бир аз горчица менен аралаштырып алыңыз. Астынкы күйгүзбөс бетине бир кесим нан (майланган жагын ылдый каратып) салып, үстүнө жазалган аралашманы сыйпап, экинчи нан кесими менен жабып (майланган жагын өйдө каратып), сэндвич жасагычты жабып, туткаларын (3) чогу кысып, бекитмесин (4) бекитип салыңыз.

#### **Быштак менен Уэльс сэндвич**

- өсүмдүк май менен майланган 2 кесим буудай же кара буудай нан,
- 50 г майдаланган быштак,
- чай кашыктын төртүнөн бири горчица
- туз,
- майдалатылган кара мурч.

Быштакты горчица менен аралаштырып, жакканыңызга карата туз менен мурчту кошуңуз.

# КЫРГЫЗ

Астынкы күйгүзбөс бетине бир кесим нан (майланган жагын ылдый каратып) салып, үстүнө жазалган аралашманы сыйпап, экинчи нан кесими менен жабып (майланган жагын өйдө каратып), сэндвич жасагычты жабып, туткаларын (3) чогу кысып, бекитмесин (4) бекитип салыңыз.

## Банан менен сэндвич

- өсүмдүк май менен майланган 2 кесим буудай же кара буудай нан,
- тууралган банандын төртүнөн бири,
- бир сыным шоколад.

Астынкы күйгүзбөс бетине бир кесим нанды салыңыз (майланган жагын ылдый каратып), бир сыным шоколад менен тууралган бананды салып, экинчи нандын кесими менен жабып (майланган жагын өйдө каратып) салыңыз, сэндвич жасагычты акырын жабып, туткаларын (3) чогу кысып, бекитмесин (4) жабыңыз. - Сэндвичтерди ысык бойдон алып бериңиз.

## ВАФЛИ КАМЫРЫ ҮЧҮН ЧАМАЛУ РЕЦЕПТЕР ЖӨНӨКӨЙ ВАФЛИ

Ингредиенттер:

- 4 жумуртка
- 1/2 л сүт
- 500 г ун
- 150 г каймак май же маргарин
- 4 чоң кашык шекер
- 2 чай чыны камырды көбүрткүч
- Жумуртка актарын сарыларынан ажыратып, актарын чалып алыңыз.
- Каймак май же маргаринди эритип, бир аз муздатып алыңыз.
- Эленген унга шекер, камыр үчүн көбүрткүчтү, эриген каймак май же маргаринди салып, аралаштырып алыңыз.
- Камырга биринчиден чалынган жумуртка актарын, андан соң аралаштырып, сарыларын салыңыз.
- Вафлилерди ысыган формаларында 3 минутага жакын бышырыңыз

## ЖӨНӨКӨЙ ҮЙ ВАФЛИ

Ингредиенттер:

- 250 г каймак май же маргарин
- 250 г шекер
- 6 жумуртка
- 500 г ун
- Сода
- Лимондун цедрасы
- Жакканыңызга карата ванилин
- Сүт

## КАЙМАК ВАФЛИ

Ингредиенттер:

- 125 г каймак май же маргарин
- 30 г шекер

- 100 г ун
- 4 жумуртка
- Жакканыңызга карата ванилин
- 4 чоң кашык каймак
- Суу

## ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Вафли жасагыч - 1 даана.

Колдонмо – 1 даана.

## ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Кубаттандыруу чыңалуусу: 220-240 В ~ 50 Гц

Иштөө кубаттуулугу: 800 Вт

## УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик калдыктары менен бирге таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл. Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тиричилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

*Өңдүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайнерин, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен колдонмо менен шаймандын маанилүү эмес айырмачылыктар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@maxwell-products.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырланган версиясын алса болот.*

## Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

### Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.



## APARAT DE FĂCUT WAFFE MW-1561

Dispozitivul este destinat pentru prepararea sandwichurilor, coacerea waffelor sau pentru prăjirea alimentelor.

### DESCRIERE

1. Indicator de conectare la rețeaua electrică
2. Indicator de conectare a elementului de încălzire
3. Mânere
4. Clichetul mânerelor
5. Plăcile de lucru pentru prăjire „grătar”
6. Fixatoarele plăcilor
7. Plăcile de lucru pentru prepararea sandwichurilor
8. Formele pentru coacerea waffelor

### ATENȚIE!

**Pentru protecție suplimentară este recomandabilă instalarea unui disjunctor de protecție (ECB) cu curent nominal nu mai mare de 30 mA în circuitul de alimentare electrică; pentru instalarea ECB adresați-vă unui specialist.**

### MĂSURI DE PRECAUȚIE

Înainte de a începe exploatarea dispozitivului electric citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare și păstrați-o pentru utilizare ulterioară în calitate de material de referință.

Utilizați dispozitivul doar conform destinației sale, cum este descris în prezenta instrucțiune. Manipularea necorespunzătoare poate duce la defectarea dispozitivului sau poate cauza daune utilizatorului sau a bunurilor acestuia.

- Înainte de conectare, asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea indicată pe corpul dispozitivului.
- Cablul de alimentare este dotat cu o fisă de tip „euro”; conectați-o la priză electrică cu contact sigur cu pământul.
- Pentru a evita riscul de apariție a incendiului, nu utilizați manșoane de reducere la conectarea dispozitivului la priza electrică.
- Pentru a evita supraîncărcarea rețelei electrice nu conectați concomitent mai multe dispozitive cu un consum mare de putere.
- Plasați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, astfel încât accesul la priza electrică să fie liber.
- Utilizați dispozitivul în locuri cu o ventilație bună. Pentru a evita incendiul nu amplasați dispozitivul lângă perdele sau draperii, și nu acoperiți dispozitivul în timpul funcționării.
- Nu utilizați dispozitivul în afara încăperilor.

- Se interzice utilizarea dispozitivului în încăperi unde sunt depozitate sau se folosesc lichide ușor inflamabile.
- Nu utilizați dispozitivul în apropierea aragazelor sau încălzitoarelor, nu plasați dispozitivul pe suprafețe fierbinți.
- Cablul de alimentare nu trebuie să atârne de pe masă sau să contacteze cu marginile ascuțite sau suprafețele fierbinți.
- Nu răsuciți cablul de alimentare și nu-l înfășurați în jurul corpului dispozitivului.
- Extrăgând fișa cablului de alimentare din priza electrică, nu trageți de cablu de alimentare, ci apucați de fișa cablului de alimentare.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu utilizați dispozitivul în nemijlocita apropiere a chiuvetei de bucătărie și nu-l expuneți la umiditate.
- Pentru a evita riscul electrocutării, nu scufundați cablul de alimentare, fișa cablului de alimentare sau dispozitivul însuși în apă sau în alte lichide. Dacă acest lucru s-a întâmplat, NU ATINGEȚI dispozitivul, deconectați-l imediat de la rețeaua electrică și doar apoi puteți scoate dispozitivul din apă. Pentru examinarea sau repararea dispozitivului adresați-vă la un centru autorizat (împuternicit) de service.
- Fiți atenți: în timpul funcționării corpul dispozitivului și plăcile de lucru devin foarte fierbinți, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Nu deplasați dispozitivul până când acesta nu s-a răcit complet.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul în funcțiune fără supraveghere.
- Deconectați dispozitivul în mod obligatoriu de la rețeaua electrică dacă nu-l utilizați, precum și înainte de curățare.
- Înainte de a efectua curățarea dispozitivului, lăsați-l să se răcească complet.
- Pentru a evita incendiul la prepararea sandwichurilor, nu puneți în dispozitiv felii de pâine prea groase și nu le înfășurați în folie.

**ATENȚIE! Scoateți alimentele gata imediat după preparare. Aflarea prea îndelungată a alimentelor în dispozitivul conectat poate provoca inflamarea lor.**

- Nu utilizați niciodată obiecte ascuțite pentru scoaterea alimentelor, deoarece acest fapt poate deteriora acoperirea antiaderentă.
- Din motive de siguranță a copiilor, nu lăsați pungile de polietilenă folosite ca ambalaj fără supraveghere.

**Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare. Pericol de sufocare!**

# ROMÂNĂ

- Nu permiteți copiilor să atingă corpul dispozitivului și cablul de alimentare în timpul funcționării dispozitivului.
- Supravegheați copiii pentru a preveni utilizarea dispozitivului în calitate de jucărie.
- În timpul funcționării dispozitivului și răcirii acestuia, plasați dispozitivul în locuri inaccesibile pentru copii.
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către copii.
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, psihice sau mentale reduse sau dacă nu au experiență sau cunoștințe, dacă acestea nu sunt sub control sau instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului de către persoana responsabilă de siguranța acestora.
- Verificați periodic starea cablului de alimentare, fișei cablului de alimentare și corpului dispozitivului.
- Nu reparați dispozitivul de sine stătător. Nu dezasablați dispozitivul de sine stătător, în caz de defecțiune, precum și după căderea dispozitivului, deconectați dispozitivul de la priza electrică și adresați-vă la orice centrul autorizat (împuternicit) de service la adresele de contact specificate în certificatul de garanție și pe site-ul [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru).
- Transportați dispozitivul doar în ambalajul original.
- Păstrați dispozitivul în locuri inaccesibile pentru copii și persoane cu dizabilități.

**DISPOZITIVUL ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZ ÎN CONDIȚII CASNICE ÎN ÎNCĂPERI DE LOCUIT, ESTE INTERZISĂ UTILIZAREA COMERCIALĂ ȘI UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE ȘI ÎNCĂPERILE DE LUCRU.**

## ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

**După transportarea sau depozitarea dispozitivului în condiții reci (de iarnă) este necesar să-l mențineți la temperatura camerei timp de cel puțin 3 ore.**

- Scoateți aparatul de făcut waffe din ambalaj și îndepărtați materialele de ambalare.
- Verificați integritatea dispozitivului, dacă există deteriorări, nu utilizați dispozitivul.
- Înainte de conectare, asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea indicată pe corpul dispozitivului.
- Ștergeți corpul aparatului de făcut waffe cu o cârpă moale puțin umezită, apoi ștergeți-le până la uscat.
- Scoateți plăcile de lucru instalate, pentru a face acest lucru apăsați pe fixatoarele (6) și

scoateți plăcile de lucru pe capacul superior și inferior.

- Ștergeți acoperirea antiaderentă a plăcilor de lucru (5, 7, 8) cu o cârpă umedă sau un burete umed, apoi ștergeți plăcile de lucru (5, 7, 8) până la uscat.
- Înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată, aplicați o cantitate mică de ulei vegetal pe acoperirea antiaderentă a plăcilor instalate și repartizați uleiul. Eliminați surplusul de ulei cu un șervețel de hârtie, închideți dispozitivul, conectați-l la rețeaua electrică timp de 5-10 minute, apoi deconectați-l.

**Remarcă:** la prima conectare a dispozitivului elementele de încălzire se pârlesc, în acest caz poate apărea un miros străin. Acest lucru este normal.

**Avertizare:** la prepararea alimentelor nu utilizați folie de aluminiu, ambalaj de hârtie sau alte obiecte, deoarece acestea pot cauza incendii.

## PREPARAREA SANDWICHURILOR

- Instalați plăcile de lucru pentru prepararea sandwichurilor (7). Pentru a face acest lucru aliniați proeminențele pe plăcile de lucru (7) cu orificiile de pe capacele superior și inferior, apăsați pe placa de lucru (7) până la acționarea fixatorului (6). Fixați placa a doua (7).
  - Puneți pe placa de lucru inferioară (7) o felie de pâine, puneți deasupra umplutura, acoperiți cu a doua felie de pâine, închideți dispozitivul cu atenție.
  - Strângeți mânerul (3) împreună și închideți clichetul (4).
  - Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică, în acest caz se vor aprinde indicatoarele (1, 2).
  - La atingerea temperaturii setate indicatorul de pornire al elementului de încălzire (2) se va stinge.
- Atenție! În timpul funcționării plăcile de lucru și corpul dispozitivului devin foarte fierbinți, pentru a evita arsurile nu atingeți suprafețele fierbinți. Nu atingeți corpul dispozitivului cu mâinile neprotejate. Îmbrăcați mănuși de bucătărie rezistente la căldură.**
- Preparați sandwichurile timp de 2-4 minute. În dependență de gustul dvs., puteți continua prepararea și să așteptați până când indicatorul se va opri din nou (2) sau să așteptați un anumit timp.
  - Pentru a evita obținerea arsurilor feriiți-vă de ieșirea aburului din spațiile dintre capace, nu supuneți mâinile și alte zone deschise ale corpului în apropierea marginilor capacelor.
  - Când sandwichurile vor fi gata, este necesar să scoateți fișa cablului de alimentare din priza



electrică și să deschideți capacul dispozitivului. Scoateți sandwichurile gata cu ajutorul spatulei din lemn. Pentru a elimina sandwichurile, nu utilizați obiecte metalice ascuțite pentru a evita deteriorarea acoperirii antiaderente.

- Dacă dispozitivul nu este utilizat, țineți-l în stare închisă.

## SFATURI UTILE

- Pentru obținerea rezultatelor mai bune, utilizați felii de pâine cu o grosime medie. Timpul de preparare a sandwichurilor depinde de grosimea felii și felului de pâine.
- Puteți utiliza pâine din făină de grâu sau de secară.
- Tăiați pâinea în felii de mărime corespunzătoare.
- Pentru ungerea felii de pâine utilizați ulei vegetal sau margarină obișnuită, deoarece alte grăsimi ard rapid.
- Nu puneți în sandwich prea multă umplutură, în caz contrar umplutura va curge.
- Nu utilizați umplutura din legume care se ofilesc sub influența temperaturii înalte (salată, castraveți). Puteți obține rezultate bune, utilizând roșii și ceapă.

## COACEREA WAFFELOR

- Introduceți formele (8) în dispozitiv. Pentru a face acest lucru aliniați proeminențele pe formele (8) cu orificiile de pe capac superior sau inferior, apăsați pe forma (8) până la acționarea fixatorului (6). Fixați forma a doua (8).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică, în acest caz se vor aprinde indicatoarele (1, 2).
- La atingerea temperaturii setate indicatorul (2) se va stinge, acum puteți începe procesul de coacere a waffelor.

**Atenție! În timpul funcționării plăcile de lucru și corpul dispozitivului devin foarte fierbinți, pentru a evita arsurile nu atingeți suprafețele fierbinți. Nu atingeți corpul dispozitivului cu mâinile neprotejate. Îmbrăcați mânuși de bucătărie rezistente la căldură.**

- Ridicați capacul superior, apucând mânerul (3).
- Turnați cu atenție o cantitate necesară de aluat lichid pregătit în prealabil (vezi rețetele) în forma inferioară (8).
- Coborâți capacul superior și strângeți formele (8) pentru repartizarea uniformă a aluatului, închideți clichetul (4).

## ATENȚIE!

*La depășirea cantității necesare de aluat strângerea completă a formelor superioare și inferioare va fi imposibilă, în acest caz este necesar să eliminați surplusul de aluat și să strângeți complet capacele.*

- Pentru a evita obținerea arsurilor ferțiți-vă de ieșirea aburului din spațiile dintre capace, nu supuneți mâinile și alte zone deschise ale corpului în apropierea marginilor capacelor.
- În timpul funcționării indicatorul (2) se va aprinde și se va stinge periodic, semnalizând despre menținerea temperaturii setate a formelor (8).
- Aproximativ peste 3-4 minute verificați gradul de preparare a waffelor, deschideți clichetul (4) și ridicați capacul superior, apucând mânerul (3). Ferțiți-vă de ieșirea aburului fierbinte. Dacă wafflele nu sunt gata, închideți aparatul de făcut waffe și așteptați un anumit timp.
- După ce wafflele vor capătă o culoare aurie, scoateți-le cu grijă, utilizând o spatulă din plastic sau din lemn.

## ATENȚIE!

*Scoateți wafflele imediat după preparare, aflarea îndelungată a waffelor în dispozitivul conectat poate provoca inflamarea lor.*

**Remarcă:** timpul de preparare a waffelor poate varia în dependență de ingredientele folosite.

- Nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice (cuțite, spatule metalice etc.) pentru a scoate wafflele din formele (8), deoarece acest lucru poate provoca deteriora acoperirii antiaderente a formelor (8).
- Finisând coacerea waffelor deconectați dispozitivul de la rețea, pentru a face acest lucru extrageți fișa cablului de alimentare din priză. Lăsați dispozitivul în stare deschisă și lăsați-l să se răcească.

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN CALITATE DE GRĂTAR DE CONTACT

- Instalați plăcile de lucru pentru prăjire (5). Pentru a face acest lucru aliniați proeminențele pe plăcile de lucru (5) cu orificiile de pe capacele superior și inferior, apăsați pe placa de lucru (5) până la acționarea fixatorului (6). Fixați placa a doua (5).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică, în acest caz se vor aprinde indicatoarele (1, 2).
- La atingerea temperaturii setate indicatorul (2) se va stinge, acum puteți începe procesul de coacere a waffelor.
- Ridicați capacul superior, apucând mânerul (3).
- Puneți cu atenție alimentele pe placa de lucru inferioară (5). Ferțiți-vă de arsurile cu stropi posibili de lichid sau grăsime.
- Ținând mânerul (3), coborâți placa de lucru superioară (5) pe alimente, închideți clichetul (4).

# ROMÂNĂ

**Atenție! În timpul funcționării plăcile de lucru și corpul dispozitivului devin foarte fierbinți, pentru a evita arsurile nu atingeți suprafețele fierbinți. Nu atingeți corpul dispozitivului cu mâinile neprotejate. Îmbrăcați mânuși de bucătărie rezistente la căldură.**

- După ce alimentele vor fi gata, deschideți clichetul (4), apucați mânerul (3) și ridicați capacul superior.
- Transferați alimentele gata într-un vas potrivit, utilizând o spatulă din plastic sau din lemn.
- La utilizarea repetată a dispozitivului în calitate de grătar, coborâți placa de lucru superioară pe placa inferioară, așteptați un anumit timp pentru atingerea temperaturii setate, apoi continuați procesul de preparare a alimentelor.
- Fiți atenți și feriți-vă de ieșirea aburului fierbinte din spațiul dintre capace. Nu supuneți mâinile și nu amplasați alte zone deschise ale corpului în apropierea capacelor.
- Nu utilizați dispozitivul pentru dezghețarea și prepararea alimentelor congelate.
- Nu preparați bucăți de carne pe oase mari.
- Durata de preparare depinde de alimentele utilizate.
- Înainte de a consuma alimente, asigurați-vă că acestea sunt prăjite complet.

## **ATENȚIE!**

*Scoateți alimentele imediat după preparare, aflarea îndelungată a alimentelor în dispozitivul conectat poate provoca inflamarea lor.*

- Nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice (cuțite, spatule metalice etc.) pentru a scoate alimentele de pe plăcile de lucru (5), deoarece acest lucru poate provoca deteriora acoperirii antiaderente a plăcilor (5).
- Finisând prepararea, deconectați dispozitivul de la rețea, pentru a face acest lucru extrageți fișa cablului de alimentare din priză. Lăsați dispozitivul în stare deschisă și lăsați-l să se răcească.

## **CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

- Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică.
- Lăsați dispozitivul să se răcească complet, pentru aceasta se recomandă ridicarea capacului superior.
- Ștergeți acoperirea antiaderentă a plăcilor utilizate cu o cârpă umedă și apoi ștergeți-le până la uscat.
- Nu utilizați pentru curățare detergenți abrazivi sau spălători metalici, deoarece acestea pot deteriora acoperirea antiaderentă sau aspectul exterior al dispozitivului.
- Nu scufundați niciodată dispozitivul în apă!

## **PĂSTRARE**

- Înainte de depozitarea dispozitivului, efectuați curățarea dispozitivului.
- Înfășurați cablul de alimentare.
- Păstrați dispozitivul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii și persoane cu dizabilități.

## **REȚETE**

### **Sandwich cu brânză și șuncă**

- 2 felii de pâine de grâu sau de seară, unse cu ulei vegetal,
- 1 felie de brânză,
- 1 felie de șuncă.

Puneți pe suprafața inferioară a suprafeței antiaderente o felie de pâine (cu partea unsă în jos), puneți pe pâine o felie de brânză și șuncă, acoperiți cu felia a doua de pâine (cu partea unsă în sus), închideți dispozitivul cu atenție și strângeți mânerul (3) împreună, închideți clichetul (4).

### **Sandwich rapid pentru micul dejun**

- 2 felii de pâine de grâu sau de seară,
- o jumătate de roșie (țiați în felii),
- 1 felie de bacon.

Puneți pe suprafața inferioară a suprafeței antiaderente o felie de pâine, felii de roșii, o felie de bacon, acoperiți cu felia a doua de pâine, închideți dispozitivul cu atenție și strângeți mânerul (3) împreună, închideți clichetul (4).

### **Sandwich cu bacon și fasole (boabe)**

- 2 felii de pâine de grâu sau de seară, unse cu ulei vegetal,
- 50 de grame de bacon feliat,
- 50 g de fasole în sos de roșii.

Amestecați baconul filetat cu fasole și o cantitate mică de muștar (după gust). Puneți pe suprafața inferioară a suprafeței antiaderente o felie de pâine (cu partea unsă în jos), puneți deasupra amestecul preparat, acoperiți cu felia a doua de pâine (cu partea unsă în sus), închideți dispozitivul cu atenție și strângeți mânerul (3) împreună, închideți clichetul (4).

### **Sandwich de Wales cu brânză**

- 2 felii de pâine de grâu sau de seară, unse cu ulei vegetal,
- 50 de grame de brânză rasă,
- un sfert de linguriță de muștar,
- sare,
- piper negru măcinat.

Amestecați brânza cu muștar, adăugați sare și piper după gust. Puneți pe suprafața inferioară a suprafeței antiaderente o felie de pâine (cu partea unsă în jos), puneți pe pâine amestecul preparat, acoperiți cu felia a doua de pâine (cu partea unsă în sus), închideți dispozitivul cu atenție și strângeți mânerul (3) împreună, închideți clichetul (4).

## Sandwich cu banană

- 2 felii de pâine de grâu sau de secară, unse cu ulei vegetal,
- un sfert de banană tăiată,
- o bucătică de ciocolată.

Puneți pe suprafața inferioară a suprafeței antiaderente o felie de pâine (cu partea unsă în jos), puneți o bucătică de ciocolată, o banană tăiată, acoperiți cu felia a doua de pâine (cu partea unsă în sus), închideți dispozitivul cu atenție și strângeți mânerul (3) împreună, închideți clichetul (4). – Serviți sandwichurile în stare fierbinte.

## EXEMPLELE REȚETELOR DE ALUAT PENTRU WAFFE TRADIȚIONALE

Ingrediente:

- 4 ouă
- 1/2 l de lapte
- 500 g de făină
- 150 g de unt de vacă sau margarină
- 4 linguri de zahăr
- 2 lingurițe de praf de copt
- Separați gălbenușurile de albușuri și bateți albușurile.
- Topiți untul de vacă sau margarina și răciți-o un pic.
- Adăugați în făina cernută zahăr, praf de copt, unt de vacă topit sau margarină și amestecați.
- Mai întâi adăugați în aluat albușurile bătute și continuând amestecarea adăugați gălbenușurile.
- Coaceți wafflele în formele încălzite aproximativ 3 minute.

## WAFFE TRADIȚIONALE DE CASĂ

Ingrediente:

- 250 g de unt de vacă sau margarină
- 250 g de zahăr
- 6 ouă
- 500 g de făină
- Sodă alimentară
- Coajă de lămâie
- Vanilină după gust
- Lapte

## WAFFE CU FRIȘCĂ

Ingrediente:

- 125 g de unt sau margarină
- 30 g de zahăr
- 100 g de făină
- 4 ouă
- Vanilină după gust
- 4 linguri de frișcă
- Apă

## SET DE LIVRARE

Aparat de făcut waffe – 1 buc.  
Instrucțiune – 1 buc.

## CARACTERISTICI TEHNICE

Alimentare electrică: 220-240 V ~ 50 Hz  
Consum de putere: 800 W

## RECICLAREA



În scopul protejării mediului înconjurător, după finalizarea termenului de exploatare a dispozitivului și a elementelor de alimentare (dacă sunt incluse în set), nu le aruncați împreună cu deșeurile menajere obișnuite, livrați dispozitivul și elementele de alimentare în punctele specializate pentru reciclare ulterioară.

Deșeurile formate în timpul reciclării produselor sunt supuse colectării obligatorii cu reciclarea ulterioară în modul stabilit.

Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de reciclare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.

*Producătorul își rezervă dreptul de a schimba designul, construcția și specificațiile care nu afectează principiile generale de funcționare ale aparatului, fără o notificare prealabilă, care poate determina diferențe minore între instrucțiuni și produs. Dacă utilizatorul a depistat astfel de neconformități, vă rugăm să ne informați prin e-mail [info@maxwell-products.ru](mailto:info@maxwell-products.ru) pentru a obține o versiune actualizată a instrucțiunii.*

**Termenul de funcționare a dispozitivului este de 3 ani.**

## Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

*Acest produs respectă cerințele Directivei UE 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică și Directiva UE 2014/35/UE privind produsele de joasă tensiune.*



**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**KG**

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июнинде (алтынчы айында) өндүрүлгөн.

**RO**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ  
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.  
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ  
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО  
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.