

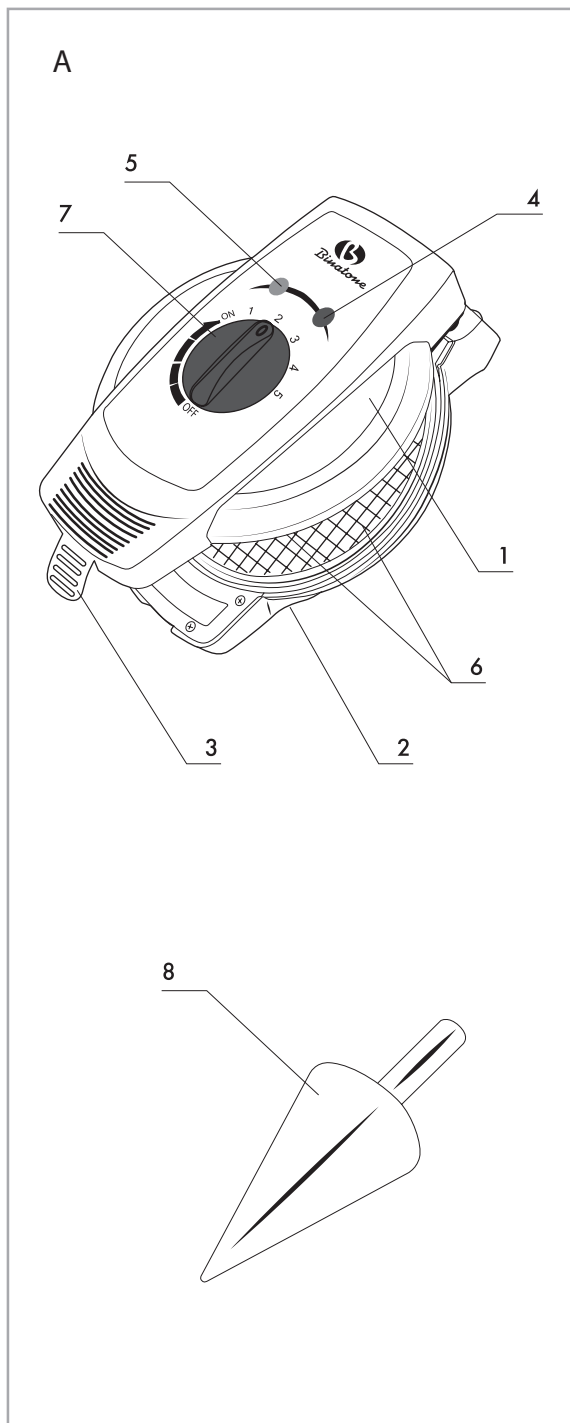


Instruction Manual TWT-910



Waffle Maker

Waffle Maker TWT-910



ENGLISH4

ENGLISH

РУССКИЙ 10

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА 16

УКРАЇНСЬКА

ҚАЗАҚ 22

ҚАЗАҚ

Waffle maker TWT-910

This appliance is intended for waffle baking.

Power supply: 230 V, ~50Hz.

Power: 900 W.

Non-stick panels.

Adjustable temperature control.

Light indicators.

SAFETY MEASURES



When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. Do not use the machine again until it has been serviced by **an authorized service center.**
- ▶ Do not let children use the appliance without supervision.
- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- ▶ **If the power cord plug does not fit to your wall socket, consult a qualified electrician.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- ▶ Always supervise the appliance while in use.
- ▶ **Always unplug before moving the appliance from one place to another, cleaning and storing.**
- ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- ▶ Do not allow the cord or the machine itself to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped, or it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the machine yourself.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the equipment.
- ▶ Repairs should only be done by authorized service centers.
- ▶ This equipment is intended for household use only, not for commercial or industrial use.
- ▶ Please follow all the requirements of this guide.
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.), get it checked by the nearest authorized service center.
- ▶ To avoid mechanical defects and damage, take care during the appliance transportation.

SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS



- ▶ Do not place you appliance under wall-mounted cabinets, shelves, etc. or close to the walls.
- ▶ Some parts of the appliance get hot during operation. To avoid burning yourself, do not touch the hot surfaces. Before moving the appliance to another location, unplug and let it cool down.
- ▶ Keep your appliance clean; do not let foreign objects get through the openings, because it may result in electric shock, fire or damage to the appliance.
- ▶ Only operate your appliance on a flat, dry horizontal surface.
- ▶ Connect your appliance to the electric mains with protective earthing. If your wall socket does not have the earthing pin, please call a certified electrician. Do not try to alter the plug by yourself; do not use any adaptors. **WARNING! Connecting to electric mains without earthing may result in electric shock.**
- ▶ If you need to use an extension cord, use only the one that is designed for no less than 10 A current and is equipped with protective earthing. Arrange the extension cord in such a way as to prevent an accidental touching or stepping on. **WARNING! Using an extension cord designed for less current may result in fire.**
- ▶ Dough is flammable; so do not operate your appliance near or under curtains or other flammable objects or materials.
- ▶ Do not operate your appliance in the immediate vicinity of electric wall sockets.

DESCRIPTION OF COMPONENTS

1. Case
2. Feet
3. Latch
4. Operation indicator
5. Temperature control indicator
6. Panels with non-stick coating
7. Temperature control selector
8. Waffle cone maker



BEFORE USING THE APPLIANCE

Before the first use wipe the case (1) and panels (6) with soft wet cloth. Let the appliance dry out.



INSTRUCTIONS FOR USE



1. Place your waffle maker upon a dry, smooth and plain horizontal surface.
2. Set cooking temperature to the lowest level by turning the temperature control selector **(7)** to OFF position. You can choose a proper temperature for your waffle and get higher temperature by turning the control knob counterclockwise.
3. Then plug cord into an electrical outlet, the operation indicator light **(4)** will turn on.
4. Always preheat the appliance for 5 minutes before baking. When the unit has reached the proper temperature, the temperature indicator light **(5)** will turn on.
5. When appliance is ready, open it and oil the panels **(6)** with margarine or other cooking fat.
6. Turn some dough onto the lower baking plate with 2-3 cm edge distance.

Attention: Do not fill too much dough. The appliance can't be locked.

7. Carefully lower the appliance lid pushing it lightly, and fix the latch **(3)**.
8. Your waffle will be ready in 2-3 minutes. Open your waffle maker and gently take the waffle off using a wooden (or heat-resisting plastic) spatula.

Attention: To avoid damaging the non-stick coating, never use metallic objects (fork, knife) or any other sharp objects.

9. Use the cone maker **(8)** to roll over the waffle to create the cone shape. Let it cool down for a bit before removing from the cone, so it can keep the cone shape.
10. If your waffle is not brown enough, change cooking temperature with the temperature control selector **(7)**. Watch the appliance closely to avoid waffle burning.
11. To switch the waffle maker off just unplug it.

Warning: After use, always unplug the appliance.

MAINTENANCE AND CLEANING



1. Always unplug and let your appliance cool down before cleaning.
2. Wipe the waffle maker case **(1)** with wet cloth. Do not use the appliance until it dries out completely. Do not use abrasive materials, alcohol, gasoline, etc., to clean the appliance.
3. Wipe the non-stick panels **(6)** with soft, slightly wet cloth or sponge. Do not clean panels with hard materials (metallic sponge, abrasive materials, etc.) or you will damage the surface.

Warning: Do not wash the panels under running water, because it may lead to an electric fault in the appliance wiring. If water got under the panels, set the appliance upside down and let it dry out.

4. Clean your waffle maker after each use; do not let the burnt crumbs accumulate on the panels (6).
 5. Before putting your appliance away for storage, unplug it and let it cool completely. After that put the waffle maker into a box and store in a safe, dry place out of reach of children. Check that the appliance and its power cord are not under pressure from heavy or sharp objects.
- For your convenience, the waffle maker can be stored vertically.

RECIPES

1. Classical waffles

Ingredients

Flour	500 g
Sugar	175 g
Butter	250 g
Egg	6
Leaven (baking powder)	¼ teaspoon
Vanilla sugar powder	10-12 g
Salt	¼ teaspoon
Milk	500 ml



Whip the eggs up adding sugar. Add butter and salt; stir carefully.

Separately mix baking powder and flour.

Stir all ingredients together, add milk and mix carefully.

2. Cream waffles

Ingredients

Wheat flour	125 g
Corn meal	125 g
Sugar	100 g
Butter	250 g
Cream	250 ml
Eggwhite	4
Vitellus	4
Leaven (baking powder)	1 teaspoon
Vanilla sugar powder	10-12 g

Whip 4 vitelluses up adding sugar and butter.

Separately mix baking powder and flour. Add cream and mix with care.

Stir all ingredients together.

Separately whip 4 eggwhites up and add into the mixture.

Carefully stir all ingredients.

Fill ready cold waffle cones with ice-cream or boiled sweet condensed milk or any other desired ingredients.

Advice: Mix boiled sweet condensed milk with refined oil for softness (200ml boiled sweet condensed milk and 2 tablespoons of refined oil).

AFTER-SALES SERVICE



If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service center for consultancy or repair.

The warrantee does not cover:

- product packing, consumables and accessories (tips, etc.);
- mechanical damages and natural wear of the product;
- failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matters inside the product, exposure of plastic and other not thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning stroke, etc.);
- damages caused by:
 - ▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
 - ▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
 - ▶ Connection to a grid with a voltage which differs from that indicated on the appliance.
 - ▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service center.

DISPOSAL



The appliance should be disposed of in accordance with waste disposal regulations in your country and with the least damage to the environment.

Only ecologically safe materials are used in the packaging of our products and the cardboard and paper can be disposed of with normal paper waste.



Manufacturing date is specified on the appliance.

RU XX YY ZZZ code reads as:

XX – production year

YY – production month

ZZZ – batch number

Major Importer of Binatone TM in Russia: JSC Interworld Products. The address: 2-nd Khoroshevsky proezd, 7, b.1, Moscow, Russia, 123007.

Manufacturer: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS.

Made in PRC for Binatone Industries Ltd, Great Britain.

Exploitation period: 3 years after the day of purchase.

Вафельница TWT-910

Назначение прибора: вафельница предназначена для приготовления вафель, вафельных трубочек и других изделий из теста.

Основные потребительские свойства и характеристики:

Напряжение питания: 230 В, ~50Гц.

Потребляемая мощность: 0,9 кВт.

Панели с антипригарным покрытием.

Плавная регулировка температуры.

Световая индикация.

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

► Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.**

Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.

- Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями; также запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией.
- Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.
- Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.

- ▶ При обнаружении неисправности необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- ▶ Выполняйте все требования инструкции.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.
- ▶ При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности и функциональных свойств.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- ▶ Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен.
- ▶ Некоторые части прибора могут нагреваться во время его работы. Во избежание ожогов, не касайтесь нагретых поверхностей. Перед перемещением прибора отключите его от сети и охладите.

- ▶ Содержите прибор в чистоте, не допускайте попадания посторонних предметов в отверстия на приборе, так как это может привести к поражению электрическим током, возгоранию или поломке прибора.
 - ▶ Устанавливайте прибор только на плоскую сухую горизонтальную поверхность.
 - ▶ Подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением. Если Ваша розетка не имеет защитного заземления, обратитесь к квалифицированному специалисту.
- ВНИМАНИЕ! При подключении к сети без защитного заземления возможно поражение электрическим током.**
- ▶ Если необходим удлинитель, используйте только тот удлинитель, который рассчитан на силу тока не менее 10 Ампер и имеет защитное заземление. Располагайте удлинитель так, чтобы об него нельзя было споткнуться или случайно задеть. **ВНИМАНИЕ! Удлинитель, предназначенный для тока меньшей силы, может привести к пожароопасной ситуации.**
 - ▶ Тесто может гореть, поэтому не следует использовать прибор возле занавесок, под ними или около других горючих материалов и предметов.
 - ▶ Не располагайте прибор в непосредственной близости от розеток питания.

РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

1. Корпус
2. Ножки
3. Защелка
4. Индикатор работы
5. Индикатор разогрева
6. Панели с антипригарным покрытием
7. Регулятор температуры
8. Конус для вафель



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Перед первым использованием протрите корпус прибора **(1)** и панели **(6)** влажной тканью. Просушите прибор.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



1. Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
2. Вы можете менять температуру приготовления вафель поворотом регулятора температуры **(7)**: для увеличения температуры поверните регулятор по часовой стрелке. Для уменьшения – поверните регулятор против часовой стрелки.
3. Поставьте регулятор в положение OFF, подключите прибор к электрической сети. При включении прибора в сеть загорится индикатор работы **(4)**.
4. Перед приготовлением прогрейте прибор в течение 5 минут, повернув регулятор в положение максимальной температуры приготовления. Когда прибор нагреется, загорится индикатор разогрева **(5)**.
5. Откройте прибор, смажьте панели **(6)** маргарином или любым другим пищевым жиром.
6. Выложите тесто на нижнюю панель тонким слоем, отступив от края на 2-3 см.
7. Аккуратно опустите крышку прибора, немного надавливая, и закройте защелку **(3)**.

Внимание: тесто не должно выливаться через край закрытой вафельницы.

8. Через 2-3 минут вафля будет готова. Откройте прибор и аккуратно выньте ее при помощи деревянной лопаточки (или лопаточки из термостойкого пластика).

Внимание: Чтобы не повредить антипригарную поверхность панелей, никогда не используйте в этих целях металлические предметы (вилку, нож и т.д.) или любые другие острые предметы,

9. Придайте вафле желаемую форму, пока она горячая.

Совет: используйте конус для вафель (8), входящий в комплект.

10. Если вам покажется что вафли недостаточно поджарены, отрегулируйте температуру приготовления с помощью регулятора температура (7).

11. Для выключения прибора просто выньте вилку из розетки.

Внимание: после использования прибора всегда отключайте его от электрической сети.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

РУССКИЙ



1. Перед чисткой прибора всегда отключайте его от электрической сети и охлаждайте.
2. Протирайте корпус прибора (1) влажной тканью. Не пользуйтесь прибором до его полного высыхания. Не применяйте спирт, бензин, другие подобные вещества для чистки прибора. Также не используйте абразивные вещества.
3. Протрите панели мягкой, слегка влажной тряпкой или губкой. Не используйте жесткие материалы (металлическая губка, абразивные чистящие средства и др.) для чистки панелей, так как это может повредить поверхность панелей.

Внимание: Не мойте панели под струей воды, так как это может вызвать замыкание в электропроводке прибора. Если вода попала под панели, поставьте прибор на торец и дайте ему просохнуть.

4. Чистите прибор после каждого использования, не допускайте скопления пригоревших крошек на панелях (6).
 5. Перед тем как убрать прибор на хранение проверьте, чтобы он был отключен от сети и охлажден. После этого поместите прибор в коробку и храните в безопасном, сухом месте, недоступном для детей. Убедитесь, что прибор и его шнур не касаются острых краев и не находятся под давлением тяжелых предметов.
- Для вашего удобства предусмотрена возможность вертикального хранения прибора.

РЕЦЕПТЫ

1. Классический рецепт

Ингредиенты

Мука	500 г
Сахар	175 г
Масло	250 г
Яйцо	6
Разрыхлитель	¼ ч.л.
Ванильный сахар	10–12 г
Соль	¼ ч.л.
Молоко	500 мл



Взбить яйца с сахаром. Добавить соль, масло и тщательно перемешать.

Отдельно смешать разрыхлитель и муку.

Соединить все вместе, добавить молоко, и хорошенько вымесить.

2. Сливочные вафли

Ингредиенты

Мука пшеничная	125 г
Мука кукурузная	125 г
Сахар	100 г
Масло	250 г
Сливки	250 мл
Яичный белок	4
Яичный желток	4
Разрыхлитель	1 ч.л.
Ванильный сахар	10–12 г

Взбить масло, сахар, желтки.

Отдельно смешать разрыхлитель и муку. Добавить сливки и хорошо вымесить.

Соединить все вместе и хорошо вымесить.

Взбить 4 яичных белка отдельно и добавить в смесь. Хорошенько вымесить.

Готовые охлажденные вафли заполните вареной сгущенкой, мороженым или другим наполнителем.

Совет: добавьте в вареную сгущенку рафинированное растительное масло для пластичности (в пропорции 2 ст.ложки на 1 банку сгущенки), размешайте.

РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия

не распространяется на:

- упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (насадки и т.п.);

- механические повреждения и естественный износ изделия;
- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, попаданием жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);
- повреждения, вызванные:
 - ▶ несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
 - ▶ использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
 - ▶ подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
 - ▶ несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.

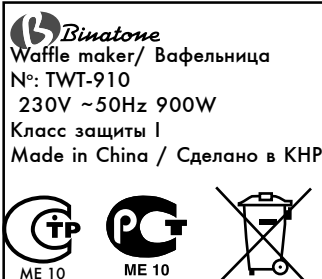
РУССКИЙ

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья.

Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.



Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

RU XX YY ZZZ, где

XX – год выпуска

YY – месяц выпуска

ZZZ- номер партии

Основной импортер товара Binatone™ в России: ЗАО «Интерурлд Продактс». Адрес: 123007, г. Москва, 2й Хорошевский проезд, дом 7, корп.1.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания).

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Вафельниця TWT-910

Призначення приладу: вафельниця призначена для приготування вафель, вафельних трубочок та інших виробів з тіста.

Основні споживчі властивості та характеристики:

Напруга живлення: 230 В, ~50Гц.

Споживана потужність: 0,9 кВт.

Панелі з антипригарним покриттям.

Плавне регулювання температури.

Світлова індикація.

Продукт сертифікований відповідно до чинного технічного регламенту.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



Під час експлуатації приладу завжди дотримуйте наступних правил безпеки:

- ▶ Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку або електричний шнур у воду або інші рідини**. Ставте прилад у такі місця, де він не може впасти у воду або інші рідини. При попаданні води на прилад негайно вимкніть його з мережі. Не користуйтеся приладом, що впау у воду. Віднесіть його до уповноваженого сервісного центру.
- ▶ Не допускайте дітей до роботи із приладом без нагляду дорослих.
- ▶ Прилад не призначено для використання людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями; також забороняється користуватися приладом без попереднього ознайомлення з інструкцією.
- ▶ **Якщо штепсельна вилка приладу не збігається за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.**
- ▶ **Застосування різних перехідників може призвести до поломки приладу й припинення гарантійних зобов'язань.**
- ▶ Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- ▶ **Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше й перед чищенням і зберіганням.**
- ▶ Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміться за штепсельну вилку й витягніть її з розетки.
- ▶ Не допускайте зіткнення шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- ▶ Розташовуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.
- ▶ Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром або штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура й штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в уповноваженому сервісному центрі.
- ▶ Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу.
- ▶ При виявленні несправності слід звернутися до уповноваженого сервісного центру.

- Цей прилад призначений тільки для домашнього використання й не призначений для комерційного й промислового використання.
- Виконуйте всі вимоги інструкції.
- Не користуйтеся приладом, що має механічні ушкодження (вм'ятини, тріщини тощо), перевірте його працездатність у найближчому вповноваженому сервісному центрі.
- За необхідності транспортування пристрою будьте обережні для збереження цілісності та функціональних якостей.

СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- Не ставте прилад під навісними шафами, полицями або іншими подібними предметами, а також у безпосередній близькості від стін.
- Деякі частини приладу можуть нагріватися під час його роботи. Щоб запобігти опіків, не торкайтесь нагрітих поверхонь. Перед тим, як перемістити прилад, вимкніть його від мережі та охолодьте.
- Тримайте прилад у чистоті, та не допускайте попадання сторонніх предметів в отвори приладу, тому що це може призвести до поразки електричним струмом, загорянню або виходу прилада з ладу.
- Встановлюйте прилад тільки на плоску суху горизонтальну поверхню.
- Вмикайте прилад тільки до електромережі з захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не має захисного заземлення, зверніться до кваліфікованого фахівця. **УВАГА! При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка електричним струмом.**
- Якщо потрібен подовжувач, використовуйте тільки той, що розраховано на силу струму не менш 15 Ампер і має захисне заземлення. Розташовуйте подовжувач так, щоб об нього не можна було спіткнутися або випадково зачепити. **УВАГА! Подовжувач, призначений для струму меншої сили, може привести до пожежонебезпечної ситуації.**
- Тісто може горіти, тому не слід використовувати прилад біля фіранок, під ними або біля інших горючих матеріалів і предметів.
- Не розташовуйте прилад у безпосередній близькості від розеток живлення.

УКРАЇНСЬКА

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

1. Корпус
2. Ніжки
3. Защіпка
4. Індикатор включення
5. Індикатор розігріву
6. Панелі з антипригарним покриттям
7. Регулятор температури
8. Конус для вафель



ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



Перед першим використанням протріть корпус приладу (1) і панелі (6) вологою тканиною. Просушіть прилад.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



1. Поставте прилад на суху, гладку й рівну горизонтальну поверхню.
2. Ви можете міняти температуру приготування вафель поворотом регулятора температури (7): для збільшення температури поверніть регулятор за годинниковою стрілкою. Для зменшення - поверніть регулятор проти годинникової стрілки.
3. Поставте регулятор у положення OFF, увімкніть прилад до електричної мережі. При вмиканні приладу в мережу спалахне індикатор роботи (4).
4. Перед приготуванням прогрійте прилад протягом 5 хвилин, повернувши регулятор у положення максимальної температури приготування. Коли прилад нагріється, спалахне індикатор розігріву (5).
5. Відкрийте прилад, змастіть панелі (6) маргарином або будь-яким іншим харчовим жиром.
6. Викладіть тісто на нижню панель тонким шаром, відступивши від краю на 2–3 см.
7. Акуратно опустіть кришку приладу, трохи натискаючи, і закрийте засувку (3).

Увага: тісто не повинне виливатися через край закритої вафельниці.

8. Через 2–3 хвилини вафля буде готова. Відкрийте прилад і акуратно вийміть її за допомогою дерев'яної лопаточки (або лопаточки з термостійкого пластику).

Внимание: Ніколи не використовуйте з цією метою металеві предмети (вилку, ніж тощо) або будь-які інші гострі предмети, щоб не пошкодити антипригарну поверхню панелей.

9. Надайте вафлі бажаної форми, поки вона гаряча.

Порада: використовуйте конус для вафель (8), що входить до комплекту.

10. Якщо ви вважаєте, що вафлі недостатньо підсмажені, відрегулюйте температуру приготування за допомогою регулятора температури (7).
11. Щоб вимкнути прилад просто вимкніть його від електричної мережі.

Увага: Після використання приладу завжди відключайте його від електричної мережі.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



1. Перед чищенням приладу завжди відключайте його від електричної мережі та прохолоджуйте.
2. Протріть корпус прилада (1) вологою тканиною. Не користуйтеся приладом доки він повністю не висохне. Не користуйтеся спиртом, бензином та іншими подібними речовинами для чищення приладу. Також не використовуйте абразивні речовини.
3. Панелі прилада протріть м'якою вогкою вологою ганчіркою або губкою. Не використовуйте тверді матеріали (металева губка, абразивні засоби для чищення) для чищення панелей, тому що це може зашкодити їхню поверхню.

Увага: Не мийте панелі під струменем води, тому що це може викликати замикання в електронпроводці. Якщо вода потрапила під панелі, поставте прилад на торець і дайте йому висохнути.

4. Чистіть прилад після кожного використання, не допускайте скупчення пригорілих крихт на панелях (6).
5. Перед тим як забрати прилад на зберігання перевірте, щоб він був відключеним від мережі й охолодженим. Після цього поставте прилад у коробку та зберігайте в безпечному, сухому місці далі від дітей. Переконайтеся, що прилад та його шнур не торкається гострих країв і не знаходиться під тиском важких предметів.

Для того щоб вам було зручно дизайн прилада дозволяє зберігати його у вертикальному положенні.

РЕЦЕПТИ

1. Класичний рецепт

Інгредієнти

Борошно	500 г
Цукор	175 г
Масло	250 г
Яйце	6
Розпушувач	¼ ч.л.
Ванільний цукор	10–12 г
Сіль	¼ ч.л.

Збити яйця із цукром. Додати сіль, лимонну есенцію, масло та ретельно перемішати.

Окремо змішати розпушувач і борошно.

З'єднати все разом, додати молоко і добре вимісити.



УКРАЇНСЬКА

2. Вершкові вафлі

Інгредієнти

Борошно пшеничне	125 г
Борошно кукурудзяне	125 г
Цукор	100 г
Масло	250 г
Вершки	250 мол
Яєчний білок	4
Яєчний жовток	4
Розпушувач	1 ч.л.
Ванільний цукор	10–12 г

Збити масло, цукор, жовтки.

Окремо змішати розпушувач і борошно. Додати вершки та добре вимісити.

З'єднати всі разом і добре вимісити.

Збити 4 яєчні білки окремо та додати в суміш. Добре вимісити.

Готові охолоджені вафлі заповніть вареним згущеним молоком, морозивом або іншим наповнювачем.

Порада: додайте у варене згущене молоко рафіновану рослинну олію для пластичності (у пропорції 2 ст. ложки на 1 банку згущеного молока), розмішуйте.

РЕМОНТ ТА ВІДНОВЛЕННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до уповноваженого сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не поширюється на:

- упаковки виробу, видаткові матеріали й аксесуари (ножі, насадки тощо);
- механічні ушкодження й природне зношування виробу;
- дефекти, викликані перевантаженням, неправильною або недбалою експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах й інших сторонніх предметів усередину виробу, впливом високих температур на пластмасові й інші не термостійкі частини, дією непереборної сили (нещасний випадок, пожежа, повінь, несправність електричної мережі, удар блискавки тощо);
- ушкодження, викликані:
 - ▶ недотриманням описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
 - ▶ використанням у комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
 - ▶ вмиканням у мережу з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
 - ▶ несанкціонованим ремонтом або заміною частин приладу, здійснених не уповноваженою на це особою або сервісним центром.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини.

Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

 **Binatone**
Waffle maker/ Вафельница
№: TWT-910
230V ~50Hz 900W
Класс защиты I
Made in China / Сделано в КНР

 **CE**
ME 10

 **PG**
ME 10



УКРАЇНСЬКА

Дата виготовлення приладу: див. торговельне маркування на приладі.

Умовні позначення:

RU XX YY ZZZ, де

XX – рік випуску

YY – місяць випуску

ZZZ – номер партії

Основний імпортер товару Binatone™ у Росії: ЗАТ «Інтеруорлд Продактс». Адреса: 123007, м. Москва, 2-й Хорошевський проїзд, буд. 7, корп.1.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія).

Виготовлено у КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія.

Термін придатності: 3 роки від дня купівлі.

TWT-910 Вафли Пісіргіші

Аспаптың мақсаты: вафли пісіргіш вафлилерді, вафли түтіктерін және қамырдан дайындалатын басқа да өнімдерді пісіруге арналған.

Негізгі тұтынушы қасиеттері мен сипаттамалары:

Қорек көрнеуі: 230 В, ~50Гц.

Тұтынылатын қуаты: 0,9 кВт.

Күюге қарсы жабыны бар панелдер

Температураны ақырын реттеу

Жарық индикациялары

Өнім қолданыстағы техникалық регламенттерге сәйкес сертифицирталған.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



Аспапты пайдалану кезінде әрқашан келесі сақтық шараларын ұстаныңыз:

- ▶ Электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін **аспапты, ашаны немесе электр шнурды суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз.** Аспапты суға немесе басқа да сұйықтықтарға құлап қалмайтындай жерлерге қойыңыз. Аспапқа су тиген жағдайда оны тез арада желіден ажыратыңыз. Суға түсіп кеткен аспапты қолданбаңыз. Оны уәкілетті сервис орталығына апарыңыз.
- ▶ Ересектердің қарауысыз балаларға аспаппен жұмыс жасауға рұқсат бермеңіз.
- ▶ Аспап физикалық немесе ақыл-ой қабілеттерді шектеулі адамдардың қолдануына арналмаған; сондай-ақ аспапты алдын ала нұсқаулықпен танысып алмай қолдануға болмайды.
- ▶ **Егер аспаптың штепселді ашасы құрылымы бойынша розеткаңызға сәйкес келмейтін болса, мамандардан көмек сұраңыз.**
- ▶ **Түрлі аралық құрылғыларды қолдану аспаптың сынуына және кепілдік міндеттемелерінің күшін жоюға әкелуі мүмкін.**
- ▶ Желіге қосылған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- ▶ **Аспапты бір жерден екінші жерге тасымалдар және тазалау мен сақтар алдында оны желіден ажыратып алыңыз.**
- ▶ Аспапты желіден ажырату кезінде ешқашан шнурдан тартпаңыз; штепселді ашадан ұстаңыз және оны розеткадан суырып алыңыз.
- ▶ Шнурдың немесе аспаптың қызып тұрған беттермен жанасуына жол бермеңіз.
- ▶ Аспап пен шнурды шнурға сүрініп және аспапты аударып тастамайтындай етіп орналастырыңыз.
- ▶ Электр шнуры немесе штепсел ашасы бүлінген аспапты қолданбаңыз. Аспапты өз бетіңізше жөндеуге әрекеттер жасамаңыз. Электр шнур мен штепселді ашаны ауыстыру тек уәкілетті сервис орталығында ғана жүргізілуі керек.
- ▶ Аспапты ешқашан өз бетіңізше бөлшектемеңіз; қате құрастыру аспапты қолдану кезінде электр тоғынан зақым алуға әкелуі мүмкін.
- ▶ Ақаулықтар анықталған кезде уәкілетті сервис орталығына хабарласу қажет.
- ▶ Бұл аспап тек үйде қолдануға арналған және коммерциялық және өнеркәсіптік мақсатта қолдануға болмайды.
- ▶ Нұсқаулықтың барлық талаптарын орындаңыз.

- ▶ Механикалық бұзылулары (жаншылулар, сызаттар және т.б.) бар аспапты қолданбаңыз, оның жұмыс жасау қабілетін жақын жердегі уәкілетті сервис орталығына апарып тексеріп алыңыз.
- ▶ Аспапты тасымалдау қажет болған кезде оның бүтіндігін және функционалдық қасиеттерін сақтап қалу үшін аса сақ болыңыз.

АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



- ▶ Аспапты аспалы шкафтардың, сөрелердің немесе басқа да ұқсас заттардың астына, сонымен қатар желіге тікелей жақын жерлерге қоймаңыз.
- ▶ Аспаптың кейбір бөлшектері жұмыс жасау барысында қызып кетуі мүмкін. Күйіп қалудың алдын алу мақсатында қыздырылған беттерге қолыңызды тигізбеңіз. Аспапты тасымалдар алдында оны желіден ажыратыңыз және суытыңыз.
- ▶ Аспапты таза күйінде ұстаңыз, аспаптағы саңылауларға бөгде заттардың түсуіне жол бермеңіз, өйткені бұл электр тоғынан зақым алуға, өртенуге немесе аспаптың сынуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Аспапты тек тегіс құрғақ горизонталь бетке ғана орнатыңыз.
- ▶ Аспапты қорғаныс жерге қосылысы бар электр желісіне ғана жалғаңыз. Егер розеткаңыздың қорғаныс жерге қосылысы жоқ болса, білікті маманға жүгініңіз. **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Қорғаныс жерге қосылысыз желіге жалғау кезінде электр тоғынан зақым алу қаупі бар.
- ▶ Егер ұзартқыш қажет болса, 10 Амперден кем емес тоқ күшіне есептелген және қорғаныс жерге қосылысы бар ұзартқыштарды ғана қолданыңыз. Ұзартқышты сүрініп қалмайтындай немесе кездейсоқ іліп кетпейтіндей етіп орналастырыңыз. **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Күші аз тоққа арналған ұзартқыш өртену қаупі бар жағдай тудыруы мүмкін.
- ▶ Қамыр жануы мүмкін, сондықтан аспапты перденің жанында, басқа да жанғыш заттар мен материалдардың астында немесе жанында қолданбаған жөн.
- ▶ Аспапты қорек розеткасына тікелей жақын жерге орналас-тырмаңыз.

АСПАП БӨЛШЕКТЕРІНЕ СИПАТТАМА

1. Корпус
2. Аяқтары
3. Ысырма
4. Жұмыс жасау индикаторы
5. Қыздыру индикаторы
6. Күйге қарсы жабыны бар панелдер
7. Температура реттегіш
8. Вафлилерге арналған конус



ҚАЗАҚ

ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА



Алғаш рет қолданар алдында аспап корпусын **(1)** және панелді **(5)** ылғал шүберекпен сүртіңіз. Аспапты кептіріңіз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҮСҚАУЛЫҚ



1. Аспапты құрғақ, жазық және тегіс горизонталь бетке қойыңыз.
2. Вафлиді дайындау температурасын температура реттегішті **(7)** бұрау арқылы реттей аласыз: температураны ұлғайту үшін реттегішті сағат тілі бойынша бұраңыз. Азайту үшін – реттегішті сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. Реттегішті OFF күйіне қойыңыз, аспапты электр желісіне қосыңыз. Аспапты желіге қосу кезінде жұмыс жасау индикаторы **(4)** жанады.
4. Дайындауды бастамас бұрын реттегішті дайындаудың ең жоғарғы температурасы күйіне бұру арқылы аспапты 5 минут аралығында қыздырып алыңыз. Аспап қызған кезде қыздыру индикаторы **(5)** жанады.
5. Аспапты ашыңыз, панелдеріне **(6)** маргарин немесе кез келген тағамдық май жағыңыз.
6. Төменгі панелге жиектеріне 2–3 см жеткізбей қамырды жұқалап жағыңыз.
7. Аспап қақпағын баса отырып ақырындап жабыңыз және ысырманы **(3)** іліңіз.

***Назар аударыңыз:** қамыр жабылып тұрған вафли пісіріпшітердің жиегінен шығып кетпеуі керек.*

8. 2-3 минуттан кейін вафли дайын болады. Аспапты ашыңыз және оны қалақша (немесе жылуға төзімді пластиктен жасалған қалақша) көмегімен ақырындап алыңыз.

***Назар аударыңыз:** Панелдердің күюге қарсы беттерін бүлдіріп алмау үшін осы мақсаттарда ешқашан металл заттарды (шанышқы, пышақ және т.б.) немесе басқа да кез келген өткір заттарды қолданбаңыз.*

9. Вафлиге ыстық күйінде қалаған пішіміңізді беріңіз.

***Кеңес:** жинақ құрамына кіретін вафлилерге арналған конусты **(8)** қолданыңыз.*

10. Вафлилер жеткілікті қызармаған болып көрінсе дайындау температурасын температура реттегіш **(7)** көмегімен реттеңіз.
11. Аспапты сөндіру үшін ашаны розеткадан ажырата салыңыз.

Назар аударыңыз: аспапты қолданып болған соң оны әрқашан электр желісінен ажыратыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



1. Аспапты тазалауды бастамас бұрын оны әрқашан электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз.
2. Аспап корпусын (1) ылғал шүберекпен сүртіңіз. Аспап толығымен кеппейінше, оны қолданбаңыз. Аспапты тазалау үшін спиртті, бензинді, басқа да ұқсас заттардың қолданбаңыз. Сондай-ақ абразивтік заттарды қолданбаңыз.
3. Панелдерді жұмсақ, сәл ғана дымқыл шүберекпен немесе губкамен сүртіңіз. Панелдерді тазалау үшін қатты материалдарды (металл губка, абразивтік тазалау құралдары және басқалары) қолданбаңыз, өйткені бұл панел беттерін бүлдіруі мүмкін.

Назар аударыңыз: Панелді ағын су астында жумаңыз, өйткені бұл аспаптың электр сымындағы қысқаша тұйықта-луды тудыруы мүмкін. Егер су панел астына енген болса, аспапты жақтауға қойыңыз және кептіріп алыңыз.

4. Аспапты әр қолданып болған соң тазалаңыз, панелдерде (6) күйіп кеткен қалдықтардың жиналып қалуына жол бермеңіз.
5. Аспапты сақтау үшін жинап қоймас бұрын оның желіден ажыратылғандығына және суытылғандығына көз жеткізіңіз. Аспап пен оның шнурының өткір жиектерге жанаспайтындығына және ауыр заттардың қысымының астында тұрмағандығына көз жеткізіңіз. Сізге ыңғайлы болу үшін аспапты тігінен сақтау мүмкіндігі қарастырылған.

РЕЦЕПТТЕР

1. Классикалық рецепттер

Ингредиенттер

Ұн	500 г
Қант	175 г
Май	250 г
Жұмыртқа	6
Қопсытқыш	¼ ш.қ.
Ваниль қанты	10–12 г
Тұз	¼ ш.қ.
Сүт	500 мл

Жұмыртқаны қантпен бірге көпсітіңіз. Тұз, сүт қосыңыз және мұқият араластырыңыз.

Қопсытқыш пен ұнды бөлек араластырып алыңыз.

Барлығын қосыңыз, сүт қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.



ҚАЗАҚ

2. Кілегейлі вафлилер

Ингредиенттер

Бидай ұны	125 г
Жүрегі ұны	125 г
Қант	100 г
Май	250 г
Кілегей	250 мл
Жұмыртқаның ағы	4
Жұмыртқаның сарысы	4
Қопсытқыш	1 ш.қ.
Ваниль қанты	10-12 г

Майды, қантты және жұмыртқаның сарысын көпсітіңіз.

Қопсытқыш пен ұнды бөлек араластырып алыңыз. Кілегей қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.

Барлығын қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.

Жұмыртқаның 4 ағын бөлек көпсітіп алыңыз және қоспаға қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз.

Дайын салқындаған вафлилерді қою сүтпен, балмұздақпен немесе басқа да толтырғыштармен толтырыңыз.

Құрамы: қойылтылған сүтке жұмсақ болуы үшін тазартылған өсімдік майын қосып жіберіңіз (1 банка қою сүтке 2 ас қасық пропорциясынан), араластырыңыз.

ЖӨНДЕУ ЖӘНЕ ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ



Егер аспабыңыз жұмыс істемесе немесе нашар жұмыс істесе кеңес алу үшін немесе жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына барыңыз.

Берілген кепілдік мына жағдайларда жарамсыз:

- бұйымның қаптамасына, шығын материалдары мен қосалқы бөлшектеріне (қондырмаларына және т.б.);
- бұйымның механикалық ақаулары мен табиғи тозуына;
- шамадан тыс жүктеуге, қате немесе ұқыпсыз пайдалануға, бұйым ішіне сұйықтықтың, шаңның, жәндіктердің және басқа да бөгде заттардың түсуіне, пластмасса және басқа да жылуға төзімді бөлшектерге жоғары температураның әсерінен, жойқын күштер әсерінен (бақытсыз жағдайлар, өрт, су басу, электр желісіндегі бұзылулар, найзағай соққысы және басқалары) туындаған ақаулар;
- келесілерден туындаған бұзылулар:
 - ▶ жоғарыда сипатталған қауіпсіздік шаралары мен пайдалану жөніндегі нұсқауларды сақтамау.
 - ▶ коммерциялық мақсаттарда қолдану (жеке тұрмыстық қажеттіліктер шегінен шығатын қолданулар).
 - ▶ аспапта көрсетілгеннен өзге кернеумен желіге жалғау.

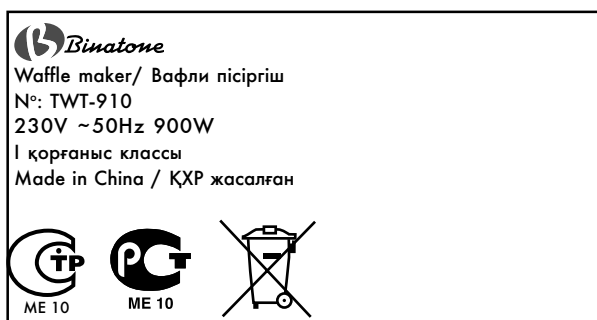
- Рұқсат етілмеген жөндеу немесе уәкілеттілігі жоқ тұлға немесе сервис орталығы жүзеге асырған аспап бөлшектерін ауыстыру.

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Электр тұрмыстық аспап қоршаған ортаға ең аз зиян келтіріп, өңіріңіздегі қалдықтарды пайдаға асыру жөніндегі ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы тиіс. Аспапты дұрыс пайдаға асыру үшін оны қайталама шикізат өңдейтін жергілікті орталыққа апару жеткілікті. Біз өндіретін аспаптар экологиялық таза материалдармен ғана қапталады.

Сондықтан да қатты қағаз бен қағазды қағаз қалдықтарымен бірге пайдаға асыруға болады.



Аспаптың өндірілген күні: аспаптағы саудалық таңбаламасын қараңыз.

Шартты белгілер:

RU XX YY ZZZ, мұндағы

XX – өндірілген жылы

YY – өндірілген айы

ZZZ – партия номері

Binatone™ тауарын Ресейдегі негізгі импорттаушы: «Интеруорлд Продактс» ЖАҚ. Мекен-жайы: 123007, Мәскеу қ., 2-ші Хорошевский өткелі, 7-үй, 1-корпус.

Өндіруші: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бинатон Индастриз Лтд, Ұлыбритания).

Binatone Industries Ltd, Ұлыбритания, үшін ҚХР-да жасалған.

Қолдану мерзімі: сатып алған күннен бастап 3 жыл.

ҚАЗАК





