

**Будем
завтракать
вместе!**



**Вафельница
«3 в 1» КТ-3611**

RUS



KZ



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке

RUS

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство вафельницы.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы

KZ

Жалпы мәліметтер.....	18
Жинақтау	18
Вафли жасаушы құрылғы	19
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	20
Тазалау және техникалық қызмет көрсету	26
Күтім және сақтау	26
Ақаулықтарды жою	26
Техникалық сипаттамалары	28
Сақтық шаралары	29

Общие сведения

Вафельница «3 в 1» КТ-3611 предназначена для приготовления бельгийских вафель, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов, овощей, сосисок и многих других блюд.

У прибора три пары панелей: панели для приготовления вафель, панели для приготовления бутербродов и ребристые панели для гриля. Высокая температура панелей способствует быстрому приготовлению продуктов. Для удобства ухода панели сделаны съемными — их можно мыть под проточной водой.

Конструкция вафельницы предусматривает приготовление продуктов с закрытой крышкой. При таком приготовлении блюд продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон. Приготовление блюд с закрытой крышкой позволяет им быстрее готовиться и не требует от вас переворачивать еду в процессе приготовления. Данная модель не оснащена сливом для жира и сока, поэтому необходимо следить за тем, чтобы сок не вытекал через бортики панелей.

На панели нанесено антипригарное покрытие, что позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей.

Вафельница оснащена термостатом для поддержания температуры панелей, а также индикаторами работы и нагрева. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика. Держатель шнура на нижней части корпуса обеспечивает удобство хранения. Зажим на ручке удерживает крышку вафельницы в закрытом состоянии, что также делает готовку, транспортировку и хранение более удобными.

Комплектация

1. Вафельница — 1 шт.
2. Панель для приготовления вафель — 2 шт.
3. Панель для приготовления бутербродов — 2 шт.
4. Панель для гриля — 2 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вафельницы



Индикатор работы горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева горит, пока панели разогреваются. Когда панели достигли нужной температуры, индикатор гаснет. Во время приготовления продуктов панели вафельницы остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет.

В комплекте предусмотрены 3 пары панелей. Панели устанавливаются в корпус и в крышку прибора, что позволяет готовить продукты сразу с двух сторон. С помощью **панелей для гриля** вы можете приготовить сосиски, овощи и другие продукты. **Панели для приготовления вафель** позволяют приготовить 2 вафли за один раз, а **панели для приготовления бутербродов** — 4 треугольных бутерброда или два квадратных.

На дне прибора есть держатель шнура питания, что обеспечивает удобное хранение устройства.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте вафельницу и аксессуары из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Вымойте панели в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Чтобы снять панели с устройства, отщелкните зажим на ручке вафельницы и откройте крышку. Затем потяните фиксаторы панели на корпусе устройства в противоположную сторону от панели. Панель поднимется, и вы сможете ее снять, потянув в противоположную сторону от прибора (выступы с другой стороны панели выйдут из пазов в корпусе устройства). Панель с крышки устройства снимается аналогично.
3. Протрите вафельницу сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус устройства и на шнур питания.
4. Тщательно высушите все элементы прибора.
5. Установите одну пару панелей в прибор. Для этого вставьте выступы на панели в пазы на корпусе устройства и надавите на панель до щелчка. Аналогично установите панель в крышку.
6. Установите вафельницу на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
7. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Индикаторы работы и нагрева загорятся. Убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом вафельницы.
8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть вафельницу в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет (это значит, что панелей нагрелись до нужной температуры), и засеките 10–15 мин.

Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

9. Через 10–15 минут отключите устройство от сети питания.
10. Дождитесь, пока прибор остынет. Повторите пункты 5–10, установив по очереди две другие пары панелей.
11. Когда прибор остынет, снимите панели и промойте их в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус и на шнур питания. Тщательно просушите все элементы прибора.
12. Вафельница готова к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Примечание. В процессе нагрева устройство может издавать шум, это нормально и не является неисправностью.

Использование

1. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Установите одну из пар панелей в зависимости от того, что вы хотите приготовить: бутерброды, вафли или пожарить что-то на гриле.
2. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Индикаторы работы и нагрева загорятся. Убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом вафельницы.
3. Когда температура панелей достигнет нужного значения, индикатор нагрева погаснет.

Примечание. Во время приготовления продуктов панели вафельницы остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет.

4. Откройте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватку. Смажьте панели вафельницы маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
5. Выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!
6. Аккуратно закройте крышку. Готовить можно как с закрытым зажимом, если продукты не слишком объемные, так и с открытым. Следите за тем, чтобы сок от продуктов не вытекал за пределы панелей. В процессе приготовления приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов и выпустить скопившийся пар и влагу. Будьте осторожны при открывании крышки, на ней может скапливаться горячий конденсат; используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
7. Если вы готовите вафли, налейте заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям. Аккуратно закройте крышку и защелкните зажимом, дайте тесту схватиться. Не закрывайте крышку резко во избежание распыливания теста. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Выпекайте вафли примерно 5 минут до золотистого цвета.
8. Когда блюдо готово, откройте крышку и извлеките его при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панели.
9. После завершения приготовления отключите вафельницу от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
10. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а из-под крышки и ручки — выходить пар. Открывайте и закрывайте зажим и крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.

Данная модель не оснащена сливом для жира и сока, поэтому необходимо следить за тем, чтобы сок не вытекал через бортики панелей.

Примечание. В процессе нагрева устройство может издавать шум, это нормально и не является неисправностью.

Советы

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте вафельницу, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, так как они могут перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к панелям.

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура панелей может уменьшаться, термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления продуктов. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте продукты.

Не охлаждайте резко горячие панели, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур с держателя при использовании прибора. Корпус вафельницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.

При готовке учитывайте, что панели не оснащены сливом для жира и соков. Не допускайте переполнения панелей соком и жиром и их вытекания за пределы панелей.

Конструкция вафельницы не рассчитана на приготовление пищи с открытой крышкой. Термостат находится в верхней части прибора, поэтому при готовке с открытой крышкой продукты соприкасаются только с нижней панелью, и нижняя панель остывает гораздо быстрее, а нагревается дольше, чем верхняя. Следовательно, нагрев панелей включается только тогда, когда верхняя панель остынет, и выключается, когда верхняя панель нагреется. В это время нижняя панель достигает рабочей температуры только на короткий промежуток.

Готовить бутерброды лучше всего из специального хлеба для тостов, так как он хорошо подходит по форме к панелям для приготовления бутербродов.

Если вы хотите разделить готовые бутерброды на треугольники, выкладывайте начинку на хлеб, избегая диагонали, по которой будет проходить ребро панели. Для разделения готовых бутербродов на треугольники дождитесь остывания и разломите их или разрежьте кухонными ножницами или ножом.

При приготовлении бутербродов прижмите их крышкой и закройте зажим. Если бутерброды слишком объемные и зажим не закрывается, прижмите крышку вафельницы за ручку и удерживайте в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочные внутри, а вам будет удобнее их есть.

Во время приготовления вафель для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет. Срежьте у пакета угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprysнуть панели маслом.

Не держите пустую вафельницу включенной и разогретой долгое время. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция вафель может прилипнуть к панелям или к вафлям прилипнут горелые остатки теста.

Если вы печете вафли из теста по рецепту с использованием разрыхлителя или соды, рекомендуется не готовить сразу большую порцию теста, так как разрыхлитель и сода со временем теряют свои свойства. При приготовлении большого количества теста сразу, к моменту выпечки последних порций вафель разрыхлитель или сода перестанут действовать, вафли получатся менее воздушными. Чтобы испечь большое количество вафель, готовьте несколько порций теста по мере выпекания вафель.

Не открывайте крышку сразу после выкладывания теста на панель. Это приведет к тому, что тесто приклеится к верхней и нижней панелям и разорвется на две части. Тесто должно сначала немного пропечься, «схватиться».

Если вы готовите по своему рецепту, и вафли не пропекаются, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

Количество сахара в тесте влияет на цвет вафель. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будет корочка вафель.

Рецепты

Бельгийские вафли

Маргарин или масло — 200 г

Сахар — 150 г

Мука — 200 г

Яйцо — 3 шт.

Соль — 1/3 ч. л.

Разрыхлитель для теста — 2 ч. л.

Ванилин — по желанию

Приготовление. Маргарин или масло перемешайте миксером с сахаром, добавьте яйца и снова перемешайте. Муку смешайте с солью, разрыхлителем для теста и ванилином, затем добавьте ее к основной смеси и перемешайте. Выпекайте вафли примерно 5–7 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Банановые вафли

Мука — 250 г

Сахар — 1 ст. л.

Яйцо — 3 шт.

Растительное масло — 100 мл

Банан — 2 шт.

Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Яйца взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто. Выпекайте вафли примерно 5–7 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Лимонные вафли

Масло сливочное — 130 г

Сахар тростниковый — 50 г

Яйцо — 3 шт.

Мука пшеничная — 250 г

Молоко — 200 мл

Йогурт — 2 ст. л.

Лимонная цедра — по вкусу

Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Отделите белки от желтков, белки взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Масло растопите. Влейте в муку теплое молоко и масло. Желтки взбейте до однородной массы. Добавьте йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешайте. Выпекайте вафли примерно 5–7 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Творожные вафли

Творог — 250 г

Яйцо — 2 шт.

Мука — 80 г

Сахар — 40 г

Масло сливочное — 20 г

Соль — 1/4 ч. л.

Цедра лимона — с 1/2 лимона

Корица — на кончике ножа

Разрыхлитель для теста — 1 ч. л.

Приготовление. Яйца с сахаром взбейте, добавьте творог, сахар, соль и перемешайте. Добавьте сливочное масло, цедру, корицу и размешайте. Муку смешайте с разрыхлителем, добавьте в тесто. Выпекайте вафли примерно 5–7 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

RUS

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 4 куса

Ветчина — 6–8 кусков

Огурец соленый — 1 шт.

Помидор — по желанию

Сыр — по вкусу

Масло сливочное — по вкусу

Приготовление. Намажьте хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панель для приготовления бутербродов. Прижмите бутерброды и закройте зажим. Время приготовления — 5–7 минут в зависимости от желаемого результата (менее или более хрустящая корочка).

Бутерброды–пицца

Хлеб для тостов — 4 куса

Колбаса/ветчина — 6–8 кусков

Репчатый лук — по вкусу

Помидор — 1 шт.

Шампиньоны — 4–5 шт.

Сыр — 4–6 кусков

Томатная паста — 2 ч. л.

Приготовление. Возьмите 2 куса хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, украсьте оставшимся хлебом. Запекайте около 5 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 4 куса

Яблоко — 1–2 шт.

Творог — 150–200 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 2 куса хлеба на панель для бутербродов, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем плотно закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Слойки с повидлом

Слоеное тесто — 200 г

Густое повидло — по вкусу

Приготовление. Разморозьте слоеное тесто, разрежьте на 4 куса, раскатайте примерно по форме панели для приготовления бутербродов. Уложите повидло на один пласт так, чтобы оно оказалось по центру будущих слоев, накройте вторым пластом теста и зашпигуйте края. Повторите то же с оставшимися пластами теста. Уложите сырые слойки в вафельницу, закройте и выпекайте до золотистой корочки около 10 минут.

Примечание. Повидло обязательно должно быть густым, чтобы в процессе приготовления оно не вытекало на панели. Повидло можно заменить густой вареной сгущенкой.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

Вымойте панели в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей.

Протирайте прибор сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства и на шнур питания. Тщательно просушите все элементы прибора.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите вафельницу в коробку или пакет для защиты от пыли.

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор и дайте ему остыть в течение получаса. Затем снова включите прибор
Сгорел термopедохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Люфт крышки прибора

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет продукты или тесто, блюдо приготовится равномерно

Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемых панелей на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много жира и сока скопилось на панели	Данная модель не оснащена сливом для жира и сока, поэтому необходимо следить за тем, чтобы сок не вытекал через бортики панелей. Если выделяется слишком много жира или сока, уменьшите количество продуктов на панели
Вафельница установлена на неровную поверхность	Установите вафельницу на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир может переливаться через бортик панели
Части продуктов выступают за бортики панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на панели и не выступали за ее бортики

Вафли прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, для этого используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит)
Крышку прибора открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, вафли прилипли к панелям и развалились	Закройте крышку прибора, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку плавно

Вафли не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Выкладывайте большее количество теста в следующий раз
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в разделе «Рецепты»

Продукты пригорают

Возможная причина	Решение
Продукты готовятся слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов

Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком много теста	Выкладывайте на панели меньшее количество теста

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,6 м
5. Размер панели: 226 × 126 мм
6. Размер устройства: 235 × 240 × 90 мм
7. Размер упаковки: 270 × 150 × 275 мм
8. Вес нетто: 2,4 кг
9. Вес брутто: 2,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Бэйклон Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №488, Ист Цие Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса и составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия панелей вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия панелей устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход вафельницы из строя вследствие попадания жидкостей внутрь устройства и на шнур питания не является гарантийным случаем.

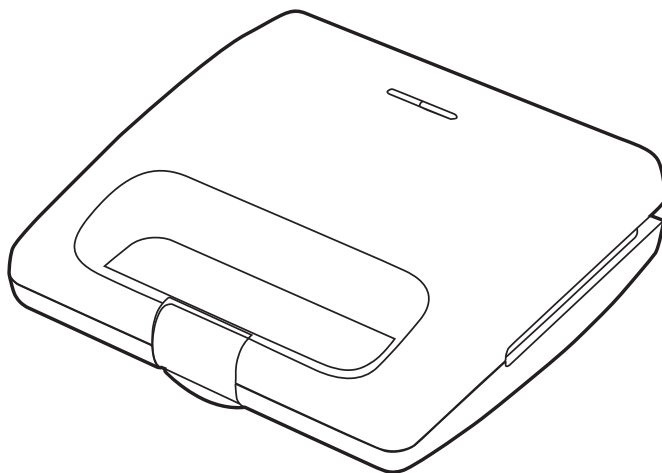
Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части устройства повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями

- и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу вафельницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
 9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите прибор от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
 10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
 11. Устанавливайте вафельницу только на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
 12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
 13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
 14. Храните устройство в недоступных детям местах.
 15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
 16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
 17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
 18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 19. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
 20. Кладите продукты непосредственно на панель. Не используйте фольгу и другие предметы.
 21. Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а из-под крышки и ручки — выходить пар. Открывайте и закрывайте зажим и крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.

**Біз бірге
таңғы ас ішеміз!**



**КТ-3611
«3-еу 1-де»
вафли жасаушы**

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-3611 «3-еу 1-де» вафли жасаушы ет, балық, көкөністер, шұжықтар, вафлитар, вафли, панини, сэндвичтер, крутондар, тосттар және басқа да көптеген тағамдарды дайындауға арналған.

Құрылғыда үш жұп панель бар: ет, балық және көкөністерді қуыруға арналған панельдер, вафлитар мен вафли пісіруге арналған панельдер. Панельдердің жоғары температурасы тағамның тез дайындалуына ықпал етеді. Оңай күтім жасау үшін панельдер алынбалы — оларды ағынды сумен жууға болады.

Вафли жасаушының дизайны жабық қақпағы бар өнімдерді дайындауды қамтиды. Қақпағы жабық тағамдарды дайындаған кезде өнімдер екі қыздырылған панельдің арасында болады және екі жағынан дайындалады. Қақпағы жабық тағамдарды пісіру оларға тезірек пісіруге мүмкіндік береді және пісіру процесінде тағамды айналдыруды талап етпейді. Бұл модель май мен шырынға арналған дренажбен жабдықталмаған, сондықтан шырын панельдердің бүйірлерінен ағып кетпеуін қамтамасыз ету керек.

Панельде ең аз маймен немесе онсыз пісіруге мүмкіндік беретін жабыспайтын жабын бар. Бұл жабын панельдерді тазалау процесін де жеңілдетеді.

Вафли жасаушыда панельдердің температурасын ұстап тұруға арналған термостат, сондай-ақ қуат пен жылыту индикаторлары бар. Сырғанауға қарсы аяқтар пісіру кезінде құрылғының үстелге сырғып кетуіне жол бермейді. Корпус пластиктен жасалған. Корпустың төменгі жағындағы сым ұстағыш сақтаудың ыңғайлылығын қамтамасыз етеді. Тұтқадағы қысқыш вафли жасаушының қақпағын жабық ұстайды, бұл сонымен қатар пісіруді, тасымалдауды және сақтауды ыңғайлы етеді.

Жинақтау

1. Вафли жасаушы — 1 дана
2. Вафли жасауға арналған панелі — 2 дана
3. Бутерброд дайындауға арналған панельдер — 2 дана
4. Гриль панелі — 2 дана
5. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
6. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Вафли жасаушы құрылғы



Жұмыс индикаторы — құрылғы желіге қосылған кезде жанады.

Қыздыру индикаторы — панельдер қызған кезде жанады. Панельдер қажетті температураға жеткенде, индикатор сөнеді. Өнімдерді дайындау кезінде вафли үтіктерінің панельдері салқындатылады, сондықтан температураны ұстап тұру үшін жылу мезгіл-мезгіл қосылады. Осылайша, пісіру процесінде қыздыру шамы жанып, сөнеді.

Жиынтықта 3 жұп панель бар. Панельдер корпусқа және құрылғының қақпағына орнатылады, бұл өнімдерді бірден екі жағынан дайындауға мүмкіндік береді. **Гриль панельдерінің** көмегімен сіз шұжықтарды, көкөністерді және басқа да тағамдарды жасай аласыз. **Вафли жасауға арналған панельдері** бір уақытта 2 вафли жасауға мүмкіндік береді, ал **бутерброд дайындауға арналған панельдері** 4 үшбұрышты бутерброд немесе екі шаршы.

Құрылғының түбінде құрылғының ыңғайлы сақталуын қамтамасыз ететін қуат сымының ұстағышы бар.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

1. Вафли жасаушы пен керек-жарақтарды қораптан шығарып, барлық орау материалдарын алыңыз.
 2. Панельдерді жылы сумен, ыдыс жуғыш затпен және жұмсақ губкамен жуыңыз. Панельдерді құрылғыдан алу үшін вафли жасаушың тұтқасындағы қыстырғышты басып, қақпақты ашыңыз. Содан кейін құрылғының корпусындағы панель бекіткіштерін панельден қарама-қарсы бағытта тартыңыз. Панель көтеріледі және сіз оны құрылғының қарама-қарсы жағына тарту арқылы алып тастай аласыз (панельдің екінші жағындағы құлақшалар құрылғының корпусындағы ойықтардан шығады). Құрылғы қақпағындағы панель де осылай алынып тасталады.
 3. Вафли жасаушыны алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Құрылғының корпусына және қуат сымына судың түсуіне жол бермеңіз.
 4. Құрылғының барлық элементтерін мұқият құрғатыңыз.
 5. Құрылғыға бір жұп панельді орнатыңыз. Ол үшін панельдегі құлақшаларды құрылғының корпусындағы ойықтарға салыңыз да, панельді басқанша басыңыз. Сол сияқты панельді қақпаққа орнатыңыз.
 6. Вафли жасаушыны қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында кемінде 40 см бос орын болуы керек.
 7. Сымды толығымен шешіп, вафли жасаушыны қуат көзіне қосыңыз. Жұмыс және жылу индикаторлары жанады. Сымның үстелдің шетіне ілінбейтінін және вафли жасаушының корпусына тиіп кетпейтінін тексеріңіз.
 8. Бірінші қолданар алдында вафли жасаушыны жылыту ұсынылады 10–15 минут ішінде қыздыру элементі мен панельдер өндірістен кейін қалуы мүмкін майлау материалдары мен басқа материалдардың қалдықтарын күйдіреді. Қыздыру шамы сөнгенше күтіңіз (бұл панельдер дұрыс температураға дейін қызғанын білдіреді) және 10–15 мин.
- Ескерту.** Қыздыру процесінде аз мөлшерде түтін мен иіс пайда болуы мүмкін, бұл жаңа құрылғы үшін қалыпты жағдай.
9. 10–15 минуттан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
 10. Құрылғы суығанша күтіңіз. 5–10 тармақтарды қайталаңыз, қалған екі жұп панельді кезекпен орнатыңыз.
 11. Құрылғы салқындаған кезде панельдерді алып тастап, ыдыс жуғыш зат пен жұмсақ губканы пайдаланып жылы сумен шайыңыз. Корпусты алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Судың корпусқа және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз. Құрылғының барлық элементтерін мұқият құрғатыңыз.
 12. Вафли жасаушы пайдалануға дайын.

Назар аударыңыз! Панельдерді тазалау үшін ешқашан абразивті жуғыш заттарды қолданбаңыз, әйтпесе жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін. Қолданғаннан кейін панельдердің толық салқындағанына көз жеткізіңіз. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Ескерту. Қыздыру процесінде құрылғы шу шығаруы мүмкін, бұл қалыпты жағдай және ақау емес.

Пайдалану

1. Құрылғыны қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Үстіңгі жағында кемінде 40 см бос орын болуы керек. дайындағыңыз келетін нәрсеге байланысты жұп панельдердің бірін орнатыңыз: бутербродтар, вафли немесе грильде бірдеңе.
2. Сымды толығымен шешіп, вафли жасаушы қуат көзіне қосыңыз. Жұмыс және жылу индикаторлары жанады. Сымның үстелдің шетіне ілінбейтінін және вафли жасаушың корпусына тиіп кетпейтінін тексеріңіз.
3. Панельдердің температурасы қажетті мәнге жеткенде, жылу индикаторы сөнеді.

Ескерту. Өнімдерді дайындау кезінде вафли үтіктерінің панельдері салқындатылады, сондықтан температураны ұстап тұру үшін жылу мезгіл-мезгіл қосылады. Осылайша, пісіру процесінде қыздыру шамы жанып, сөнеді.

4. Ас үй қолғаптарын немесе қолғапты пайдаланып қақпақты ашыңыз. Майлаңыз вафли үтігінің панельдері. Күйіп қалмас үшін және жабыспайтын жабын мен щеткаға зақым келтірмеу үшін ыстыққа төзімді силикон щеткасын пайдаланыңыз.
5. Өнімдерді төменгі панельге қойыңыз. Сақ болыңыз, аспаптың панельдері ыстық. Күйіп қалмаңыз!
6. Қақпақты ақырын жабыңыз. Азық-түлік тым көлемді болмаса және ашық болса, жабық қысқышпен де пісіруге болады. Өнімдердің шырыны панельдерден тыс ағып кетпеуін қадағалаңыз. Пісіру процесінде тағамның дайындығын көзбен бағалау және жиналған бу мен ылғалды босату үшін қақпақты сәл ашыңыз. Қақпақты ашқанда абай болыңыз, ыстық конденсация жиналуы мүмкін; ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды қолданыңыз. Шығатын бумен және май немесе май шашырауымен күйіп қалмас үшін вафли жасаушың үстіне еңкеймеңіз.
7. Егер сіз вафли жасасаңыз, алдын ала дайындалған қамырды төменгі панельге құйыңыз. Қамырды тым көп құймаңыз, әйтпесе ол шеттеріне таралады. Қақпақты ақырын жауып, қысқышпен бекітіңіз, қамырды бекітіңіз. Қамырдың шашырауын болдырмау үшін қақпақты күрт жаппаңыз. Пісіру басталғаннан кейін қақпақты бірден ашпаңыз, әйтпесе қамырды ұстауға уақыт болмайды. Вафлиді алтынға дейін шамамен 5 минут пісіріңіз.
8. Ыдыс дайын болған кезде қақпақты ашып, оны пісіру қысқышымен, силиконмен немесе ағаш шпательмен алыңыз. Панельдің жабыспайтын жабынына зақым келтірмеу үшін экстракция үшін жоғары температураға төзімді пластикалық заттарды, сондай-ақ металл және өткір заттарды пайдаланбаңыз.
9. Пісіру аяқталғаннан кейін вафли жасаушы желіден ажыратып, құрылғыны бөлме температурасында суытыңыз. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.
10. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауына сәйкес құрылғыны әр қолданғаннан кейін тазалаңыз.

Назараударыңыз! Сақ болыңыз! Вафли жасаушының корпусы қатты қызып кетуі мүмкін, ал қақпақ пен тұтқаның астынан бу шығуы мүмкін. Ас үй қолғаптарындағы немесе қолғаптардағы қысқыш пен қақпақты ашыңыз және жабыңыз.

Бұл модель май мен шырынға арналған дренажбен жабдықталмаған, сондықтан шырын панельдердің бүйірлерінен ағып кетпеуін қамтамасыз ету керек.

Ескерту. Қыздыру процесінде құрылғы шу шығаруы мүмкін, бұл қалыпты жағдай және ақау емес.

Кеңестер

Қажетті ингредиенттерді алдын ала дайындаңыз. Осыдан кейін ғана вафли жасаушы қосып, құрылғы қызғаннан кейін бірден пісіруді бастаңыз.

Маргаринді немесе жануарлардың майы аз спрэдті қолданбаңыз, өйткені олар төмен температурада қызып кетуі мүмкін, қара көміртегі тотығы пайда болады, бұл тағамдардың панельдерге жабысуына әкелуі мүмкін.

Тамақты тым қалың емес бөліктерге кесіңіз, әйтпесе пісіру көп уақытты алады.

Өнімнің келесі бөлігін салмас бұрын, құрылғыны жылытыңыз. Пісіру процесінде панельдердің температурасы төмендеуі мүмкін, термостат автоматты түрде қажетті температураны сақтайды және температура төмендеген кезде жылуды қосады. Құрылғы тағамды дайындағаннан кейін жылу деңгейін қалпына келтіру үшін аз уақыт алады. Панельдер қызғанша бірнеше минут күтіңіз, содан кейін өнімдерді жайыңыз.

Істық панельдерді, мысалы, суық су астында салқындатпаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды бұзуы мүмкін.

Құрылғыны пайдаланған кезде әрқашан сымды ұстағыштан босатыңыз. Пісіру процесінде вафли жасаушың корпусы қатты қызуы мүмкін. Сым ұстағышына оралған сым корпуспен тығыз байланыста болады, бұл оны қайта қалпына келтіре бастайды.

Пісіру кезінде панельдер май мен шырын ағызумен жабдықталмағанын ескеріңіз. Панельдердің шырын мен маймен толып кетуіне және панельдерден тыс ағып кетуіне жол бермеңіз.

Вафли жасаушың дизайны ашық қақпақпен пісіруге арналмаған. Термостат құрылғының жоғарғы жағында орналасқан, сондықтан қақпағы ашық пісіру кезінде өнімдер тек төменгі панельмен жанасады, ал төменгі панель жоғарғы панельге қарағанда тезірек салқындап, ұзағырақ қызады. Демек, панельдерді жылыту тек жоғарғы панель салқындаған кезде ғана қосылады және жоғарғы панель қызған кезде өшеді. Бұл кезде төменгі панель жұмыс температурасына қысқа уақытқа ғана жетеді.

Бутербродтары тосттар үшін арнайы нанмен дайындаған дұрыс, өйткені ол сэндвич жасау панельдеріне жақсы сәйкес келеді. Егер сіз дайын бутербродтарды үшбұрышқа бөлгіңіз келсе, панельдің шеті өтетін диагональдан аулақ болып, нанға толтыруды жайыңыз. Дайын бутербродтарды үшбұрыштарға бөлу үшін салқындағанша күтіңіз және оларды сындырыңыз немесе ас үй қайшысымен немесе пышақпен кесіңіз.

Бутербродтары дайындаған кезде оларды қақпақпен басып, қыстырғышты жабыңыз. Егер бутербродтар тым көлемді болса және қысқыш жабылмаса, ваф-

ли жасаушың қақпағын тұтқаның артына басып, осы күйде ұстаңыз. Тым қатты баспаңыз. Бұл сэндвичтердің шеттерін бір-біріне жабыстыруға мүмкіндік береді. Содан кейін сэндвичтер ішкі жағынан шырынды болады және сіз оларды жеуге ыңғайлы боласыз.

Вафлиді дайындау кезінде қамырды оңай жағу үшін қойыңыз оны тығыз полиэтилен пакетке салыңыз, оның бұрышын кесіп, шамамен 1 см тесік жасаңыз. Қамырды осы тесік арқылы алдын ала қыздырылған вафли үтігіне сығыңыз.

Қамырдың жеткілікті мөлшерін панельге жайыңыз. Қамырдың артық мөлшері құрылғыдан ағып кетеді, бұл пісіргеннен кейін тазалауды қиындатады. Егер қамыр жеткіліксіз болса, вафли біркелкі піспейді. Қамырдың қажетті мөлшерін және оңтайлы консистенцияны таңдау керек. Қамырдың келесі бөлігін құймас бұрын, панельдерді аздап майлау немесе маймен себу ұсынылады.

Бос вафли жасаушы ұзақ уақыт бойы қосулы және қыздырылған күйде ұстамаңыз. Панельдерде май мен қамырдың қалдықтары күйе бастайды. Вафлидің келесі порциясы панельдерге жабысып қалуы мүмкін немесе күйдірілген қамыр қалдықтары вафлиге жабысып қалуы мүмкін.

Егер сіз рецепт бойынша вафлиді пісіру ұнтағы немесе сода көмегімен пісірсеңіз, қамырдың үлкен бөлігін бірден дайындамағаныңыз жөн, өйткені пісіру ұнтағы мен сода уақыт өте келе қасиеттерін жоғалтады. Қамырдың көп мөлшерін бірден дайындаған кезде, вафлидің соңғы порцияларын пісірген кезде, пісіру ұнтағы немесе сода жұмысын тоқтатады, вафли аз ауаға айналады. Вафлидің көп мөлшерін пісіру үшін вафлиді пісірген кезде қамырдың бірнеше порциясын дайындаңыз.

Қамырды панельге жайғаннан кейін қақпақты бірден ашпаңыз. Бұл қамырдың үстіңгі және астыңғы панельдерге жабысып, екі бөлікке бөлінуіне әкеледі. Қамыр алдымен аздап пісіріліп, «ұсталуы» керек.

Егер сіз рецепт бойынша пісірсеңіз және вафли пісірілмесе, қамыр тым жұқа болуы мүмкін. Қамырға тағы біраз ұн қосыңыз.

Қамырдағы қант мөлшері вафлидің түсіне әсер етеді. Пісіру кезінде қант карамелденіп, қою түс береді. Қант неғұрлым көп болса, вафли қыртысы соғұрлым қараңғы болады.

Рецепттер

Бельгиялық вафли

Маргарин немесе май — 200 г

Қант — 150 г

Ұн — 200 г

Жұмыртқа — 3 дана

Тұз — 1/3 шай қасық

Пісіру ұнтағы — 2 шай қасық

Ванилин — міндетті емес

Дайындау. Маргаринді немесе майды миксермен қантпен араластырыңыз, жұмыртқаны қосып, қайтадан араластырыңыз. Ұнды тұз, пісіру ұнтағы және ванилинмен араластырыңыз, содан кейін оны негізгі қоспаға қосып, араластырыңыз. Вафлиді алтынға дейін шамамен 5–10 минут пісіріңіз. Пісірудің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз.

Банан вафли

Ұн — 250 г

Қант — 1 ас қасық

Жұмыртқа — 3 дана

Өсімдік майы — 100 мл

Банан — 2 дана

Қамырға арналған пісіру ұнтағы — 1/4 шай қасық

Дайындау. Жұмыртқаны шайқаңыз. Қамырға ұн, қант, пісіру ұнтағын араластырыңыз. Май қосыңыз. Барлығын араластырыңыз. Банан қабығын аршып, майдалап тураңыз. Қамырға қосыңыз. Вафлиді алтынға дейін шамамен 5–10 минут пісіріңіз. Пісірудің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз.

Лимон вафли

Сары май — 130 г

Қамыс қант — 50 г

Жұмыртқа — 3 дана

Бидай ұны — 250 г

Сүт — 200 мл

Йогурт — 2 ас қасық

Лимон қабығы — дәміне қарай

Қамырға арналған пісіру ұнтағы — 1/4 шай қасық

Дайындау. Белок сарысынан бөліңіз, белок шайқаңыз. Ұнды, қантты, пісіру ұнтағын араластырыңыз. Сары майды ерітіңіз. Ұнға жылы сүт пен май құйыңыз. Сарысын тегіс болғанша шайқаңыз. Йогурт, лимон қабығы, ақ және сарысын қосыңыз. Барлығын мұқият араластырыңыз. Вафлиді алтынға дейін шамамен 5–10 минут пісіріңіз. Пісірудің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз.

Сүзбе вафли

Сүзбе — 250 г

Жұмыртқа — 2 дана

Ұн — 80 г

Қант — 40 г

Сары май — 20 г

Тұз — 1/4 шай қасық

Лимон қабығы — 1/2 лимонмен

Даршын — пышақтың ұшында

Пісіру ұнтағы — 1 шай қасық

Дайындау. Жұмыртқаны қантпен ұрып, сүзбе, қант, тұз қосып, араластырыңыз. Сары май, дәм, даршын қосып, араластырыңыз. Ұнды пісіру ұнтағымен араластырыңыз, қамырға қосыңыз. Вафлиді алтынға дейін шамамен 5–10 минут пісіріңіз. Пісірудің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз.

Ветчина мен ірімшік бутербродтары

Тостқа арналған нан — 4 дана

Ветчина — 4–6 дана

Тұздалған қияр — 1 дана

Қызанақ — міндетті емес

Ірімшік — дәміне қарай

Сары май — дәміне қарай

Дайындау. Нанға май жағыңыз, жұқа туралған ветчина, содан кейін маринадталған қияр мен қызанақ, содан кейін ірімшік салыңыз. Үстіне нанның екінші бөлігін жауып, панельге салыңыз. Вафлитарды қақпақпен басыңыз. Қажетті нәтижеге байланысты 5–10 минут пісіру уақыты аз немесе қытырлақ болады.

Пицца бутербродтары

Тостқа арналған нан — 4 дана

Шұжық/ветчина — 4–6 дана

Пияз — дәміне қарай

Қызанақ — 1 дана

Шампиньондар — 3–5 дана

Ірімшік — 4–6 дана

Томат пастасы — 2 шай қасық

Дайындау. 2 бөлке нан алыңыз, томат пастасымен майлаңыз, толтыруды салыңыз, қалған нанмен жабыңыз. Сэндвичтерді панельге салыңыз, содан кейін қақпақты жабыңыз және вафлитарды шамамен 5 минут пісіріңіз.

Сүзбе, алма және даршын қосылған ыстық вафлитар

Тостқа арналған нан — 4 дана

Алма — 1–2 дана

Сүзбе — 100–150 г

Қант — дәміне қарай

Даршын — дәміне қарай

Дайындау. Алманы текшелерге кесіңіз, сүзбе, қант және даршын қосып, жақсылап араластырыңыз. Нанның 2 бөлігін панельге салыңыз, үстіне толтырғышты салыңыз, қалған нан кесектерімен жабыңыз. Содан кейін қақпақты жауып, вафлитарды шамамен 5 минут пісіріңіз.

Джем пуфтары

Қатпарлы қамыр — 200 г

Қалың джем — дәміне қарай

Дайындау. Қатпарлы қамырды жібітіңіз, 4 бөлікке кесіңіз, жайыңыз. Джемді болашақ қабаттардың ортасында болатындай етіп бір қабатқа салыңыз, қамырдың екінші қабатымен жабыңыз және шеттерін қысыңыз. Қалған қамыр қабаттарымен қайталаңыз. Ірімшік пуфтарын құрылғыға салыңыз, жабыңыз және қызарғанша шамамен 10 минут пісіріңіз.

Ескерту. Пісіру процесінде ол панельде ағып кетпеуі үшін джем қалың болуы керек. Джемді қалың пісірілген қоюландырылған сүтпен алмастыруға болады.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Вафли жасаушы тазалап, күтіп ұстамас бұрын оны розеткадан ажыратып, оның салқындағанына көз жеткізіңіз. Температураның күрт төмендеуі панельдердің жабыспайтын жабынының бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Панельдерді жылы сумен, ыдыс жуғыш затпен және жұмсақ губкамен жуыңыз. Панельдерді тазалау үшін қатты және абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз — олар панельдердің жабыспайтын жабындарын зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Құрылғының ішіне және қуат сымына судың түсуіне жол бермеңіз. Құрылғының барлық элементтерін мұқият құрғатыңыз.

Күтім және сақтау

Ұзақ сақтау алдында құрылғыны «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында сипатталғандай мұқият тазалаңыз. Вафли жасаушы шаңнан қорғау үшін қорапқа немесе сөмкеге салыңыз.

Вафли жасаушы балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Құрылғы қосылмайды, шамдар жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Қызып кетуден қорғау жұмыс істеді	Құрылғыны ажыратып, оны жарты сағатқа суытыңыз. Содан кейін құрылғыны қайта қосыңыз
Термиялық сақтандырғыш жанып кетті	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Құрылғының қақпағы люфтты

Мүмкін себеп	Шешім
Технологиялық люфтты, ақаулық емес	Люфттың арқасында құрылғының қақпағы өнімдерді немесе камырды біркелкі басады, ыдыс біркелкі дайындалады

Май, шырын немесе басқа сұйықтықтар қыздырылған панельдерден үстелге ағып кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Панельде тым көп май мен шырын жиналды	Бұл модель май мен шырынға арналған дренажбен жабдықталмаған, сондықтан шырын панельдердің бүйірлерінен ағып кетпеуін қамтамасыз ету керек. Егер май немесе шырын көп бөлінсе, панельдегі тағамдарды азайтыңыз
Вафли жасаушы тегіс емес бетке орнатылған	Вафли жасаушының тегіс, көлденең бетке қойыңыз. Егер құрылғы біркелкі орнатылмаған болса, май панельдің бүйірінен асып кетуі мүмкін
Өнімдердің бөліктері панельдің бүйірлерінен шығып тұрады	Өнімдерді панельде болатындай етіп орналастырыңыз және оның бүйірлерінен шықпаңыз

Вафли панельдерге жабысады

Мүмкін себеп	Шешім
Панельдер маймен майланбаған	Панельдерді маймен майлаңыз, ол үшін ыстыққа төзімді силикон щеткасын қолданыңыз (жинаққа кірмейді)
Құрылғының қақпағы тым ерте ашылды, қамырды ұстауға уақыт болмады, вафли екі панельге жабысып, құлап кетті	Құрылғының қақпағын жабыңыз, қамырды бекітіңіз. Вафлидің дайындығын тексеру үшін қақпақты тегіс ашыңыз

Вафли пісірілмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Панельге тым аз қамыр қойылды, үстіңгі панель мен қамыр жанаспайды	Келесі жолы қамырдың көп мөлшерін жайыңыз
Тым жұқа қамыр қолданылады	Қамырға көбірек ұн қосыңыз немесе рецепттер тарауында берілген рецепттер бойынша қамырды дайындаңыз

Өнімдер күйіп кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Өнімдер тым ұзақ пісіріледі	Өнімнің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз

Қамыр панельдерден тыс ағып кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Панельге тым көп қамыр қойылды	Панельге қамырдың аз мөлшерін жайыңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмір жапсырмасының суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 800 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Сымның ұзындығы: 0,6 м
5. Панель өлшемі: 226 × 126 мм
6. Құрылғының өлшемі: 235 × 240 × 90 мм
7. Қаптама мөлшері: 270 × 150 × 275 мм
8. Таза салмағы: 2,4 кг
9. Жалпы салмағы: 2,6 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Өнім сертификатталған:



Өндіруші: Нинбо Бэйклон Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №488, Ист Цие Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, Қытай

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург, Инструментальная к-сі, 3-үй, жарық. Х, кеңсе 1.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург, Инструментальная к-сі, 3-үй, жарық. Х, кеңсе 1.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген. Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру ба-рысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипатта-маларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Корпустың және құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Абразивті жуғыш заттармен және қатты немесе металл заттармен тазалау салдарынан құрылғының бөліктері мен панельдердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Металл шанышқыларды, шпательдерді, пышақтарды және металдан жасалған басқа да ас үй аспаптарын пайдалану салдарынан құрылғы панельдерінің жабы-спайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сұйықтықтардың құрылғының ішіне және қуат сымына түсуіне байланысты вафли жасаушының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарт-тарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап тұрып, құрылғыны көтермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе құрылғының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз-оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.

8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде вафли жасаушының жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
10. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
11. Вафли жасаушыны қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында биіктігі кемінде 40 см бос орын болуы керек. Құрылғыны балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін орнатыңыз.
12. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
13. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
14. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
15. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
16. Жұмыс беттерінің жабынына сызат түсірмеу үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.
17. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
18. Қуат сымы зақымдалған кезде оны арнайы сыммен немесе өндірушіден немесе сервистік қызметтен алынған жиынтықпен ауыстыру керек.
19. Егер құрылғының корпусынан су немесе басқа сұйықтықтар ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
20. Өнімдерді тікелей панельге салыңыз. Фольга мен басқа заттарды қолданбаңыз.
21. Вафли жасаушының корпусы қатты қызып кетуі мүмкін, ал қақпақ пен тұтқаның астынан бу шығуы мүмкін. Ас үй қолғаптарындағы немесе қолғаптардағы қысқыш пен қақпақты ашыңыз және жабыңыз.

IM-2





Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»

В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»

Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофекайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru