

Ростер RS 3631 3 в 1 Инструкция по эксплуатации



Прибор предназначен для приготовления вафель, пончиков и орешков. Вы всегда сможете порадовать себя и своих близких вкусной и свежей выпечкой без особых усилий

Технические характеристики

Модель:	RS 3631
Напряжение:	220 - 240 В
Частота:	50 Гц
Мощность:	750 W

Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за приобретение товаров торговой марки «Smile». Высокое качество, эргономичный дизайн и удобство в применении делают нашу продукцию особенно привлекательной даже для самых взыскательных клиентов. Мы уверены, что с товарами торговой марки «Smile» Ваша жизнь станет интереснее и ярче!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, и даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением убедитесь, что напряжение, указанное на шильдике прибора (220-240В), соответствует напряжению электрической сети.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если Вы не пользуетесь им, перед сменой пластин, перед чисткой, при обнаружении неисправностей. Не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Держите прибор вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Никогда не погружайте прибор и шнур в воду или иную жидкость. Не беритесь за прибор мокрыми или влажными руками.
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Перед началом использования убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

Специальные указания по технике безопасности

- Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу. Ставьте прибор только на ровную и сухую поверхность. Не помещайте прибор на горячую поверхность. В противном случае используйте термостойкий коврик для его установки. Не используйте пластмассовую решеточку, которая применяется в раковинах, для установки прибора.
- Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с легко воспламеняющимися предметами (например: гардины, дерево и т.д.).
- Во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не перемещайте прибор во время использования и когда он находится

- в нагретом состоянии. Не обматывайте шнур вокруг прибора.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить насадки, почистить прибор, а также, если возникла поломка.
 - Никогда не используйте острые предметы для извлечения продуктов из прибора, это может повредить антипригарное покрытие.
 - Следите за тем, чтобы Ваши руки были сухими во время выключения прибора или отключения его от сети.
 - При взаимодействии с прибором используйте кухонную прихватку, чтобы не обжечься.
 - В целях предотвращения короткого замыкания системы не подключайте одновременно несколько приборов с высоким уровнем потребления электроэнергии к одному источнику питания.
 - В том случае, если длина кабеля недостаточна, можно использовать удлинитель. Удлинитель сначала подключается к прибору, после чего он подсоединяется к сети.

Внимание!

При работе прибора образуется горячий пар, который может послужить причиной ожогов.

Внимание!

При первом включении прибора возможно кратковременное появление слабого запаха горелого масла – удаляется имеющаяся на нагревательном элементе излишняя смазка.

Внимание!

Так как прибор остывает постепенно, не касайтесь рабочих поверхностей, беритесь только за ручки прибора.

Внимание!

При повреждении рабочей поверхности немедленно отключите прибор от сети, так как это может представлять угрозу поражения электрическим током.

Обзор деталей:



1. Фиксатор ручек
2. Опорная ножка, удерживающая прибор в открытом состоянии
3. Шарниры для фиксации положения прибора
4. Нагревательные элементы расположены под съемными пластинами.
5. Кнопки фиксации пластин
6. Индикатор включения прибора
7. Индикатор готовности
8. Набор из 2-х съемных пластин с антипригарным покрытием для приготовления вафель
9. Набор из 2-х съемных пластин с антипригарным покрытием для приготовления пончиков
10. Нижняя съемная пластина с антипригарным покрытием для приготовления орешков
11. Верхняя съемная пластина с антипригарным покрытием для приготовления орешков

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы с прибора.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Потяните фиксатор ручек вверх и откройте прибор.
- Протрите антипригарное покрытие пластин влажной тканью или губкой, после чего протрите насухо.
- Вставьте пластины в прибор, как описано в разделе «Смена пластин прибора».
- Нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей и распределите его равномерно. Удалите излишки масла с рабочей поверхности бумажным полотенцем.
- Закройте прибор, предварительно надавив на фиксатор ручек до щелчка. Включите его в сеть на 5-10 минут, после чего прибор готов к использованию.

Смена пластин прибора

- Прежде чем сменить пластины, убедитесь в том, что прибор отключен от сети.
- Откройте фиксатор ручек (1) и поднимите опорную ножку (2), как показано на (Рис.1). Поставьте прибор вертикально и откройте его на 180°, как показано на (Рис.2). Надавите на кнопку фиксации пластин, возьмитесь за пластину с боковой стороны и снимите ее с прибора. Аналогично снимите вторую пластину.



Рис.1



Рис.2

• Для того чтобы закрепить пластину в приборе необходимо вставить выемки на пластине в соответствующие пазы прибора (Рис.3) и, надавить до щелчка. Убедитесь, что пластина плотно зафиксирована в приборе. Аналогично зафиксируйте вторую пластину.



Рис. 3

Использование съемных пластин для приготовления вафель

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Установите набор съемных пластин для вафель (8), как описано в разделе «Смена пластин прибора».
- Смажьте пластины прибора растительным маслом.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240Вт). При включении прибора в сеть загорается индикатор включения прибора (6).
- Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 5-8 минут. Как только индикатор готовности (7) загорится, можно начинать приготовление вафель (см. раздел «Рецепты»).
- Налейте на нижнюю нагревательную поверхность ровно столько теста, чтобы она была полностью заполнена, при этом тесто не должно вытекать за края.
- Для выпекания вафель одинакового размера распределите тесто равномерно по нижней нагревательной поверхности.
- Для равномерного пропекания выпечки, необходимо быстро заполнять нижнюю нагревательную поверхность тестом.
- Аккуратно опустите крышку прибора и закройте фиксатор ручек прибора (1). Процесс выпечки длится примерно 3-4 минуты. Время приготовления может изменяться в зависимости от вида теста.
- Для извлечения вафель из прибора рекомендуется использовать деревянную или бакелитовую лопатку.
- Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

Использование съемных пластин для приготовления пончиков

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.

- Установите набор съемных пластин для приготовления пончиков (9), как описано в разделе «Смена пластин прибора».
- Смажьте пластины прибора растительным маслом.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240Вт). При включении прибора в сеть, загорается индикатор включения прибора (6).
- Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 5-8 минут. Как только индикатор готовности (7) загорится, можно начинать приготовление пончиков (см. раздел «Рецепты»).
- Заполните формочки тестом так, чтобы оно не вытекало за их края.
- Для выпекания пончиков одинакового размера распределите тесто равномерно по формочкам на нижней нагревательной поверхности.
- Для равномерного пропекания выпечки, необходимо быстро заполнять формочки тестом.
- Аккуратно опустите крышку прибора и закройте фиксатор ручек прибора (1). Процесс выпечки длится примерно 3-4 минуты. Время приготовления может изменяться в зависимости от вида теста.
- Для извлечения пончиков из прибора рекомендуется использовать деревянную или бакелитовую лопатку.
- Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

Использование съемных пластин для приготовления орешков

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Установите съемные пластины для приготовления орешков (10 и 11), как описано в настоящей инструкции.
- Смажьте пластины прибора растительным маслом.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240Вт). При включении прибора в сеть, загорается индикатор включения прибора (6).
- Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 5-8

минут. Как только индикатор готовности (7) загорится, можно начинать приготовление орешков (см. раздел «Рецепты»).

- Равномерно разлейте тесто для приготовления орешков, в эллипсовидные отверстия, находящиеся на нижней нагревательной поверхности (10).
- Для равномерного пропекания выпечки, необходимо быстро заполнять формочки тестом.
- Аккуратно опустите крышку прибора и закройте фиксатор ручек прибора (1). Процесс выпечки длится примерно 6-8 минут. Время приготовления может изменяться в зависимости от вида теста.
- Для извлечения орешков из прибора рекомендуется использовать деревянную или бакелитовую лопатку.
- Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

Внимание!

Не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить антипригарное покрытие съемных пластин.

Внимание!

Перед каждой выпечкой, по потребности, слегка смазывайте полуформы маслом.

Чистка и уход

- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть перед чисткой.
- Перед началом чистки любой детали прибора убедитесь, что прибор остыл и отключен от сети.
- Снимите пластины с прибора, как написано в разделе «Смена пластин прибора».
- Промойте пластины в мыльном растворе под проточной водой.
- Чистить поверхность следует мягкой слегка влажной тряпкой.
- Никогда не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства, поскольку это может повредить покрытие прибора и пластин.
- После чистки дайте прибору высохнуть и уберите на хранение.

Хранение

- Отключите прибор от электросети.
- Смотайте сетевой шнур свободными кольцами.
- Храните прибор и принадлежности в сухом, прохладном месте, не доступном для детей.
- Для экономии места храните прибор в вертикальном положении.

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

Ремонт по истечении срока гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

Сертификат соответствия: № TC RU C-CN.ME10.B.00978

Срок действия: с 12.02.2013 по 12.02.2018

Рецепты:

Хрустящие вафли

Установите в прибор съемные пластины (8).

Ингредиенты:

Сливочное масло — 125 г

Сахар — 75 г

Яйца — 3 шт

Мука — 250 г

Молоко — 250 мл

Минеральная вода — 125 мл

Разрыхлитель для теста — 1/4 чайной ложки

Ванильный сахар — 10 г

Соль — щепотка

Способ приготовления:

Яйца разделите на белки и желтки. Белки взбейте в пышную массу. Желтки, сахар, размягченное сливочное масло, ванильный сахар и соль взбейте до полного растворения сахара. Добавьте просеянную муку, разрыхлитель для теста, молоко. Затем добавьте минеральную воду и яичные белки. Тесто еще раз взбейте.

Бисквитные вафли

Ингредиенты:

Яйца – 5 шт.

Горячая вода – 5 столовых ложек

Сахар – 100 г

«

Цедра 1 лимона
Мука – 150 г
Разрыхлитель для теста - ½ чайной ложки

Способ приготовления:

Яйца разделите на белки и желтки. Яичные белки взбейте с сахаром до образования плотной пены. Смешайте просеянную муку с разрыхлителем для теста и постепенно всыпайте в белковую массу, не переставая ее взбивать. Затем добавьте лимонную цедру и горячую воду. В последнюю очередь добавьте яичные желтки и еще раз хорошо взбейте.

Аппетитные пончики

Установите съемные пластины (9).

Ингредиенты:

Мука – 200 гр
Сахар – 125 гр
Молоко – 250 мл
Ванилин – 2 ч.л.
Яйца – 2 шт
Растительное масло – 50 мл
Разрыхлитель для теста – 1 пакетик (можно уменьшить до 0,5 пакетика)
Соль – 0,5 ч.л

Способ приготовления:

Смешайте в емкости муку, разрыхлитель, сахар, ванилин и соль. В середине сделать углубление и влить молоко, масло, яйца. Перемешать до однородной массы. Тесто заливать ложкой порциями в прибор. Жарить 3-4 минуты. 100 гр шоколада (растопить на водяной бане). Готовые пончики залить шоколадом.

Молоко можно заменить на сок в тех же пропорциях.

Орешки

Установите съемные пластины (10 и 11).

Ингредиенты:

Сахар – 100 гр

Мука – 100 гр

Яйца – 2 шт

Способ приготовления:

Смешайте все компоненты вместе, добавьте немного кулинарного жира, чтобы избежать прилипания орешков к нагревательным поверхностям. Для выпечки орешков одинакового размера распределите тесто равномерно по всему периметру эллипсов нагревательной пластины. Наливать тесто необходимо быстро, иначе орешки не пропекутся и не будут равномерной коричневой окраски.

В качестве десертных начинок вы можете использовать вареную сгущенку, джем, взбитые сливки, нугу, яблочное пюре, ванильный крем, мед, пудинг, ягоды, карамель и многое другое.

Шоколадная начинка

Ингредиенты:

Молочный шоколад - 100 гр

Вода - 3+2 ст.л.,

Желатин - 1,5 ч.л.

Взбитые сливки - 1 ст.

Способ приготовления:

Поломайте шоколад, полейте желатин водой, поставьте на водяную баню, растопите; добавьте шоколад; взбейте сливки; добавьте шоколад; размешайте.

Апельсиновая начинка**Ингредиенты:**

Апельсин - 2 шт.

Апельсиновый ликер - 3 ст.л.

Сливки - 400 гр.

Ванильный сахар - 1 пак.

Способ приготовления:

Снимите кожуру с апельсинов, удалите пленки с долек, нарежьте мякоть кусочками и маринуйте в апельсиновом ликере в течение 30-ти минут. Взбейте сливки с ванильным сахаром в густую пену и добавьте апельсиновую мякоть.

Кремовая начинка**Ингредиенты:**

2 яйца

Мука (2 ст.л.)

Сливки / молоко (1 ст.)

Сливочное масло (1 ст.л.)

Ванилин по вкусу

Способ приготовления:

Взбейте яйца с небольшим количеством молока, разведите

оставшимся молоком; добавьте муку, ванилин; после следует загустить получившуюся жидкость на огне, не доводя до кипения; добавьте масло и взбейте венчиком.

Бір RS 3631 ростерімен үш тағам



Аспап вафелдер, дөңгелек бүйрек самсалар мен жаңғақшаларды дайындауға арналған.

Сіз өзіңізді және жақындарыңызды әрдайым еш қиындықсыз дәмді әрі жаңа пісірілген тағамдармен қуанта аласыз.

Техникалық сипаттамалары

Моделі:	RS 3631
Кернеуі:	220 - 240 В
Жиілігі:	50 Гц
Қуаты:	750 W

Құрметті сатып алушылар!

«Smile» Сауда таңбалы тауарды алғаныңыз үшін Сізге алғысымызды білдіреміз. Біздің өнім жоғары сапасы, эргономикалық дизайны және пайдалануға ыңғайлылығы арқылы талғамы аса жоғары тұтынушылар үшін де аса тартымды болып табылады. «Smile» компаниясының тауарларының көмегімен Сіздің өміріңіз бұдан да қызығырақ әрі жарқынырақ болатынына сеніміміз мол!

Құралды пайдаланбас бұрын Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етуге бағытталған маңызды ақпараты бар және аталған құралды дұрыс пайдалану, сондай-ақ оның күтіміне байланысты ұсыныстар берілген осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану туралы берілген нұсқаулықты, кепілдік қағазын, кассалық есеп-шотты, сондай-ақ, мүмкін болса, картон қорапшасын ішкі қаптамасымен бірге сақтаңыз!

Техникалық қауіпсіздік туралы жалпы нұсқаулар

- Құралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Іске қоспас бұрын аспаптың ақпарат тақтайшасында көрсетілген кернеудің (220-240В) электр желісіндегі кернеуге сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Тек қана түпнұсқалық құралдарды пайдаланыңыз.
- Егер пайдаланбасаңыз, тілікшелерін айырбастар болсаңыз, оны тазалар алдында немесе ақауларды байқаған жағдайда аспапты әрдайым өшіріп айырды розеткадан суырып тастаңыз. Желі-сымнан тартпаңыз, айырдан ұстаңыз.
- Аспапты ешқашан бақылаусыз қалдырмаңыз. Тіпті қысқа уақытқа үзіліс жасасаңыз да, оны өшіріп отырыңыз.
- Осы құрал дене мүшелерінің, жүйке немесе психологиялық кемістіктері

бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған. Аталған құралды осындай кемістіктері бар тұлғаларды тек бақылап отырып немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның тиесілі нұсқаулықтар бере отырып пайдалануларына болады.

- Аталған құралмен балалардың ойнауына жол бермеу мақсатында оларды бақылауда ұстау керек.
- Аспапты жылу және ылғал көздерінен, өткір заттардан т.б. алыс ұстаңыз.
- Электр сым мен аспаптың өзінің ақаусыз екенін тұрақты тексеріп отырыңыз. Қандай да болмасын ақауды байқаған жағдайда аспапты пайдаланбаңыз.
- Электр желісіне қосатын сымды құралды алып жүретін тұтқа ретінде пайдалануға болмайды.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Құралды жөндеу және ақаулы электр сымын ауыстыру үшін қызмет көрсету шеберханасына апарыңыз.
- Ешқашан да аспапты және электр сымды суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапты су немесе ылғалды қолмен ұстамаңыз.
- Құрал өндірістік мақсатта емес күнделікті пайдалану үшін жасалған.
- Пайдаланар алдында Сіздің тұтынатын электр жүйесінің кернеудің күрт азаю-көбеюнен сақталғандығына көз жеткізіңіз.
- Аспапты бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.

Қауіпсіздік техникасын сақтауға байланысты арнайы нұсқаулар

- Аспапты тек тікелей мақсатта және осы нұсқаулықта көрсетілген түрде пайдаланыңыз. Аспапты қате пайдалану оның бұзылуына, оған және қосалқы бөлшектерінің сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Аспапты тек қана тегіс және құрғақ жерге орналастырыңыз. Аспапты ыстық

жерге қоймаңыз. Қажет болса, оны қоюға қызуға төзімді кілемшені пайдаланыңыз. Ас үйдегі ыдыс және қолжуғыштарда қолданылатын, пластмассадан жасалған төсеніштерді аспаптың астына қою үшін пайдаланбаңыз.

- Аспапты жақсы желденетін жерлерде пайдаланыңыз. Өрт болмас үшін аспапты ешқашан да жеңіл тұтанатын (мысалы перделер, ағаш және т.б.) заттардың жанына қоймаңыз.
- Жұмыс барысында аспаптың сырты қатты қызады, сол себепті қолыңызды тигізіп алудан сақ болыңыз.
- Аспапты жұмыс істеп тұрғанда немесе әлі ыстық кезінде оның орнын ауыстырмаңыз. Электр сыммен аспапты айналдыра орамаңыз.
- Жұмыс істеп болсаңыз, жаңа қондырмаларды қосқыңыз, аспапты тазалағыңыз келсе немесе аспап бұзылып қалса, айырды розеткадан суырып тастаңыз.
- Аспап ішінен тамақтың қалдығын алу үшін ешқашан өткір заттарды пайдаланбаңыз, бұл күйіп кетуден сақтайтын қабатты зақымдауы мүмкін.
- Аспапты іске қосу және желіден ажырату кезінде қолыңыздың құрғақ болуына назар аударыңыз.
- Аспапты пайдалану барысында қолды күйдіріп алмас үшін арнайы асүйлік қолғапты қолданыңыз.
- Қысқа мерзімдік тұйықталуды болдырмас үшін бір қуат көзіне жоғары деңгейлі электр қуатын пайдаланатын бірнеше аспапты қоспаңыз.

Назар аударыңыз!

Жұмыс барысында аспаптан ыстық бу бөлінеді, ол күйдіріп жіберуі мүмкін.

Назар аударыңыз!

Құралды алғаш рет іске қосқанда қысқа уақытқа күйген май иісі шығуы мүмкін- бұл қыздыру тетіктеріндегі артық майдың жойылуын білдіреді.

Назар аударыңыз!

Аспап біртіндеп қана суыйтын болғандықтан, жұмыс беттеріне қолыңызды тигізбей, аспаптың тек тұтқасынан ғана ұстаңыз.

Назар аударыңыз!

Құралдың сыртқы жұмыс қабаты зақымданса, құралды дереу желіден суырып алыңыз, себебі бұл электр тогы соғу қаупін туғызуы мүмкін.

Құралдың бөлшектеріне шолу

1. Тұтқа бекіткіш
2. Аспапты ашық күйде ұстап тұратын тіреуіш
3. Аспаптың қалыбын бекітетін топсалар
4. Қыздырғыш элементтер (алмалы-салмалы тілікшелердің астында)
5. Тілікшелерді бекіту тетіктері
6. Аспаптың іске қосылуын көрсететін индикатор
7. Дайындықты көрсететін индикатор
8. Вафель дайындауға арналған, күйіп кетуден сақтайтын қабаты бар 2 алмалы-салмалы тілімшеден тұратын жинақ.
9. Пончик-бауырсақтар дайындауға арналған, күйіп кетуден сақтайтын қабаты бар 2 алмалы-салмалы тілімшеден тұратын жинақ.
10. Жаңғақшалар дайындауға арналған, күйіп кетуден сақтайтын қабаты бар алмалы-салмалы төменгі тілімше.
11. Жаңғақшалар дайындауға арналған, күйіп кетуден сақтайтын қабаты бар алмалы-салмалы жоғарғы тілімше.

Алғашқы рет пайдаланар алдында

- Аспапты барлық қаптама материалдан босатыңыз.
- Электр сымды толығымен тарқатыңыз.
- Тұтқа бекітішті жоғары қарай тартып, аспапты ашыңыз.
- Тілімшелерді күйіп кетуден сақтайтын қабаттарын ылғалды матамен немесе жұмсақ ысқышпен тазартып, кейіннен әбден кептіре сүртіңіз.
- «Аспаптың тілімшелерін тазарту» бөлімінде суреттелгендей тілікшелерді аспапқа салыңыз.
- Жұмыс беттерін күйіп кетуден сақтайтын қабаттарына аздап өсімдік майын жағып, бірқалыпты жайыңыз. Жұмыс қабаттарындағы майдың артығын қағаз сүлделермен сүртіп алыңыз.

- Тұтқа бекіткіштерді «тырс» еткен дыбыс шыққанша басып, аспапты жабыңыз. Оны 5-10 минутқа желіге қосыңыз, содан кейін аспап пайдалануға дайын болады.

Аспаптың тілімшелерін алмастыру

- Тілімшелерді алмастырмас бұрын аспаптың желіден ажыратылғанына көзіңізді жеткізіңіз.
- Тұтқа бекіткішті (1) ашып, тірекшені суретте көрсетілгендей (1 сурет) көтеріңіз. Аспапты тігінен қойып, суретте көрсетілгендей (2 сурет) 180°-қа ашыңыз. Тілімшені бекіту тетігіне басып, тілімшені бүйір жағынан ұстап, оны аспаптан шығарыңыз. Дәл осылай екінші тілімшені де алыңыз.



1 Сурет



2 Сурет

- Тілімшені аспапқа бекіту үшін тілімшедегі кетікшелерді аспаптың осыған сәйкес ойықтарына енгізіңіз (Сурет 3) де, «тырс» еткенше басыңыз. Тілімшенің аспапқа тығыз бекігеніне көзіңізді жеткізіңіз. Дәл осылай екінші тілімшені де бекітіңіз.



3 Сурет

Вафель дайындауға арналған алмалы-салмалы тілікшелерді пайдалану

- Аспапты құрғақ, тегіс және жұмыр көлденең алаңшаға қойыңыз.
- Вафель дайындауға алмалы-салмалы тілімшелерді (8) «Аспап тілімшелерін алмастыру» бөлімінде суреттелгендей етіп орналастырыңыз.
- Аспаптың тілімшелерін өсімдік майымен майлаңыз.
- Аспапты көрсетілген кернейдегі (220-240В) электр жүйесіне қосыңыз. Аспап іске қосылғанда аспаптың қосылуын көрсететін индикатор (6) жанады.
- Дайындамас бұрын аспапты 5-8 минуттай қыздырыңыз. Дайындықты көрсететін индикатор (7) жанған кезде вафелді дайындауға кірісуге болады («Рецепттер» бөлімін қараңыз).
- Төменгі қыздырма тілімшеге толғанынша ғана қамыр құйыңыз. Қамыр ыдыстан асып, төгіліп қалмасын.
- Көлемі бірдей вафелді пісіру үшін қамырды қыздырылған төменгі тілімшеге қалыңдығын бірдей етіп, бөліп салыңыз.
- Тағам бірдей тегіс болып пісуі үшін астыңғы қыздырылған тілімшені қамырмен тез толтыру қажет.
- Аспаптың қақпағын абайлап түсіріп, аспап тұтқасын бекіткішті (1) жабыңыз. Пісу уақыты шамамен 3-4 минут. Пісу уақыты қамырдың түріне қарай өзгеріп тұруы мүмкін.
- Вафелді аспаптан шығарып алу үшін ағаштан немесе бакелиттен жасалған күрекшені пайдаланған жөн.
- Аспапты өшіру үшін айырды розеткадан суырыңыз.

Дөңгелек бүйрек самсаларды дайындауға арналған алмалы-салмалы тілімшелерді пайдалану

- Аспапты құрғақ, тегіс және жұмыр көлденең алаңшаға қойыңыз.
- Дөңгелек бүйректе арналған алмалы-салмалы тілімшелерді (9) «Аспап тілімшелерін алмастыру» бөлімінде суреттелгендей етіп орналастырыңыз.
- Аспаптың тілімшелерін өсімдік майымен майлаңыз.
- Аспапты көрсетілген кернейдегі (220-240В) электр жүйесіне қосыңыз. Аспап іске қосылғанда аспаптың қосылуын көрсететін индикатор (6) жанады.
- Дайындамас бұрын аспапты 5-8 минуттай қыздырыңыз. Дайындықты көрсететін индикатор (7) жанған кезде вафелді дайындауға кірісуге болады («Рецепттер» бөлімін қараңыз).
- Қалыпты қамырмен қалыптан асып кетпейтіндей етіп толтырыңыз.
- Дөңгелек бүйрек самсаларды бірдей көлемді етіп пісіру үшін қамырды қыздырылатын төменгі қалыптарға біртегіс етіп бөліңіз.
- Тағамды бірдей етіп пісіру үшін қалыпты қамырмен тез толтыру қажет.
- Аспаптың қақпағын абайлап түсіріп, аспап тұтқасын бекіткішті (1) жабыңыз. Пісу уақыты шамамен 3-4 минут. Пісу уақыты қамырдың түріне қарай өзгеріп тұруы мүмкін.
- Дөңгелек бүйректе аспаптан шығарып алу үшін ағаштан немесе бакелиттен жасалған күрекшені пайдаланған жөн.
- Аспапты өшіру үшін айырды розеткадан суырыңыз.

Жаңғақша дайындауға арналған алмалы-салмалы тілімшілерді пайдалану

- Аспапты құрғақ, тегіс және жұмыр көлденең алаңшаға қойыңыз.
- Жаңғақша дайындауға арналған алмалы-салмалы тілімшелерді (10 және 11) осы нұсқауда суреттелгендей етіп орналастырыңыз.
- Аспаптың тілімшелерін өсімдік майымен майлаңыз.
- Аспапты көрсетілген кернейдегі (220-240В) электр жүйесіне қосыңыз. Аспап іске қосылғанда аспаптың қосылуын көрсететін индикатор (6) жанады.
- Дайындамас бұрын аспапты 5-8 минуттай қыздырыңыз. Дайындықты көрсететін индикатор (7) жанған кезде жаңғақша дайындауға кірісуге болады («Рецепттер» бөлімін қараңыз).
- Жаңғақшалар жасауға арналған қамырды төменгі қыздырылатын эллипс түрлі саңылауларға (10) тегістеп толтырыңыз.
- Тағамды бірдей етіп пісіру үшін қалыпты қамырмен тез толтыру қажет.
- Аспаптың қақпағын абайлап түсіріп, аспап тұтқасын бекіткішті (1) жабыңыз. Пісу уақыты шамамен 6-8 минут. Қамырдың түріне байланысты пісу уақыты өзгеріп тұруы мүмкін.
- Жаңғақша аспаптан шығарып алу үшін ағаштан немесе бакелиттен жасалған күрекшені пайдаланған жөн.
- Аспапты өшіру үшін айырды розеткадан суырыңыз.

Назар аударыңыз!

Өткір және кескіш заттарды пайдаланбаңыз, олар алмалы-салмалы тілікшелердің күйіп кетуден сақтайтын қабаттарына зиян келтіреді.

Өр пайдаланыс алдында тілімшелерді қажетіне қарай майлап отырыңыз.

Назар аударыңыз!

Аспаптың қызатын бөліктеріне қолыңызды тигізіп алмаңыз, себебі олар қатты ысып кетеді.

Тазалау және күтімі

- Тазалар алдында аспапты электр желісінен суырып, суытып алыңыз.

- Аспаптың қандай болмасын бөлшегін тазалау алдында аспаптың салқындағанын және желіден сөндірілгенін тексеріңіз.
- Тілімшелерді «Аспап тілімшелерін алмастыру» бөлігінде суреттелгендей аспаптан суырыңыз.
- Тілімшелерді сабын ерітіндісімен ағынды суда жуыңыз.
- Қабаттарын жұмсақ, аздап дымқылданған шүберекпен тазалау қажет.
- Аспапты тазалау үшін ешқашан да тас бұдырлы жуу құралдарын пайдаланбаңыз, себебі ол тілімшелер мен қабаттарға зақым келтіруі мүмкін.

Сақтау

- Аспапты электр желісінен өшіріңіз.
- Электр сымды кеңінен дөңгелектеп ораңыз.
- Аспапты құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Орын үнемдеу үшін аспапты тікелей түрде сақтаған дұрыс.

Кепілдік міндеттемелері

Құралға қызмет көрсетудің кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 1 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімді растайтын құжат кассалық есеп-шот болып табылады.

Тегін жөндеу немесе (жөндеу мүмкіндігі болмаған жағдайда) құралды ауыстыру кепілдік мерзім ішінде құрал сатылған жерде берілген кассалық есеп-шотты, кепілдік талонын және құралдың толық түпнұсқа қаптамасын көрсеткенде іске асырылады.

Қосалқы бөлшектердің ақаулары құралды толық ауыстыруға негіз бола алмайды. Сынып қалған немесе бұзылған қосалқы бөлшектердің орны тек қосымша ақыға толтырылады.

Тозатын және қажалатын бөлшектер, оларды тазалау, техникалық

қызмет көрсету және ауыстыру кепілдік аясына енбейді және бөлек ақыға жасалады.

Бөтен адамдар құралды ашса/жөндесе кепілдік автоматты түрде күшін жояды.

Пайдалану ережелері сақталған жағдайда тауардың қызмет ету мерзімі 2 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімі өткеннен кейінгі жөндеу

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейінгі құралды жөндеуді қызмет көрсету орталықтарының немесе шеберханалардың мамандары ақылы түрде іске асырады.

Құрал CE директивалары бекіткен және МЕМСТ-Р белгілеген стандарттарға және қауіпсіздікке сәйкестігі туралы барлық қажетті сынақтардан өтті және заманауи техникалық стандарттарға сай болып келеді.

Фирма құралдың құрылымына техникалық өзгерістер енгізу құқығын өзіне сақтап қалады.

Сертификат сәйкестігі: TC RU C-CN.ME10.B.00978

Жарамдылығы: 12.02.2013- 12.02.2018 жылға дейін

Рецепттер:

Қытырлақ вафлилер

Алмалы-салмалы тілімшелерді (8) орнатыңыз.

Құрамы:

Сарымай — 125 г

Қант — 75 г

Жұмыртқа — 3 тал

Ұн — 250 г

Сүт — 250 мл

Минералды су — 125 мл

Қамыр көтергіш — 1/4 шай қасық

Ваниль қанты — 10 г

Тұз — бір шымшым

Дайындау тәсілі:

Жұмыртқаның ағы мен сарысын бөліп алыңыз. Ағын біртекті қоймалжың етіп араластырыңыз. Сарысын, қантты, жұмсартылған сарымайды, ваниль қантын және тұзды қант әбден ерігенше араластырыңыз. Оған електен өткізілген ұн, қамыр көтергіш және сүт қосыңыз. Содан кейін минералды су мен жұмыртқаның ағын қосып, тағы да араластырыңыз.

Бисквиттік вафлилер

Құрамы:

Жұмыртқа – 5 тал

Ыстық су – 5 асқасық

Қант – 100 г
Тартылған 1 лимон қабығы
Ұн – 150 г
Қамыр көтергіш - ½ шай қасық

Дайындау тәсілі:

Жұмыртқалардың ағы мен сарысын бөліп алыңыз. Ағын қантпен қосып, біртекті көбіктенгенше араластырыңыз. Тоқтамастан араластыра отырып, осы қоймалжыңға біртіндеп електен өткізілген ұн мен қамыр көтергішті қосыңыз. Содан кейін ұнтақталған лимон қабығы мен ыстық су қосыңыз. Ең соңынан жұмыртқаның сарысын қосып, тағы да әбден араластырыңыз.

Көз жауын алар дөңгелек бүйрек самсалар

Аспапқа грильге қажет алмалы-салмалы тілімшелерді орнатыңыз (9).

Құрамы:

Ұн – 200 гр
Қант – 125 гр
Сүт – 250 мл
Ванилин – 2 шай қасық
Жұмыртқа– 2 тал
Өсімдік майы – 50 мл
Қамыр көтергіш – 1 қапша (0,5 қапшаға дейін азайтуға болады)
Тұз – 0,5 шай қасық

Дайындау тәсілі:

Бір ыдыста ұн, қамыр көтергіш, қант, ванилин мен тұзды араластырыңыз. Ортасына шұңқырша жасап, оған сүт, май мен жұмыртқаны құйып, біртекті қоймалжың болғанша араластырыңыз. Қамырды бөліктеп қасықпен аспапқа құйыңыз. 3-4 минут қуыру қажет. Ыстық су ваннасында 100 гр шоколадты ерітіп, дайын дөңгелек бүйрек самсалардың үстіне құйыңыз.

Сүтті дәл сондай көлемде шырынмен алмастыруға болады.

Жаңғақшалар

Құрамы:

Кәді – 1 тал

Тәтті бұрыш – 1 тал

Қызанақ – 1 тал

Тұз, бұрыш пен дәмдеуіштер- дәміне қарай

Дайындау тәсілі:

Көкөністерді қалыңдығын 1-1,5 см етіп, дөңгелектеп кесіңіз. Бұрышты тазалап, ұзынынан 4 бөлікке кесіңіз. Көкөністерді алдын-ала майланып, қыздырылған тілімшелерге салыңыз. Кәді мен бұрышты 15-20 минут, ал қызанақты 5-7 минут бойы қуырыңыз. Оларды ет, тауық немесе балыққа қосымша ретінде беріңіз.

Жаңғақтар үшін десерттік салынымдар:

Десерттік салынымдар ретінде пісіріліп қойытылған сүт, джем, шайқалған кілегей, нуга, алма езбесі, ваниль кремi, бал, пудинг, жидектер, карамель және де басқа көптеген тәттілерді пайдалануыңызға болады.

Шоколадтық салыным

Құрамы:

Сүтті шоколад- 100 гр.
Су- 3+2 ас қасық
Желатин -1,5 шай қасық
Шайқалған кілегей-1 ст.

Дайындау тәсілі:

Шоколадты сындырыңыз, желатинге су құйып, су ваннасына қойыңыз, ерітіңіз, шоколад қосыңыз, кілегейді шайқаңыз, шоколад қосыңыз, араластырыңыз.

Апельсинді салыным**Құрамы:**

Апельсин- 2 тал
Апельсин ликері (тәтті шарабы)- 3 ас қасық
Кілегей- 400 гр.
Ваниль қанты- 1 қалташа.

Дайындау тәсілі:

Апельсиннің қабығын аршыңыз, бөлшектеріндегі жұқа қабықтарын алып тастап, жұмсағын бөліктеп кесіңіз де 30 минуттай апельсин тәтті шарабында ұстаңыз. Кілегейді ваниль қантымен қоса қою көпіршік пайда болғанша шайқаңыз, апельсин жұмсағын қосыңыз.

Крем салымы**Құрамы:**

Жұмыртқа – 2 тал
Ұн- 2 ас қасық
Кілегей/ сүт- 1 ст.
Сарымай- 1 ас қасық
Ванилин- дәміне қарай.

Дайындау тәсілі:

Жұмыртқаларды аздаған сүт қосып шайқаңыз, қалған сүтке ерітіңіз. Оған ұн мен ванилин қосып қойылтыңыз. Қалған сұйықтықты отқа қойыңыз, бірақ қайнатпаңыз, май қосып, арнайы күрекшемен шайқаңыз.

Дата производства:

Жасалған күні: