

**MDI 1HW-AL - 1BW-AL - Torti 400 -  
Lolly 400 - Donut 900 - Lolly 600**



**370270 - 370271 - 370272  
370273 - 370274 - 370275**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Германия

тел. +49 5258 971-0  
факс: +49 5258 971-120  
**Горячая линия:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Версия: 1.0

Дата составления: 2020-11-09

## Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность .....	2
1.1	Значение символики .....	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению .....	6
1.4	Использование не по назначению .....	6
2	Общие сведения .....	7
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства .....	7
2.2	Защита авторских прав.....	7
2.3	Декларация соответствия.....	7
3	Транспортировка, упаковка и хранение .....	8
3.1	Транспортная инспекция .....	8
3.2	Упаковка.....	8
3.3	Хранение .....	8
4	Технические данные.....	9
4.1	Технические характеристики.....	9
4.2	Список подузлов прибора.....	14
4.3	Функции прибора.....	15
5	Инсталляция и обслуживание .....	15
5.1	Инсталляция.....	15
5.2	Обслуживание .....	16
6	Очистка .....	21
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	22
6.2	Очистка .....	22
7	Возможные неисправности .....	23
8	Утилизация.....	24



**Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!**

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

## 1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

### 1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



#### ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



## ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

## ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

## ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

## 1.2 Рекомендации по технике безопасности

### Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.

- Любойого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.
- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта присоединительного провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

### Легковоспламеняющиеся материалы

RU

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

### Горячие поверхности

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.

## Безопасность

- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

### Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

### Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом, который прошел специальную подготовку.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

### Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибор может использоваться только в состоянии, не вызывающем сомнений и обеспечивающем безопасную эксплуатацию.
- Прибор использовать только, когда присоединения находятся в состоянии, не вызывающем сомнений и обеспечивающем безопасную эксплуатацию.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Следует применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует предпринимать попыток ремонтировать прибор самостоятельно.
- Не выполнять в приборе каких-либо изменений или модификаций.

RU

### 1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Выпекание вафель.

### 1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- Выпекание неподходящих мучных продуктов.

## 2 Общие сведения

### 2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

RU

### 2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

### 2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

### 3 Транспортировка, упаковка и хранение

#### 3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламиации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламиации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

#### 3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высыпать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

RU

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

#### 3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

## 4 Технические данные

### 4.1 Технические характеристики

#### Версия / характеристики

- Версия нагревательных пластин: фиксированный монтаж
- Регулирование температуры: электронное, с шагом до 1 °C
- Цифровой дисплей
- Таймер
- Звуковой сигнал при завершении времени (0 – 9:30 минут)
- Управление: поворотный регулятор
- Включатель/выключатель
- Контрольная лампа: вкл/выкл, подогрев
- В комплекте: 1 поддон для капель

Оставляем за собой право на внесение технических изменений!

RU

Название:	Вафельница MDI 1HW-AL
Номер артикула:	370270
Материал:	нержавеющая сталь
Материал нагревательных пластин:	Алюминий, С покрытием
Количество блоков выпекания:	1
Форма вафли:	в виде сердца
Размер вафли в мм:	Ø 210
Высота вафли в мм:	16
Диапазон температур от – до в °C:	50 - 300
Мощность присоединения:	1,8 кВт / 230 В / 50-60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	300 x 420 x 245
Вес в кг:	11,3

<b>Название:</b>	<b>Вафельница MDI 1BW-AL</b>
<b>Номер артикула:</b>	<b>370271</b>
<b>Материал:</b>	нержавеющая сталь
<b>Материал нагревательных пластин:</b>	Алюминий, С покрытием
<b>Количество блоков выпекания:</b>	1
<b>Форма вафли:</b>	брюссельские вафли
<b>Размер вафли в мм:</b>	160 x 100
<b>Высота вафли в мм:</b>	32
<b>Диапазон температур от – до в °C:</b>	50 - 300
<b>Мощность присоединения:</b>	1,8 кВт / 230 В / 50-60 Гц
<b>Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:</b>	300 x 420 x 260
<b>Вес в кг:</b>	11,1

RU

<b>Название:</b>	<b>Вафельница MDI Torti 400</b>
<b>Номер артикула:</b>	<b>370272</b>
<b>Материал:</b>	нержавеющая сталь
<b>Материал нагревательных пластин:</b>	Алюминий, С покрытием
<b>Количество блоков выпекания:</b>	1
<b>Форма вафли:</b>	тартаletka
<b>Версия блока выпекания:</b>	4 вафли в форме тартаletки
<b>Размер вафли в мм:</b>	Ø 105
<b>Высота вафли в мм:</b>	20
<b>Диапазон температур от – до в °C:</b>	50 - 300
<b>Мощность присоединения:</b>	1,8 кВт / 230 В / 50-60 Гц
<b>Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:</b>	300 x 425 x 265
<b>Вес в кг:</b>	12,6

## Технические данные

<b>Название:</b>	<b>Вафельница MDI Lolly 400</b>
<b>Номер артикула:</b>	<b>370273</b>
<b>Материал:</b>	нержавеющая сталь
<b>Материал нагревательных пластин:</b>	Алюминий, С покрытием
<b>Количество блоков выпекания:</b>	1
<b>Форма вафли:</b>	леденец на палочке, треугольный
<b>Версия блока выпекания:</b>	4 вафли в виде леденца, треугольных
<b>Размер вафли (шир. x гл. x выс.) в мм:</b>	52 x 20 x 220
<b>Интервал настройки температур от – до в °C:</b>	50 - 300
<b>Потребляемая мощность:</b>	1,8 кВт / 230 В / 50-60 Гц
<b>Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:</b>	300 x 440 x 250
<b>Вес в кг:</b>	12,0

В комплект поставки шпажки не входят!

RU

<b>Название:</b>	<b>Вафельница MDI Donut 900</b>
<b>Номер артикула:</b>	<b>370274</b>
<b>Материал:</b>	нержавеющая сталь
<b>Материал нагревательных пластин:</b>	Алюминий, С покрытием
<b>Количество блоков выпекания:</b>	1
<b>Форма вафли:</b>	пончик
<b>Версия блока выпекания:</b>	9 пончиков
<b>Размер вафли в мм:</b>	Ø 50
<b>Высота вафли в мм:</b>	20
<b>Диапазон температур от – до в °C:</b>	50 - 300
<b>Мощность присоединения:</b>	1,8 кВт / 230 В / 50-60 Гц
<b>Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:</b>	300 x 390 x 250
<b>Вес в кг:</b>	8,9

Название:	Вафельница MDI Lolly 600
Номер артикула:	<b>370275</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Материал нагревательных пластин:	Алюминий, С покрытием
Количество блоков выпекания:	1
Форма вафли:	тарталетка
Версия блока выпекания:	4 вафли в форме тарталетки
Размер вафли (шир. x гл. x выс.) в мм:	40 x 30 x 140
Интервал настройки температур от – до в °C:	50 - 300
Мощность присоединения:	1,8 кВт / 230 В / 50-60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	365 x 380 x 245
Вес в кг:	10,1

В комплект поставки шпажки не входят!

RU

**Версии нагревательных пластин / вафель**

Форма сердца

**370270**

Бельгийская вафля

**370271**

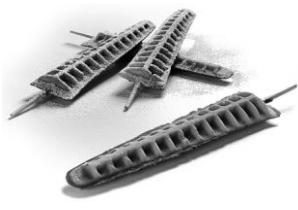
## Технические данные



Тарталетка



370272



Леденец на палочке (елка),  
треугольный



370273



Пончик



370274

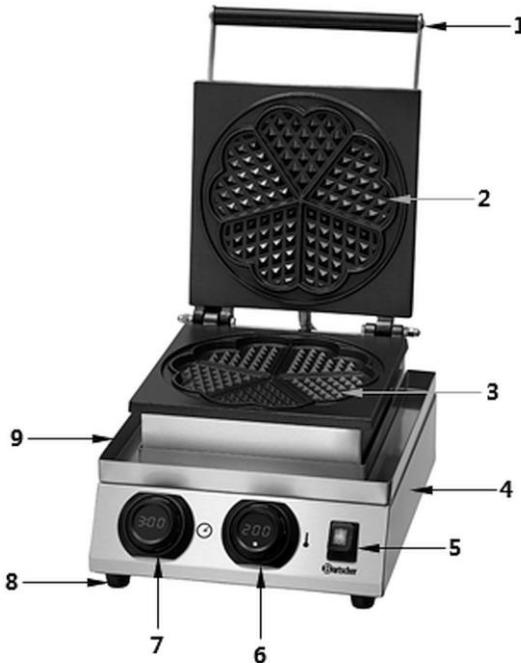


Леденец на палочке, круглый



370275

## 4.2 Список подузлов прибора



RU

Рис. 1

1. Крепление
2. Верхняя нагревательная пластина
3. Нижняя нагревательная пластина
4. Корпус
5. Включатель/выключатель со встроенной контрольной лампой работы (зеленая)
6. Нажимная рукоятка для установки температуры
7. Нажимная рукоятка для установки времени
8. Ножки (4x)
9. Поддон для капель

## 4.3 Функции прибора

Прочная конструкция, высокая мощность и простое и интуитивно понятное управление, а также цифровой дисплей, таймер и звуковой сигнал создают идеальные условия для выпечки идеальной вафли. После нагревания нагревательных пластин до нужной температуры можно, в зависимости от версии приборов, выпекать вафли различной формы (вафли в форме сердца, бельгийские, в форме тарталетки, леденца на палочке, пончика).

# 5 Инсталляция и обслуживание

## 5.1 Инсталляция



### ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесных повреждения и вещественный ущерб.

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

RU

### Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушения!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.

- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:
  - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
  - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
  - легко доступная
  - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
- Сохранять как минимум 20 см расстояния от легковоспламеняющихся стен и предметов.

## Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Присоединительный провод следует проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

RU

## 5.2 Обслуживание

### Перед первым использованием

1. Перед началом эксплуатации устройство следует тщательно очистить согласно указаниям в пункте 6 „Очистка“.
2. Поместить поддон для капель на корпус вокруг нижней нагревательной пластины устройства.

Излишки теста, остатки выпечки и жир будут стекать во время процесса выпечки в поддон для капель. Его необходимо регулярно проверять и опорожнять.

3. Перед первым использованием нагревать устройство без теста в открытом положении около часа, установив температуру на 180 °C – 200 °C.

## Соблюдать указания разделов „Настройки“ и „Включение и нагревание устройства“.

Сгорание остатков производственных материалов может стать причиной появления небольшого количества дыма. Этот дым не опасен для пользователя и не будет появляться при дальнейшем использовании устройства. Во время первого подогрева следует обеспечить соответствующую вентиляцию.

4. Три, четыре раза смазать нагревательные пластины пищевым жиром.

## Настройки

Управление вафельницей осуществляется с помощью двух нажимных поворотных регуляторов:

- Нажимной поворотный регулятор времени ⏳
- Нажимной поворотный регулятор температуры ⚛

В нажимные поворотные регуляторы встроены цифровые дисплеи, на которых отображается последнее установленное время и температура.

RU

Индикаторные лампы информируют о состоянии работы.

## Конструкция нажимных поворотных регуляторов



## Настройка температуры

Температура устанавливается с помощью нажимного поворотного регулятора. Коротким нажатием, а затем вращением нажимного поворотного регулятора температуры можно установить требуемую температуру в диапазоне от 50 °C до 300 °C с шагом 1 °C. При повторном нажатии поворотного регулятора температуры заданное значение записывается и отображается на цифровом дисплее. Прибор будет разогрет до заданной температуры. Красная

индикаторная лампа на нажимном поворотном регуляторе температуры загорается во время процесса нагрева. После достижения заданной температуры эта индикаторная лампа гаснет. Нагрев прибора до 200 °C занимает прибл. 10 минут.

### Настройка времени

Время работы прибора устанавливается с помощью нажимного поворотного регулятора времени. Коротким нажатием, а затем вращением нажимного поворотного регулятора времени можно установить желаемое время в диапазоне от 0 до 9:30 минут с шагом 1 мин. Повторным нажатием поворотного регулятора времени заданное время записывается, и на цифровом дисплее отображается оставшееся до конца время (оно отсчитывается вниз каждую 1 секунду).

Красная индикаторная лампочка в нажимном поворотном регуляторе времени мигает. По истечении времени раздается звуковой сигнал. Чтобы выключить сигнал, необходимо коротко нажать на поворотный регулятор времени.

#### УКАЗАНИЕ!

**По истечении установленного времени прибор не переходит в режим Standby, нагревательный элемент все еще активен. Таймер не влияет на функцию нагрева.**

RU

Ранее установленное время снова появляется на цифровом дисплее, и можно приступить к приготовлению другой вафли с такой же настройкой времени. С этой целью необходимо нажать нажимной поворотный регулятор времени.

Прибор также можно использовать без Таймера, если нажимной поворотный регулятор времени не будет активирован нажатием.

### Включение и нагревание устройства



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

**Во время эксплуатации устройства нагревательные пластины и внешние поверхности устройства сильно нагреваются.**

Не прикасаться к горячим поверхностям.

Во время работы устройства можно прикасаться только к его ручке и предназначенным для этого элементам эксплуатации.

1. Приготовить тесто для вафель по своему рецепту или воспользовавшись предложенным нами (пункт „Советы и рекомендации“).

## Инсталляция и обслуживание

2. Закрыть верхнюю нагревательную пластину используя ручку.
3. Подключить устройство к соответствующей, одиночной розетке.
4. Включатель/выключатель установить в положении „I“.

Зеленая индикаторная лампа на включателе/выключателе начинает светиться.

5. Установить нужную температуру и время в соответствии с указаниями в разделе "Настройки".

Оптимальная температура для выпекания вафли составляет 200 °C - 250 °C.

### РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Перед тем, как приступить к выпечке вафель, следует нагреть устройство до нужной температуры для достижения оптимального эффекта выпечки.

## Выпекание вафель



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

RU

Опасность получения ожогов!

Прикосновение к горячей выпечке голыми пальцами или руками может привести к ожогам рук и пальцев.

Для извлечения готовой выпечки следует использовать только деревянную или пластиковую лопатку, или устойчивые к высоким температурам щипцы.

1. С помощью ручки открыть разогретый прибор, и убедиться, что верхняя плата открыта до ограничителя.
2. Нижнюю нагревательную пластину смазать небольшим количеством растительного масла.
3. С помощью половника, ложки или контейнера для порционирования теста на нагретую нижнюю нагревательную пластину нанести подготовленное тесто, начиная с середины, и равномерно распределяя его. Следует обратить внимание на количество теста, так как через края устройства может вытекать его избыток.
4. Закрыть прибор, и с помощью ручки прижать верхнюю нагревательную пластину так, чтобы тесто равномерно распределилось.
5. В зависимости от желаемой степени подрумянивания, выпекать прибл. 2 - 3 минут.

6. Используя ручку, открыть прибор и осторожно вынуть готовую вафлю с помощью соответствующих щипцов или деревянной лопатки.
7. Отложить готовую вафлю на решетку для того, чтобы она остыла.  
Непосредственно после изъятия вафли, прибор можно повторно наполнить тестом.
8. Выпекать желаемое количество вафель в соответствии с приведенной выше инструкцией.
9. Подавать вафли, пока они еще теплые.
10. После окончания выпечки вафель нажать поворотные регуляторы и поворачивать до тех пор, пока на цифровом дисплее не появится „00“.
11. Установить включатель/выключатель в положение „0“, и отключить прибор из розетки (вынуть вилку!).

## РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Для выпечки вафель в форме леденцов используйте имеющиеся в продаже деревянные шпажки для шашлыков, подходящие для углублений в нижних нагревательных плитах.

Вставить палочку в углубление сразу после наполнения тестом.

RU

После закрыть верхнюю нагревательную пластину используя ручку.

## Рекомендации и советы

- Перед тем, как начать готовить тесто, ингредиенты следует на некоторое время оставить в комнатной температуре.
- Тесто будет более пышным, если сначала просеять муку.
- Отделить желтки от белков и добавить сначала желтки в тесто. Взбивать белки до получения густой и плотной пены и, в завершение, осторожно перемешать пену, больше не взбивая ее. Благодаря этому тесто и вафли будут более воздушными.
- Растопить сливочное масло при низкой температуре. Дать маслу остыть и, когда оно станет теплым, добавить в тесто.
- Для рецептов, содержащих молоко, его можно заменить минеральной водой. Благодаря этому будет возможность использовать меньшее количество пекарского порошка, так как минеральная вода содержит большое количество двуокиси углерода и имеет такие же свойства.
- Оставить тесто как минимум на полчаса перед дальнейшей обработкой. Тесто использовать, и не хранить его в течение длительного периода.

## Очистка

- Такие ингредиенты, как орехи, пекарские ароматы и другие добавлять в тесто в самом конце.
- Самый лучший вкус вафель получаем сразу после изъятия их из вафельницы. Сервировать вафли по вкусу, например, с сахарной пудрой, медом, сиропом, мороженым или другими добавками.
- Чтобы вафли были хрустящими, их следует поместить рядом друг с другом, чтобы они остывли на решетке. Если теплые вафли будут уложены одна на другой, они могут стать мягкими.
- Готовые, охлажденные вафли можно также заморозить. Чтобы предотвратить слипание вафель, между ними следует кладь бумагу для выпечки или бумагу для сандвичей и заморозить их в пакетах с замороженными продуктами или в соответствующих емкостях для морозильных камер.
- Вынимать вафли по необходимости из морозильной камеры и оставлять размораживаться в комнатной температуре. Перед сервировкой вафли следует подогреть в духовке при температуре ок. 100 °C. Положить вафли в емкость с крышкой или завернуть в алюминиевую фольгу. Тогда вафли не станут сухими при высокой температуре.

## Рецепт хрустящих вафель (ок. 10 штук)

RU

500 г	Мука
300 г	Сахар
400 г	Масло
6 шт.	Яйца
2 упаковки	Ванильный сахар
½ чайной ложки	Пекарского порошка или очищенной соды
щепотка	Соль

1. В миске перемешать муку, пекарский порошок (или очищенную соду), соль, сахар и ванильный сахар, сделать в середине углубление.
2. Растопить масло и оставить его не надолго остывать.
3. Смешать масло и яйца.
4. Влить смесь в миску для смещивания.
5. Смешать все ингредиенты до получения однородной массы.
6. Перед дальнейшей обработкой отставить тесто как минимум на полчаса для расстойки.
7. В зависимости от желаемой степени подрумянивания, выпекать вафли в температуре ок. 200 °C в течение ок. 2 – 3 минут.

## 6    Очистка

## 6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

## 6.2 Очистка

1. Устройство следует ежедневно очищать.
2. Остатки выпеки, удалить, пока они еще теплые, с помощью деревянной лопатки или подходящей щетки для очистки.
3. После охлаждения вынуть поддон для капель и опорожнить его.
4. После поддон для капель помыть в теплой воде с мягким моющим средством.
5. Тщательно высушить поддон для капель перед повторным размещением в устройстве.
6. Нагревательные пластины следует чистить после охлаждения, "всухую" или с помощью мягкой влажной тряпки.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Убедиться, что внутрь устройства не попала влага, растительное масло или жир. Запрещается мыть устройство в посудомоечной машине.

**Никогда не погружать устройство в воду или другие жидкости.**

7. Очищать корпус с помощью мягкой тряпки, намоченной моющим средством.
8. Промытые поверхности протереть с помощью чистой влажной тряпки.
9. После тщательно осушить устройство.

## 7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удается устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

Ошибка	Возможная причина	Решение
Прибор подсоединен к источнику питания, включен, но цифровые дисплеи нажимных поворотных регуляторов не показывают никаких значений	Несоответствующее электропитание или отсутствует	Проверить подачу электропитания, а также провод на предмет повреждения
	Поврежден предохранитель электрического питания	Проверить предохранитель, проверить прибор после подключения к другой розетке
	Отсутствие тока	Проверить электропитание
Прибор подключен к электричеству, включен, но не нагревается	Температура не установлена	Установить температуру
	Повреждена как минимум одна из грелок	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Вафли сверху не выпечены	Слишком мало теста (нет контакта с верхней пластиной)	Накладывать больше теста
	Тесто недостаточно выросло (мало разрыхлителя)	Добавить в тесто больше разрыхлителя
	Слишком долго открыт прибор, верхняя пластина слишком быстро остывает	Не открывать вафельницу на слишком долгое время

RU

## 8 Утилизация

### Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.

RU