



# MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

## ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАФЕЛЬНИЦЫ

**MF-1433BK**  
**MF-1433XX**



Ver.02

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

## **БЛАГОДАРИМ ВАС**

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым изделием.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего изделия и уходу за ним, а также необходимые рекомендации, которые позволят вам извлечь из него максимальную пользу.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы воспользоваться им в случае необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

**[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)**

# СОДЕРЖАНИЕ

стр. 3 .....	ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 5 .....	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
стр. 6 .....	ВНЕШНИЙ ВИД
стр. 7 .....	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
стр. 8 .....	ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ
стр. 8 .....	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА
стр. 10 .....	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВАФЕЛЬ
стр. 11 .....	РЕЦЕПТЫ
стр. 13 .....	ЧИСТКА И УХОД
стр. 13 .....	УХОД ЗА АНТИПРИГАРНЫМИ ПЛАСТИНАМИ
стр. 14 .....	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК
стр. 15 .....	ХРАНЕНИЕ
стр. 15 .....	ТРАНСПОРТИРОВКА
стр. 15 .....	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ
стр. 16 .....	УТИЛИЗАЦИЯ
стр. 17 .....	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!**

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению и не предназначен для коммерческого использования.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В, 50-60 Гц).
- Прибор должен быть подключен к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электрической сети через удлинители, разветвители или переходники.
- Используйте вафельницу только при комнатной температуре и нормальной влажности. Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не размещайте вафельницу вблизи источников тепла, электрических элементов и иных устройств.
- Никогда не погружайте прибор и его сетевой шнур в жидкость.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными руками.
- Если на прибор попала вода, немедленно отключите его от розетки.
- По окончании работы с вафельницей отсоедините её от электрической сети.
- Перед проведением обслуживания и чистки дайте прибору остыть.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не переносите и не разбирайте работающий прибор. Не помещайте внутрь посторонние предметы.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями, острыми углами и предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!
- Для замены поврежденного сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист.
- Не разбирайте и не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Всегда ставьте вафельницу на ровную, устойчивую и сухую поверхность.
- Не ставьте на крышку вафельницы посторонние предметы.
- Никогда не используйте вафельницу в вертикальном положении, предусмотренном только для хранения прибора.
- Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы, будьте осторожны!
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, запаха горячей изоляции, немедленно прекратите использование прибора и выньте вилку из розетки.



**Внимание!** Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ



**Внимание!** Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочной пленкой, так как это может привести к удушью!

- Допускается использование этого устройства детьми от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром, и им были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми старше 8 лет и только под непосредственным наблюдением взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором и не оставляйте его без присмотра в их присутствии.
- Прибор и его сетевой шнур должны храниться в недоступном для детей месте.

## ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После распаковки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды.

Для переработки ненужного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники в зависимости от характера мусора (фольга, картон, пенопласт и т.д.).

Прежде чем выбросить в мусор какое-либо электрическое изделие, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого изделия другими.



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ВНЕШНИЙ ВИД



1	Крышка вафельницы
2	Декоративная вставка
3	Индикатор нагрева
4	Нижняя часть корпуса
5	Верхняя рабочая поверхность
6	Нижняя рабочая поверхность
7	Регулятор мощности нагрева

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MF-1433BK MF-1433XX
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В ~ 50-60 Гц
МОЩНОСТЬ	1000 Вт
ТИП УПРАВЛЕНИЯ	Механическое
ДИАМЕТР ПЛАСТИН	200 мм
ТИП ПЛАСТИН	Несъёмные
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ	Есть
МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	210°C ± 20°C
ТЕРМОСТАТ	С регулировкой нагрева
ДЛИНА ШНУРА	0,85 м
КЛАСС ЗАЩИТЫ	I
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА	205×269×86 мм
ВЕС ПРИБОРА	1,68 кг



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Удалите упаковку и рекламные наклейки.
- Осмотрите вафельницу. Убедитесь в отсутствии повреждений прибора, сетевого шнура и вилки.
- Протрите рабочие поверхности пластин влажной тканью или губкой, и просушите сухой тканью или бумажными салфетками.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под проточной водой. Не допускайте попадания воды внутрь прибора.
- Смажьте поверхность пластин небольшим количеством растительного масла, или используйте кулинарный спрей. Удалите излишки масла.
- При первом нагреве прибора возможно появление небольшого количества дыма и запаха. Это нормально почти для всех нагревательных приборов, и никак не влияет на безопасность работы с устройством.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Установите вафельницу на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов, и не менее 10 см от края стола.
- Включите вилку в сетевую розетку. Не допускайте сильного натяжения сетевого шнура, его заломов и перекручивания.
- На крышке прибора загорится индикатор нагрева, который не погаснет, пока нагревательные пластины не достигнут рабочей температуры.
- В процессе приготовления нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева будет периодически включаться и гаснуть.
- Откройте крышку и налейте в форму тесто, или положите на рабочую поверхность бутерброд, мясо или иные продукты.
- Плавное закройте крышку устройства. При этом индикатор нагрева снова включится.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Готовьте в течение 3-8 минут, пока индикатор нагрева не выключится, или до образования золотистой корочки. Выбирайте время приготовления в соответствии с индивидуальными предпочтениями.
- Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность блюда.
- Когда блюдо приготовлено, откройте крышку, подняв её за ручку.
- Извлеките готовое блюдо с помощью деревянной или силиконовой лопатки. Никогда не используйте металлические щипцы или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
- Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре.
- Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать рабочую поверхность маслом или обработать её кулинарным спреем. Наливайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева снова погаснет. Это произойдёт, когда рабочая поверхность достигнет рабочей температуры.
- По окончании приготовления отключите прибор от сети и оставьте его открытым для охлаждения.



**Внимание!** При открывании крышки будьте осторожны, так как из-под крышки может выходить горячий пар. Открывайте крышку только при помощи кухонных перчаток или прихваток. Беритесь за ручку вафельницы только спереди.

**Не обожгитесь!**

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВАФЕЛЬ

- Для приготовления вафель не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, так как они перегреваются при невысокой температуре с образованием тёмного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим поверхностям.
- Для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие размером примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.
- Готовые вафли можно хранить в замороженном виде. Проложите их бумагой для выпечки и положите в пакет или контейнер, и затем уберите в морозильник. Замороженные вафли разогревайте в микроволновой печи, духовке, нагретой вафельнице или на сковородке в течение 2-3 минут.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕЦЕПТЫ

**БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ**, приготовленные в электровафельнице – замечательное лакомство, которое подают со всевозможными сиропами, шоколадным соусом, мёдом, сгущёнкой и ягодами.

### Способ приготовления:

1. При помощи микроволновой печи (или на плите) растопите сливочное масло и оставьте его остывать до комнатной температуры.
2. В подходящую ёмкость, которая должна быть достаточно большой и глубокой, налейте молоко. Лучше, если оно будет не сразу из холодильника, а также – комнатной температуры.
3. Разбейте яйца, отделяя при этом белки от желтков. Желтки добавьте в миску к молоку. Туда же налейте экстракт ванили и тщательно взбейте все до однородного состояния при помощи венчика или миксера.
4. В глубокую большую ёмкость просейте пшеничную муку вместе с разрыхлителем. Добавьте к ней сахарный песок, насыпьте соль и все тщательно перемешайте венчиком, чтобы продукты равномерно соединились.
5. Далее яичную смесь влейте в мучную смесь, все тщательно размешайте до однородного состояния. Влейте остывшее растопленное сливочное масло и всё ещё раз тщательно перемешайте.
6. Теперь взбейте миксером яичные белки в пышную крутую пену. Добавьте их в тесто, аккуратными движениями перемешайте, стараясь сохранить в тесте пышность. Важно делать это осторожно! Иначе вафли не будут воздушными!
7. Включите вафельницу, разогрейте прибор, смажьте рабочие пластины растительным маслом. Выложите тесто в форму в зависимости от её размера. Обычно на одну вафлю достаточно 30-40 мл теста. Пеките вафли до румяного состояния.
8. Дайте вафлям немного остыть. Они получаются невероятно воздушными и ароматными!
9. Украшаем бельгийские вафли на свой вкус и подаём их к чаю или кофе.

### Ингредиенты:

Мука – 260 г  
Молоко – 300 мл  
Разрыхлитель – 14 г  
Сахар – 50 г  
Яичные желтки – 2 шт  
Яичные белки – 4 шт  
Ванильный экстракт – 5 мл  
Сливочное масло – 100 мл  
Соль по вкусу

**Приятного аппетита!**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

### Способ приготовления:

1. Подготовьте продукты. Масло нужно заранее достать из холодильника, чтобы оно стало мягким.
2. Тесто желательно готовить с помощью миксера. В глубокой миске соедините масло, сахар и ванильный сахар. С помощью миксера на больших оборотах тщательно все смешайте и взбейте.
3. Масса должна получиться плотная.
4. Затем добавьте творог. И хорошо снова все взбейте.
5. Потом добавьте в тесто яйца. Делайте это по одному в один приём – добавив яйцо, хорошо все взбейте миксером, затем снова одно яйцо – и снова миксер.
6. Крахмал, муку и разрыхлитель просейте вместе и добавьте в тесто. Перемешайте миксером или лопаткой. Должно получиться густое и однородное творожное тесто.
7. Вафельницу хорошо разогрейте. Пластины можно не смазывать, так как в тесте достаточно масла. Но если нет уверенности, что тесто не пристанет, слегка смажьте пластины маслом один раз. В разогретую форму выложите по 1 столовой ложке теста. Выпекайте в течение 5-7 минут.

### Ингредиенты:

Сливочное масло – 180 г  
Сахар – 180 г  
Творог – 200 г  
Куриные яйца – 2 шт  
Пшеничная мука – 250 г  
Крахмал – 2 ст.л  
Ванильный сахар – 1 ч.л  
Разрыхлитель – 1 ч.л

## СЫРНЫЕ ВАФЛИ

### Способ приготовления:

1. Растопите сливочное масло и остудите. Твёрдый сыр потрите на мелкой тёрке.
2. Сырые яйца немного взбейте ручным венчиком.
3. Добавить растопленное масло и тёртый сыр в вафельное тесто и размешайте.
4. Налейте тёплое молоко, насыпьте соль и пшеничную муку. Тесто нужно размешать до однородного состояния.
5. Включите вафельницу и нагрейте её. Налейте 1 столовую ложку не слишком жидкого теста и закройте крышку. Готовые сырные вафли сложите стопкой и подайте к столу.

### Ингредиенты:

Твёрдый сыр – 70 г  
Молоко – 100 мл  
Сливочное масло – 180 г  
Пшеничная мука – 200 мл  
Куриные яйца – 3 шт  
Соль – 1/4 ч.л

**Приятного аппетита!**

## ЧИСТКА И УХОД



**Внимание!** Перед чисткой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.

- Для чистки устройства не требуется его разборка.
- Никогда не погружайте устройство и его сетевой шнур в воду!
- Запрещается мыть устройство в посудомоечной машине!
- По мере необходимости протирайте корпус устройства слегка влажной тканью без применения абразивных моющих средств.
- Не используйте для чистки металлические щётки, металлические мочалки, губки с абразивной накладкой, абразивные порошки и иные абразивные чистящие средства, чтобы не повредить корпус прибора.

## УХОД ЗА АНТИПРИГАРНЫМИ ПЛАСТИНАМИ

- На поверхность рабочих пластин нанесено антипригарное покрытие, что значительно облегчает уход за прибором. Просто протрите пластины влажной тканью после использования.
- Перед очередным использованием смажьте нагревательные поверхности небольшим количеством растительного масла для облегчения извлечения готовых продуктов.
- Не используйте металлические кухонные принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Не используйте для чистки антипригарного покрытия абразивные средства.
- Чтобы удалить с нагревательных пластин пригоревшие кусочки пищи, выдавите на загрязнение небольшое количество моющего средства, добавьте тёплой воды, затем потрите неабразивной губкой, или положите на загрязнение влажную бумажную салфетку, чтобы его размягчить.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Не включился индикатор нагрева.	Прибор не включён в сеть.	Подключите вафельницу к электрической сети.
При подключении к сети прибор не работает.	Повреждён шнур. Повреждён нагревательный элемент.	Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Вафли слишком светлые или тёмные.	Недостаточное или избыточное время выпекания.	Скорректируйте время выпекания.



**Внимание!** Если неисправность не устранена, не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь в специализированный сервисный центр.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

---

## ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Не наматывайте сетевой шнур вокруг неостывшего прибора.
- Перед длительным хранением рекомендуется почистить устройство и просушить его.
- Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## ТРАНСПОРТИРОВКА

- По возможности сохраняйте оригинальную упаковку.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и нарушению целостности упаковки.
- Необходимо беречь упаковку прибора от попадания на нее воды и других жидкостей.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

### **Просим Вас придерживаться следующих мер:**

- При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
- Используйте изделие в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
- Гарантийный срок изделия указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

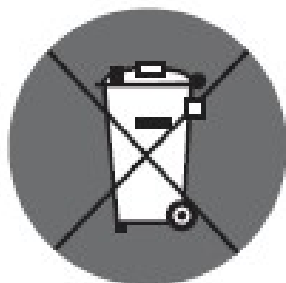


## УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие ненадлежащего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.



На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза:

ТР ТС 004/2011	«О безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011	«Электромагнитная совместимость технических средств»
ТР ЕАЭС 037/2016	«Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

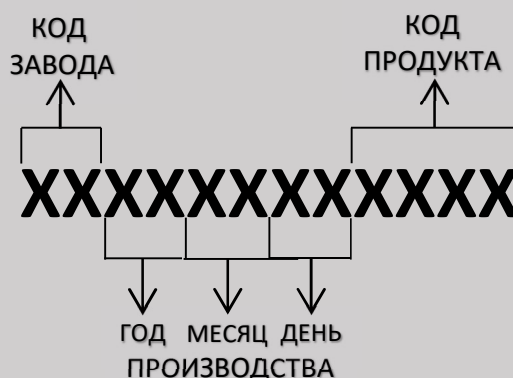
# ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр.

Пример:



**Торговая марка**

**MAUNFELD**

**Тип продукции**

Электрическая вафельница

**Модель**

**MF-1433BK MF-1433XX**

Уполномоченное изготовителем лицо.  
Импортер на территории Российской Федерации

ООО «МАУНФЕЛД РУС»  
123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2  
этаж 1, пом. 170, каб. 1  
[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)  
[info@maunfeld.ru](mailto:info@maunfeld.ru)  
Тел. +7 (495) 380-19-82

Импортер на территории Республики Беларусь

ООО "МАУНФЕЛД БАЙ"  
РБ, Минская обл., Минский р-н,  
Щомыслицкий с/с, район  
д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4  
[www.maunfeld.by](http://www.maunfeld.by)  
[info@maunfeld.by](mailto:info@maunfeld.by)  
Тел. +375 17 317-35-35



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Список сервисных центров смотрите на сайте:

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.