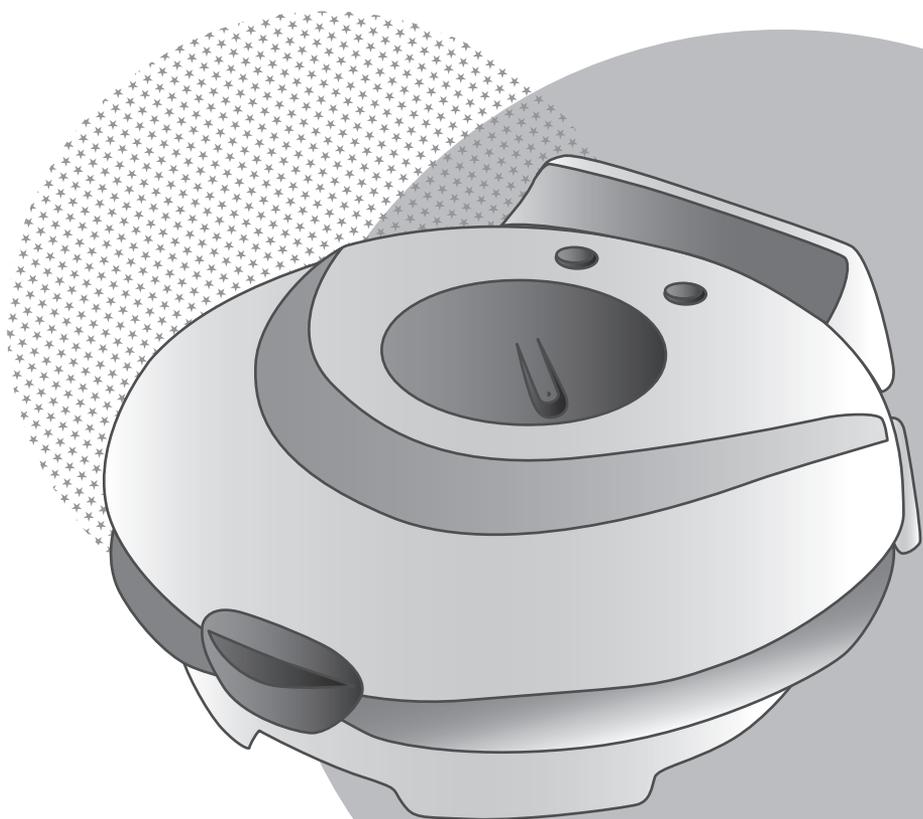


MAGGO

MG-390

ВАФЕЛЬНИЦА



ЛЮБИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Колектив компанії «Magio» дякує Вам за зроблений вибір на користь продукції нашої марки і гарантує високу якість роботи придбаного Вами приладу при умові дотримання правил інструкції з експлуатації.

УКР ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Під час використання електричних приладів необхідно дотримуватись таких запобіжних заходів:

1. Прочитайте інструкцію перед використанням або чистинням електроприладу.
2. Не залишайте дітей без догляду поряд із електроприладом.
3. Уникайте попадання води або будь-якої рідини на електроприлад, а також шнур живлення та вилку.
4. Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
5. Не використовуйте пошкоджений електроприлад, а також прилад із пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.
- У випадку виникнення несправностей звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
6. Вимикайте електроприлад від електромережі якщо довго їм не користуєтеся або перед чисткою. Завжди тримайте за вилку, ніколи не тягніть за шнур живлення.
7. Не накривайте електроприлад металевими конструкціями або одягом, так як це може викликати перегрів обладнання.
8. Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
9. Використовуйте виключно ті аксесуари, які рекомендовані виробником.
10. Використовуйте прилад тільки у побутових цілях у відповідності до даної Інструкції з експлуатації.
11. Використовуйте тільки у приміщенні.
12. Перш ніж приборати прилад на тривале зберігання, або перед чистинням, відключіть його від мережі та дайте приладу охолонути.
13. Завжди розгрівайте панель для готування, перш ніж почати готувати.
14. Не торкайтеся металевих частин. Під час роботи вони стають дуже гарячими.
15. Ніколи не використовуйте гострі або абразивні елементи при контакті з панеллю для приготування.
16. Завжди очищуйте прилад після використання.

ОПИС

1. Верхня кришка
2. Індикатор мережі (червоний)
3. Індикатор готовності до використання (зелений)
4. Термостат регулювання температури
5. Нижня антипригарна панель
6. Верхня антипригарна панель
7. Термоізолюваний замок
8. Шнур живлення із вилкою
9. Конус для ріжків

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Очистіть панелі для приготування вологою тканиною або губкою.
- Злегка змастіть панелі для приготування невеликою кількістю вершкового або рослинного масла.
- Перед включенням пристрою, переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на корпусі пристрою.
- Закрийте верхню кришку, установіть термостат в позицію "min" і вставте вилку шнура живлення в електромережу. Загориться індикатор мережі та індикатор готовності до використання.
- Поверніть термостат за годинниковою стрілкою в положення "max". Зелений індикатор згасне і почнетесь нагрів антипригарних панелей

- Зелений індикатор готовності до використання загоряється тоді, коли вибрана температура нагрівальних антипригарних панелей досягнута.
- Почекайте приблизно 10 хвилин в робочому стані із закритою кришкою. Після цього відключіть вафельницю від мережі.
- Дайте вафельниці охолонути перед очищенням.
- Очистіть панелі для приготування вологою тканиною або губкою ще раз.
- Вафельниця готова до подальшого використання.

ПРИМІТКА:

При першому увімкненні може з'явитися невелика кількість диму.

Це нормальне явище, тому випаровується захисне мастило з внутрішніх елементів.

При першому використанні перші 2-3 вафлі в їжу не вживати.

На їх поверхні може залишитися заводське мастило і частинки антипригарного покриття.

ПРИГОТУВАННЯ ВАФЕЛЬНИХ РІЖКІВ, ТРУБОЧОК І ПЛАСТИН.

Очистіть панелі для приготування вологою тканиною або губкою.

1. Злегка змастіть панелі для приготування невеликою кількістю вершкового або рослинного масла.
2. Закрийте верхню кришку, встановіть термостат в позицію "min" і вставте вилку шнура живлення в електромережу. Загориться індикатор мережі і індикатор готовності до використання.
3. Поверніть термостат за годинниковою стрілкою в положення "max". Зелений індикатор згасне і почнетесь нагрів антипригарних панелей
4. Зелений індикатор готовності до використання загоряється тоді, коли вибрана температура нагрівальних антипригарних панелей досягнута.

ПРОСТИЙ РЕЦЕПТ ВАФЕЛЬ:

Інгредієнти:

- 2 склянки борошна
- 2 столові ложки цукру
- 1 столова ложка порошку випічки (розпушувач)
- 1 чайна ложка солі
- 1 3/4 склянки молока
- 1/3 склянки олії
- 2 яйця

Інструкції:

1. Змішайте сухі інгредієнти.
2. Змішати рідкі інгредієнти в окремій мисці.
3. Змішайте все разом, повільно розмішуючи.
4. Налийте суміш у вафельницю.
5. Закрийте кришку вафельниці.

Час приготування - 5 хв.

Ви можете відкрити верхню кришку і перевірити, чи готові вафлі.

Для виготовлення вафельних ріжків і трубочок необхідно використовувати тільки свіжі, ще не підсохли вафельні листи.

Для зняття вафель і скочування ріжків або трубочок використовуйте неметалеві прилади (наприклад, дерев'яна лопатка або пластмасовий конус).

Ніколи не використовуйте гострі або абразивні елементи при контакті з панеллю для приготування.

ПРИМІТКА:

Не торкайтеся металевих частин, оскільки вони стають дуже гарячими.

Під час роботи пристрою може з'являтися гаряча пара.

Це нормальне явище, при випіканні вся рідина перетворюється на пару.

Під час роботи пристрою зелений індикатор готовності до використання періодично буде загорятися і гаснути. Це нормальне явище.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути.
2. Протріть антипригарну поверхню вологою тканиною, використовуючи м'який миючий засіб, а потім витріть насухо.
3. Ніколи не занурюйте пристрій у воду!
4. Уникайте попадання вологи в пристрій.
5. Ніколи не використовуйте гострі або абразивні

елементи при контакті з панеллю для приготування.

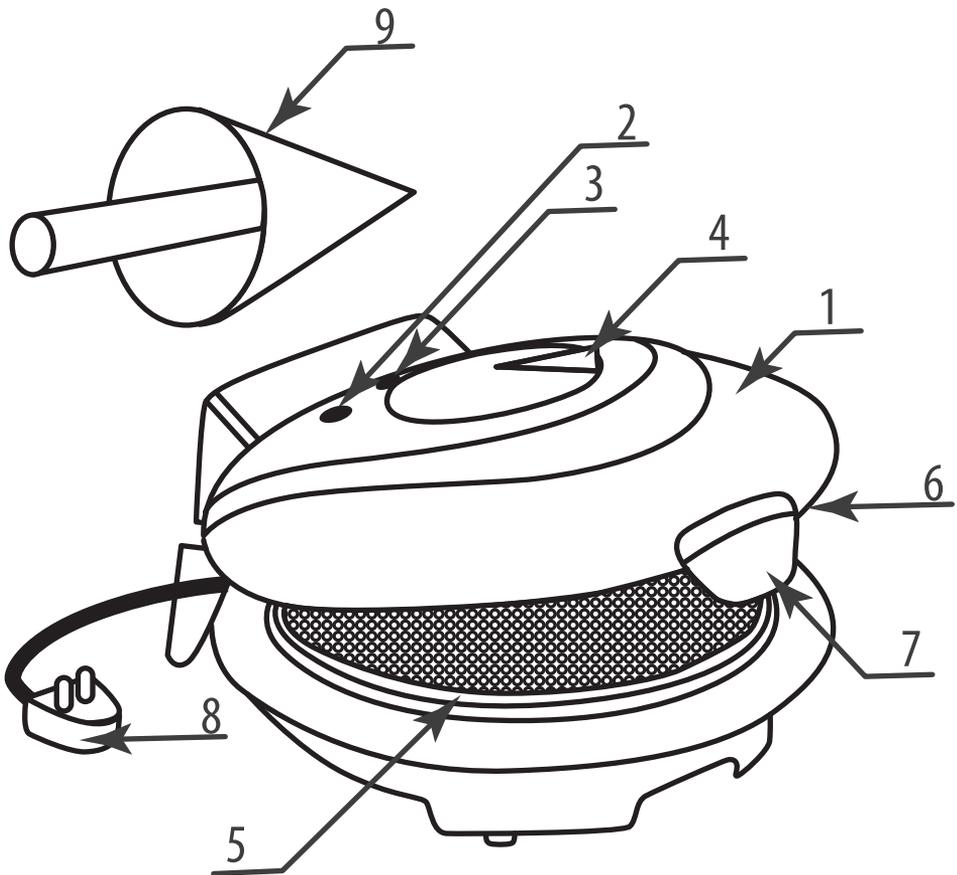
ЗБЕРІГАННЯ

1. Відключіть пристрій від мережі.
2. Перед тим як прибрати пристрій на зберігання, почистіть пристрій.
3. Змотайте шнур живлення.
4. Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240В 50/60Гц

Потужність: 750Вт



ДОРОГОЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Коллектив компании «Magio» благодарит Вас за сделанный выбор в пользу продукции нашей марки и гарантирует высокое качество работы приобретенного Вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

РУС РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Во время использования электрических приборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Прочитайте инструкцию перед использованием или чистой электроприбора.
2. Не оставляйте детей без присмотра рядом с электроприборами.
3. Избегайте попадания воды или какой-либо жидкости на электроприбор, а также на провод и штепсельную вилку.
4. Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
5. Не используйте поврежденный электроприбор, а также электроприбор с поврежденной штепсельной вилкой или проводом. Если электроприбор поврежден или сломан, не пытайтесь починить его самостоятельно.
- В случае повреждения электроприбора обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или обслуживания прибора.
6. Отключайте прибор от сети, если долго его не используете, а также перед чистой. Всегда держите за штепсельную вилку, никогда не тяните за провод.
7. Не накрывайте электроприбор металлическими конструкциями или одеждой, так как это может привести к возгоранию или выходу прибора из строя.
8. Никогда не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.
9. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары.
10. Используйте прибор только в бытовых целях, указанных в этой инструкции.
11. Используйте прибор только в помещении.
12. Перед тем как убрать прибор на длительное хранение, или перед чистой, отключите его от сети.
13. Всегда разогревайте панель для готовки, прежде чем начать готовить.
14. Не прикасайтесь к металлическим частям. Во время работы они становятся очень горячими.
15. Никогда не используйте острые или абразивные элементы при контакте с панелью для приготовления.
16. Всегда очищайте прибор после использования.

ОПИСАНИЕ

1. Верхняя крышка
2. Индикатор сети (красный)
3. Индикатор готовности к использованию (зеленый)
4. Термостат регулировки температуры
5. Нижняя антипригарная панель
6. Верхняя антипригарная панель
7. Термоизолированный замок
8. Шнур питания с вилкой
9. Конус для рожков

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Очистите панели для приготовления влажной тканью или губкой.
- Слегка смажьте панели для приготовления небольшим количеством сливочного или растительного масла.
- Перед включением устройства, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.

- Закройте верхнюю крышку, установите термостат в позицию “min” и вставьте вилку шнура питания в электросеть. Загорится индикатор сети и индикатор готовности к использованию.
- Поверните термостат по часовой стрелке в положение “max”. Зеленый индикатор погаснет и начнется нагрев антипригарных панелей
- Зеленый индикатор готовности к использованию загорается тогда, когда выбранная температура нагревательных антипригарных панелей достигнута.
- Подождите приблизительно 10 минут в рабочем состоянии с закрытой крышкой. После этого отключить вафельницу от сети.
- Дайте вафельнице остыть перед очисткой.
- Очистите панели для приготовления влажной тканью или губкой еще раз.
- Вафельница готова к дальнейшему использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом включении может появиться небольшое количество дыма. Это нормальное явление, т.к. испаряется защитная смазка с внутренних элементов.

При первом использовании первые 2-3 вафли в пищу не употреблять.

На их поверхности может остаться заводская смазка и частички антипригарного покрытия.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬНЫХ РОЖКОВ, ТРУБОЧЕК И ПЛАСТИН

1. Очистите панели для приготовления влажной тканью или губкой.
2. Слегка смажьте панели для приготовления небольшим количеством сливочного или растительного масла.
3. Закройте верхнюю крышку, установите термостат в позицию “min” и вставьте вилку шнура питания в электросеть. Загорится индикатор сети и индикатор готовности к использованию.
4. Поверните термостат по часовой стрелке в положение “max”. Зеленый индикатор погаснет и начнется нагрев антипригарных панелей
5. Зеленый индикатор готовности к использованию загорается тогда, когда выбранная температура нагревательных антипригарных панелей достигнута.
6. Вафельница готова к дальнейшему использованию.

ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ ВАФЕЛЬ:

Ингредиенты:

- 2 стакана муки
- 2 столовые ложки сахара
- 1 столовая ложка разрыхлителя
- 1 чайная ложка соли
- 1 3/4 стакана молока
- 1/3 стакана растительного масла
- 2 яйца

Инструкции:

1. Смешайте сухие ингредиенты.
2. Смешать жидкие ингредиенты в отдельной миске.
3. Смешайте все вместе, медленно размешивая.
4. Налейте смесь в вафельницу.
5. Закройте крышку вафельницы.

Время приготовления – 5 мин.

Вы можете открыть верхнюю крышку и проверить, готовы ли вафли.

Для изготовления вафельных рожков и трубочек необходимо использовать только свежие, еще не подсохшие вафельные листы.

Для снятия вафель и скатывания рожков или трубочек используйте неметаллические приборы (например, деревянная лопатка или пластмассовый конус).

Никогда не используйте острые или абразивные элементы при контакте с панелью для приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не прикасайтесь к металлическим частям, поскольку они становятся очень горячими.

Во время работы устройства может появляться горячий пар.

Это нормальное явление, т.к. при выпекании вся жидкость превращается в пар.

Во время работы устройства зеленый индикатор готовности к использованию периодически будет загораться и тухнуть. Это нормальное явление.

ЧИСТКА И УХОД

1. Отключите устройство от сети и дайте ему остыть.

2. Протрите антипригарную поверхность влажной тканью, используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.

3. Никогда не погружайте устройство в воду!

4. Избегайте попадания влаги в устройство.

5. Никогда не используйте острые или абразивные элементы при контакте с панелью для приготовления.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите устройство от сети.

2. Перед тем как убрать устройство на хранение, выполните чистку устройства.

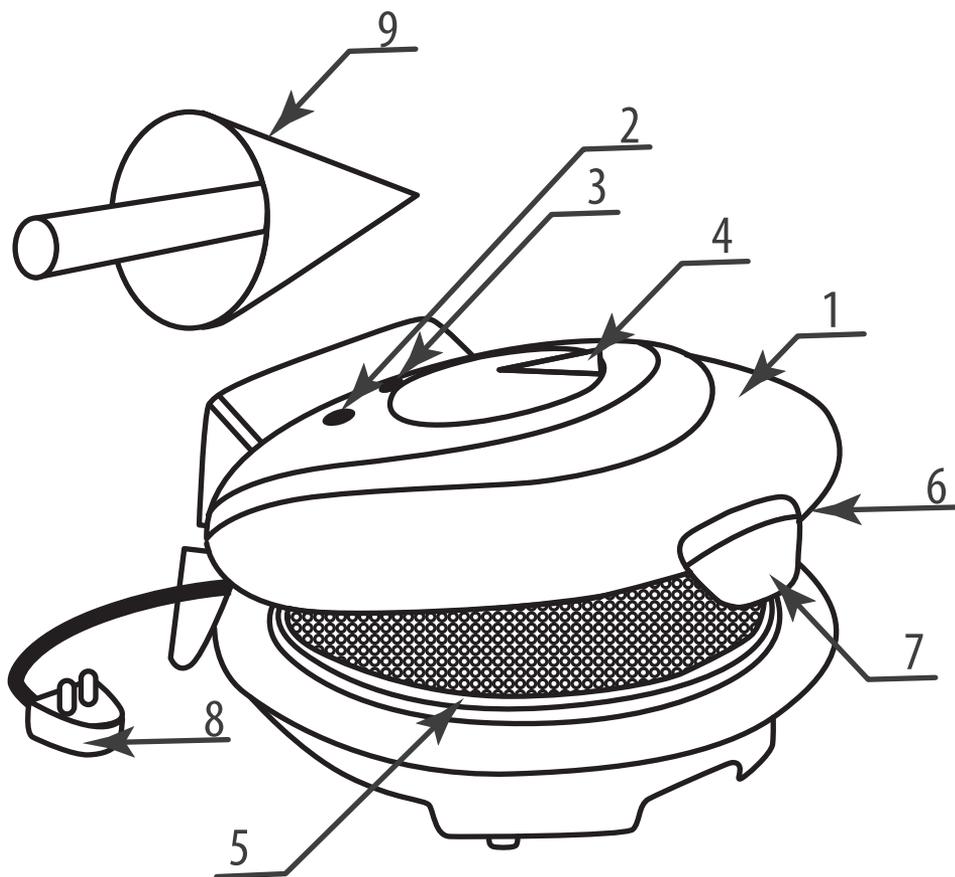
3. Смотайте шнур питания.

4. Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240В 50/60Гц

Мощность: 750Вт



DEAR CUSTOMER!

The staff of the company "Magio" thanks you for the choice you have made in favor of the products of our brand and guarantees a high quality of working of the purchased items if you follow the manual.

ENG INSTRUCTION MANUAL

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, which include the following:

1. Read all instructions before use or cleaning.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
3. Do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquids.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
5. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. If the appliance is damaged or broken, do not repair yourself, if the power cord or the plug is broken or damaged, do not repair or change yourself, please send the appliance to qualified service centre for repair or service.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Always hold the plug, but never pull the cord.
7. Do not cover any part of the appliance with metal or cloth, it may cause overheating of the appliance.
8. Never leave the appliance unattended in working.
9. Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories.
10. Do not use this appliance for any use other than its intended use.
11. This appliance is for HOUSEHOLD USE only.
12. Before putting the appliance for long-time storage or before cleaning. Plug it off an outlet and let the appliance cool down.
13. Always preheat the cooking plate before starting to cook.
14. Avoid touching the metal parts as they become very hot.
15. Never use sharp or abrasive items in contact with the cooking plate as this will damage the non-stick surface.
16. Always clean the appliance after use.

DESCRIPTION

1. Upper cover
2. Power indicator (red)
3. Ready-to-cook indicator (green)
4. Adjusting thermostat
5. Bottom cover and bottom baking non-stick coating plate
6. The top baking non-stick coating plate
7. The heat – insulated locking clip
8. The electrical cord with a plug
9. Waffle cone mould

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- 1. Clean the baking plates with a damp cloth or sponge.
- Slightly grease the baking plates with a little butter or cooking oil.
- Before switching on the unit, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on

the body of the unit.

- Close the upper cover, establish thermostat in position "min", insert the power cord plug into a suitable mains supply socket and the red "Power" led and green "Ready-to-cook" led on the upper cover will light up.
- Turn on the thermostat clockwise in the "max" position and the green led turns off.
- The green led turns on when the desired temperature of cooking plates will achieve.
- Wait about 10 minutes with unopened covers and then push the plug off.
- Let it cool down before cleaning.
- Clean the baking plates with a damp cloth or sponge once again.
- The waffle cone maker is ready for use.

NOTE:

During first use there can be an easy smoke. This is normal because of the initial heating of the internal components.

Don't eat first two or three waffles at initial use of this device.

This can bear the rest of factory greasing and dust parts of new plate's non-stick coating.

MAKING OF WAFFLE CONES, TUBES, SHEETS

1. Clean the baking plates with a damp cloth or sponge.
2. Close the upper cover, establish thermostat in position "min" put the mains plug into the wall socket and the Power indicator and the Ready-to-cook indicator will light up.
3. Slightly grease the baking plates with a little butter or cooking oil.
4. Turn on the thermostat clockwise in the "max" position and the green led will go out. Close the upper cover.
5. Ready-to-cook indicator turns on when the chosen temperature is achieved.

BASIC WAFFLE RECIPE

Ingredients:

- 2 cups flour
- 2 tablespoons sugar
- 1 tablespoon baking powder
- 1 teaspoon salt
- 1 3/4 cups milk
- 1/3 cup vegetable oil
- 2 eggs

Directions:

1. Mix dry ingredients.
2. Mix wet ingredients in a separate bowl.
3. Slowly add together.
4. Pour into waffle maker.
5. Close the cover of waffle maker.

Cooking time – 5 mins

You can open the upper cover and check whether the waffle is done.

For turning waffle horns and tubules, the fresh, hot, not dried waffle sheets are used only.

Use a non-metallic utensil (e.g. a wooden spatula) to remove the waffles and a special cone to prepare horns

for ice-cream or tubules

Never use sharp or abrasive items in contact with the cooking plate as this will damage the non-stick surface.

Unplug the appliance from the wall socket after use.

NOTICE:

Avoid touching the metal parts as they become very hot.

During cooking there can be a hot steam.

This is normal as while baking all liquids turn to steam.

While operating Ready-to-cook indicator periodically lights up and goes out. That is normal.

CLEAN AND CARE

1.Unplug the appliance and let it cool down before

cleaning.

2.Clean the cooking plates with a damp cloth/ sponge.

3.Never immerse the unit into water!

4.Avoid moisture getting into parts of this appliance.

5.Never use sharp or abrasive items in contact with the cooking plate as this will damage the non-stick surface.

STORAGE

1.Unplug the unit.

2.Clean the unit before taking the unit for storage.

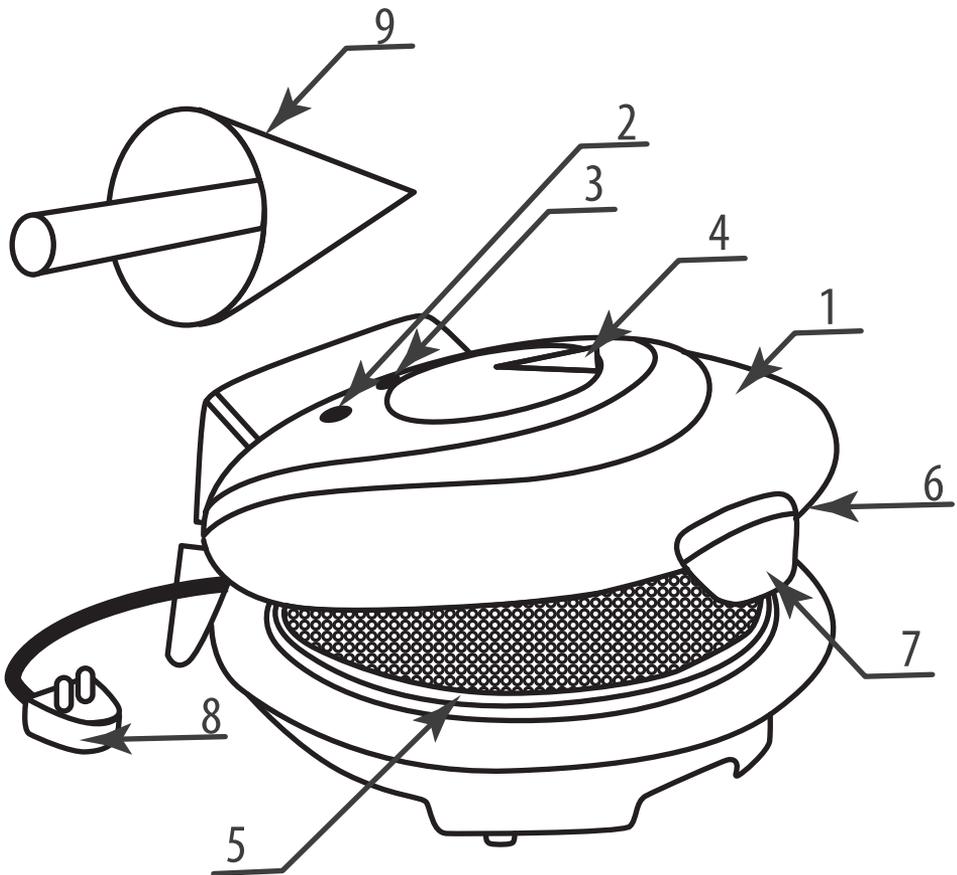
3.Wind the power cord.

4.Keep the unit in a dry cool place out of reach of children.

SPECIFICATION

Supply voltage: 220-240V 50/60Hz

Power: 750W





ИЗГОТОВЛЕНО ПО ЗАКАЗУ МОНТЕНСИ ЛТД, ЛОКХАРТ ЦЕНТР, 301-307 ЛОКХАРТ РОУД, УАН ЧАИ, ГОН КОНГ, КНР.
PRODUCED FOR MONTENSI LTD, LOCKHART CENTRE, 301-307 LOCKHART ROAD, WAN CHAI, HONG KONG, PRC.