

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАФЕЛЬНИЦЫ JARDEKO



| модель | напряжение | мощность    | номинальная частота |
|--------|------------|-------------|---------------------|
| JD 765 | 220-240В   | 1080-1300Вт | 50/60Гц             |

**ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД  
ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ВАФЕЛЬНИЦЫ JARDEKO.  
ВАФЕЛЬНИЦА JARDEKO ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО  
ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

**ХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ.**

Вафельница JARDEKO с изящным дизайном и простым управлением окажется настоящей помощницей на кухне. В считанные секунды приготовит вкуснейшие «венские вафли», сэндвичи, драники (4 штуки одновременно). Вы получите истинное удовольствие от процесса приготовления.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических бытовых приборов следует всегда соблюдать основные указания по технике безопасности, что уменьшит риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования людей. Данные указания включают в себя следующее:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или рукоятки.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или вафельницу в воду и иные жидкости.
4. Всегда присматривайте за детьми, которые используют вафельницу или находятся рядом с ней.
5. Отключайте вафельницу от сети перед очисткой и в то время, когда она не используется. Перед разборкой или сборкой следует дать вафельнице остыть.
8. Не используйте на открытом воздухе.
9. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла. Не допускайте касания шнуром горячих поверхностей.
10. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
11. Для отключения выньте штепсель из розетки.
12. Не используйте устройство не по назначению.
13. Приготовление блюд должно быть только при закрытом положении вафельницы.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАФЕЛЬНИЦЫ

При первом использовании вафельницы JARDEKO, Вы сможете почувствовать слабый технический запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах безвредны и не являются признаком неисправности. Итак, начнём!

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите рабочие поверхности влажной тканью или губкой (но не погружайте их в воду), затем насухо протрите мягкой тканью или бумажным полотенцем.
3. Поверхность вафельницы в процессе использования немного нагревается, поэтому не ставьте ее вплотную к стене и другим приборам.
4. Вставьте сетевой шнур в розетку электропитания.
5. Загорается зеленый индикатор.
6. Когда рабочие пластины вафельницы достигли оптимальной температуры - зеленый индикатор гаснет. Термостат вафельницы сам поддерживает постоянную температуру

7. Смажьте рабочие поверхности вафельницы маслом.

8. Залейте приготовленное тесто в нижнюю рабочую поверхность вафельницы и опустите верхнюю панель.

Приготовление началось!

Время приготовления будет зависеть от рецепта. В конце нашей инструкции мы приложили несколько рецептов, чтобы Вам было проще начать пользоваться вафельницей JARDEKO

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



### УХОД ЗА ПРИБОРОМ, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Антипригарная поверхность вафельницы обеспечивает легкое извлечение готового блюда и быструю очистку.

**ВАЖНО:** Отключите прибор и дайте ему остыть перед очисткой. Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость.

Протрите крышку, основание и жарочную поверхность влажной тканью с неабразивным мылом или средством для мытья посуды. Протрите чистой, мягкой, влажной тканью и затем сухим полотенцем.

Храните прибор после очистки в чистом, сухом месте.

**ВАЖНО:** Никогда не убирайте прибор, пока он еще горячий или еще подключен к розетке.

**ВАЖНО:** Никогда не оборачивайте шнур плотно вокруг прибора. Не тяните за провод в месте его крепления к прибору, поскольку это может привести к его повреждению или разрыву.

Устройство имеет гарантийный срок эксплуатации —12 месяцев с момента покупки.

## УТИЛИЗАЦИЯ:

Прибор не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.



Упаковочный материал подлежит вторичной переработке. Утилизируйте упаковку безвредным для окружающей среды способом, сделайте ее доступной для службы сбора материалов, подлежащих переработке.



Дизайн: «Jardeko S.p.A.», Via delle Robinie 10, 27010, Lombardia, Zeccone PV, Italy.

Изготовитель:»U-MAX GROUP SHANGHAI LIMITED»,  
Room 111, F1, No. 12 building, Lane 799 East Huanlin Road,  
Pudong District, Shanghai, China, Китай

Импортер, поставщик в РФ и организация, уполномоченная на принятие претензий: ООО «Жардеко».

194355, Россия, город Санкт-Петербург, шоссе Выборгское, дом 23, корпус 2/39

Адрес электронной почты: [info@jardeko.com](mailto:info@jardeko.com)

Адреса сервисных центров

вы можете узнать на сайте [www.jardeko.com](http://www.jardeko.com)

Адрес места осуществления деятельности:

194356, Россия, город Санкт-Петербург,  
улица Асафьева, д. 5, к. 1, пом. 19-Н

Торговая марка: JARDEKO

Модель: JD 765

Дата производства: сентябрь 2020г.

Гарантия: 1год

Страна происхождения: Китай.

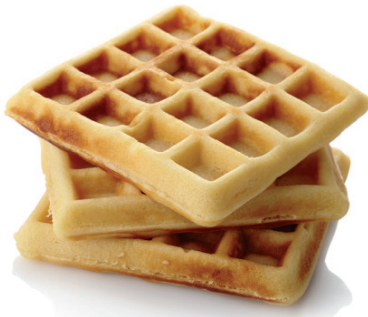
**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**  
**ПОДЕЛИТЕСЬ СВОИМИ РЕЦЕПТАМИ НА САЙТЕ**  
**WWW.JARDEKO.COM**  
**ИЛИ НА НАШИХ СТРАНИЦАХ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ**

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ

### ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

*Мука пшеничная 500 г., масло сливочное 100 г., молоко 350 г., минеральная газированная вода 500 мл., яйцо 2 шт, сахар 1 ст.л., дрожжи сухие 6 г., соль.*

Растопить масло, смешать с теплым молоком и газированной водой. Добавить взбитое яйцо, сахар, соль. Взбивая, добавить муку с дрожжами, тесто должно быть жидким. Оставить на 30 мин. для подъема. Выпекать на разогретой вафельнице до легкого румянца 3-5 минут. Готовые вафли посыпать сахарной пудрой. Подавать теплыми, со взбитыми сливками и ягодами.



### ДИЕТИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

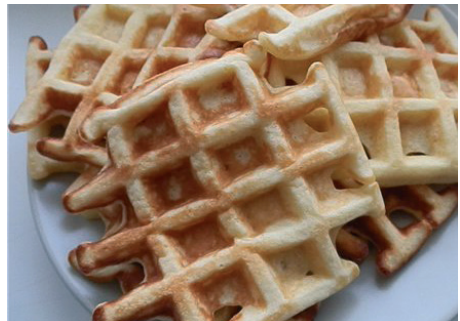
*Мука 1 сорт 200 г., яйцо 1 шт., вода 300 мл., разрыхлитель 1 ч.л., соль, масло растительное (для смазывания формы) 1-2 ч.л.*

Просеять муку с разрыхлителем и солью в миску. Добавить яйцо и воду, перемешать. Смазывать разогретую вафельницу каждый раз при помощи кисточки маслом, т.к. тесто не содержит жира. Выпекать вафли.

### СЫРНИКИ В ВАФЕЛЬНИЦЕ

*Творог 220 г., сахар 2 ст.л., мука 4 ст.л., разрыхлитель 1 ч.л., яйцо 3 шт., масло.*

Все ингредиенты поместить в миску и смешать. Смазать разогретую вафельницу при помощи кисточки маслом. Выпекать вафли. Смазывать форму перед выпечкой каждой порции вафель.





### **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ**

*500 г. картофеля, яйцо 3 шт., лук, чеснок, соль, мука до густоты.*

Картофель почистить и натереть на крупной тёрке. Смешать с мукой и яйцами. Добавить измельченные лук и чеснок. Смесь посолить, поперчить. Обжаривать на разогретой вафельнице 5-7 минут.

### **КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ**

*кабачок большой 1 шт., мука 400-500 г., сыворотка 200-300 мл, соль, зелень, чеснок 1-2 зубчика.*

Кабачок очистить от кожуры и семян. Нашинковать. Вмешать муку. Долить в тесто сыворотку до нужной консистенции теста (как на оладьи). Посолить. Порезать зелень. Выдавить через чеснокодавилку чеснок.

### **КЛАССИЧЕСКИЙ СЭНДВИЧ**

*Хлеб для тостов, сыр твердый, ветчина.*

Хлеб по желанию предварительно можно смазать сливочным маслом или майонезом, кетчупом, каким-либо соусом на усмотрение.

Уложить сэндвичи в разогретую вафельницу, закрыть крышкой и печь до нужной степени зарумянивания. Если хотите более зажаренную корочку, можно смазать хлеб растительным маслом. Без масла хлеб будет более бледным, но не менее вкусным.

Сэндвичи готовы - сыр расплавился и спаял между собой ломтики хлеба. Можно делать с любой начинкой: яйцом, мясом, рыбой, творогом и т.д.

