

häuslich ^{WELT}
TECHNO

ST 7311

Сендвічниця - Вафельниця **2 в 1**

Посібник з експлуатації /
Руководство по эксплуатации



ШВИДКИЙ ТА СМАЧНИЙ Сніданок для всієї родини



Тільки для домашнього використання
Только для домашнего использования

häuslich ^{WELT}
TECHNO

ST 7311

Сендвічниця - Вафельниця **2 в 1**

Посібник з експлуатації /
Руководство по эксплуатации



ШВИДКИЙ ТА СМАЧНИЙ СНІДАНОК ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ



Тільки для домашнього використання
Только для домашнего использования

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ

Ми вдячні Вам за вибір нашої продукції.

Кожен прилад марки «Hauslich» відрізняється сучасним дизайном і високими стандартами якості.

Купуючи нашу продукцію, Ви можете бути впевнені в тому, що обрали гідний товар, який, при дотриманні правил його експлуатації, прослужить Вам довгі роки.

Для того, щоб цілковито використати можливості Вашої нової техніки, а також зробити користування нею максимально комфортним і безпечним, уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації та збережіть її для подальшого використання в якості довідкового матеріалу.

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ТА ПРИЗНАЧЕННЯ ПРИЛАДУ

Сендвічниця-вафельниця (2 в 1) - це сучасний, зручний побутовий пристрій для швидкого і легкого приготування гарячих бутербродів, хрумких тостів, сендвічей з різноманітними начинками та Віденських вафель.

Бутерброд - стандартний сніданок практично для кожного. Одноманітність набридає і в цьому випадку Вам допоможе сендвічниця (бутербродниця). Прилад може приготувати як класичні гарячі бутерброди, хрумкі тости, закриті бутерброди з запаяною начинкою (сандвічі), так і пиріжки з листкового або тонкого прісного тіста. Бутерброди з сендвічниці мають особливий смак, хрумку скоринку, а різноманітні начинки за Вашим смаком зроблять бутерброди улюбленою стравою для всієї сім'ї.

Пластина Вафлі – дозволить швидко та просто приготувати чудові Віденські вафлі, що можуть стати десертом або замінити на сніданок звичайні оладки.

Основні характеристики та переваги користування приладом.

Економія часу – достатньо потужній прилад допоможе швидко та просто приготувати сніданок.

Індикатор увімкнення та готовності до роботи покаже, коли прилад нагріється до оптимальної температури. Не треба постійно випробовувати чи достатньо гарячі пластини для початку випікання.

Знімні пластини розширюють можливості використання приладу та спрощують догляд за чистотою. Пластина для Сендвічів дозволить швидко та легко приготувати як класичні гарячі бутерброди, так і закриті бутерброди з запаяною начинкою, а також пиріжки з листкового або тонкого прісного тіста. Пластина Віденські вафлі дозволить отримати вафлі з ребристим малюнком. Господині можуть експериментувати з тістом та готувати як звичні солодкі, так і солоні варіанти вафель.

Антипригарне покриття пластин попереджає пригорання страв та полегшує очищення пластин.

Корпус з термостійкого матеріалу бакеліт забезпечує безпечність користування приладом та термоізоляцію.

Блокування панелей (защіпка) дозволяє запобігти випадковому відкриванню приладу.

Вертикальне зберігання та відсік для змотування шнура – зекономлять простір Вашої кухні, спростять пошук місця для зберігання приладу.

Нековзкі ніжки роблять прилад стійким та більш безпечним в процесі користування. При відкриванні нагрітого приладу можна обпектися, якщо він буде ковзати по поверхні стола.

Захист від перегрівання – забезпечить автоматичне відключення приладу при досягненні певної температури.

Сендвічниця 2 в 1 назавжди вирішить питання «Що приготувати на сніданок?» та задовольнить смак кожного члена сім'ї.

Сендвічниця - вафельниця стане вдалим вибором:

- Для гостинних господинь і шанувальників сучасної техніки;
- Для ділових людей і тих, хто цінує свій час;
- Для офісу, кухні, дачі або кімнати в гуртожитку;
- Для сімей з дітьми - для швидкого приготування смачних сніданків;
- Гарна ідея на подарунок друзям і родичам.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметри / Модель	ST 7311
Електроживлення	220 - 240 В, 50 Гц
Потужність	800 Вт
Час нагрівання	4-8 хв.
Час безперервної роботи	до 60 хв.
Кількість пластин	2 (сендвіч, вафлі)
Антипригарне покриття	так

- 1 Захист від перегріву.
- 2 Світлодіодна індикація увімкнення та готовності до роботи.
- 3 Блокування панелей та ручок защіпкою.
- 4 Нековзкі ніжки.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Найменування	Кількість
1	Сендвічниця	1 шт.
2	Посібник з експлуатації	1 шт.
3	Гарантійний талон	1 шт.

4. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- 1 Перед використанням приладу уважно познайомтесь із даним посібником з експлуатації. Неправильне використання приладу може призвести до його поломки і заподіяти Вам шкоду. Використовуйте прилад тільки у відповідності з даним посібником з експлуатації.
- 2 **Сендвічниця призначена тільки для використання в побутових (некомерційних) умовах.**
- 3 Розташовуйте прилад на рівній стійкій незаймистій поверхні у приміщеннях з достатньою вентиляцією. Для уникнення загоряння не накривайте прилад та не розташовуйте поряд з легкозаймистими предметами, шторами, поблизу газових плит, обігрівачів та ін. Не ставте прилад на гарячі поверхні.
- 4 Забороняється використання пристрою у приміщеннях з наявністю легкозаймистих речовин та випаровувань.
- 5 Не використовуйте прилад поза приміщенням. Захищайте його від дії високих температур, прямих сонячних променів і надмірної вологості.
- 6 Щоб зменшити ризик і ймовірність пошкодження, використовуйте розетку розраховану на номінальний електричний струм не менше 10А. Не використовуйте подовжувачі-переноски.
- 7 Вимикайте прилад з електромережі перед очищенням, а також якщо Ви не використовуєте його тривалий час.
- 8 Ніколи не залишайте прилад увімкненим без догляду, не дозволяйте дітям перебувати поблизу, гратися з ним. Не дозволяйте дітям гратися з пакувальною плівкою, пакетами. Є небезпека задушення.
- 9 Прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, недостатнім досвідом (включно з дітьми) без нагляду відповідальної особи.
- 10 При вимиканні приладу з електромережі не тягніть за мережевий шнур, тримайтеся рукою за вилку.
- 11 Не використовуйте прилад з пошкодженим мережевим шнуром або іншими будь-якими пошкодженнями.
- 12 Не допускайте дотику мережевого шнура до гострих кромek і гарячих поверхонь.
- 13 Не піддавайте прилад дії води. Не занурюйте прилад і мережевий шнур у воду та інші рідини. Якщо це сталося, **не торкайтесь приладу**, негайно вимкніть прилад з електромережі та зверніться за допомогою у найближчий сервісний центр.
- 14 Щоб уникнути ураження електричним струмом не намагайтесь самостійно розбирати і ремонтувати прилад, а також замінювати шнур електроживлення. З метою ремонту звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- 15 Для захисту приладу перед початком використання переконайтеся, що між вилкою і розеткою створений щільний контакт.
- 16 Встановлення пластин повинно проводитись тільки при вимкненому холодному (охладженому) приладі.
- 17 Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу незахищеними руками.

18 Відразу виймайте приготовані продукти.

19 Ніколи не використовуйте гострі предмети для виймання приготованих продуктів з приладу, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

5. ОПИС



1. Індикатор увімкнення в електричну мережу
2. Індикатор увімкнення нагрівального елементу
3. Ручки
4. Защіпка-фіксатор ручок
5. Розташування робочих пластин (форм)
6. Фіксатори пластин
7. Робочі пластини для приготування сендвічів
8. Форми для випікання вафель

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1 Звільніть прилад від пакувального матеріалу та перевірте наявність всіх частин та аксесуарів.

2 Протріть поверхню приладу м'якою, вологою тканиною. Зніміть встановлені пластини натиском фіксатора 6 та протріть їх вологою тканиною або губкою. Після цього протріть їх насухо.

УВАГА! Не мийте прилад під проточною водою і не занурюйте його у воду.

Деякі частини приладу були змащені мастилом, тому при першому використанні можлива поява невеликого диму, що невдовзі припиниться.

3 Перед першим вмиканням приладу перевірте, чи відповідає електроживлення Вашого приладу, яке вказане в таблиці з технічними характеристикам, параметрам Вашої електромережі.

4 Перед першим використанням пристрою нанесіть на антипригарне покриття пластин невелику кількість олії, видаліть надлишки олії серветкою, увімкніть пристрій на 5-10 хвилин для прогрівання.

5 При приготуванні продуктів не використовуйте фольгу, паперову упаковку, легкозаймисті матеріали.

7. ЗБИРАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

1. Встановіть робочі пластини в корпус приладу. При цьому повинні спрацювати фіксатори.

2. Увімкніть прилад. Засвітиться відповідний індикатор увімкнення в електромережу та індикатор увімкнення нагрівального елемента (індикатор готовності до роботи).

3. Почекайте поки прилад прогріється. Індикатор готовності до роботи вимкнеться, що вказує на готовність приладу до використання.

***Увага!** Під час роботи робочі поверхні та корпус пристрою нагріваються. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь незахищеними руками. Надягайте термозахисні кухонні рукавиці.*

4. Приготування сендвічів:

Покладіть на нижню робочу пластину шматок хліба, на нього покладіть начинку, накрийте другим шматком хліба, обережно закрийте пристрій.

Стисніть ручки (3) разом та закрийте заціпку (4).

Готуйте сендвічі 2-4 хвилини. Залежно від вашого смаку можна продовжити приготування та почекати до наступного вимкнення індикатора (2) або почекати ще деякий час.

Щоб уникнути отримання опіків, остерігайтеся виходу пари з зазорів між кришками, не підносьте руки та не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв кришок.

Коли сендвічі будуть готові, слід витягнути вилку мережного шнура з електричної розетки та відкрити кришку пристрою. Виймати готові сендвічі слід за допомогою дерев'яної або пластикової лопатки. Для виймання сендвічів не використовуйте гострі металеві предмети, щоб не пошкодити антипригарне покриття.

Якщо пристрій не використовується, тримайте його вимкненим та закритим.

Корисні поради

Для досягнення найкращих результатів використовуйте скибочки хліба середньої товщини. Час приготування сендвічів

залежить від товщини скибочок і сорту хліба.

- Ви можете використовувати хліб з пшеничної або житньої муки.
- Нарізайте хліб скибочками відповідного розміру.
- Щоб отримати більш яскраву хрумку скоринку, змащуйте поверхню пластин або хліба олією. Для змащування скибочок хліба використовуйте рослинну олію, оскільки інші жири швидко підгорають.
- Не кладіть у сендвіч занадто багато начинки, в іншому випадку начинка витікатиме.
- Не використовуйте начинку з овочів, які в'януть під дією високої температури (салат, огірок). Можна отримати добрі результати, застосовуючи помідори та цибулю.

5. Приготування вафель:

- Встановіть у пристрій форми (8). Для цього сумістіть виступи на формах (8) з пазами на верхній або нижній кришці, натисніть на форму (8) до спрацьовування фіксатора (6). Зафіксуйте другу форму (8).
- Вставте вилку мережного шнура в розетку, при цьому засвітяться індикатори (1, 2).
- При досягненні заданої температури індикатор (2) погасне, тепер можна починати випікання вафель.
- Підніміть верхню кришку, взявшись за ручку (3).
- Обережно налийте необхідну кількість заздалегідь приготованого рідкого тіста (див. рецепти) у нижню форму (8).
- Опустіть верхню кришку та стисніть форми (8) для рівномірного розподілення тіста, закрийте защіпку (4).
- УВАГА!** При перевищенні необхідної кількості тіста буде неможливо цілковито зімкнути верхню та нижню кришку, у цьому випадку необхідно видалити надлишки тіста та зімкнути кришки.
- Щоб уникнути отримання опіків, остерігайтеся виходу пари з зазорів між кришками, не підносьте руки та не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв кришок.
- Під час роботи індикатор (2) періодично вмикається та вимикається, сигналізуючи про те, що підтримується задана температура форм (8).
 - Приблизно через 3-4 хвилини перевірте готовність вафель, відкрийте защіпку (4) та підніміть верхню кришку, тримаючись за ручку (3). Остерігайтеся виходу гарячої пари. Якщо вафлі не готові, закрийте вафельницю та почекайте деякий час.
 - Після того, як вафлі набули золотистого кольору, акуратно витягніть їх, використовуючи пластикову або дерев'яну лопатку.
- УВАГА!** Виймайте вафлі відразу після приготування, оскільки при тривалому знаходженні вафель в увімкненому пристрої вони можуть підгоріти. **Примітка:** Час приготування вафель може змінюватися залежно від використаних інгредієнтів.
 - Не використовуйте гострі або металеві предмети (ножі, металеві лопатки і та.ін.), щоб вийняти вафлі з форм (8), оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття форм (8).

6 Після завершення роботи вимкніть пристрій з мережі. Для цього вийміть вилку мережевого шнура з розетки. Залиште пристрій відкритим та дайте йому остигнути.

8.ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1 **УВАГА!** Перед очищенням вимкніть прилад з мережі живлення і дайте йому цілком охолонути, для цього рекомендується відкрити верхню кришку.

2 Протріть поверхню корпусу та пластини вологою, м'якою тканиною і витріть їх насухо. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби.

3 Не занурюйте пристрій в воду!

4 Змотайте шнур живлення.

5 Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

9.РЕЦЕПТИ

Сендвіч з сиром та шинкою

•2 скибочки житнього або пшеничного хліба, змазані рослинною олією,

•1 скибочка сиру,

•1 скибочка шинки.

Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба (змазаним боком вниз), покладіть на хліб шматочок сиру та шинки, накрийте другою скибочкою хліба (змазаним боком вгору), обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте защіпку (4).

Швидкий сендвіч на сніданок

•2 скибочки пшеничного або житнього хліба,

•половинка помідора (нарізати скибочками),

•1 скибочка бекону.

Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба, скибочки помідора, бекону, накрийте другою скибочкою хліба, обережно закрийте пристрій та стисніть ручки разом, закрийте защіпку (4).

Сендвіч з беконом та квасолею (бобами)

•2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змащені рослинною олією,

•50 г нарізаного бекону,

•50 г квасолі у томатному соусі.

Змішайте нарізаний бекон з квасолею та невеликою кількістю гірчиці (за смаком). Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба (змазаним боком вниз), нанесіть на неї отриману суміш, накрийте другою скибочкою хліба (змазаним боком вгору), обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте защіпку (4).

Уельський сендвіч з сиром

- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змазані рослинною олією,
- 50 г тертого сиру,
- чверть чайної ложки гірчиці,
- сіль,
- мелений чорний перець.

Змішайте сир з гірчицею, додайте сіль та перець за смаком. Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба (змазаним боком вниз), нанесіть на хліб отриману суміш, накрийте другою скибочкою хліба (змазаним боком вгору), обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте защіпку (4).

Сендвіч з бананом

- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змазані рослинною олією,
- чверть нарізаного банана,
- шматочок шоколаду.

Покладіть на нижню антипригарну поверхню скибочку хліба (змазаним боком вниз), покладіть шматочок шоколаду, нарізаний банан, накрийте другою скибочкою хліба (змазаним боком вгору), обережно закрийте пристрій та стисніть ручки (3) разом, закрийте защіпку (4).

подавайте сендвічі у гарячому вигляді.

Класичні вафлі

Інгредієнти:

- 4 яйця
- 1/2 л молока
- 500 г борошна
- 150 г вершкового масла або маргарину
- 4 ст.л. цукру
- 2 ч.л. розпушувача для тіста

Відокремте білки від жовтків та збийте білки. Розтопіть вершкове масло або маргарин та трохи остудіть. У просіяне борошно додайте цукор, розпушувач для тіста, розтоплене вершкове масло або маргарин та перемішайте. Введіть у тісто спочатку збиті білки і, продовжуючи перемішувати, жовтки. Випікайте вафлі на розігрітих формах близько 3 хвилин. При необхідності збільшіть час випікання.

Домашні вафлі

Інгредієнти:

- 250 г вершкового масла або маргарину
- 250 г цукру
- 6 яєць
- 500 г борошна
- Сода
- Цедра лимона
- Ванілін за смаком
- Молоко

Вершкові вафлі

Інгредієнти:

- 125 г вершкового масла або маргарину
- 30 г цукру
- 100 г борошна
- 4 яйця
- Ванілін за смаком
- 4 ст. ложки вершків
- Вода

Увага: рецепти є приблизними, оскільки результат залежить від якості використаних продуктів, умов випікання, досвіду кухаря.

Виробник залишає за собою право змінювати комплектацію, зовнішній вигляд і технічні характеристики товару без попередження.

Зроблено на замовлення ТМ HAUSLICH.
Товар відповідає вимогам ДСТУ.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Мы благодарны Вам за выбор нашей продукции.

Каждый прибор марки «Hauslich» отличается современным дизайном и высокими стандартами качества.

Покупая нашу продукцию, Вы можете быть уверены, что выбрали достойный товар, который, при соблюдении правил его эксплуатации, прослужит Вам долгие годы.

Для того чтобы в полной мере использовать возможности Вашей новой техники, а также сделать ее использование максимально комфортным и безопасным, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации и сохраните ее для последующего использования в качестве справочного материала.

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Сэндвичница - вафельница (2 в 1) - это современное удобное бытовое устройство для быстрого и легкого приготовления горячих бутербродов, хрустящих тостов, сэндвичей с разнообразными начинками и Венских вафель.

Бутерброд - стандартный завтрак практически для каждого. Однообразие надоедает и в этом случае Вам поможет сэндвичница (бутербродница). Прибор может приготовить как классические горячие бутерброды, хрустящие тосты, закрытые бутерброды с начинкой, так и пирожки из слоеного и тонкого пресного теста. Бутерброды из сэндвичницы имеют особенный вкус, хрустящую корочку, а разнообразные начинки по Вашему вкусу сделают бутерброды любимым блюдом для всей семьи.

Пластина Вафли – позволит быстро и просто приготовить чудесные Венские вафли, которые могут стать десертом или заменить на завтрак обычные оладьи.

Основные характеристики и преимущества пользования сэндвичницей

Экономия времени – достаточно мощный прибор поможет быстро и просто приготовить завтрак.

Индикатор включения и готовности к работе покажет, когда прибор нагреется до оптимальной температуры. Не нужно постоянно проверять, достаточно ли горячи пластины для начала выпекания.

Съемные пластины расширяют возможности прибора и упрощают уход и очистку. Пластина для Сэндвичей может приготовить как классические горячие бутерброды, хрустящие тосты, закрытые бутерброды с начинкой, так и пирожки из слоеного и тонкого пресного теста. Пластина Венские вафли позволит получить вафли с ребристым рисунком. Хозяйки могут экспериментировать с тестом и готовить как обычные сладкие, так и соленые варианты вафель.

Антипригарное покрытие пластин предотвращает пригорание блюд и

облегчает очистку пластин.

Корпус из термостойкого материала бакелит обеспечит безопасность пользования и термоизоляцию.

Блокировка панелей (защелка) позволит избежать случайного открывания прибора.

Вертикальное хранение и отсек для сматывания шнура – сэкономят пространство Вашей кухни, упростят поиск места для хранения прибора.

Ножки с защитой от скольжения делают прибор более устойчивым и безопасным при использовании. При открывании нагретого прибора можно обжечься, если он будет скользить по поверхности стола.

Защита от перегрева – обеспечит автоматическое отключение прибора по достижении определенной температуры.

Сэндвичница 2 в 1 навсегда решит вопрос «Что приготовить на завтрак?» и удовлетворит вкус каждого члена семьи.

Сэндвичница - вафельница станет удачным выбором:

- Для гостеприимных хозяек и поклонников современной техники;
- Для деловых людей и тех, кто ценит своё время;
- Для офиса, кухни, дачи или комнаты в общежитии;
- Для семей с детьми – для быстрого приготовления вкусных завтраков;
- Отличная идея подарка друзьям и родственникам.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры / Модель	ST 7311
Энергопотребление	220 - 240 В, 50 Гц
Мощность	800 Вт
Время нагрева	4-8 мин
Время непрерывной работы	до 60 мин
Количество пластин	2 (сэндвич, вафли)
Антипригарное покрытие	да

1. Защита от перегрева.
2. Светодиодная индикация включения и готовности к работе.
3. Блокировка панелей и ручек защелкой.
4. Ножки с защитой от скольжения.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Количество
1	Сэндвичница	1 шт.
2	Пособие по эксплуатации	1 шт.
3	Гарантийный талон	1 шт.

4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данным пособием по эксплуатации. Неправильное использование прибора может привести к его поломке и нанести Вам вред. Используйте прибор только в соответствии с данным пособием по эксплуатации.
2. **Сэндвичница предназначена только для использования в бытовых (некоммерческих) условиях.**
3. Размещайте прибор на ровной стойкой негорючей поверхности в помещениях с достаточной вентиляцией. Для избегания возгорания не накрывайте прибор и не размещайте рядом легковоспламеняющимися предметами, шторам, рядом с газовыми плитами, обогревателями и т.д. Не ставьте прибор на горячие поверхности.
4. Запрещается использование прибора в помещениях с наличием легковоспламеняющихся веществ и испарениями.
5. Не используйте прибор вне закрытых помещений, на открытом воздухе. Защищайте его от высоких температур, прямых солнечных лучей и влажности.
6. Чтобы уменьшить риск и вероятность повреждений используйте розетку, рассчитанную на номинальный электрический ток не менее 10А. Не используйте удлинители-переноски.
7. Выключайте прибор из сети питания перед чисткой, а так же, если он не эксплуатируется долгое время.
8. Никогда не оставляйте включённую технику без присмотра и не позволяйте детям находиться поблизости, играть с ней. Не позволяйте детям играть с упаковочной пленкой, пакетами.
Есть опасность удушья.
9. Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, а так же детьми, без присмотра ответственного лица.
10. При выключении прибора не тяните за шнур питания, держитесь рукой за вилку.
11. Не используйте технику с повреждённым шнуром питания или другими повреждениями.
12. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с острыми кромками и горячими поверхностями.
13. Берегите прибор от воздействия воды. Не опускайте прибор и сетевой шнур в воду и другие жидкости. Если это произошло, **не трогайте его**, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь за помощью в ближайший сервисный центр.
14. Чтобы избежать поражения электрическим током, не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор, заменять шнур питания. Для ремонта обращайтесь в сервисный центр.
15. Для защиты техники, перед началом использования убедитесь, что между вилкой и розеткой создан плотный контакт.

16. Установка пластин должна производиться только при выключенном и охлажденном приборе.
17. Не прикасайтесь к горячим частям техники незащищенными руками.
18. Сразу же вынимайте приготовленные продукты.
19. Никогда не используйте острые предметы для вынимания приготовленных блюд, так как это может повредить антипригарное покрытие.

5. ОПИСАНИЕ



1. Индикатор включения в электросеть
2. Индикатор включения нагревательного элемента
3. Ручки
4. Защелка-фиксатор ручек
5. Размещение рабочих пластин (форм)
6. Фиксаторы пластин
7. Рабочие пластины для приготовления сэндвичей
8. Формы для выпекания вафель

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Освободите прибор от упаковочного материала и проверьте комплектность всех частей и аксессуаров.

2. Протрите поверхность прибора мягкой влажной тканью. Снимите установленные пластины нажатием фиксатора (6) и протрите их влажной тканью или губкой. После этого вытрите их насухо.

ВНИМАНИЕ! Не мойте прибор под проточной водой и не опускайте его в воду.

Некоторые части прибора были смазаны маслом, поэтому, при первом использовании возможно появление небольшого дыма, который вскорости прекратится.

3. Перед первым включением прибора проверьте соответствие электропитания Вашего прибора параметрам электросети.

4. Перед первым использованием нанесите на антипригарное покрытие пластин немного масла, удалите его излишки салфеткой, включите прибор на 5-10 минут для прогревания.

5. При приготовлении продуктов не используйте фольгу, бумажную упаковку, легковоспламеняющиеся материалы.

7.СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите рабочие пластины в корпус прибора. При этом должны сработать фиксаторы.

2. Включите прибор. Засветится индикатор включения в сеть и индикатор включения нагревательного элемента (индикатор готовности к работе).

3. Подождите, пока прибор прогреется. Индикатор готовности к работе отключится, что указывает на готовность прибора к использованию.

Внимание! Во время работы рабочие поверхности и корпус нагреваются, чтобы избежать ожогов, не прикасайтесь к горячим поверхностям незащищенными руками. Используйте термозащитные кухонные рукавицы.

4. Приготовление сэндвичей:

Положите на нижнюю рабочую поверхность кусок хлеба, на него выложите начинку, накройте вторым куском хлеба, осторожно закройте прибор.

Сожмите ручки (3) вместе и закройте защелку (4).

Готовьте сэндвичи 2-4 минуты. В зависимости от Ваших предпочтений, можно увеличить время приготовления и подождать следующего отключения индикатора (2) или подождать некоторое время.

Чтобы избежать ожогов, остерегайтесь выхода пара из зазоров между крышками, не подносите руки и не размещайте др. открытые части тела поблизости от краев крышек.

Когда сэндвичи будут готовы, нужно вытянуть вилку сетевого шнура из электрической розетки и открыть крышку прибора. Доставать готовые сэндвичи нужно с помощью деревянной или пластиковой лопатки. Для извлечения сэндвичей не используйте острые металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

□ Если устройство не используется, держите его отключенным и закрытым.

Полезные советы

- Для достижения лучших результатов используйте ломтики хлеба средней толщины. Время приготовления сэндвичей зависит от толщины ломтиков и сорта хлеба.
- Вы можете использовать хлеб из пшеничной или ржаной муки.
- Нарезайте хлеб ломтиками нужного размера.
- Чтобы получить яркую хрустящую корочку, смазывайте пластины или хлеб маслом. Для смазывания ломтиков хлеба используйте растительное масло, т.к. другие жиры быстро пригорают.
- Не накладывайте в сэндвичи слишком много начинки, иначе начинка будет вытекать.
- Не используйте начинку из овощей, которые вянут под действием высокой температуры (салат, огурец). Можно получить хороший результат, используя помидоры и лук.

5. Приготовление вафель:

- Установите в приспособление формы (8). Для этого совместите выступы на формах (8) с пазами на верхней и нижней крышках, нажмите на форму (8) до срабатывания фиксатора (6). Зафиксируйте другую форму (8).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом засветятся индикаторы (1, 2).
- При достижении заданной температуры индикатор (2) потухнет, теперь можно начинать выпекание вафель.
- Поднимите верхнюю крышку, взявшись за ручку (3).
- Осторожно налейте необходимое количество заранее приготовленного теста (см. рецепты) в нижнюю форму (8).
- Опустите верхнюю крышку и зажмите формы (8) для равномерного распределения теста, закройте защелку (4).

Внимание! При превышении необходимого количества теста, невозможно плотно сомкнуть крышки, в этом случае нужно удалить излишки теста.

• Чтобы избежать ожогов, остерегайтесь выхода пара из зазоров между крышками, не подносите руки и не размещайте др. открытые части тела поблизости от краев крышек.

• Во время работы индикатор (2) периодически включается и выключается, сигнализируя о том, что поддерживается необходимая температура форм (8).

• Приблизительно через 3-4 минуты проверьте готовность вафель, откройте защелку (4) и поднимите верхнюю крышку, держась за ручку (3). Остерегайтесь выхода пара. Если вафли не готовы, закройте вафельницу и подождите еще некоторое время.

• После того, как вафли приобрели золотистый цвет, аккуратно достаньте их, используя деревянную или пластиковую лопатку.

Внимание! Доставайте вафли сразу после их приготовления, т.к. во включенном устройстве они могут пригореть. **Примечание:** время приготовления вафель может меняться в зависимости от использованных ингредиентов.

• Не используйте острые или металлические предметы (ножи, лопатки и т.д.), чтобы достать вафли из форм (8), т.к. это может привести к повреждению антипригарного покрытия форм (8).

6 После завершения работы отключите приспособление от сети, для чего достаньте вилку из розетки. Оставьте прибор открытым и дайте ему остыть.

8.ОЧИСТКА И УХОД

1. **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой отключите прибор от сети питания и дайте ему полностью остыть, для чего рекомендуется открыть крышку.

2. Протрите поверхность корпуса и пластин влажной мягкой тканью и вытрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства

3. Не опускайте прибор в воду!

4. Смотайте шнур питания.

5. Храните прибор в сухом, прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

9.РЕЦЕПТЫ

Сэндвич с сыром и ветчиной

•2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,

•1 ломтик сыра,

•1 ломтик ветчины.

Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба (смазанным боком вниз), на хлеб положите ломтик сыра и ветчины, накройте вторым кусочком хлеба (смазанным боком вверх), осторожно закройте прибор и сомкните ручки (3) вместе, закройте защелку (4).

Быстрый сэндвич на завтрак

•2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба,

•половинка помидора (нарезать ломтиками),

•1 ломтик бекона.

Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба, ломтики помидора, бекона, накройте вторым ломтиком хлеба, осторожно закройте прибор и сомкните ручки (3) вместе, закройте защелку (4).

Сэндвич с беконом и фасолью (бобами)

- 2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 50 г нарезанного бекона,
- 50 г фасоли в томатном соусе.

Смешайте нарезанный бекон с фасолью, горчицей (по вкусу). Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба (смазанным боком вниз), нанесите на него полученную смесь, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно закройте прибор и сомкните ручки (3) вместе, закройте защелку (4).

Уэльский сэндвич с сыром

- 2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 50 г тертого сыра,
- четверть чайной ложки горчицы,
- соль,
- молотый черный перец.

Смешайте сыр с горчицей, добавьте соль и перец по вкусу. Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба (смазанным боком вниз), нанесите на хлеб полученную смесь, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно закройте прибор и сомкните ручки (3) вместе, закройте защелку (4).

Сэндвич с бананом

- 2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,
- четверть нарезанного банана,
- кусочек шоколада.

Положите на нижнюю антипригарную поверхность ломтик хлеба (смазанным боком вниз), положите шоколад, нарезанный банан, накройте вторым кусочком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно закройте прибор и сомкните ручки (3) вместе, закройте защелку (4).

Подавайте сэндвичи в горячем виде.

Классические вафли

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 1/2 л молока
- 500 г муки
- 150 г сливочного масла или маргарина
- 4 ст.л. сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя для теста

Отделите белки от желтков. Взбейте белки. Растопите сливочное масло или маргарин и немного остудите. В просеянную муку добавьте сахар, разрыхлитель, растопленное сливочное масло и перемешайте. Введите в тесто взбитые белки, затем, не прекращая помешивать, добавьте желтки. Выпекайте вафли на разогретых формах около 3 минут. При необходимости, увеличьте время выпекания.

Домашние вафли

Ингредиенты:

- 250 г сливочного масла или маргарина
- 250 г сахара
- 6 яиц
- 500 г муки
- Сода
- Цедра лимона
- Ванилин по вкусу
- Молоко

Сливочные вафли

Ингредиенты:

- 125 г сливочного масла или маргарина
 - 30 г сахара
 - 100 г муки
 - 4 яйца
- Ванилин по вкусу
- 4 ст. ложки сливок
 - Вода

Внимание: рецепты являются приблизительными, так как результат зависит от качества использованных продуктов, условий выпекания, опыта повара.

Производитель оставляет за собой право изменения комплектации, внешнего вида, технических параметров товара без предупреждения.

Сделано в КНР по заказу ТМ HAUSLICH.
Товар соответствует требованиям ГОСТ.

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕХНІКИ

Торгівельної марки



Термін гарантії

12 місяців

Виріб

Марка

Модель

Дата продажу

Продавець

М.П.

Споживач з умовами гарантійного обслуговування
техніки ознайомлений та згодний

Споживач (П.І.П)

Підпис споживача

**Гаряча лінія (097) 662-37-96
з 9.00 до 18.00 в буденні дні**

Важлива інформація!

При купівлі приладу вимагайте заповнення гарантійного талону! Для гарантійного ремонту потрібен оригінал цього талону, заповнений гарантійний талон разом з касовим або товарним чеком. Якщо ці вимоги не виконуються, претензії до якості товару не приймаються і ремонт не здійснюється. У разі появи несправності, негайно припиніть користування приладом та зверніться до продавця або в сервісний центр.

<http://www.hauslich.de/>

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №1

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №2

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ №3

УСЦ

УСЦ

УСЦ

Дата прийняття

Дата прийняття

Дата прийняття

Дата видачі

Дата видачі

Дата видачі

Підпис інженера

Підпис інженера

Підпис інженера

Підпис споживача

Підпис споживача

Підпис споживача

М.П.

М.П.

М.П.

1. Важлива інформація! Гарантійний термін на товари торгівельної марки **hAUSelich** починається з дати роздрібного продажу, та складає 12 місяців.
2. Гарантія дійсна виключно за наявності у власника виробу товарного чи касового чека та вірно і чітко заповненого гарантійного талона, з обов'язковим зазначенням наступної інформації:
 - моделі даного виробу;
 - дати продажу;
 - найменування торгівельної організації;
 - дати введення в експлуатацію (якщо виріб потребує введення в експлуатацію);
 - найменування, адреса та телефон організації, яка здійснювала введення в експлуатацію виробу;
 - прізвища, імені та особистого підпису покупця;
 - чіткого штампу торгівельної організації;
 - відмітки про проходження технічного обслуговування (якщо це передбачено інструкцією).
3. Вимоги споживачів до торгівельної організації, щодо якості техніки передбачені чинним законодавством України, мовлять про відповідну якість за винятком випадків аварійної мови.
4. Безкоштовне усунення недовліків проводиться тільки впродовж гарантійного терміну, вказаного в даному гарантійному талоні.
5. При виконанні гарантійних ремонтів, гарантійний термін обчислюється від дня звернення виробу в ремонті. Зазначений термін обчислюється від дня звернення споживача в письмовому вигляді з вимогою про усунення недовліків.
6. Усі прилади ремонтуються в умовах сервісного центру (окрім великогабаритних стаціонарно підключених чи незначними недовліками).
7. Якщо прилад потребує чищення механізмів та частин, заміни фільтрів, елементів живлення, ламп, налаштування чи іншого технічного обслуговування, що передбачено інструкцією - ця послуга не є гарантійним ремонтом та здійснюється сервісним центром за кошти споживача.

1. Гарантія не поширюється на прилади: з недовліками, що виникли внаслідок порушення технічних вимог та правил, обумовлених в інструкції з експлуатації, правил встановлення, користування, експлуатації, транспортування, зберігання, дії третіх осіб, попадання всередину чужорідних речовин або рідин, комах, гризунів, домашніх тварин, а також негативного впливу навколишнього середовища, зокрема дії нездоланної сили (пожежа, природна катастрофа тощо), нестабільності електромережі, які перевищують встановлені Державними стандартами України межі.
2. Гарантія не поширюється на прилади зі слідами стороннього втручання; зі слідами механічних пошкоджень зовні чи всередині приладу.
3. Гарантія не поширюється на аксесуари, витратні матеріали, частини оздоблення (корпуси, багарежки та регулятори, фільтри, пульти дистанційного керування), також частини приладів, які легко б'ються: скло, пластмаса, емаль тощо. А також на аксесуари, якщо їх заміна вимагає розбирання конструкції та не пов'язана з розбиранням виробу.
4. Гарантія не поширюється на прилад, якщо його введення в експлуатацію чи ремонт проводився не вповноваженою чи особою торгівельної організації.
5. Гарантія не поширюється на відпрацювання деталей та вузлів приладів, що підлягають механічному зносу (шпороподібний знос).
6. Гарантія не поширюється на прилади з недовліками, що виникли внаслідок використання неякісних витратних матеріалів, запасних частин, елементів живлення, носіїв інформації, фільтрів тощо.
7. Гарантія не поширюється на побутові прилади, які використовувались в професійних чи комерційних цілях.

УПОВНОВАЖЕНІ СЕРВІСНІ ЦЕНТРИ

1	Дніпро	вул. Шолохова, 7	АСЦ "Дніпро"	(097) 662-37-96
2	Житомир	вул. Львівська, 8		(0412) 47-15-68
3	м. Овруч (Житомир. обл.)	вул. 4ГОВДД, 1 (вул. Сабурова)	"Тандем-Сервіс"	(04148) 4-37-73, (067) 411-58-13
4	Запоріжжя	вул. Верхня, 6	"Техніка і Сервіс"	(061) 218-74-31
5	Київ	вул. Яптинська, 24/23	"Telcom"	(044) 576-46-16, (096) 872-13-68, (073) 415-71-78
6	Кривницький	вул. В. Чорновола, 1-в	"Європобухтехсервіс"	(0522) 27-28-40, (097) 543-10-13, (095) 309-44-40
7	Кременчук	вул. Академіка Маслова, 44 оф. 2	"Еко Сан"	(053) 663-91-92, (096) 446-71-06
8	Краматорськ	буль-р. Краматорський, 3	АСЦ "Елма Сервіс"	(0626) 48-85-97, (095) 700-95-88, (096) 325-58-38
9	Слав'янськ	вул. Свободи, 5	Тел. гарячої лінії 089-250-05-13	(06262) 2-86-20, (099) 513-77-26, (068) 672-88-05
10	Дружківка	вул. Ф. Енгельса, 120		(06267) 3-48-41, (099) 650-7-734
11	Львів	вул. Шараневича, 28	"Росімлекс"	(032) 239-55-77, 239-51-52
12	Маріуполь	пр. Металургів 227	"Реал-Сервіс"	(095) 028-26-28, (098) 312-26-28
13	Одеса	вул. Степова 23/25 (перехрестя Б.Хмельницького)	"Експрес-сервіс"	(048-2) 390-618, (094) 839-06-18
14	Полтава	вул. Героїв АТО, 120	«Тесла» ПП Шенегуха А.В.	(050) 013-72-17
15	Суми	вул. Петропавлівська, 86/1	ППКФ "Сервісцентр" ПП Грищенко	(0542) 66-03-00
16	Харків	вул. Тобольська, 69 оф. 2	"Діса-Сервіс"	(057) 343-96-06, (099) 347-39-39, (098) 647-39-39 (063) 475-39-39
17	Хмельницький	вул. Курчатова, 18	"Тритон побут сервіс"	(0382) 78-37-55, 78-37-73, (067) 381-06-58 (067) 334-25-76
18	Ужгород	вул. Легочкого 3, корп. 2	«Ремонт домашньої техніки» ПП Зверев	(0312) 65-42-66
19	Черкаси	вул. Прикордонника Лазаренка 26/2	«ОМКОМ - Сервіс»	(0472) 56-20-79 (094) 984-30-79 (099) 984-06-03
20	Чернівці	вул. Руська, 234 Г	ФОП Гринчук В.В.	(0372) 50-75-00, (099) 029-69-67

* При відсутності представництва сервісного центру у Вашому місті слід дзвонити в АСЦ м. Дніпро (гаряча лінія).