

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

SANDWICH MAKER BR2202
СЭНДВИЧНИЦА BR2202



СОДЕРЖАНИЕ

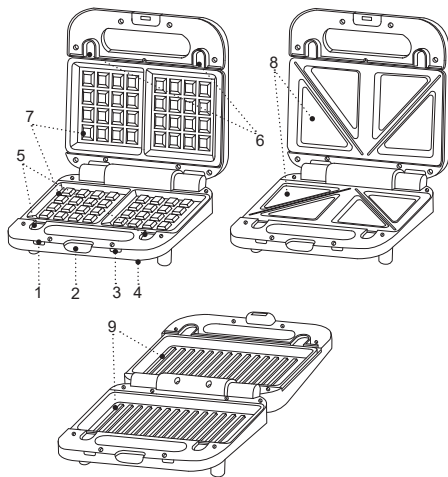
EN.....	3
DE.....	12
RU.....	23
KZ.....	34

SANDWICH MAKER BR2202

Use the sandwich maker for cooking hot sandwiches with various fillings, baking waffles, as a griddle plate or an open cooking unit.

DESCRIPTION

1. Power-on indicator «power»
2. Heating plates lock
3. Ready indicator «ready»
4. Handle
5. Lower frying plate locks
6. Upper frying plate locks
7. Frying plates for making sandwiches
8. Frying plates for making waffles
9. Grill plates



ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA, to install RCD, contact a specialist.

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Read the operation manual carefully before using the sandwich maker; after reading, keep it for future reference.

- Use the unit for its intended purpose only, as it is stated in this manual.
- Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Connect the power plug to the socket with reliable grounding contact. In case of short circuit the grounding reduces the risk of electric shock.
- Contact an electrical technician, if you are not sure that your sockets are installed properly and grounded.
- Do not connect the unit to external timers or remote control mains sockets.
- To avoid fire, do not use adapters for plugging the w in.
- Install and use the sandwich maker on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Use the unit in a well-ventilated room, for normal air

circulation the free space around the sandwich maker should be at least 10-15 cm on each side.

- During the sandwich maker operation do not allow the unit body to come in contact with curtains, wall coverings, clothing, kitchen towels or other flammable materials.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Protect the sandwich maker from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the sandwich maker in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Do not use the sandwich maker in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the sandwich maker is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. The unit body heats up strongly during operation, be careful and do not touch its hot surfaces.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- Do not move the sandwich maker when it is hot; wait

until it cools down completely.

- Do not switch the sandwich maker on without products.
- Do not use the for sandwich maker cooking frozen food, defrost frozen food before cooking.
- Beware of steam output from the gaps between the operating surfaces, do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates.
- Take sandwiches, waffles or meat products out right after cooking; keeping products in the operating unit for a long time can cause their ignition.
- Never use metal objects to take the cooked food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates; use the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the sandwich maker, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

ATTENTION! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the operating surface, the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- From time to time check the power cord integrity.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for 3 hours before using.

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that specified specifications of power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When the unit is used in the mains with 60 Hz frequency, it does not need any additional settings.
- Clean the unit body surface and the frying plates (5) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.
- Install and use the unit on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Use the unit in a well-ventilated room, for normal air circulation the free space around the sandwich maker

should be at least 10-15 cm on each side.

- Take the handle (1), lift the lock (2) and open the sandwich maker.
- Simultaneously press the locks (5) and remove the lower frying plate, then remove the upper frying plate in the similar manner by pressing the locks (6).
- Wash all the frying plates (7, 8, 9) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Install the required frying plates (7, 8 or 9), to do this insert the bottom part of the plate first and then press on the upper part of the plate until the lock (2) clicking. Make sure that the frying plates (7, 8 or 9) are fixed properly.
- Before the first use smear some vegetable oil over the frying plates (7, 8, 9).
- Close the sandwich maker and insert the power cord plug into the mains socket, the indicators (1) «power» will light up.
- When the indicator (3) «ready» lights up, unplug the sandwich maker and wait until it cools down completely.
- Take the handle (4), press the lock (2) button and open the sandwich maker. Remove the remaining oil from the frying plates (7, 8, 9) with a paper towel or a clean cloth.

Notes:

- when you switch the unit on for the first time, some smoke or foreign odor may appear. It is normal

and not covered by warranty.

- the foreign odor can change the taste of the first cooked products that you made, so it is not recommended to eat them.

MAKING SANDWICHES

Sandwich making recommendations.

- Use medium slices of white or wholerye bread.
- The bread slices should match the size of the operating surface of the sandwich maker.
- It is recommended to grease the slices of bread with vegetable oil, lightly brush the slice of bread with butter for a crisp crust. You can use vegetable oil with various spices or aromatic herbs.
- Check the amount of filling, if there is a lot of filling, it may leak out during cooking. Use cooked meat or fish or tinned fish for the filling. You can add some mayonnaise or tomato sauce to make the filling juicier.
- Use only preliminary cooked meat or fish, because the sandwich maker does not cook the filling but only heats it up.
- For sweet sandwiches, you can use jam, marmalade or confiture for the filling.
- It is not recommended to use cucumbers or lettuce for the filling, as the cucumber slices or lettuce wither when making sandwiches, limit the amount of vegetables with a lot of moisture, such as tomatoes

or fresh mushrooms, when moisture is released, a slice of bread can turn mushy.

- Install the sandwich maker correctly.
- Install the frying plates for making sandwiches (7).
- Insert the power cord plug into the mains socket, the indicators (1) «power» will light up.

Notes:

- the indicator (1) «power» will be glowing all the time while the unit is plugged in;
- the indicator (3) «ready» will periodically switch on and off during the sandwich maker operation indicating the thermostat operation.
- When the indicator (3) «ready» lights up, take the handle (4), press on the lock (2), open the sandwich maker and put a slice of bread on the lower frying plate (7). Put the filling on the bread, cover with the second slice and carefully close the sandwich maker, press together the handles (4), the lock (2) will click.
- The cooking time of sandwiches is 6-8 minutes, the readiness of the sandwiches depends on your taste, you can choose the cooking time as you like.
- After making sandwiches unplug the unit, lift the lock (2) and open the sandwich maker.
- Take out the ready sandwiches with a plastic or wooden spatula. Do not use sharp metal objects to avoid damaging the non-stick coating of the heating surfaces (7).

ATTENTION!

Beware of steam output from the gaps between the operating surfaces (7), do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates. Do not touch the unit body during its operation, to open the sandwich maker take the handle (1).

- After you finish making sandwiches unplug the unit and leave it open to cool down.
- Keep the unit closed if you are not using it.

MAKING WAFFLES

- Make the batter.
- Install the waffle maker correctly.
- Install the frying plates for making waffles (8).
- Insert the power cord plug into the mains socket, the indicators (1) will light up.

Notes:

- the indicator (1) «power» will be glowing all the time while the unit is plugged in;
- the indicator (3) «ready» will periodically switch on and off during the waffle maker operation indicating the thermostat operation.
- When the indicator (3) «ready» goes out, take the handle (1), press the button (2), open the waffle maker, pour a small amount of dough into each half of the frying plate (8).

- Press the frying plates (8) together until the lock clicking.
- Bake waffles for 3-5 minutes (the baking time depends on the dough recipe, select it experimentally).
- After making the waffles open the waffle maker: - take the handle (4), press the button (2) and remove the waffles with a wooden or plastic spatula. Do not use metal objects, such as knives, forks etc., to avoid damaging the coating of the frying plates (8).
- To continue baking waffles, immediately pour the next portion of dough on the frying plates (8).

ATTENTION!

Beware of steam output from the gaps between the operating surfaces (8), do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates. Do not touch the unit body during its operation, to open the waffle maker take the handle (4).

- After you finish making waffles unplug the unit and leave it open to cool down.
- When the waffle maker has completely cooled down, wipe the frying plates (8) with a damp cloth, and then wipe dry.

Exemplary recipes of waffle dough**Sweet waffles**

- 2 cups of flour
- 2 eggs
- 0.5 cup of sugar
- 0.5 cup of sour cream
- salt and baking soda, on the tip of a teaspoon
- milk

Whip the eggs with sugar and salt. Mix the flour with baking soda, add the sour cream. Mix all ingredients adding milk to the consistency of sour cream.

Cream waffles

- 200 g of flour
- 250 ml of cold milk
- 6 egg yolks
- 200 g of melted butter
- 1-2 sachets of vanilla sugar
- 2 teaspoons of baking powder
- salt on the tip of a teaspoon
- 12 well-whipped egg whites

Whip the yolks with cold milk. Slowly add flour and baking powder, then add butter, vanilla sugar and salt, and then add whipped egg whites.

Belgian waffles

- 250 g of flour
- 250 ml of milk
- 100 g of melted butter
- 1-3 sachets of vanilla sugar
- 3 eggs, separate the yolks from the egg whites

- salt on the tip of a teaspoon

Mix the flour with vanilla sugar. Add some milk and mix thoroughly. Add the yolks and remaining milk. Mix thoroughly to homogeneous dough. Add butter and carefully mix in the whipped whites.

You can decorate the ready waffles with powdered sugar.

FOOD COOKING WITH THE GRILL

ATTENTION! Beware of steam output from the gaps between the operating surfaces (9), do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates (4).

- Do not use the grill for cooking frozen food.
- Do not cook meat with large bones.
- Frying time depends on the products used.
- Install the grill plates (9) before you start cooking.
- Do not open the grill after switching it on, the frying plates (9) heat up faster and more even in the closed position.
- Before eating make sure that the food is cooked through.
- Take the products out of the press grill right after cooking; keeping products in the operating grill for a long time can cause their ignition.
- Never use metal objects to take the cooked food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates (9); use the kitchen tools intended

for non-stick surfaces.

- Prepare the necessary products.
- Insert the power plug into the mains socket, the grill will switch on and the indicator (1) will light up.
- Wait until the pans (9) are hot, and the indicator (3) lights up.

Notes:

- the indicator (1) «power» will be glowing all the time while the unit is plugged in;
- the indicator (3) «ready» will periodically switch on and off during the sandwich maker operation indicating the thermostat operation.
- Take the handle (4), press on the lock (2) and open the sandwich maker.
- Carefully put the products on the lower frying plate, avoid burns by possible splashes of juice or fat dripping from the products.
- Take the handle (4) and lower the upper frying plate on the products.
- After you finish cooking, take the handle (4) and lift the upper frying plate.
- Put the prepared products into an appropriate dish; use wooden or heat-resistant plastic kitchen tools to remove the products.
- To switch the sandwich maker off, unplug it.

Using a sandwich maker as a frying surface.

- You can use the sandwich maker as an open frying surface.

- Before inserting the plug of the power cord into the socket, open the sandwich maker by holding the handle (4), pressing the lock (2) and fully open the sandwich maker.
- Plug the power cord into an electrical outlet and the «power»indicator (1) will light up.
- Wait for the work surfaces to heat up (9), and the «ready»indicator (3) will light up.
- Carefully place the products on the work surfaces (9), beware of burns caused by possible splashes of fat or juice released by the products.
- Transfer the cooked food to a suitable dish, using wooden or heat-resistant plastic kitchen accessories.
- To turn off the sandwich maker, unplug the power cord from the electrical outlet.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning unplug the unit and leave it open to cool down.
- Clean the frying plates (7, 8 or 9) from the remaining dough, wipe the frying plates (7, 8 or 9) with a damp cloth. Oil the burnt dough and leave for 5 minutes, then clean it with a damp cloth.
- Regularly remove and wash all the frying plates (7, 8 or 9) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Wipe the sandwich maker body with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.

- Do not use metal brushes, abrasives, or solvents to clean the sandwich maker, as they may damage the frying plates (5) or the outer surface of the sandwich maker body.

Attention! To avoid electric shock do not immerse the sandwich maker, the power cord or the plug into water or other liquids.

STORAGE

- Clean the sandwich maker before taking it away for long storage.
- Keep the unit closed if you are not using it.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

Sandwich maker: 1 pc.

Frying plates for making sandwiches: - 2 pc.

Frying plates for making waffles: - 2 pc.

Grill plates: - 2 pc.

Instruction: 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50/60 Hz
- Rated input power: 750 W

RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

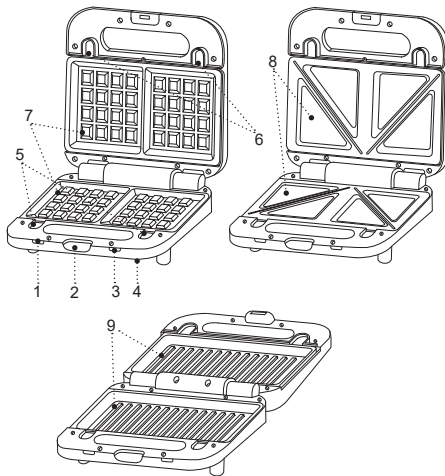
In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

SANDWICHGERÄT BR2202

Verwenden Sie das Sandwichgerät zum Zubereiten von heißen Sandwiches mit verschiedenen Füllungen, Waffelbacken sowie als Kontaktgrill oder offene Bratplatte.

BESCHREIBUNG

1. Betriebskontrolleuchte „power“
2. Arbeitsflächenverriegelung
3. Bereitschaftsanzeige „ready“
4. Griff
5. Verriegelungen der unteren Arbeitsfläche
6. Verriegelungen der oberen Arbeitsfläche
7. Sandwichplatten
8. Waffelplatten
9. Grillplatten



ACHTUNG!

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen; wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANLEITUNG

Bevor Sie das Sandwichgerät benutzen, lesen Sie zuerst die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.

- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung.
- Missbrauch des Geräts kann zu seiner Störung führen, den Benutzer oder sein Eigentum beschädigen und ist kein Garantiefall.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Bezeichnungszettel angegebene Betriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit einem zuverlässigen Erdungskontakt. Bei einem Kurzschluss verringert die Erdung das Stromschlagrisiko.
- Wenden Sie sich an einen Elektriker, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Steckdosen richtig installiert und geerdet sind.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Sandwichgerät ans Stromnetz, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät an keine externen Schaltuhren oder elektrischen Steckdosen mit Fernbedienung an.
- Stellen und benutzen Sie den Sandwichgerät

auf einer ebenen, trockenen, standfesten und hitzebeständigen Oberfläche mit immer freiem Zugang zur Steckdose auf.

- Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, für eine normale Luftzirkulation soll der Freiraum um das Sandwichgerät auf jeder Seite mindestens 10-15 cm betragen.
- Wenn Sie das Sandwichgerät betreiben, soll das Gerätegehäuse mit keinen Vorhängen, Wandbeschichtungen, Kleidung, Küchentüchern oder anderen leichtentzündbaren Materialien in Berührung kommen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht empfohlen, das Gerät bei Gewitter zu benutzen.
- Schützen Sie den Sandwichgerät vor Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einwirkungen.
- Lassen Sie das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Heizgeräten, Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.
- Es ist verboten, den Sandwichgerät an den Orten, wo Sprays verwendet werden, sowie in der Nähe von leichtentzündbaren Flüssigkeiten, zu benutzen.
- Benutzen Sie den Sandwichgerät in der Nähe von Spülbecken, in Badezimmern und neben den

Wasserbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern nicht.

- Falls der Sandwichgerät ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus. Wenden Sie sich an einen Kundendienst, um das Gerät prüfen oder reparieren zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Stellen Sie das heiße Sandwichgerät nicht um, warten Sie ab, bis es vollständig abkühlt.
- Schalten Sie das Sandwichgerät ohne Nahrungsmittel nicht ein.
- Während des Betriebs erhitzt sich das Gerätegehäuse stark, Seien Sie vorsichtig und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Hüten Sie sich vor dem Dampfaustritt aus dem Zwischenraum der Arbeitsflächen, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile vom Zwischenraum der Arbeitsflächen fern.
- Nehmen Sie Sandwiches, Waffeln oder Fleischprodukte nach der Zubereitung sofort heraus; wenn Produkte im eingeschalteten Gerät lang bleiben, können sie sich entzünden.
- Es ist verboten, die zubereiteten Lebensmittel mit Metallgegenständen, die die Antihafbeschichtung der Arbeitsflächen beschädigen können, herauszunehmen; verwenden Sie das

Küchenzubehör für die Antihafoberflächen.

- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz unbedingt ab. Wenn Sie den Sandwichgerät vom Stromnetz abtrennen, halten Sie den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Steckdose vorsichtig heraus; ziehen Sie das Netzkabel nicht, da es zu seiner Beschädigung und einem Kurzschluss führen kann.
- Berühren Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

ACHTUNG!

Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Lassen Sie Kinder die Arbeitsfläche, das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während des Gerätebetriebs in der Nähe aufhalten.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen

den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.

- Dieses Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Nutzung des Geräts nicht bekommen haben.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels von Zeit zu Zeit.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie es vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM

HAUSHALT GEEIGNET, ES IST VERBOTEN, DAS GERÄT ZU HANDELS- ODER LABORZWECKEN ZU BENUTZEN.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Packen Sie das Gerät aus und warten Sie 3 Stunden, bevor Sie es bei einer negativen Temperatur transportieren oder bewahren.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen durch.
- Prüfen Sie die Komplettheit.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.
- Vergewissern Sie sich, dass die angegebenen Parameter der Geräteversorgungsspannung und die Stromnetzparameter übereinstimmen. Beim 60-Hz-Stromnetz-Gerätebetrieb sind keine zusätzlichen Maßnahmen erforderlich.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse und die Arbeitsflächen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach wischen Sie sie trocknen.
- Stellen und benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen, standfesten und hitzebeständigen Oberfläche mit immer freiem

Zugang zu einer Steckdose.

- Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, für eine normale Luftzirkulation soll der Freiraum ums Sandwichgerät mindestens 10-15 cm auf jeder Seite betragen.
- Fassen Sie den Griff (4), drücken Sie die Verriegelung (2) und öffnen Sie das Sandwich-Gerät.
- Drücken Sie die Verriegelungen (5) gleichzeitig und entfernen Sie die untere Arbeitsfläche, entfernen Sie ebenfalls die obere Arbeitsfläche, indem Sie die Verriegelungen (6) drücken.
- Waschen Sie alle Arbeitsflächen (7, 8, 9) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und trocken Sie sie ab.
- Stellen Sie erforderliche Arbeitsflächen (7, 8 oder 9) auf, setzen Sie zuerst den Unterteil der Arbeitsfläche ein, dann drücken Sie den Oberteil der Arbeitsfläche, bis die Verriegelung (2) einrastet; vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsflächen (7, 8 oder 9) sicher befestigt sind.
- Vor dem ersten Gerätenutzung ist es empfohlen, die Arbeitsflächen (7, 8 oder 9) mit etwas Pflanzenöl einzuschmieren.
- Machen Sie das Sandwichgerät zu und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchten die Anzeigen (1) «power».
- Wenn die Anzeige (3) «ready» leuchtet, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und warten Sie ab, bis das Sandwichgerät vollständig

abkühlt.

- Fassen Sie den Griff (4) an, drücken Sie die Verriegelungstaste, machen Sie das Sandwichgerät auf, entfernen Sie das Restpflanzöl von den Arbeitsflächen (7, 8 oder 9) mit einem Papiertuch oder einem sauberen Stoff.

Anmerkungen:

- wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, ist eine geringe Menge Rauch und Fremdgeruch zulässig, es ist normal und ist kein Garantiefall.
- ein Fremdgeruch kann den Geschmack der ersten zubereiteten Produkte verändern, daher werden die ersten zubereiteten Produkte zu keinem Verzehr empfohlen.

SANDWICHZUBEREITUNG

SANDWICHZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

- Verwenden Sie mitteldicke Brotscheiben aus Weizen- oder Roggenmehl.
- Die Brotscheiben müssen der Arbeitsfläche des Sandwichgeräts nach der Größe entsprechen.
- Es ist empfohlen, die Brotscheiben mit Pflanzenöl zu schmieren und mit Butter für eine Knusperkruste leicht zu bestreichen. Sie können Pflanzenöl mit verschiedenen Gewürzen, Aromakräutern oder anderen Spezereien verwenden.
- Achten Sie auf die Füllmenge, bei Überschuss

kann die Füllung während der Sandwichzubereitung ausfließen. Verwenden Sie fertiges Fleisch, Fisch und Fischkonserven als Füllung. Für eine saftige Füllung können Sie eine kleine Menge Mayonnaise oder Tomatensoße hinzufügen.

- Verwenden Sie nur vorgegartes Fleisch oder Fisch - das Sandwichgerät bereitet die Füllung nicht zu, sondern erwärmt sie nur.
- Für süße Sandwiches verwenden Sie Marmelade, Jam oder Konfitüre als Füllung.
- Es ist nicht empfohlen, Gurken- oder Salatfüllung zu verwenden, Gurkenscheiben oder Salatblätter verdorren bei der Sandwichzubereitung, begrenzen Sie die Menge viel feuchtes Gemüse, wie z. B. Tomaten oder frischen Pilzen, beim Ausfeuchten kann eine Brötscheibe einfach aufweichen.
- Stellen Sie das Sandwichgerät richtig auf.
- Stellen Sie die Sandwichplatten (7) auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchten die Anzeigen (1) «power».

Anmerkungen:

- die Leuchte (1) «power» leuchtet konstant, solange der Netzstecker in der Steckdose bleibt;
- während des Sandwichgerätsbetriebs schaltet sich die Anzeige (3) «ready» regelmäßig ein und aus und signalisiert den Thermostatbetrieb.
- Wenn die «ready»-Anzeige (3) leuchtet, fassen Sie den Griff (4) an, drücken Sie die Verriegelung (2) an,

machen Sie das Sandwichgerät auf, legen Sie eine Brötscheibe auf die untere Arbeitsfläche (7), legen Sie die Füllung darauf, bedecken Sie sie mit der zweiten Brötscheibe, machen Sie das Sandwichgerät vorsichtig zu, drücken Sie die Griffe (4) zusammen, dabei rastet die Verriegelung (2) ein.

- Die Sandwichzubereitungszeit beträgt 6 bis 8 Minuten; die Sandwichgarfertigkeit hängt von Ihrem Geschmack ab, Sie können die Garzeit nach Ihren Wünschen wählen.
- Nach der Sandwichzubereitung ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, heben Sie die Verriegelung (2) an und machen Sie das Sandwichgerät auf.
- Nehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Plastik- oder Holzspatel heraus. Es ist verboten, scharfe Metallgegenstände zu verwenden, um die Antihafbeschichtung der Arbeitsflächen (7) nicht zu beschädigen.

ACHTUNG! Hüten Sie sich vor dem Dampfaustritt aus dem Zwischenraum der Arbeitsflächen (7), halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile vom Arbeitsflächenzwischenraum fern. Berühren Sie das Gerätegehäuse während des Betriebs nicht, fassen Sie den Griff (4) an, um das Sandwichgerät aufzumachen.

- Nach der Sandwichzubereitung ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen

Sie das Gerät offen abkühlen.

- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, lagern Sie es geschlossen.

WAFFELZUBEREITUNG

- Bereiten Sie den Teig vor.
- Stellen Sie das Waffeleisen richtig auf.
- Stellen Sie die Waffelplatten (8) auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei leuchten die Anzeigen (1) «power».

Anmerkungen:

- die Leuchte (1) «power» leuchtet konstant, solange der Netzstecker in der Steckdose bleibt;
- während des Waffeleisenbetriebs schaltet sich die Anzeige (3) «ready» regelmäßig ein und aus und signalisiert den Thermostatbetrieb.
- Wenn die Anzeige (3) erlischt, fassen Sie den Griff (1) an, drücken Sie die Taste (2), machen Sie das Waffeleisen auf und gießen Sie eine kleine Menge Teig in jede Hälfte der Arbeitsfläche (8).
- Drücken Sie die Arbeitsflächen (8) zusammen, bis die Verriegelung einrastet.
- Backen Sie Waffeln 3-5 Minuten (die Waffelbackzeit hängt vom Teigrezept ab und wird versuchsweise gewählt).
- Machen Sie das Waffeleisen nach der Waffelzubereitung auf: - fassen Sie den Griff (4) an, drücken Sie die Taste (2) und nehmen Sie Waffeln

mit einem - Kunststoff- oder Holzschaukel heraus.

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, Messer, Gabel usw., um die Beschichtung der Arbeitsflächen (8) nicht zu beschädigen.

- Um das Waffelbacken fortzusetzen, gießen Sie die nächste Teigportion auf die Arbeitsflächen sofort (7) auf.

ACHTUNG! Hüten Sie sich vor dem Dampfaustritt aus dem Zwischenraum der Arbeitsflächen (8), halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile vom Arbeitsflächenzwischenraum fern. Berühren Sie das Gerätegehäuse während des Betriebs nicht, fassen Sie den Griff (4) an, um das Waffeleisen aufzumachen.

- Nach dem Waffelbacken ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie das Gerät offen abkühlen.
- Wenn das Waffeleisen vollständig abkühlt, wischen Sie die Arbeitsflächen (8) mit einem feuchten Tuch, danach trocken Sie sie ab.

Beispiele der Waffelteigrezepte

Süße Waffeln

- 2 Becher Mehl
- 2 Eier
- 0,5 Becher Zucker
- 0,5 Becher saure Sahne

- Salz und Speisesoda, auf der Spitze eines Teelöffels
- Milch

Schlagen Sie Eier mit Zucker und Salz. Mischen Sie Mehl mit Soda und fügen Sie saure Sahne hinzu. Mischen Sie alle Zutaten, fügen Sie Milch hinzu und bringen Sie die Mischung auf die Konsistenz von dicker Sahne.

Milchbutterwaffeln

- 200 g Mehl
- 250 ml kalte Milch
- 6 Eigelb
- 200 g flüssige Butter
- 1-2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- Salz auf der Spitze eines Teelöffels
- 12 gut geschlagene Eiweiß

Schlagen Sie Eigelb mit kalter Milch. Schütten Sie Mehl und Backpulver langsam ein, fügen Sie Butter, Vanillezucker und Salz hinzu und dann geben Sie geschlagenes Eiweiß zu.

Belgische Waffeln

- 250 g Mehl
- 250 ml Milch
- 100 g flüssige Butter
- 1-3 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier, Eigelb von Eiweiß trennen

- Salz auf der Spitze eines Teelöffels

Mischen Sie Mehl mit Vanillezucker. Fügen Sie eine kleine Menge Milch hinzu und rühren Sie gründlich. Fügen Sie Eigelb und Restmilch hinzu. Rühren Sie bis zu einem gleichmäßigen Teig. Fügen Sie flüssige Butter hinzu und mischen Sie geschlagenes Eiweiß vorsichtig bei.

Zubereitete Waffeln können mit Puderzucker dekoriert werden.

GRILLEN

ACHTUNG! Hüten Sie sich vor dem Dampfaustritt aus dem Arbeitsflächenzwischenraum, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile vom Arbeitsflächenzwischenraum fern (4).

- Benutzen Sie den Grill zum Garen von gefrorenen Lebensmitteln nicht.
- Grillen Sie keine Fleischstücke an großen Knochen.
- Die Grillzeit hängt von den benutzten Lebensmitteln ab.
- Stellen Sie die Grillplatten (9) vor der Zubereitung auf.
- Machen Sie den Grill nach dem Einschalten nicht auf, im geschlossenen Zustand erwärmen sich die Arbeitsflächen (9) schneller und gleichmäßiger.
- Vergewissern Sie sich vor dem Essen, dass die

Lebensmittel durchgegrillt sind.

- Nach der Zubereitung nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Grill sofort heraus, ihr längeres Bleiben im eingeschalteten Grill kann zu ihrer Entzündung führen.
- Es ist verboten, gegrillte Lebensmittel mit den Metallgegenständen, die die Antihafbeschichtung der Arbeitsflächen (9) beschädigen können, herauszunehmen; verwenden Sie das Küchenzubehör für antihafbeschichtete Oberflächen
- Bereiten Sie die erforderlichen Lebensmittel vor.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei schaltet sich der Grill ein, und die Kontrollleuchte (2) leuchtet.
- Warten Sie, bis die Arbeitsflächen (9) erhitzt sind, die «ready» - Anzeige (3) leuchtet»

Anmerkungen:

- die „power“-Kontrollleuchte (1) leuchtet konstant, solange der Netzstecker in eine Steckdose eingesteckt ist;
- während des Sandwichgerätebetriebs schaltet sich die „ready“-Anzeige (3) periodisch ein und aus und signalisiert den Thermostatbetrieb.
- Fassen Sie den Griff (3) an und machen Sie den Grill auf.
- Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Arbeitsfläche vorsichtig aus, hüten Sie sich vor

den Verbrennungen durch mögliche Saft- oder Fettspritzer.

- Halten Sie den Griff (3) und lassen Sie die obere Arbeitsfläche auf die Lebensmittel herunter.
- Nachdem die Lebensmittel fertig gegrillt sind, fassen Sie den Griff (3) an und heben Sie die obere Arbeitsfläche auf.
- Legen Sie die zubereiteten Lebensmittel mit hitzebeständigem Holz- oder Kunststoffküchenzubehör in ein geeignetes Geschirr um.
- Um den Grill auszuschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.

Verwendung eines Sandwiches als hitzeplatte.

- Sie können die Sandwichplatte als offene Bratfläche verwenden.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, öffnen Sie die Sandwichplatte, greifen Sie dazu den Griff (4), drücken Sie die Verriegelung (2) und öffnen Sie die Sandwichplatte vollständig.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine Steckdose, und die Power-Anzeige (1) leuchtet auf. Warten Sie, bis die Arbeitsflächen (9) erhitzt sind, die «ready» - Anzeige (3) leuchtet.
- Legen Sie die Produkte vorsichtig auf die Arbeitsflächen (9) und achten Sie auf Verbrennungen durch eventuelle Spritzer Fett oder Saft, die durch die Produkte freigesetzt werden.

- Übertragen Sie die gekochten Lebensmittel mit Holz- oder hitzebeständigem Kunststoff-Küchenzubehör in ein geeignetes Geschirr.
- Um das Sandwich-Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose vor der Reinigung heraus und lassen Sie das Gerät offen abkühlen.
- Reinigen Sie die Arbeitsflächen (7, 8 oder 9) vom Restteig und wischen Sie die Arbeitsflächen (7, 8 oder 9) mit einem feuchten Tuch ab. Den verbrannten Teig schmieren Sie mit etwas Pflanzenöl ein und entfernen Sie ihn nach 5 Minuten mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen und waschen Sie die Arbeitsflächen (7, 8 oder 9) regelmäßig mit einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und dann trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Sandwichgerätgehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch, danach wischen Sie es trocken.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Sandwichgeräts keine Metallwaschlappen, Scheuer- oder Lösungsmittel, da diese die Arbeitsflächen (7, 8 oder 9) oder die Außenfläche des Sandwichgerätgehäuses beschädigen können.

Achtung! Tauchen Sie das Sandwichgerät, das Netzkabel und den Netzstecker in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein, um einen Stromschlag zu vermeiden.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Sandwichgerät zur Aufbewahrung wegnehmen, reinigen Sie das Gerät.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, lagern Sie es geschlossen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

LIEFERUMFANG

Sandwichgerät: 1 Stk.

Sandwichplatten: – 2 Stk.

Waffelplatten: – 2 Stk.

Grillplatten: – 2 Stk.

Bedienungsanleitung: 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50/60 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 450 W

ENTSORGUNG

Um mögliches Schaden für die Umwelt oder



die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, entsorgen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert)

nach Beendigung ihrer Nutzungsdauer zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht, sondern geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Verwertung über.

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu verwerten.

Mehrere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Design, die Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussenden technischen Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre

Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.

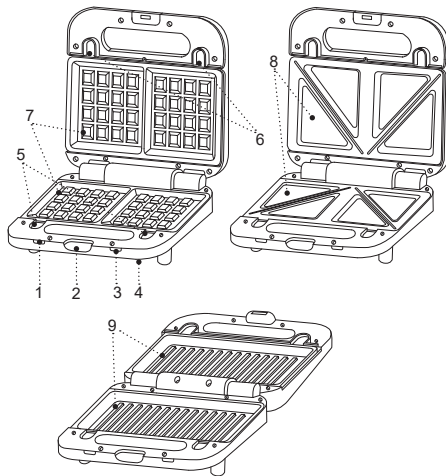
Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.

СЭНДВИЧНИЦА BR2202

Используйте сэндвичницу для приготовления горячих бутербродов с различными начинками, выпечки вафель, контактного гриля или открытой жарочной поверхности.

ОПИСАНИЕ

1. Индикатор включения в сеть «power»
2. Фиксатор рабочих поверхностей
3. Индикатор готовности «ready»
4. Ручка
5. Фиксаторы нижней рабочей поверхности
6. Фиксаторы верхней рабочей поверхности
7. Рабочие поверхности для приготовления сэндвичей
8. Рабочие поверхности для выпечки вафель
9. Рабочие поверхности «гриль»



ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием сэндвичницы внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.

- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилку шнура питания вставляйте в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления. При коротком замыкании, заземление снижает риск поражения электрическим током.
- Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки правильно установлены и заземлены.
- Во избежание риска возникновения пожара запрещается использовать «переходники» при подключении устройства к электрической розетке.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Устанавливайте и используйте устройство на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, для нормальной циркуляции воздуха свободное пространство вокруг сэндвичницы должно быть не менее 10-15 см с каждой стороны.
- Во время работы сэндвичницы не допускайте контакта корпуса устройства со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами или другими легковоспламеняющимися материалами.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте сэндвичницу от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать сэндвичницу в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.

- Не используйте сэндвичницу вблизи от кухонной раковины, в ваннных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра и ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Не перемещайте горячую сэндвичницу, дождитесь полного её остывания.
- Запрещается включать устройство, если в сэндвичнице нет продуктов.
- Во время работы корпус устройства сильно нагревается, соблюдайте осторожность и не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями.
- Вынимайте сэндвичи, вафли или мясные продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном устройстве может произойти их возгорание.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей, используйте кухонные аксессуары,

предназначенные для антипригарных поверхностей.

- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении сэндвичницы от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур сэндвичницы от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.
Опасность удушья!

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к рабочей поверхности, к корпусу устройства, к шнуру пита-

- ния или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
 - Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
 - Периодически проверяйте целостность шнура питания.
 - При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 - Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
 - Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.

- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре, распакуйте его и подождите 3 часа перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в электрическую сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никаких дополнительных действий не требуется.
- Протрите поверхность корпуса устройства слегка

- влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Устанавливайте и используйте устройство на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, для нормальной циркуляции воздуха свободное пространство вокруг сэндвичницы должно быть не менее 10-15 см с каждой стороны.
- Возьмитесь за ручку (4), нажмите на фиксатор (2) и раскройте сэндвичницу.
- Одновременно нажмите на фиксаторы (5) и снимите нижнюю рабочую поверхность, аналогично снимите верхнюю рабочую поверхность, нажав на фиксаторы (6).
- Промойте все рабочие поверхности (7, 8, 9) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите необходимые рабочие поверхности (7, 8 или 9), для этого вставьте сначала нижнюю часть рабочей поверхности, после этого нажмите на верхнюю часть рабочей поверхности до срабатывания фиксатора (2), убедитесь в надёжной фиксации рабочих поверхностей (7, 8 или 9).
- Перед первым использованием устройства рекомендуется смазать рабочие поверхности (7, 8 или 9) небольшим количеством растительного масла.

- Закройте сэндвичницу и вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорятся индикатор (1) «power».
- Когда загорится индикатор (3) «ready», выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дождитесь полного остывания сэндвичницы.
- Возьмитесь за ручку (4), нажмите на фиксатор (2) раскройте сэндвичницу бумажной салфеткой или чистой тканью, удалите остатки растительного масла с рабочих поверхностей (7, 8 или 9).

Примечания:

- при первом включении устройства допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха, это нормальное явление и не является гарантийным случаем;
- посторонний запах может изменить вкус первых приготовленных продуктов, поэтому первые приготовленные продукты не рекомендуется употреблять в пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЭНДВИЧЕЙ

Рекомендации по приготовлению сэндвичей.

- Используйте ломтики хлеба средней толщины из пшеничной или ржаной муки.
- Ломтики хлеба должны соответствовать размеру рабочей поверхности сэндвичницы.
- Рекомендуется смазывать ломтики хлеба растительным маслом, слегка смажьте ломтик хлеба

маслом для получения хрустящей корочки. Можно использовать растительное масло с добавлением в него различных пряностей, ароматических трав или других специй.

- Следите за количеством начинки, если начинки будет много, то она может вытечь во время приготовления сэндвичей. Используйте качестве начинки готовое мясо, рыбу, рыбные консервы. Для придания начинке сочности, вы можете добавить небольшое количество майонеза или томатного соуса.
- Используйте только заранее приготовленное мясо или рыбу - сэндвичница не готовит начинку, а только подогревает её.
- Для приготовления сладких сэндвичей используйте в качестве начинки варенье, джем или конфитюр.
- Не рекомендуется использовать начинку из огурцов или салата, ломтики огурца или листья салата вянут при приготовлении сэндвичей, ограничьте количество овощей с большим количеством влаги, например, помидоров или свежих грибов, при выделении влаги ломтик хлеба может просто раскиснуть.
- Правильно установите сэндвичницу.
- Установите рабочие поверхности для приготовления сэндвичей (7).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится индикатор (1) «power».

Примечания:

- индикатор (1) «power» будет светиться всё время, пока вилка шнура питания вставлена в электрическую розетку;
- индикатор (3) «ready» во время работы сэндвичницы будет периодически включаться и выключаться, сигнализируя о работе термостата.
- Когда загорится индикатор (3) «ready», возьмитесь за ручку (4), нажмите на фиксатор (2), раскройте сэндвичницу, положите на нижнюю рабочую поверхность (7) ломтик хлеба, на него положите начинку, накройте вторым ломтиком хлеба, осторожно закройте сэндвичницу, сожмите ручки (4) вместе, при этом сработает фиксатор (2).
- Время приготовления сэндвичей от 6 до 8 минут, готовность сэндвичей зависит от вашего вкуса, вы можете выбрать время приготовления по вашему усмотрению.
- После приготовления сэндвичей, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, нажмите на фиксатор (2) и раскройте сэндвичницу.
- Вынимайте готовые сэндвичи с помощью пластиковой или деревянной лопатки. Запрещается использовать острые металлические предметы, во избежание повреждения антипригарного покрытия рабочих поверхностей (7).

ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями (7), не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями (7). Не прикасайтесь к корпусу устройства во время его работы, для раскрытия сэндвичницы, держитесь за ручку (4).

- По окончании приготовления сэндвичей выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Когда сэндвичница полностью остынет, протрите рабочие поверхности (7) влажной салфеткой, после чего вытрите насухо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ

- Приготовьте тесто.
- Правильно установите сэндвичницу.
- Установите рабочие поверхности для выпечки вафель (8).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится индикатор (1) «power».

Примечания:

- индикатор (1) «power» будет светиться всё время, пока вилка шнура питания вставлена в электрическую розетку;
- индикатор (3) «ready» во время работы вафель-

ницы будет периодически включаться и выключаться, сигнализируя о работе термостата.

- Когда загорится индикатор (3), возьмитесь за ручку (1), нажмите на фиксатор (2), раскройте сэндвичницу, налейте небольшое количество теста в нижнюю рабочую поверхность (8).
- Сожмите рабочие поверхности (8) до срабатывания фиксатора (2).
- Выпекайте вафли в течение 3-5 минут (время выпечки вафель зависит от рецепта приготовленного теста и подбирается опытным путём).
- После приготовления вафель раскройте вафельницу: - возьмитесь за ручку (4), нажмите на фиксатор (2), выньте вафли с помощью пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь металлическими предметами, ножом, вилкой и пр., чтобы не повредить покрытие рабочих поверхностей (8).
- Для продолжения выпечки вафель сразу налейте очередную порцию теста на рабочие поверхности (8).

ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями (8), не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями. Не прикасайтесь к корпусу устройства во время его работы, для раскрытия вафельницы, держитесь за ручку (4).

- По окончании выпечки вафель выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Когда сендвичница полностью остынет, протрите рабочие поверхности (8) влажной салфеткой, после чего вытрите насухо.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬ

Сладкие вафли

- 2 стакана муки
- 2 яйца
- 0,5 стакана сахара
- 0,5 стакана сметаны
- соль и пищевая сода, на кончике чайной ложки
- молоко

Взбейте яйца с сахаром и солью. Перемешайте муку с содой и добавьте сметану. Перемешайте все ингредиенты, добавляя молоко, доведите смесь до консистенции густой сметаны.

Сливочные вафли

- 200 г муки
- 250 мл холодного молока
- 6 желтков
- 200 г жидкого масла
- 1-2 пакетика ванильного сахара
- 2 чайных ложки пекарского порошка

- соль на кончике чайной ложки
- 12 хорошо взбитых белков

Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и пекарский порошок, добавьте масло, ванильный сахар и соль, после этого добавьте взбитые белки.

Бельгийские вафли

- 250 г муки
- 250 мл молока
- 100 г жидкого масла
- 1-3 пакетика ванильного сахара
- 3 яйца, отделить желтки от белков
- соль на кончике чайной ложки

Смешайте муку с ванильным сахаром. Добавьте небольшое количество молока и тщательно перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте жидкое масло и осторожно вмешайте взбитые белки.

Приготовленные вафли можно украсить сахарной пудрой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ГРИЛЬ

ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями (9), не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между ра-

бочими поверхностями. Не прикасайтесь к корпусу устройства во время его работы, для раскрытия вафельницы, держитесь за ручку (4).

- Не используйте сэндвичницу для приготовления замороженных продуктов.
- Не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Длительность приготовления зависит от используемых продуктов.
- Перед началом приготовления, установите рабочие поверхности «гриль» (9).
- После включения не раскрывайте сэндвичницу, в закрытом положении рабочие поверхности (9) нагреваются быстрее и равномернее.
- Перед употреблением продуктов в пищу убедитесь, что они полностью прожарены.
- Вынимайте продукты из сэндвичницы сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном устройстве может произойти их возгорание.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей (9), используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Подготовьте необходимые продукты.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится индикатор (1)

«power».

- Дождитесь нагрева рабочих поверхностей (9), загорится индикатор (3) «ready».

Примечания:

- индикатор (1) «power» будет светиться всё время, пока вилка шнура питания вставлена в электрическую розетку;
- индикатор (3) «ready» во время работы сэндвичницы будет периодически включаться и выключаться, сигнализируя о работе термостата.
- Возьмитесь за ручку (4) нажмите на фиксатор (2) и раскройте сэндвичницу.
- Осторожно положите продукты на нижнюю рабочую поверхность, остерегайтесь ожогов возможными брызгами жира или сока, выделяемых продуктами.
- Держитесь за ручку (4), опустите верхнюю рабочую поверхность (9) на продукты.
- После приготовления продуктов возьмитесь за ручку (4) и поднимите верхнюю рабочую поверхность (9).
- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.
- Для выключения сэндвичницы выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

Использование сэндвичницы в качестве жарочной поверхности.

- Вы можете использовать сэндвичницу в качестве открытой жарочной поверхности.
- Перед тем, как вставить вилку шнура питания в розетку, раскройте сэндвичницу, для этого возьмитесь за ручку (4), нажмите на фиксатор (2) и полностью раскройте сэндвичницу.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится индикатор (1) «power»).
- Дождитесь нагрева рабочих поверхностей (9), загорится индикатор (3) «ready».
- Осторожно положите продукты на рабочие поверхности (9), остерегайтесь ожогов возможными брызгами жира или сока, выделяемых продуктами.
- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.
- Для выключения сэндвичницы, выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой выньте вилку шнура питания из электрической розетки, дайте устройству остыть, оставив его открытым.
- Очистите рабочие поверхности (7, 8 или 9), протрите рабочие поверхности (7, 8 или 9) влажной тканью. Пригоревшие остатки продуктов смажьте небольшим количеством растительного масла, оставьте на 5 минут, после этого уберите

их влажной салфеткой.

- Регулярно снимайте и промывайте рабочие поверхности (7, 8 или 9) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Корпус сэндвичницы протрите слегка влажной тканью, после этого вытрите насухо.
- Запрещается использовать для чистки сэндвичницы металлические мочалки, абразивные чистящие вещества или растворители, так как они могут повредить рабочие поверхности (7, 8 или 9) или внешнюю поверхность корпуса сэндвичницы.

Внимание! Во избежание удара электрическим током запрещается погружать сэндвичницу, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем как убрать сэндвичницу на хранение, проведите чистку устройства.
- Если устройство не используется, держите его закрытым.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Сэндвичница - 1 шт.

Рабочие поверхности для приготовления сэндвичей:
- 2 шт.

Рабочие поверхности для выпечки вафель: - 2 шт.

Рабочие поверхности «гриль»: - 2 шт.

Инструкция: - 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В, ~ 50/60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 450 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект) не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об

утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства – 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

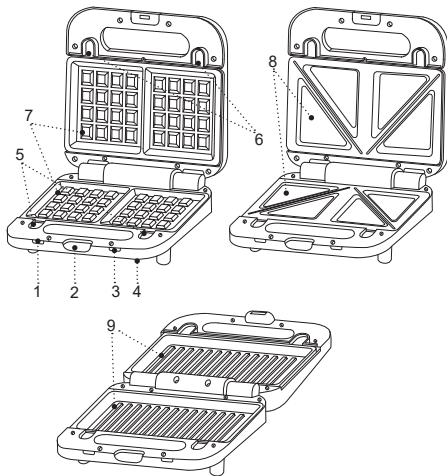
В случае обнаружения каких-либо неисправностей срочно необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

СЭНДВИЧ ПІСІРГІШ BR2202

Сэндвич пісіргішті әр түрлі салмасы бар ыстық бутербродтар, вафли пісірмесін, түйіспелі гриль немесе ашық қуыру бетін жасау үшін пайдаланыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

1. Желіге қосу индикаторы «power»
2. Жұмыс беттерін бекіткіш
3. Дайындық индикаторы «ready»
4. Тұтқа
5. Төменгі жұмыс бетінің бекітпесі
6. Жоғарғы жұмыс бетінің бекітпесі
7. Сэндвичтерді өзірлеуге арналған жұмыс беттері
8. Вафли пісіруге арналған жұмыс беттері
9. Жұмыс беттері «гриль»



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қуаттандыру тізбегінде номиналдық іске қосылу тогы 30 мА аспайтын қорғаныс сөндіру құралын (ҚСҚ) орнатқан дұрыс, ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жүгініңіз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Сэндвич пісіргішті пайдалану алдында қолдану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, оқығаннан кейін болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Құралды осы нұсқаулықта баяндалғандай оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Құралды дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкелуі мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз. Қысқа тұйықталу кезінде, жерге қосуы электр тоғы соққысы қаупін төмендетеді.
- Егер розетканың дұрыс орнатылғанына және жерге қосуына сенімді болмасаңыз, электр маманына жүгініңіз.
- Өрт шығу қаупін болдырмау үшін, сэндвич пісіргішті электр розеткасына қосар алдында «жалғастырғыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаратын электрлік розеткаларға қосуға

тыйым салынады.

- Сэндвич пісіргішті желі розеткасына кіру әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, орнықты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Құралды жақсы желдетілетін үй-жайда пайдалану керек, ауаның қалыпты айналымы үшін сэндвич пісіргіштің маңындағы еркін кеңістік әр жағынан кем дегенде 10-15 см болуы керек.
- Сэндвич пісіргіш жұмыс істеп тұрған уақытта құралдың пердемен, қабырғалық жабындармен, киіммен, ас үй орамалымен, немесе басқа да оңай тұтанатын материалдармен байланысуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Сэндвич пісіргішті соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Желіге қосылған құрылғыны, қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны жылу көздерінің, жылыту аспаптарының немесе ашық оттың тікелей жанында пайдаланбаңыз.
- Сэндвич пісіргішті аэрозольдар пайдаланылатын немесе шашырайтын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.

- Сэндвич пісіргішті ас үй раковинасына жақын, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.
- Гриль суға құлап кеткен жағдайда, дереу желі бауының ашасын электр розеткасынан сурыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны тексерту немесе жөндету үшін сервис орталығына жүгініңіз
- Қуаттандыру бауының ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Ыстық сэндвич пісіргішті жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Егер сэндвич пісіргіште өнімдер жоқ болса, онда құралды қосуға тыйым салынады.
- Жұмыс істеу кезінде құрылғы корпусы қатты қызады, абайлық сақтаңыз және ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Сэндвичтерді, вафли немесе ет өнімдерін әзірлеп болғаннан кейін бірден шығарыңыз, өнімдер іске қосылған құрылғыда ұзақ қалған жағдайда олардың жануы мүмкін.
- Дайындалған өнімдерді жұмыс беттерінің күйге қарсы жабынын зақымдауы үшін металл заттармен алуға тыйым салынады, күйге қарсы бетке арналған ас үй аксессуарларын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында міндетті түрде сөндіріңіз. Сэндвич пісіргішті электр желісінен ажыратқан кезде

тек желі бауының ашасынан ұстаңыз және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, желі бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.

- Құрылғы корпусын, желі бауын және желі бауының ашасын су қолмен ұстатпаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануын болдырмау үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балалар жұмыс бетіне, құрылғы корпусына, желі бауына немесе желі бауының ашасына жақындауына рұқсат бермеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше мұқият болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Аспап дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) пайдалануына арналмаған, сондай-ақ егер

олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілмесе.

- Желі бауының бүтіндігін мезгілімен тексеріп отырыңыз.
- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігіңізден жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болған кезде, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін оны электр желісінен ажыратыңыз және авторланған сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, оны тек зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН, ҚҰРАЛДЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА

Құралды кері температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны қаптамадан шыға-

рыңыз және пайдалану алдында 3 сағат күтіңіз.

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтаңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құралды зақымдануына қатысты байқаңыз зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құралдың көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны 60 Гц жиіліктегі электр желісінде пайдаланғанда, ешқандай қосымша әрекет қажет емес.
- Құралдың корпусын және жұмыс беттерін (5) сәл дымқыл матамен сүртіп, артынан құрғатып сүртіңіз.
- Құрылғыны желі розеткасына қолжетімділік әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, орнықты, термотөзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін үй-жайда пайдаланыңыз, ауаның қалыпты айналымы үшін сэндвич пісіргіштің маңындағы бос кеңістік әр жағынан кем дегенде 10-15 см болуы керек.
- Тұтқадан (4) ұстаңыз, бекіткішті (2) көтеріңкіреңіз және сэндвич пісіргішті ашыңыз.
- Бір уақытта бекітпелерді (5) басыңыз және төменгі

жұмыс бетін шешіп алыңыз, сол сияқты бейтпелерге (6) басып, жоғарғы жұмыс бетін шешіп алыңыз.

- Барлық жұмыс беттерін (7, 8, 9) жылы сумен бейтарап жуу құралын пайдаланып жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Қажетті жұмыс беттерін (7, 8 немесе 9) орнатыңыз, ол үшін алдымен жұмыс бетінің төменгі бөлігін салыңыз, содан кейін бекітпе (2) іске қосылғанға дейін жұмыс бетінің жоғарғы бөлігін басыңыз, жұмыс беттерінің (7, 8 немесе 9) сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Құралды алғаш рет пайдалану алдында жұмыс беттерін (7, 8 немесе 9) аздаған өсімдік майымен майлауға кеңес беріледі.
- Сэндвич пісіргішті жауып, қуаттадыру бауының айырын электрлік розеткаға салыңыз, осы кезде индикаторлар (1) «power» жанады.
- Индикатор (3) «ready» жанғанда қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз және сэндвич пісіргішті толық суығанын күтіңіз.
- Тұтқаны (4) ұстап, бекіткіштің (2) түймесін басыңыз, сэндвич пісіргішті қағаз майлықпен немесе таза матамен сүртіңіз, өсімдік майының қалдықтарын жұмыс бетінен (7, 8 немесе 9) сүртіп тастаңыз.

Ескертпе:

- құралды алғаш рет қосқан кезде аздаған түтін мен бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты

құбылыс және кепілдік жағдайы болып табылмайды;

- бөтен иіс бірінші пісірілген өнімдердің дәмін өзгертуі мүмкін, сондықтан бірінші пісірілген өнімдерді жемеген дұрыс.

СЭНДВИЧТЕРДІ ӨЗІРЛЕУ

- Бидай немесе қара бидай ұнынан орташа қалыңдықтағы нан кесектерін қолданыңыз.
- Нан кесектері сэндвич пісіргіштің жұмыс бетінің мөлшеріне сәйкес келуі керек.
- Нан кесектерін өсімдік майымен майлау ұсынылады, қытырлақ қыртысын жасау үшін нан кесектерін маймен аздап майлаңыз. Түрлі дәмдеуіштерді, хош иістендіргіш шөптерді немесе басқа да дәмдеуіштерді қосып, өсімдік майын пайдалануға болады.
- Салма мөлшерін бақылаңыз, егер салмасы көп болса, онда ол сэндвич жасау кезінде ағып кетуі мүмкін. Дайын ет, балық, консервіленген балықты салма ретінде пайдаланыңыз. Салындыны шырынды ету үшін, сіз біраз мөлшерде майонез немесе томат тұздығын қоса аласыз.
- Тек алдын-ала дайындалған ет немесе балықты қолданыңыз - сэндвич пісіргіш салындыны пісірмейді, оны тек қыздырады.
- Тәтті сэндвич жасау үшін салма ретінде қайнатпа, джем немесе конфитюрді пайдаланыңыз.
- Сэндвич жасау кезінде қияр немесе салаттан

жасалған салманы пайдалану ұсынылмайды, қияр кесектері немесе салат жапырақтары солып қалады, қызанақ немесе жас саңырауқұлақтар сияқты ылғалы көп көкөністер мөлшерін шектеңіз, ылғал шығарылғанда, нан тілімі жай ашып кетуі мүмкін.

- Сэндвич пісіргішті дұрыстап орнатыңыз.
- Сэндвичтерді әзірлеуге арналған жұмыс беттерін (7) орнатыңыз.
- Қуаттандыру бауының айырын электрлік розеткаға салыңыз, осы кезде индикаторлар (1) «power» жанады.

Ескертпе:

- қуаттандыру бауының айыры электрлік розеткаға салынып тұрған уақытта индикатор (1) «power» тұрақты жанып тұрады;
- сэндвич пісіргіш жұмыс істеген уақытта индикатор (3) «ready» жүйелі түрде өшіп, жанады, ол термостаттың жұмысы туралы белгі береді.
- Индикатор (3) «ready» жанған кезде, тұтқадан (4) ұстаңыз, бекіткішті (2) басыңыз, сэндвич пісіргішті ашыңыз, төменгі жұмыс бетіне (7) нан тілімін салыңыз, үстіне салмасын салыңыз, екінші нан тілімімен жабыңыз, сэндвич пісіргішті ұқыптап жабыңыз, тұтқаларды (4) қосып қысыңыз, осы ретте бекіткіш (2) іске қосылады.
- Сэндвичтерді дайындау уақыты 6-дан 8 минутқа дейін, сэндвичтердің дайындығы сіздің талғамыңызға байланысты, сіз пісіру уақытын өз

қалауыңыз бойынша таңдай аласыз.

- Сэндвичтерді дайындағаннан кейін қуаттандыру бауыны ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, бекіткішті (2) көтеріңкіреп, сэндвич пісіргішті ашыңыз.
- Дайын болған сэндвичтерді пластик немесе ағаш қалақшамен шығарыңыз. Жұмыс беттерінің күюге қарсы жабынына (7) зақым келтірмеу үшін үшкір металл заттарды пайдалануға тыйым салынады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жұмыс беттері (7) арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақтаныңыз, жұмыс беттері арасындағы саңылауларға қолыңызды тақаманыз және дененің басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз. Құрал жұмыс істеп тұрған кезде оның корпусын ұстауға болмайды, сэндвич пісіргішті ашу үшін тұтқадан (4) ұстаңыз.

- Сэндвичтерді пісіріп болғаннан кейін қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан шығарыңыз, құрылғыны ашық қалдырып, оны суытып алыңыз..
- Сэндвич пісіргіш толық суығаннан кейін жұмыс беттерін (5) дымқыл майлықпен сүртіп, артынан құрғатып сүртіп алыңыз.

ВАФЛИ ПІСІРУ

- Қамырды дайындаңыз.

- Вафли пісіргішті дұрыстап орнатыңыз.
- Вафли пісіруге арналған жұмыс беттерді (8) орнатыңыз.
- Қуаттандыру бауының айырын электрлік розеткаға салыңыз, осы кезде индикаторлар (3, 4) жанады.

Ескертпе:

- қуаттандыру бауының айыры электрлік розеткаға салынып тұрған уақытта индикатор (3) тұрақты жанып тұрады;
- вафли пісіргіш жұмыс істеген уақытта индикатор (4) жүйелі түрде өшіп, жанады, ол термостаттың жұмысы туралы белгі береді.
- Индикатор (4) өшкеннен кейін тұтқадан (1) ұстап, түймені (2) басыңыз, вафли пісіргішті ашыңыз, қамырдың аздаған көлемін жұмыс бетінің (5) әрбір жартысына құйыңыз.
- Жұмыс беттерін (5) бекіткіш қосылғанға дейін қысыңыз.
- Вафлиді 3-5 минут пісіріңіз (вафли пісірудің уақыты дайындалған қамырдың рецептіне байланысты болады және тәжірибелі түрде таңдалады).
- Вафли пісірген кезде вафли пісіргішті ашыңыз: – тұтқадан (1) ұстап, түймені (2) басыңыз, вафлиді пластмассалық немесе ағаш күрекшенің көмегімен шығарыңыз. Жұмыс беттерінің (5) жабынын зақымдап алмау үшін металл бұйымдарды, пышақты, айырды және басқаларды пайдалануға болмайды.

- Вафли пісіруді жалғастыру үшін қамырдың кезекті бөлігін жұмыс беттеріне (5) құйыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жұмыс беттері (5) арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақтаныңыз, жұмыс беттері арасындағы саңылауларға қолыңызды тақпаңыз және дененің басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз. Құрал жұмыс істеп тұрған кезде оның корпусын ұстауға болмайды, вафли пісіргішті ашу үшін тұтқадан (1) ұстаңыз.

- Вафли пісіріп болғаннан кейін қуаттандыру бауының айырын электрлік розеткадан шығарыңыз, құралды ашық қалдырып, оны суытып алыңыз.
- Вафли пісіргіш толық суығаннан кейін жұмыс беттерін (5) дымқыл майлықпен сүртіп, артынан құрғатып сүртіп алыңыз.

Вафли пісіруге арналған қамырдың шамалы рецепттері

Тәтті вафли

- 2 стакан ұн
- 2 жұмыртқа
- 0,5 стакан қант
- 0,5 стакан қаймақ
- шай қасықтың ұшымен тұз, ас содасы
- сүт

Қант пен тұзды, жұмыртқаны шайқаңыз. Ұн мен соданы араластырып, қаймақ қосыңыз. Сүтті қоса отырып, барлық ингредиенттерді араластырыңыз, қоспаны қою қаймақтың консистенциясына жеткізіңіз.

Қаймақтан жасалған вафли

- 200 г ұн
- 250 мл суық сүт
- 6 жұмыртқаның сарысы
- 200 г сұйық май
- 1-2 қапшық ваниль қанты
- 2 шай қасық наубайхана ұнтағы
- шай қасықтың ұшындағы тұз
- 12 жақсы шайқалған ақуыз

Жұмыртқаның сарысын суық сүтпен шайқаңыз.

Ақырындап ұн мен наубайхана ұнтағын себіңіз, май, ваниль қанты мен тұзды қосыңыз, содан кейін шайқалған ақуызды қосыңыз.

Бельгиялық вафли

- 250 г ұн
- 250 мл сүт
- 100 г сұйық май
- 1-3 қапшық ваниль қанты
- 3 жұмыртқа, сарысы мен ақуызды бөлу керек
- шай қасықтың ұшындағы тұз

Ұнты ванильді қантпен араластырыңыз. Аздаған сүт қосып, жақсылап араластырыңыз. Жұмыртқаның сарысы мен қалған сүтті қосыңыз. Біртекті қамыр

болғанға дейін араластырыңыз. Сұйық майды қосыңыз және ақырындап шайқалған ақуызды араластырыңыз.

Піскен вафлиді қант ұнтағымен сәндеуге болады.

ГРИЛЬДЕ ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жұмыс беттері арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақтаныңыз, жұмыс беттері арасындағы саңылауларға қолыңызды тақамансыз және дененің басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз (4).

- Грильді мұздатылған өнімдерді әзірлеу үшін қолданбаңыз.
- Ірі сүйектері бар еттерді әзірлемеңіз.
- Әзірлеу ұзақтығы пайдаланылатын өнімдерге байланысты болады.
- Пісіруді бастамас бұрын, жұмыс беттерін «гриль» (9) орнатып алыңыз.
- Әзірлеу алдында, табындық (1) орнына орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Гриль қосылғаннан кейін оны ашпаңыз, жабық жағдайда жұмыс беттері (4) жылдам және біркелкі қызады.
- Өнімдерді тамаққа тұтыну алдында, олардың толық қуырылғанына көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді әзірлеп болғаннан кейін бірден шығарыңыз, өнімдер іске қосылған грильде

ұзақ қалған жағдайда олардың жануы мүмкін.

- Дайындалған өнімдерді жұмыс беттерінің (4) күйге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін металл заттармен шығаруға тыйым салынады, күйге қарсы жабындарға арналған ас үй аксессуарларын пайдаланыңыз.
- Қажетті өнімдерді дайындаңыз.
- Қуаттандыру бауының айырын электрлік розеткаға салыңыз, осы кезде гриль қосылады және индикатор (1) «power» жанады.
- Жұмыс беттерінің (4) қызуын күтіңіз, индикатор (2) сөнеді.

Ескөртпелер:

- қуаттандыру бауының ашасы электр розеткасына салынып тұрған уақытта индикатор (1) «power» үнемі жанып тұрады;
- сэндвич пісіргіштің индикаторы (3) «ready» жұмыс кезінде, мерзім сайын қосылып және сөніп отырады, ол термостат жұмыс істеп тұрғанының белгісі.
- Тұтқадан (4) ұстаңыз, бекіткішті (2) басыңыз және сэндвич пісіргішті ашыңыз.
- Абайлап өнімдерді төменгі жұмыс бетіне салыңыз, өнімдерден шығатын сөлдің немесе майдың шашырауы мүмкіндігінен күйік алудан сақ болыңыз.
- Тұтқадан (3) ұстаңыз, жоғарғы жұмыс бетін өнімдерге түсіріңіз.

- Өнімдер даярланған соң, тұтқадан (4) ұстаңыз және жоғарғы жұмыс бетін көтеріңіз.
- Дайындалған өнімдерді ағаш немесе ас үйлік термотөзімді пластмасса аксессуарларын қолданып, ыңғайлы ыдысқа салыңыз.
- Грильді өшіру үшін розеткадан қуаттандыру бауының ашасын суырыңыз.
- Сэндвич пісіргішті сөндіру үшін қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

Сэндвичті қуыру беті ретінде пайдалану.

- Сіз сэндвичті ашық қуыру беті ретінде пайдалана аласыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын розеткаға салмас бұрын, сэндвич пісіргішті ашыңыз, ол үшін тұтқаны (4) ұстап, бекіткішті (2) басыңыз және сэндвич пісіргішті толығымен ашыңыз.)
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткаға салыңыз, осы ретте индикатор (1) «power» жанады.
- Өнімдерді жұмыс беттеріне абайлап салыңыз (9), тамақ шығаратын майдың немесе шырынның ықтимал шашырауымен күйіп қалудан сақ болыңыз.
- Ағаш немесе ыстыққа төзімді пластикалық ас үй аксессуарларын қолдана отырып, пісірілген тағамдарды қолайлы ыдысқа салыңыз.
- Сэндвичті өшіру үшін Қуат сымның шанышқысын

электр розеткасынан алыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Тазалаудың алдында қуаттандыру бауының айырын электрлік розеткадан шығарыңыз, құралды ашық қалдырып, оны суытып алыңыз.
- Жұмыс беттерін (7, 8 немесе 9) қамырдың қалдықтарынан тазалаңыз, жұмыс беттерін (7, 8 немесе 9) дымқыл матамен сүртіңіз. Қамырдың күйіп кеткен қалдықтарын аздаған өсімдік майымен сүртіңіз, 5 минутқа қалдырып, артынан оларды дымқыл майлықпен сүртіп алыңыз.
- Жұмыс беттерін (7, 8 немесе 9) мезгілімен шешіп алып отырыңыз және жылы сумен бейтарап жуу құралын пайдаланып жуып отырыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Сэндвич пісіргіштің корпусын сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан соң құрғатып сүртіңіз.
- Сэндвич пісіргішті тазалау үшін металл ысқыштарды, абразивтік тазалайтын құралдаоды немесе еріткіштерді тазалауға тыйым салынады, олар сэндвич пісіргіштің жұмыс беттерін (5) немесе сыртқы беттерін зақымдауы мүмкін.

Назар аударыңыз!

Электрлік ток соғуға жол бермеу үшін афли пісіргішті, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауынның айырын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады.

САҚТАУ

- Сэндвич пісіргішті ұзақ уақыт сақтауға қоярдың алдында, құралды тазалаңыз.
- Егер құрылғы пайдаланылмаса, оны жабық күйде ұстаңыз.
- Құралды салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

Сэндвич пісіргіш: 1 дана.

Сэндвичтерді әзірлеуге арналған жұмыс беттері: - 2 дн.

Вафли пісіруге арналған жұмыс беттері: - 2 дн.

Жұмыс беттері «гриль»: - 2 дн.

Нұсқаулық: 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы: 220-240 В, ~ 50/60 Гц
- Номиналдауқ тұтыну қуаттылығы: 450 Вт

КӨДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай кәдеге асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинақталымға кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды

әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі пайдаға асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құралдың дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өз-герту құқығын өзіне қалдырады.

Құралдың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.

Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем
лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7 (495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае

brayer.ru

