

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

---

## ЧУДО™



### ЭЛЕКТРООРЕШНИЦА

## Сластёна®



УЗБИ

454012, Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П  
ОТДЕЛ ПРОДАЖ:  
тел./факс: 8 (351) 220-39-89  
e-mail: [info@uralsibtech.ru](mailto:info@uralsibtech.ru) | [uzbi.ru](http://uzbi.ru)



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за покупку нашей продукции. Вы приобрели электроорешницу «Сластена», и надеемся, что она станет незаменимой помощницей на Вашей кухне на долгие годы.

### Орешница позволит Вам выпечь:

- орешки вафельные по различным рецептам с наполнителями и без.

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электроорешница «Сластена» ЭО-1 выпускается трех модификаций:

- с **керамическим покрытием жарочной поверхности**
- с **тефлоновым покрытием жарочной поверхности**
- с **дробеструйной обработкой жарочной поверхности**

Технология обработки жарочной поверхности во всех трех модификациях предотвращает прилипание теста.

Электроорешница с **тефлоновым покрытием** позволяет значительно снизить (а в некоторых случаях и полностью исключить) использование жиров при приготовлении теста, что позволяет выпекать орешки с пониженным содержанием жиров.

### Преимущества **керамического покрытия**:

- керамическое покрытие наиболее экологически чистое из всех представленных на рынке, ведь при его производстве используются природные компоненты (песок, вода, камни)!

- покрытие более прочное и устойчивое к царапинам, практически отсутствует пористость!

- повышенная термостойкость - вы можете не опасаться за покрытие, когда выпекаете орешки - керамическое покрытие точно не сгорит. Керамика в качестве покрытия выдерживает нагрев до 450 градусов!!!

- даже если у вас случится неприятность и тесто подгорит, если Вы забыли вовремя убрать орешки из электроорешницы - это никак не отразится на целостности керамического покрытия!

## **ВНИМАНИЕ!**

**При наличии тефлонового и кермического покрытия жарочной поверхности запрещается использование острых металлических предметов!**

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления потребителя с устройством электроорешницы, принципом ее работы и уходом за ней.

Прежде, чем пользоваться электроорешницы, внимательно изучите настоящее руководство и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

При покупке электроорешницы проверьте комплектность, отсутствие наружных механических повреждений, а также наличие руководства по эксплуатации, оформленного подписями и штампом магазина.

После продажи электроорешницы претензии по некомплектности и по наружным механическим повреждениям заводом-изготовителем не принимаются.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Номинальное напряжение, В.....	220
Номинальная потребляемая мощность, Вт.....	1000
Род тока.....	переменный
Диапазон рабочих температур, °С.....	0 - 235
Габаритные размеры, мм.....	245x127x220
Масса, кг.....	не более 1,5

## **КОМПЛЕКТНОСТЬ**

Электроорешница «Сластена» ЭО-1.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Коробка упаковочная.....	1 шт.

## **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным на информационной пластине устройства.

- Устройство предназначено исключительно для бытового использования, не используйте устройство для иных целей, за исключением оговоренных в инструкции. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра: помните, что оно нагревается до очень высокой температуры. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручками устройства, надевайте рукавицы.
- Во избежание получения электрошока не погружайте сетевой шнур, вилку шнура, а также само устройство в воду или иную жидкость.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу, дайте устройству остыть.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола (во избежание случайного дергания его детьми) и не касался горячих поверхностей.
- Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или возле нее, а также в нагретую духовку.
- Если вам необходимо переставить нагретое устройство, содержащее горячее масло, тесто или иную горячую субстанцию, действуйте особенно осторожно.
- Будьте очень внимательны, если устройство используется возле детей или детьми. Следите, чтобы дети не играли с устройством. Устройство не предназначено для использования детьми или немощными людьми без постоянного наблюдения.
- Настоящее устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с замедленными или нарушенными физическими, сенсорными или умственными возможностями, лицами с нехваткой опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или инструктируются данным лицом относительно использования устройства.
- Не пользуйтесь устройством, если у него поврежден сетевой шнур или вилка, если оно некорректно работает, его роняли или повреждали любым способом. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр производителя или продавца

для осмотра и ремонта устройства, замены сетевого шнура, исправления возможных механических или электрических повреждений.

- Помните, что ремонт и иное обслуживание устройства не может быть проведено пользователем. Ремонт и обслуживание устройства может осуществлять только специалист сервисного центра производителя или продавца.

## УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРООРЕШНИЦЫ

Нагрев электроорешницы осуществляется ТЭНами, запрессованными в нижнюю и верхнюю полуформы (1, 2 рис. 1), которые шарнирно соединены между собой. При включении в сеть полуформы нагреваются одновременно. Световой индикатор «СЕТЬ» (3 рис. 1) сигнализирует о включении прибора в сеть. Индикатор «НАГРЕВ» (4 рис. 1) светится при наборе заданной температуры и отключается при ее достижении. Электроприбор снабжен терморегулятором (5 рис. 1), поворот ручки которого обеспечивает плавное регулирование температуры в диапазоне 0 °С до 235 °С и автоматическое поддержание заданной температуры при работе электроприбора.

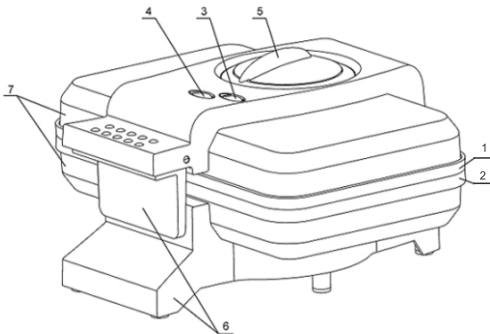


Рисунок 1

1. Верхняя полуформа. 2. Нижняя полуформа. 3. Индикатор «Сеть». 4. Индикатор «Нагрев».
5. Регулятор температуры. 6. Ручки. 7. Корпус.

## **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ПОРЯДОК РАБОТЫ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Приобретенный электроприбор перед началом эксплуатации протрите мягкой тряпочкой насухо.

Перед началом выпекания смажьте поверхности полуформ небольшим количеством жира или масла. После смазывания полуформ приступайте к выпечке пробных и последующих вафельных орешков.

Тесто для выпечки орешков можно приготовить по разным рецептам. Некоторые из них даны в приложении к настоящему руководству.

Полностью откройте электроорешницу.

**Внимание! Нагревательная поверхность очень горячая!**

Наполните тестом нижние половинки форм. Если вы используете не жидкое, а пластичное тесто, то из него можно сформировать маленькие шарики и поместить их в формы. Закройте электроорешницу до защелкивания ручек (6 рис. 1).

Поскольку в начальный период происходит интенсивное выделение пара, следует соблюдать осторожность. Количество теста для выпекания подбирается опытным путем. Время выпечки зависит от желаемого цвета орешков и степени пропекания.

Первые 12 половинок орешков выпекайте до получения темно-коричневого цвета так, чтобы не оставалось непропеченных участков. Последующие орешки должны иметь золотистый оттенок. Выпечка первой партии орешков подготавливает поверхности полуформ для последующих выпечек и исключает дальнейшее прилипание к ним теста. При последующем приготовлении орешков смазку производить при необходимости.

Откройте электроорешницу и достаньте готовые половинки орешков при помощи пластиковой или деревянной лопатки. Никогда не пользуйтесь ножами или иными металлическими предметами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

Закройте крышку, чтобы сохранить устройство горячим до того момента, как вы будете выпекать следующую партию орешков.

Дайте половинкам орешков остыть, затем наполните их начинкой по вашему желанию и соедините половинки вместе, чтобы

получить целые орешки.

После окончания работы отключить электроорешницу от сети. После ее остывания необходимо прочистить прибор от следов жира и использованных продуктов влажной тряпкой или губкой с применением жидких или гелеобразных моющих средств, после этого обтереть насухо. Делайте это каждый раз после использования прибора.

Никогда не пользуйтесь жесткими металлическими мочалками.

Никогда не погружайте прибор в воду, чтобы его почистить.

## ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Хранить электроорешницу необходимо в сухом помещении при температуре не ниже +5 °С и относительной влажности не более 80%. Место хранения должно исключать возможность падения прибора и нанесение ударов. Целесообразно хранение в упаковочной коробке.

По истечении срока службы рекомендуется в условиях специализированных мастерских или завода-изготовителя произвести ревизию внутренней проводки.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Отсутствие нагрева, индикатор не светится	Обрыв в соединительном шнуре	Устранение обрыва или замена шнура (порядок разборки см. выше)
	Отсутствие или плохой контакт внутренних соединений	Ремонт в мастерской
Слабый или слишком сильный нагрев	Неисправность терморегулятора	Ремонт в мастерской
При включении в сеть индикатор «СЕТЬ» не светится	Неисправна розетка	Устранение неисправности в электросети
	Неисправность индикатора, отсутствие контакта	Ремонт в мастерской
Полуформы нагреваются, индикатор «НАГРЕВ» не светится	Неисправность индикатора, отсутствие контакта	Ремонт в мастерской
Полуформы не нагреваются, индикатор светится	Неисправность терморегулятора	Ремонт в мастерской



## **ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

Гарантийный срок работы электроорешницы бытовой «Сластена» ЭО-1 - 12 месяцев со дня продажи через розничную сеть, но не более 18 месяцев с момента производства.

В случае нарушения нормальной работы прибора в течение гарантийного срока, ремонт производится за счет предприятия при условии, что потребителем соблюдались правила пользования прибором.

Срок службы - 10 лет.

Предприятие-изготовитель не возмещает ущерба за дефекты:

- появившиеся по истечении гарантийного срока

- появившиеся не по его вине за время гарантийного срока в результате нарушения правил пользования, разборки электроприбора в домашних условиях, небрежного обращения, хранения.

Предприятие сохраняет за собой право на конструктивные изменения, направленные на совершенствование изделия. Ремонт электроприбора в течение гарантийного срока выполняется только при условии предоставления вместе с дефектным изделием настоящего руководства по эксплуатации с указанием даты выпуска и даты продажи.

По истечении гарантийного срока ремонт электроорешницы по желанию покупателя может быть осуществлен на предприятии-изготовителе или в сервисных центрах. Оплата ремонта и пересылки в этом случае оплачивается покупателем.

Примечание:

Изделия, предъявляемые для ремонта, должны быть очищены от следов жира и остатков пищевых продуктов.

### **Уважаемые покупатели!**

Предприятие-изготовитель информирует: возможное изменение цвета керамического покрытия в процессе эксплуатации электроорешницы "Сластена" допустимо, не является дефектом, не нарушает качества керамического покрытия, не снижает экологических свойств изделия и не является достаточной причиной для возврата изделия.

# РЕЦЕПТЫ И МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

## ОРЕШКИ НА ЗАКУСКУ

Раскатать готовое слоеное тесто и разрезать на прямоугольники, соответствующие размеру вафельницы-орешницы, запечь согласно обычной инструкции.

Не соединять в целый орешек, а использовать как корзиночки – в качестве наполнителя можно использовать икру, паштеты, сыр, творог, салаты и многое другое.

Идеи начинок (ингредиенты перемешать, украсить зеленью петрушки или базилика):

- **Начинка из крабов:** крабовое мясо (100 г), сливки (3 ст.л.), лимонный сок (2 ст.л.), соль и черный молотый перец по вкусу;

- **Начинка из сыра:** тертый сыр чеддер (100 г), творог (50 г), сливки (3-4 ст.л.), мелко нарезанные ветчина (100 г), зеленый лук и зелень;

- **Начинка с лососем:** сливочный сыр (200 г), сметана (1/4 ст.), филе копченого лосося (180 г), сок и цедра лимона (1/2 шт.), мелко нарезанные чеснок и зелень укропа, мускатный орех, соль и черный молотый перец по вкусу.

## ОРЕШКИ НА ДЕСЕРТ

Выберите один из рецептов теста и приготовьте тесто согласно обычной инструкции:

- **Тесто для мягких орешков (1):** сливочное масло / маргарин (100 г), сахар (1/3 ст.), 2 яйца, майонез (100 г), крахмал (1/3 ст.), мука (2 ст.), сода или разрыхлитель. Взбить яйца с сахаром; добавить размяченное масло, майонез, крахмал, гашеную соду, замесить тесто, постепенно добавляя муку; хорошо вымесить.

- **Тесто для мягких орешков (2):** сливочное масло / маргарин (200 г), сахар (1 ст.), 3 яйца, мука (3 ст.), сода или разрыхлитель, ванилин. Отделить желтки от белков; взбить белки, добавить гашеную соду и снова взбить; растереть желтки с сахаром; натереть масло на крупной терке; смешать все ингредиенты; хорошо вымесить.

- **Тесто для хрустящих орешков:** сливочное масло / маргарин (200 г), сметана (1 ст.), 3 яйца, сахар (1 ст.), сода или разрыхлитель, щепотка соли, мука. Растопить масло; добавить яйца, сахар, сметану, гашеную соду, соль; добавить муки до консистенции густой сметаны; смешать миксером до однородного состояния.

В качестве начинки вы можете использовать вареную сгущенку, джем, взбитые сливки, нугу, яблочное пюре, ванильный крем, мед, пудинг, ягоды, карамель и многое другое.



## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Электроорешница «Сластена» ЭО-1 соответствует требованиям ТУ 3468-001-65719593-2010, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителя и охрану окружающей среды.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ Штамп ОТК \_\_\_\_\_

Продан \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи \_\_\_\_\_

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи \_\_\_\_\_ Штамп продавца \_\_\_\_\_

Причина отказа \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Выполнение работы по устранению неисправностей \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ремонт произвел \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

**По вопросам гарантийного обслуживания обращаться:**

"УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ"  
454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9П  
Тел./факс: (351) 217-39-89  
e-mail: uzbi@uralsibtech.ru

**По вопросам оптовых продаж обращаться:**

"УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ"  
454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9П  
Тел./факс: (351) 220-39-89  
e-mail: uzbi@uralsibtech.ru

**Сделано в России**

**Изготовитель:**

«УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ»

454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П

Тел./факс: 8 (351) 220-39-89

e-mail: [info@uralsibtech.ru](mailto:info@uralsibtech.ru)

веб-сайт: [uzbi.pф](http://uzbi.pф)

