

**efbe-Schott**<sup>®</sup>

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**efbe-Schott**<sup>®</sup>

**Вафельница**

**CE**

I/B Version  
**050511**

**Art.-Nr. ZN 3.1**  
**230V~ 700W**





## **RU** Инструкция по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

Мы очень рады, что Вы приобрели прибор марки efbe-Schott. Этим прибором Вы можете выпекать вкусное печенье, сладкие и пикантные вафли для праздников, а так же приготавливать сэндвичи.

Просим внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед использованием этого прибора.

### **Важные указания по технике безопасности**

- Надо проверить, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению указанному на корпусе прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра. Держите детей и нуждающихся в помощи людей от прибора на расстоянии.
- Не включайте прибор в сеть если его корпус или сетевой шнур имеют видимые повреждения. В случае повреждения сетевого шнура, обращайтесь к специалисту. (\*)
- Данный прибор является бытовым электроприбором, употребление его только так, как в инструкции по эксплуатации указано.
- Запрещается погружать прибор в воду или другую жидкость. Прибор не предназначен для полоскания в посудомоечной машине.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, не ставьте прибор на горячие плитки.
- Перед чисткой прибора обязательно отключите его от сети.
- По всем вопросам связанных с ремонтом, обращайтесь к квалифицированному специалисту. (\*)
- Не пользуйтесь прибором на улице. Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие влаги.
- Употребляйте только принадлежности рекомендованные поставщиком, другие принадлежности ставят опасность повреждения прибора. Не включайте прибор в сеть если он имеет видимые повреждения.
- Запрещается тянуть прибор за сетевой шнур для передвигания, не допускайте провисания сетевого шнура или его сгибания. Не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Установите прибор на стол или горизонтальную поверхность и следите за тем, чтобы прибор не упал.
- Перед каждой чисткой прибор должен полностью остыть.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не прикасался к горячим частям прибора. Во избежание ожогов не трогайте горячие части прибора.
- Во время работы прибор сильно нагревается, трогайте его только за ручку.
- Обязательно следите за тем, чтобы прибор во время работы не прикасался к гардинам или скатертям. Опасность пожара!**
- Перед первым употреблением протрите рабочую поверхность влажной тряпкой и в последствии вытрите её насухо. Запрещается погружать тостер в воду или другую жидкость. Прибор не предназначен для полоскания в посудомоечной машине.
- Запрещается применять для чистки прибора острые или металлические предметы.



- Царапины на антипригарной рабочей поверхности негативно влияют на работу прибора.
- Готовые вафли можно вынуть деревянной лопаткой из прибора чтобы его не поцарапать.
- Всегда извлекайте вилку из розетки, когда Вы прибором не пользуетесь, потому что он не имеет выключателя/выключателя.
- Прибор предназначен только для кулинарных приготовлений.

(\* ) Специалист: уполномоченное бюро поставщика или импортера по обслуживанию клиентов, которое осуществляет такой ремонт. При необходимости ремонта обращайтесь в это бюро.

### Эксплуатация

- Противопригорающее покрытие производит при первом включении обусловленный производственными причинами запах и выделение дыма. На работу прибора это не влияет и не ставит никакой опасности при пользовании этого прибора. После 30 сек. этот процесс прекращается и прибор готов полностью к работе.
- Перед первым использованием протрите рабочую поверхность влажной тряпкой, не обязательно смазывать её растительным маслом или жиром.
- Вложите желательную панель в прибор, при этом нажмите на клавишу (2) вблизи от ручки (6).
- Закройте прибор, вставьте штепсельную вилку в розетку и нагрейте прибор.
- Зажглись две контрольные лампочки (4), то прибор исправный и он нагревается.
- Когда прибор достиг необходимой температуры для выпекания, выключается зелёная контрольная лампочка.
- Внимание! Во время работы прибор сильно нагревается, трогайте его только за ручку (6).

### Использование прибора (вафельницы).

- Когда прибор нагрелся, откройте его (откройте затвор(3)).
- На середину вафельного автомата дайте вафельное тесто и закройте крышку прибора. Следите за тем, чтобы теста не было замного, потому что оно по сторонам может вытекать.
- Выпекайте вафли приблизительно 3 мин. до желательной степени подрумянивания. Когда вафли готовы, нужно вынуть их пластмассовой лопаткой из прибора. Запрещается применять для этого острые предметы, потому что можно поцарапать противоприлипающее покрытие.
- После окончания работы вытягивайте вилку из розетки.

### Рецепты для приготовления вафель.

#### Песочные вафли

200 гр масла  
200 гр сахара  
4 яйца  
Цитрусовая цедра  
Соль  
200 гр муки

Соль  
3 яйца  
¼ л молока  
250 гр муки  
1 чайная ложка разрыхлителя  
(пекарского порошка)

#### Простые вафли

125 гр сливочного масла  
150 гр сахара  
Цитрусовая цедра

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

**Вафли из дрожжевого теста**

25 гр дрожжей  
¼ л молока  
125 гр сливочного масла  
50 гр сахара  
6 яиц  
Цитрусовая цедра  
Соль  
375 гр муки

**Вафли хрустящие**

200 гр маргарина  
150 гр сахара  
4 яйца  
350 гр муки  
1 столовая ложка рома  
1 пакетик сахара-ванилина  
½ пакетик пекарского порошка  
150-200 мл. воды (не применять молоко)

### **Вафли с яблоками**

150 гр маргарина или масла  
200 гр сахара  
4 яйца ½ чайной ложки соли  
250 крахмала  
1 чайная ложка пекарского порошка  
1 чайная ложка корицы  
на кончик ножа размельченной гвоздики  
2 яблока нарезанных на мелкие ломтики

### **Употребление прибора для приготовления вафельных орехов и печенья с другими мотивами.**

- Когда прибор нагрелся, откройте его (откройте затвор(3)).
- На нижнюю часть прибора вложите в полуформы тесто. Смотрите за тем, чтобы теста не было замного, потому что оно по сторонам может вытекать. Самый лучший вариант, это делать с теста маленькие шарики и вставлять его в полуформы.
- Закройте крышку прибора и зафиксируйте ручки при помощи шарнира.
- 3 минуты и орешки готовы. Откройте крышку и выньте половинки вафель при помощи деревянной вилки или т.п. предмета. Чтобы не повредить неподгораемое покрытие полуформ, не используйте для этого острые или режущие предметы.
- После охлаждения наполняйте половинки начинкой и складывайте в форму орешка.
- Это печенье в форме ореха получило у нас наименование «Волшебный орех». Для выпечки печенья других мотивов, поступайте таким же образом.

### **Рецепты и советы**

Мы рекомендуем Вам следующие рецепты для печенья, но это не обозначает что Вы сами не можете изобретать. Вы можете применять свои личные рецепты.

#### **Общий рецепт для теста:**

400 грамм муки  
100 грамм сахара  
250 грамм маргарина  
2 яйца  
¼ чайной ложки пекарского порошка  
1 пакетик сахара-ванилина

Приготовление: 1. Хорошо смешать маргарин, сахар и яйца  
2. Смешать пекарский порошок, сахар и муку  
3. Выше указанную смесь старательно перемешать

#### **Рецепт для сладкого теста:**

500-600 гр муки  
220 гр сахара  
200 гр сливочного масла или маргарина  
200 гр сметаны  
1 яйцо, 2 яичные белка  
1 чайная ложка пекарского порошка  
1 пакетик сахара-ванилина



Приготовление: 1. Масло, сахар, 1 яйцо, сахар-ванилин хорошо перемешать и добавить 2 белка  
2. Добить сметану и хорошо перемешать  
3. Муку смешать с пекарским порошком, добавить к выше указанной смеси сделать хорошее тесто.

#### **Рецепт для солёного теста:**

200 гр муки  
125г гр маргарина  
1 яйцо  
¼ чайной ложки пекарского порошка  
1 щепотку сахара  
3 раза на кончику ножа соли

Приготовление: 1. Яйцо, соль, сахар хорошо смешать с маргарином  
2. Муку смешать с пекарским порошком  
3. Всё вместе хорошо перемешать

Ваши орешные половинки можно наполнять различной начинкой.  
Например: Джемом, взбитыми сливками, ореховой нугой, сладким творогом, ванильным кремом, сливочным кремом, мёдом.  
Начинку можно утончить изюмом или миндалем.

#### **Другие предложения:**

Орешки можно использовать как украшение для ёлки при завертывание в золотую или серебряную фольгу. Для этого надо положить нитку между двумя половинками, наполнить начинкой, сложить в форму орешка и завернуть в фольгу. Потом можно украсить новогоднюю ёлку.

Детские дни рождения:

Поставьте на середину стола блюда с различными начинками. Дети сами могут наполнять начинкой готовые половинки орешков (как им нравится).

**Можно тоже половинки наполнять начинкой и не складывать в форму ореха, таким способом украсить стол аппетитными кусочками.**

#### **Чистка и уход**

- Перед чисткой отключить прибор от сети и дать ему полностью остыть.
- Вытрите его снаружи влажной тряпкой и убедитесь в том что масло, жир или влага не попадают в прибор.
- Сменные панели можно чистить в приборе или вынимать их из прибора (для этого нужно нажать клавишу (2) возле ручки прибора).
- Если Вы хотите почистить панели в приборе то применяйте для этого тряпку или кухонную бумагу. Если их вынуть из прибора, можно прополоскать сменные панели под текущей водой. Обязательно вытрите их насухо. Запрещается давать панели в посудомоечную машину.
- Запрещается применять для чистки прибора острые предметы.
- **Запрещается давать прибор в воду или другую жидкость.**

#### **Сервисный пункт на территории России**

Россия ООО «ЛИСС-Т»  
г. Москва  
ул. Академика Пилюгина,  
д. 26, корп. 3  
Тел.: (095) 935-31-26; (095) 935-00-86

