

efbe-Schott®



efbe-Schott®

**Прибор для приготовления
горячих закусок**

CE

I/B Version
030117

**Art. Nr.: ZR 1
230 V ~ 850 W**

**RU Инструкция по эксплуатации**

Уважаемый покупатель!

Мы очень рады, что Вы приобрели прибор марки efbe-Schott. Этим прибором Вы можете изобретать, сладкие и пикантные ватрушки для праздников, а так же приготовить сэндвичи, хотдоги и другие блюда со слоеного и дрожжевого теста, а так же и с хлеба. 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.
- Всегда извлекайте вилку из розетки, когда Вы прибором не пользуетесь, потому что он не имеет выключателя/включателя.
- 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.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку и нагрейте прибор. Загорается зеленая и красная контрольная лампочка.
- Красная обозначает: прибор подключен к сети, зеленая обозначает - прибор нагревается. Только после того, как зеленая лампочка отключается, обозначает, что прибор нагрелся и готов к работе.
- Красная лампочка светится постоянно, когда прибор включен в розетку, зеленая только как он нагревается.
- Во время нагревания, приготавливайте хлеб или ватрушки, которые хотите запечь в приборе. Если Вы приготавливаете закуску с хлеба, или теста, положите на них начинку и только потом на начинку снова ломтик хлеба или пластинку теста. Советуется перед первым использованием, смазать внутри прибор маслом или растительным жиром.
- Положите подготовленный бутерброд или ватрушку в автомат, закройте верхнюю часть прибора и закройте его блокирующим зажимом.
- Время выпечки в зависимости от бутерброда или ватрушки 3 – 5 минут, после этого нужно вынуть готовую закуску. Запрещается применять острые предметы, чтобы не поцарапать его поверхность.
- Пользуйтесь прибором, пока не приготовите желательное количество закусок.
- Вы можете пользоваться при этом и нашими рецептами.
- После эксплуатации, отключите прибор от сети.

Чистка и уход

- Перед чисткой отключить прибор от сети и дать ему полностью остыть.
- Вытрите его снаружи влажной тряпкой и следите за тем чтобы никакая жидкость или влага не попадали в прибор.
- Если Вы хотите почистить панели в приборе то применяйте для этого тряпку или кухонную бумагу..
- Запрещается применять для чистки прибора острые предметы.
- **Запрещается давать прибор в воду или другую жидкость.**



Рецепты



I/B Version
030117

Art. Nr.: ZR 1
230 V ~ 850 W

**RU**

Рецепты

С помощью этого прибора Вы можете приготовить лакомые, вкусные ватрушки, запеченные бутерброды, хот доги для детских дней рождений и праздников. За очень короткое время Вы можете с хлеба, дрожжевого или слоеного теста очень удивить своих гостей. Со своей стороны мы предлагаем несколько рецептов.



Блюда из хлеба для тостера. Здесь советуем применять

„Гот доги“

для 4 гот догов: 4 ломтика хлеба для тостера (большие ломтики), томатного соуса, сосиски, сушеный лук

Хлеб смазать с одной стороны томатным соусом
2 ломтика положить рядом в прибор, смазанной стороной вверх. 4 сосиски положить на хлеб, где находятся углубления в приборе. Посыпать сушеным луком и 2 другими ломтиками хлеба, смазанной стороной вниз, накрыть сосиски, закрыть прибор. Время приготовления приблизительно 4-5 минут. Открыть прибор, вынуть готовые гот доги и разделить их ножом на 4 порции .

„Гот доги“ с сыром

для 4 гот догов: 4 ломтика хлеба для тостера (большие ломтики), томатного соуса, сосиски, сушеный лук
4 ломтика сыра

2 ломтика хлеба смазать с одной стороны томатным соусом

Эти 2 ломтика положить рядом в прибор, смазанной стороной вверх. 4 сосиски (макс. 10 см) завернуть в тонкие ломтики сыра и положить на хлеб, где находятся углубления в приборе. Посыпать сушеным луком и 2 другими ломтиками хлеба, смазанной стороной вниз, накрыть сосиски, закрыть прибор. Время приготовления приблизительно 4-5 минут. Открыть прибор, вынуть готовые гот доги и разделить их ножом на 4 порции .

Гот доги с курицей“ a la „Cordon bleu“





Для 4 порций:

4 ломтика хлеба для тостера (большие ломтики), томатного соуса,

4 ломтика ветчины, сушеный лук, 4 ломтика сыра

2 ломтика хлеба смазать с одной стороны томатным соусом.

Эти 2 ломтика положить рядом в прибор, смазанной стороной вверх. Нарезать ветчину в длину углубления прибора, сыр положить на ветчину, свернуть в рулетик и положить на хлеб. Посыпать сушеным луком и 2 другими ломтиками хлеба, смазанной стороной вниз, накрыть 2 ломтиками хлеба и закрыть прибор.

Время приготовления приблизительно 4-5 минут. Открыть прибор, вынуть готовые гот доги и разделить их ножом на 4 порции .





Изделия из дрожжевого теста

Дрожжевой рулетик с фаршем

Дрожжевое тесто, поджаренные рулетики из фарша, толщиной пальца 6-7 см, горчица.

Дрожжевое тесто тонко раскатать и нарезать размером плит прибора. 1 слой положить в прибор и положить на него рулетик из фарша смазанный горчицей, это накрыть другим слоем теста, закрыть прибор и выпекать 5 минут.

Готовые рулетики вынуть из прибора и разделить ножом на 4 порции.

Дрожжевой рулетик с фаршем и брынзой

Дрожжевое тесто, поджаренные рулетики из фарша, толщиной пальца 6-7 см, брынза, немножко чеснока, томатный соус

Дрожжевое тесто тонко раскатать и нарезать размером плит прибора. 1 слой тонко смазать томатным соусом, положить мелко нарезанный чеснок и положить этот слой теста в прибор

Рулетик из фарша положить на слой теста в приборе, потом ломтик брынзы и накрыть это другим слоем дрожжевого теста.

Закрывать прибор и выпекать 5 минут.

Готовые рулетики вынуть из прибора и разделить ножом на 4 порции.

Вы, конечно, можете приготовить отдельно 4 рулетика, для этого нужно отдельно завернуть рулетики из фарша и брынзы в тесто.



**Рулетик из курицы « по-индийски»**

Дрожжевое тесто, соль, перец, индийская приправа, 4 ложки сметаны, ломтики ананаса

Дрожжевое тесто тонко раскатать и нарезать размером 14 ч 10 см. На середину слоя теста положить мелко нарезанные ломтики куриного мяса и ломтики ананаса. Сметану заправить солью, перцем и индийской приправой. На каждое углубление прибора, то есть на куриное мясо и ананас положить ложку этого крема, закрыть прибор и выпекать 5-6 минут..

Man kann auf die Rollen auch zusätzlich von außen noch 1 oder 2 EL der gewürzten creme

Ватрушка с яблоками

Дрожжевое тесто, тертые яблоки, изюм, ромовый аромат, сахар, корица, сахарная пудра

Дрожжевое тесто тонко раскатать и нарезать размером 14 ч 10 см. слой теста этим размером положить в прибор, на середину теста положить тертого яблока, посыпать его корицей, добавить изюм и посыпать это сахарной пудрой. На это дать каплю, две аромата рома, накрыть вторым слоем теста, закрыть прибор и выпекать 5-6 минут. Перед подачей на стол, посыпать сахарной пудрой. К этой ватрушке можно подавать ванильное мороженое или ванильный соус.



1. Слоеное тесто

Ватрушки с бананом

2 слоя слоеного теста (самый лучший вариант, это готовое мороженое тесто), 2 банана, немножко шоколадного сиропа или масла.

1 слой теста положить на нижнюю часть прибора. Снять кожу с 2 бананов, поделить их пополам, то есть на 4 части, смазать шоколадным сиропом или шоколадным. На каждое углубление в тесте положить дольки бананов и вторым слоем теста накрыть это. Закрывать прибор и выпекать 4-5 минут. Получатся 4 ватрушки. Дольки банана можно утончить банановым ликером.

Ватрушки с яблоком

2 слоя слоеного теста, яблочное пюре

1 слой теста положить на нижнюю часть прибора. На каждое углубление в тесте, которое находится в приборе положить ложкой яблочное пюре. Вторым слоем теста все это накрыть и закрыть прибор. Выпекать 4-5 минут, вынуть готовые ватрушки и посыпать сахарной пудрой.

Вашим изобретениям здесь нет границ, то есть можно делать начинку из любого варенья, пудинга и фруктов со сливками.

Ватрушки с клубникой

2 слоя слоеного теста, клубничное варенье, свежая клубника

1 слой теста положить на нижнюю часть прибора. На каждое углубление в тесте, которое находится в приборе положить варенье и клубнику. Это накрыть другим слоем теста, закрыть прибор и выпекать 4-5 минут. Вынуть готовые ватрушки и посыпать сахарной пудрой.





Яичный рулет

Яйца, молоко, соль, перец, нарубленная петрушка

Углубления в приборе смазать немножко растительным маслом. Яйца сбить с молоком и добавить соль и перец. Этой жидкостью наполнить углубления прибора до краёв. Закрывать прибор и выпекать 4 минуты. После этого вынуть готовые яичные рулетики, посыпать их нарубленной петрушкой. К рулетикам можно подать поджаренное сало или просто хлеб.

Яичница-глазунья

Яйца, соль, перец

Углубления в приборе смазать растительным маслом. Разбить яйцо и дать его в углубление прибора. Яйца в приборе посолить и поперчить. Закрывать крышку и выпекать 5 минут. Это выглядит очень декоративно.

