

efbe-Schott®

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.



Art.-Nr. **ZN 1**

efbe-Schott®

Partygebäck-Maker

Party Pastries Maker

Appareil de cuisson de gâteaux

pour les fêtes

Partysnackmaker

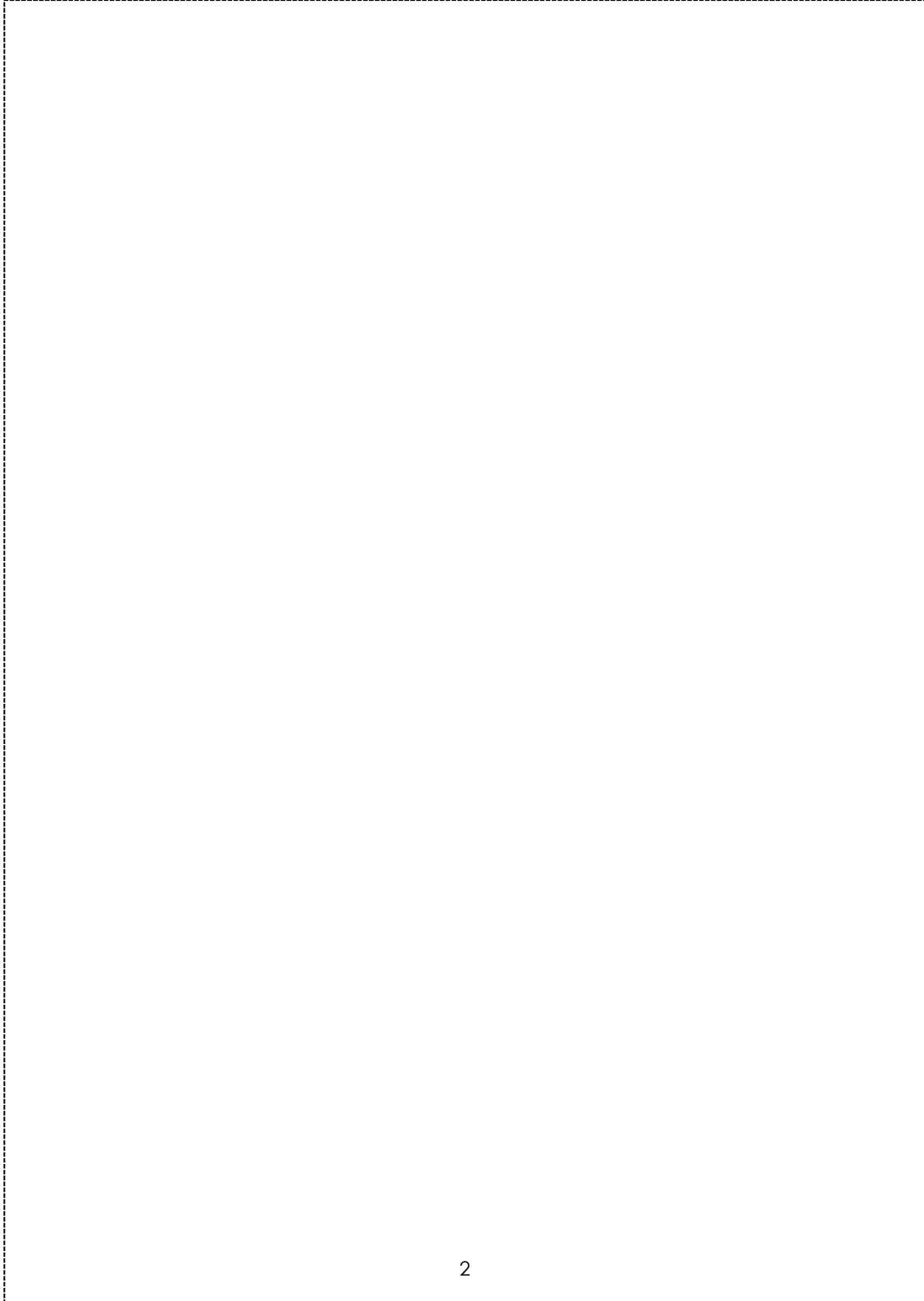
Орешница ZN 1



↑
Front cover page (first page)

Assembly page 1/6

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.





RU Инструкция по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

Мы очень рады, что Вы приобрели прибор марки efbe-Schott. Этим прибором Вы можете выпекать вкусные орешки.

Просим внимательно прочитать 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 электросеть, если его корпус или сетевой шнур имеют видимые повреждения. В случае повреждения сетевого шнура обращайтесь к специалисту. (*)
- Данный прибор является бытовым электроприбором, употребляйте его только так, как указано в инструкции по эксплуатации.
- Запрещается погружать прибор в воду или другую жидкость, мыть в посудомоечной машине.
- Перед чисткой прибора обязательно отключите его от сети.
- По всем вопросам, связанным с ремонтом, обращайтесь технические центры «СОВИНСЕРВИС» по гарантийному и послегарантийному обслуживанию. (*)
- 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.
- **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 вытрите её насухо.
- Запрещается применять для чистки прибора острые или металлические предметы. Царапины на антипригарной рабочей поверхности негативно влияют на работу прибора.
- Готовые орешки вынимайте деревянной лопаткой.

Эксплуатация

- Антипригарное 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.
- Закройте прибор, вставьте штепсельную вилку в розетку и нагрейте прибор.

Использование прибора (вафельницы).



- Когда прибор нагрелся, откройте его.
- На середину каждого углубления для орешка в нижней части прибора положите тесто и закройте крышку прибора. Следите за тем, чтобы теста не было слишком много.
- Закройте крышку прибора и зафиксируйте ручку.
- Выпекайте заготовки для орешков приблизительно 3 мин. до желательной степени подрумянивания. Когда они будут готовы, нужно вынуть их пластмассовой лопаткой из прибора. Запрещается применять для этого острые предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- После окончания работы отключите прибор из электросети.

Рецепты и советы

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

Общий рецепт для теста:

400 гр муки
100 гр сахара
250 гр 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 яичных 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 и 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 кончике ножа соли

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

Ваши половинки орешков 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 завертывании 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 рожденья:

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

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.
Панели можно чистить в приборе.
- Для чистки панели в приборе применяйте тряпку или кухонную бумагу.
- Запрещается применять для чистки прибора острые предметы.
- **Запрещается опускать прибор в воду или другую жидкость.**

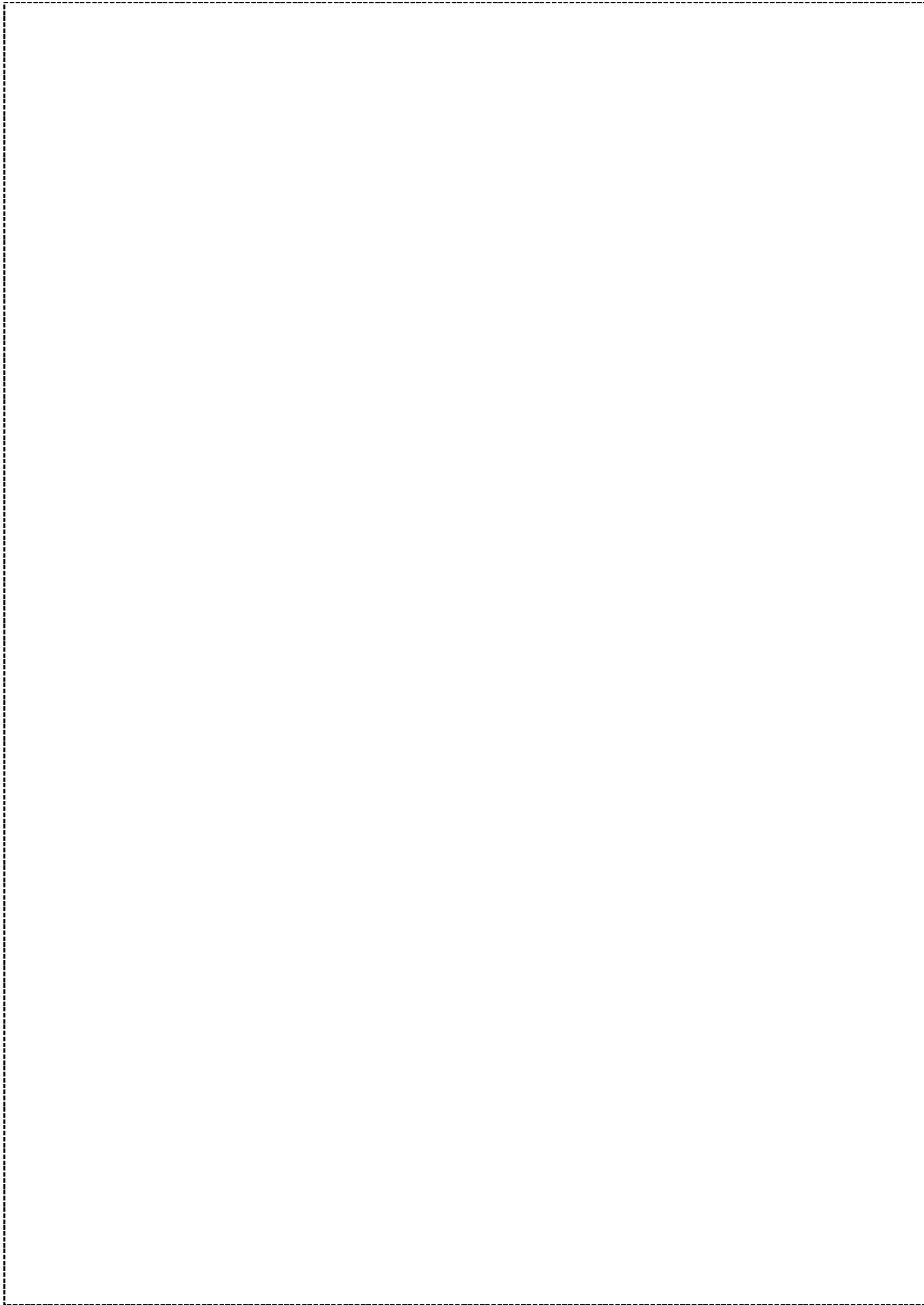
Региональный отдел РТЦ «СОВИНСЕРВИС»:

Россия, 103064, г. Москва, ул. Казакова, д. 8-А, стр. 3

Тел.: (495) 267-92-62; 267-26-10

Адреса сервисных центров указаны в гарантийных талонах.

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.



Back cover page (last page)