

GASTROBACK®

Design Sandwich Maker



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Артикул № 42443



**УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ДОТРИМУЙТЕСЬ ВСІХ
ІНСТРУКЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ!**

Модель та додатки можуть бути змінені!



Ми надаємо особливого значення вашій безпеці. Тому ми просимо вас уважно і повністю прочитати всі надані інструкції та інформацію в цій брошурі, перш ніж почати користуватися приладом. Це допоможе вам ознайомитися з усіма функціями та властивостями вашого нового приладу. Ми особливо просимо вас суворо дотримуватися усіх правил техніки безпеки, зазначених в цій інструкції.

ЗМІСТ

Важливі запобіжні заходи.....	5
Загальні інструкції з техніки безпеки.....	5
Важливі заходи безпеки для електроприладів.....	8
Високі температури - ризик опіків.....	9
Антипригарне покриття.....	10
Технічні характеристики.....	11
Конструкція приладу.....	12
Властивості вашого DESIGN SANDWICHMAKER	13
Поради для досягнення найкращих результатів.....	13
- Загальні підказки.....	14
- Час і кількість випікання для різних виробів.....	15
Перед першим використанням.....	16
Керування.....	17
Після використання.....	19
Пошук та усунення несправностей.....	20
Догляд та чищення.....	21
Очищення приладу.....	21
Зберігання.....	22
Вказівки щодо утилізації.....	23
Інформація та сервіс.....	23
Гарантія	24
Рецепти.....	25

ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ - БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ!

Усі продукти GASTROBACK® призначені для обробки харчових продуктів і продуктів харчування.

З міркувань захисту здоров'я та гігієни товари, що використовуються щодня або були використані лише один раз, не підлягають поверненню. Перевіряйте товар так, як ви б це зробили в роздрібному магазині.

Ви зобов'язані компенсувати можливу втрату вартості товару лише в тому випадку, якщо ця втрата вартості є наслідком поводження з товаром, що не є необхідним для перевірки його властивостей, характеристик та функціональності.

Обробка харчових продуктів або приготування їжі та напоїв вважається непотрібним способом перевірки властивостей, характеристик та функцій товару.

Якщо у вас виникли запитання щодо продукції GASTROBACK®, ваш пристрій не працює належним чином або вам потрібні аксесуари чи запасні частини до виробу GASTROBACK®, будь ласка, зверніться до нашої служби підтримки клієнтів перед поверненням товару.

Гаряча лінія підтримки клієнтів GASTROBACK®:

Телефон: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

З понеділка по п'ятницю (крім святкових днів) з 8:00 до 16:00.

Електронна пошта: **info@gastroback.de**

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

Ваш новий DESIGN SANDWICHMAKER - це універсальний помічник для приготування різноманітних страв, а також закусок і десертів. За допомогою цього приладу можна випікати майже всі види тіста та/або тісто, приготоване з абсолютно різних інгредієнтів, або навіть підсмажувати скибочки хліба. Видатний компактний і легкий дизайн, а також нескладне використання роблять його зручним помічником для вашого хобі, дозвілля та відпочинку. Завдяки високоефективному антипригарному покриттю нагрівальних пластин немає необхідності додавати надлишки жиру, що полегшує дотримання сучасних дієтичних вимог. Навіть набридливе миття відбувається без зайвого клопоту.

Ця інструкція з використання проінформує вас про різноманітні функції та можливості, які допоможуть вам з легкістю отримати задоволення від роботи з вашим новим DESIGN SANDWICHMAKER.

Ваш GASTROBACK GmbH.



ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Уважно прочитайте всі інструкції перед початком експлуатації цього приладу та збережіть їх для подальшого використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад, якщо ви не знаєте, як ним користуватися. Забороняється використовувати пристрій не за призначенням, описаним у цій інструкції. Будь-яке інше використання, особливо неправильне, може призвести до серйозних травм або пошкоджень внаслідок ураження електричним струмом, перегріву, пожежі та потрапляння шкідливих речовин. Ця інструкція є невід'ємною частиною приладу. Не передавайте прилад без цієї книжки третім особам. Будь-яка експлуатація, ремонт і технічне обслуговування приладу або будь-якої його частини (наприклад, шнура живлення), крім описаних у цій інструкції, повинні виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі (див. розділ "Гарантія"). У разі необхідності зверніться до продавця.



ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Будь ласка, суворо дотримуйтесь наведених нижче інструкцій, щоб уникнути небезпеки, пов'язаної з високою температурою, пожежею або ураженням електричним струмом, що може призвести до травмування людей та/або пошкодження обладнання.

- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим ризики. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці. Діти не повинні гратися з приладом.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити виробник, його сервісний агент або фахівець з аналогічною кваліфікацією.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання і НЕ призначений для використання в рухомих транспортних засобах. Не використовуйте і не зберігайте прилад у вологих або мокрих приміщеннях або на відкритому повітрі. Будь-яке використання насадок або запасних частин, не рекомендованих виробником або пошкоджених будь-яким чином, може призвести до травмування людей та/або пошкодження приладу.

- Регулярно перевіряйте працездатність всього приладу, особливо шнура живлення (наприклад, на наявність деформації, зміни кольору, тріщин, корозії контактів штепсельної вилки). Не використовуйте прилад, якщо існує ймовірність пошкодження приладу або будь-якої його частини, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або будь-яких інших травм та/або пошкодження приладу. Прилад або його частини можуть бути пошкоджені, якщо прилад піддавався неприпустимому навантаженню (наприклад, перегріванню, механічному або електричному удару), або якщо він має тріщини, надмірно зношені або оплавлені деталі, або деформації, або якщо прилад не працює належним чином. Якщо один з цих випадків стався під час роботи, негайно відключіть прилад від мережі. Зверніться до авторизованого сервісного центру для огляду та/або ремонту.
- Експлуатуйте прилад на добре доступному, стійкому, рівному, сухому, великому столі або стійці, стійкому до нагрівання.
- Завжди тримайте прилад, стіл або стійку чистими та сухими, а проливу рідину негайно витирайте. Не кладіть одяг, тканину або інші сторонні предмети під прилад або на нього під час роботи, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом і перегріву. Не ставте їжу або посуд безпосередньо на прилад, щоб уникнути перегріву. Не ставте шнур живлення на будь-які поверхні, чутливі до тепла або вологи, а також біля краю столу або прилавка, на мокрих або похилих поверхнях.
- Під час роботи тримайте прилад на відстані не менше 20 см з кожного боку від краю робочого простору. Тримайте прилад на відстані не менше 50 см від меблів, стін, дощок, штор і будь-яких легкозаймистих предметів, щоб уникнути пошкоджень через вогонь, тепло і конденсат. Не використовуйте прилад під навислими дошками або світильниками.
- Щоб уникнути ризику пожежі: Не ставте легкозаймисті предмети або легкозаймисті рідини (наприклад, міцні алкогольні напої) безпосередньо біля приладу або на нього під час роботи. Не ставте прилад на шнур живлення, на похилі, вологі або пластикові поверхні, на пластикові покриття (наприклад, фарбу), а також на поверхні, які можуть потріскатися від локального нагрівання (наприклад, скло, камінь). Під час роботи не кладіть серветки, одяг або інші сторонні предмети на прилад або під нього. Навіть коли прилад холодний, не ставте його на чутливі та цінні поверхні (наприклад, на меблі з покриттям).
- Очищення та обслуговування не повинно проводитися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці. Не ставте прилад на гарячі поверхні (наприклад, конфорку, обігрівач або духовку) або поблизу них. Не торкайтеся приладу або будь-якої його частини з використанням надзусилля.

- Не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби, чистячі губки (наприклад, металеві губки для чищення) або будь-які корозійні хімічні речовини (наприклад, відбілювач). Не занурюйте прилад або шнур живлення у воду або будь-яку іншу рідину. Не проливайте і не капайте рідину на корпус або шнур живлення, щоб уникнути ризику пожежі та ураження електричним струмом. Не кладіть корпус або шнур живлення в автоматичну посудомийну машину.
- Не залишайте засохлу їжу на приладі. Завжди чистіть прилад після кожного використання, щоб запобігти накопиченню пригорілих залишків їжі (див.: "Догляд та чищення"). Завжди тримайте прилад та його частини в чистоті.
- Свіжа волога їжа може розбризкатися, якщо її покласти на гарячу поверхню, і може виходити гаряча пара. Під час роботи не тримайте жодну частину тіла або крихкі предмети над нагрівальними панелями або поблизу них. Під час роботи приладу завжди слідкуйте за тим, щоб люди (включно з вами) перебували на достатній відстані від приладу. Завжди очікуйте, що з нагрівальних пластин будуть вилітати бризки гарячого жиру та соків.
- Перед тим, як відкрити кришку, обов'язково складіть фіксуючий замок на ручці. Не застосовуйте надзусилля. Відкривайте та закривайте кришку обережно, щоб уникнути падіння приладу. Не використовуйте з приладом тверді або гострі предмети (наприклад, металеві скребки). Використовуйте термостійкий пластик або дерев'яні щипці для барбекю для виймання їжі. Не використовуйте посуд, який під впливом високої температури може розплавитися, згоріти, потріскатися, деформуватися або виділяти шкідливі речовини.
- Завжди відключайте прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Перед тим, як нахилити та підняти прилад за ручку, обов'язково спорожніть нагрівальну пластину та правильно зафіксуйте кришку біля основи. Не тримайте прилад за шнур живлення або відкриту кришку для переміщення приладу.



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ

Прилад нагрівається електричним струмом. Встановіть прилад біля пристойної розетки, щоб підключити його безпосередньо до захищеної електромережі. Використовувана розетка повинна бути відокремлена від інших розеток і з'єднана належним чином із захисним проводом (заземлення). Переконайтеся, що номінальні параметри вашої електромережі відповідають вимогам приладу (220 - 240 Вт, змінного струму, 50 - 60 Гц, не менше 10 А). Наполегливо рекомендується встановлювати в електромережі автоматичний вимикач із захисним вимикачем з максимальним струмом спрацьовування 30 мА.

У разі сумнівів зверніться до електрика для отримання додаткової інформації. У різних зарубіжних країнах технічні характеристики блоків живлення несумісними нормами. Тому існує ймовірність того, що джерела живлення в інших країнах не відповідають вимогам безпечної експлуатації приладу. Тому перед використанням приладу за кордоном переконайтеся, що безпечна експлуатація можлива.

Не використовуйте настільну багаторозеткову розетку, зовнішній таймер, системи дистанційного керування. Розетка завжди повинна бути легкодоступною, щоб у разі будь-якої несправності або небезпеки можна було негайно відключити прилад від мережі. Краще уникати використання подовжувача, але якщо ви хочете його використовувати, переконайтеся, що він має достатню довжину і розрахований на максимальний безперервний струм не менше 10 А з належним чином підключеними запобіжною вилкою, запобіжною муфтою і захисним провідником (заземлення/заземлення).

- Завжди обережно поведіться зі шнурами живлення. Штирі штепсельної вилки повинні бути гладкими та чистими. Завжди повністю розмотуйте шнур живлення перед використанням. Не ставте прилад на шнур живлення.
- Прокладаючи шнури живлення, завжди слідкуйте за тим, щоб ніхто не наступив на шнур живлення, не спіткнувся об нього, не потягнув прилад за шнур живлення і не заплутався в ньому. Також переконайтеся, що жодна частина шнура живлення не натягнута. Не дозволяйте вилці або шнуру живлення звисати з краю столу або стільниці. Найкраще вільно прив'язати подовжувач до ніжки столу за допомогою окремого шнура.
- Від'єднання:
Завжди спочатку від'єднуйте подовжувач від джерела живлення. Завжди тримайтеся за вилку для від'єднання шнура живлення. Завжди обережно поведіться зі шнурами живлення. Штирі штепсельної вилки повинні бути гладкими, чистими і без будь-яких змін кольору. Завжди повністю розмотуйте шнур живлення перед використанням.

- Шнур живлення не повинен торкатися гарячих поверхонь або гострих країв. Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати.
- Не торкайтеся приладу або штепсельної вилки мокрими руками, коли прилад підключено до мережі. Не наливайте і не проливайте рідину на корпус приладу або на шнур живлення, а також на нього. Не кладіть і не занурюйте прилад або шнур живлення у воду або інші рідини. Завжди тримайте прилад, стіл або стільницю чистими та сухими, а проливу рідину негайно витирайте. Не ставте прилад на вологі поверхні. Якщо рідина перелилася через край, потрапила на корпус або на шнур живлення, не торкайтеся приладу, а негайно відключіть його від мережі. Після цього очистіть прилад і дайте йому висохнути принаймні 1 день (див.: "Догляд та чищення").



ВИСОКІ ТЕМПЕРАТУРИ - РИЗИК ОПІКІВ

DESIGN SANDWICHMAKER призначен для випікання тіста та/або обсмажування хлібобулочних виробів. Для цього нагрівальні пластини нагріваються електричним струмом до високої температури, як тільки прилад підключається до електромережі. Тому неналежне поводження з ними може призвести до серйозних травм і пошкоджень. Будь ласка, пам'ятайте про це, щоб уникнути опіків і пошкоджень.

- **Не залишайте прилад, підключений до електромережі, без нагляду, щоб уникнути небезпеки, пов'язаної з високою температурою, електрикою та пожежею.**
- Під час роботи та деякий час після неї нагрівальні пластини та вся зовнішня поверхня приладу можуть бути дуже гарячими. Крім того, під час приготування їжі може виходити гаряча пара та бризки. За потреби захистіть руки та кисті кухонними рукавичками. Поки прилад гарячий: Не торкайтеся гарячих поверхонь будь-якими частинами тіла або будь-якими предметами, чутливими до тепла, а торкайтеся приладу лише за ручку.
- Прилад призначений виключно для розігрівання їстівних продуктів. Щоб уникнути пошкодження, не ставте на нагрівальні панелі сторонні предмети (наприклад, чашки, тарілки або каструлі). Не залишайте на нагрівальних панелях сторонні предмети (наприклад, приладдя для барбекю).

- Завжди давайте приладу і всім його частинам охолонути перед переміщенням і чищенням приладу. Не ставте прилад на чутливі до тепла поверхні, коли він гарячий. Перед нахилом, переміщенням або зберіганням приладу у вертикальному положенні переконайтеся, що нагрівальні пластини повністю порожні.



АНТИПРИГАРНЕ ПОКРИТТЯ

Нагрівальні пластини мають високоякісне антипригарне покриття. Тому їжа легко знімається з нагрівальних пластин. Будь ласка, дотримуйтесь наступних запобіжних заходів:

- **Перед першим використанням:** протріть антипригарне покриття нагрівальних пластин невеликою кількістю рослинної олії. Після цього немає необхідності додавати олію для приготування.
- Не використовуйте прилад, якщо антипригарне покриття подряпано, тріснуто або від'єдналося внаслідок перегріву. Використовуйте для приготування їжі лише дерев'яний або термостійкий пластиковий посуд.
- Не використовуйте жорсткі або гострі предмети. Ми не несемо відповідальності за пошкодження антипригарного покриття, якщо використовувався невідповідний посуд або подібні предмети (наприклад, металевий посуд для барбекю, металеві мочалки, дротяні щітки).
- Не використовуйте засоби для чищення духовки або розпилюйте антипригарні покриття для приладу.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул:	42443
Назва:	Design Sandwichmaker
Джерело живлення:	230 - 240 В змінного струму, 50/60 Гц
Енергоспоживання:	750 Вт
Довжина шнура:	близько 100 см
Вага:	приблизно 1,48 кг
Розміри (Ш x Г x В):	прибл. 232 x 230 x 90 мм (у закритому стані); прибл. 232 x 292 x 256 мм (відкритий)
Розмір нагрівальних пластин:	Дно / кришка: 224 x 120 мм
Робоча температура:	185 +/- 10 °C; досягається приблизно за 2 хвилини
Сертифікація:	

Ці технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.

КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ



1. **БЛОКУВАЛЬНИЙ ЗАМОК** - Автоматично замикається, коли кришка закрита.
2. **СТІЙКА РАМА КРИШКИ** з термоізолюваною ручкою.
3. **КРИШКА** з окремою нагрівальною пластиною.
4. **ОСНОВА (ДНО)** з нижньою нагрівальною пластиною.
5. **КОРПУС З ПОКРИТТЯМ**



Зелений індикатор готовності -
Загоряється, як тільки досягається робоча температура.

Червоний індикатор живлення -
Підсвічується, коли прилад знаходиться під напругою і нагрівається

ВЛАСТИВОСТІ ВАШОГО DESIGN SANDWICHMAKER

За допомогою DESIGN SANDWICHMAKER можна випікати практично будь-яке тісто: вафлі, омлети, печиво, невеликі тістечка, млинці, фрикадельки, овочеві биточки та картопляні оладки. Можна навіть підсмажити скибочки хліба для ваших ранкових тостів і необхідних начинок для бутербродів. Поводження з приладом настільки просте, наскільки це можливо.

Нагрівальні пластини регулюються за температурою і автоматично підтримують постійну температуру. Час випікання дозволяє регулювати підрум'янення страв. Кожна порція займає, зазвичай, від 2 до 4 хвилини (тісто для невеликих пиріжків і фрикадельок) або приблизно 10 хвилин (наприклад, хлібне тісто і картопляні оладки).

Високоєфективне антипригарне покриття дозволяє випікати без додавання жиру. Навіть шматочки пирога та картопляні оладки не потребують жиру та/або хлібних крихт, щоб без зусиль зніматися з нагрівальних пластин.

Блокувальний замок, інтегрований в ручку, замикається автоматично, коли ви закриваєте кришку (див: "Конструкція приладу"). Правильно закрита кришка дозволяє зручно переносити прилад за ручку та зберігати його у вертикальному положенні.

ВАЖЛИВО - Кришку потрібно спочатку розблокувати перед тим, як намагатися її відкрити. Якщо витягнути запірну планку, кришка відкриється легко і без жодного опору. НЕ намагайтеся відкрити кришку із застосуванням надзусиль!

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

При нормальній роботі перегрів не може статися завдяки вбудованому термостату. Однак додатковий запобіжник автоматично вимикає прилад у разі перегрівання. У цьому випадку поверніть прилад до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту. Зверніться до продавця.

ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У цьому розділі ви знайдете різні важливі поради щодо приготування, смаження та запікання їжі.

УВАГА - Не переповнюйте лунки нагрівальної пластини! Їжа не повинна витікати через край нагрівальних пластин. Для сумішей, які піднімаються або набухають під час випікання (наприклад, тісто для пирогів, повітряні закуски), максимально заповнюйте лунки нижньої нагрівальної пластини до самого краю. Коли їжа приготується, відкрийте кришку і обережно видаліть надлишки їжі на краю нагрівальної пластини.

ЗАГАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

- Прилад можна використовувати з відкритою кришкою. Однак майже у всіх випадках результати будуть кращими, якщо уникати цієї практики, а отже, випікати страви лише нетривалий час (кілька хвилин) із закритою кришкою.
- Підсмажуйте шматочки хліба та начинку для бутербродів окремо.
- Заморожені продукти перед випіканням у приладі слід повністю розморозити.
- Після випікання їжа повинна утворити суцільну масу, яку можна вийняти одним шматком з кожної лунки нижньої нагрівальної пластини. У більшості випадків для цього слід використовувати дерев'яний або термостійкий пластиковий скребок.
- Більшість видів інгредієнтів (наприклад, фрукти, овочі, м'ясний фарш, печінку тощо) можна змішувати з яйцем та/або борошном, щоб отримати відповідне тісто. Крім того, ви можете обваляти ці продукти в дріжджовому тісті.
- Будь ласка, майте на увазі, що деякі види свіжих продуктів можуть виділяти багато соку при нагріванні (наприклад, помідори). У таких випадках слід віддати перевагу консервованим або заздалегідь приготованим продуктам і дати їм ретельно стекти.
- Видаляйте надлишки соку з лунок нагрівальної пластини перед тим, як покласти наступну порцію. Для цього після кожної порції по черзі підсмажуйте кілька скибочок хліба. Це може надати страві пікантний гарнір.
- Намагайтеся регулювати кількість тіста відповідно до наступних рекомендацій:
 - Тісто, яке підніматиметься під час випікання (наприклад, пиріг, хліб): Після випікання тісто має піднятися так, щоб торкатися верхньої нагрівальної пластини. Відповідно, залишайте вільний простір в окремих лунках.
 - Тісто, яке НЕ піднімається при нагріванні (наприклад, фрикадельки, картопляні оладки): Перед випіканням тісто повинно повністю заповнити лунки нагрівальних пластин при закритій кришці. Тому налийте відповідну кількість тіста в лунки нижньої нагрівальної пластини.
 - Якщо тіста недостатньо для повного заповнення всіх лунок, у багатьох випадках краще залишити оптимальну кількість тіста для кожної лунки, а решту лунок залишити порожніми.
 - Необхідний час випікання сильно залежить від інгредієнтів вашої страви (наприклад, типу, свіжості, товщини, аерації) і бажаної консистенції.
- Перевірте результати під час випікання. Це найкращий спосіб визначити оптимальний час випікання для ваших рецептурних ідей.
- Залежно від вологості продуктів і тривалості циклу випікання з-під кришки буде виходити різна кількість пари. Це може бути індикатором дотримання необхідного часу випікання.

ЧАС І КІЛЬКІСТЬ ВИПІКАННЯ ДЛЯ РІЗНИХ ВИРОБІВ

ПРИМІТКА

Зверніть увагу, що час випікання, вказаний тут, є лише орієнтовним. Оптимальний час випікання залежить від ваших індивідуальних уподобань, типу та свіжості інгредієнтів і, звичайно ж, від вашого рецепту. Відрегулюйте час випікання відповідно до ваших потреб. Під час перших спроб випікання за новим рецептом слід час від часу перевіряти готовність продуктів.

БУЛОЧКИ та ХЛІБ: Перед випіканням важкого хлібного тіста сформуйте з нього кульки. Кількість тіста регулюйте залежно від того, наскільки тісто має піднятися під час випікання. Почніть з кульок діаметром 4-5 см і зробіть з них відповідні трикутники. Для кожного циклу випікання кладіть по трикутнику тіста в кожну лунку нижньої нагрівальної пластины. Потім закрийте кришку.

Час випікання: 4-10 хвилин, залежно від вмісту цукру та білків.

ДРІЗДЖОВІ ТІСТЕЧКА: Як і у випадку з булочками, формуйте кульки відповідного розміру та робіть трикутники. Якщо додаєте начинку (наприклад, шматочки фруктів, шоколад, горіхову пасту, джем тощо), переконайтесь, що краї тіста щільно закриті, щоб начинка не витекла під час випікання.

Час випікання: 3–5 хвилин — залежить від складу тіста, зокрема вмісту цукру та білків.

ПІСОЧНЕ ТІСТО: Подібно до тіста для хліба, сформуйте кульки, але адаптуйте їх кількість до бажаного розміру вашої випічки. Зробіть з кульок відповідні трикутники, але вдавлюйте тісто у лунки, щоб отримати шар потрібної товщини. Потім закрийте кришку.

Час випікання: 4-8 хвилин, залежно від інгредієнтів та бажаної консистенції.

ПІДСМАЖУВАННЯ ХЛІБУ: Можна використовувати практично будь-які види хліба (білий, цільнозерновий, батон з родзинками тощо). Наріжте скибочки хліба на відповідні шматочки. Хліб з ізіомом, бріош або інші солодкі види хліба, які містять багато цукру, підрум'яняться швидше. Після підсмажування викладіть на скибочки хліба бажану начинку, адже хліб з начинкою можна підсмажувати лише з відкритою кришкою. Тому начинка залишиться сирою. Краще запекти начинку окремо (див. нижче).

Час випікання: залежно від сорту хліба та бажаної скоринки.

НЕВЕЛИКІ ТІСТЕЧКА, ВАФЛІ, МЛИНЦІ: Замісіть клейке тісто і заповніть лунки нижньої нагрівальної пластини не більше ніж до краю. Майте на увазі, що під час випікання тісто розбухає. Немає необхідності використовувати розпушувач, коли збиваєте яєчний білок і додаєте його незадовго до випічки.
Час випікання: 2-4 хвилини.

ФРИКАДЕЛЬКИ: Для запікання маленьких фрикадельок з фаршем, рибною або овочами заповніть прибіл. 2 повні столові ложки готового тіста в кожну ямку нижньої нагрівальної пластини, перш ніж закрити кришку. Якщо ви використовуєте хліб, щоб зробити ваші фрикадельки соковитими та м'якими, не замочуйте хліб перед замішуванням тіста, оскільки це виділить занадто багато соку та може спричинити перетікання. Просто наріжте або порвіть хліб на дрібні шматочки.
Час випікання: 3-4 хвилини.

НАЧИНКИ, ЩО МІСТЯТЬ ЯЙЦЯ: Наріжте інгредієнти маленькими кубиками (макс. 1/2 см або 1/4 дюйма). Змішайте кубики з сумішшю з трохи збитого яйця, борошна та спецій за смаком. Після приготування необхідних скибочок хліба (смаженого або свіжоспеченого) засипте суміш для начинки в лунки та випікайте до готовності (або наповніть їх сумішшю для начинки і випікайте до готовності).
Час випікання: приблизно 3 хвилини, залежно від інгредієнтів.

КАРТОПЛЯНІ ОЛАДКИ: Приготуйте тісто за вашим рецептом. Наповніть лунки нагрівальної пластини відповідними порціями і випікайте із закритою кришкою.
Час випікання: приблизно 10 хвилин, залежно від бажаної консистенції.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

НЕ дозволяйте дітям гратися з приладом, будь-якими його частинами або упаковкою! Завжди відключайте прилад від мережі та дайте йому охолонути (принаймні 15 хвилин з відкритою кришкою), перш ніж чистити або переміщати його. Не занурюйте прилад або шнур живлення у воду чи інші рідини, а також не проливайте на або в нього рідину. Не кладіть прилад або шнур живлення в автоматичну посудомийну машину.

Навіть зовнішня частина приладу може нагріватися під час роботи. Торкайтеся лише до ручки під час роботи і поки прилад ще гарячий.



УВАГА

Кришка автоматично блокується з основою, коли ви повністю закриваєте кришку. Не намагайтеся відкрити кришку із застосуванням сили. Перед тим, як відкривати кришку, обов'язково розкладіть фіксуючий замок на ручці.

1. Обережно розпакуйте прилад і всі аксесуари. Переконайтеся, що прилад не пошкоджений.
2. Видаліть усі транспортні та рекламні матеріали, але НЕ знімайте етикетку моделі.
3. Перед першим використанням і після тривалого зберігання очистіть прилад (див.: "Догляд та чищення").

ВАЖЛИВО - При першому використанні приладу ви можете помітити, що з'являється тонкий димовий серпанок і може виходити трохи диму. Це спричинено першою фазою горіння. Не варто турбуватися про те, що це може вплинути на компоненти. Немає причин для занепокоєння. Щоб уникнути будь-якого впливу на смак їжі, слід дати приладу попрацювати приблизно 20 хвилин без залишків їжі. Це не може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

4. Перед першим використанням: Введіть прилад в експлуатацію (див. нижче: "Ввімкнення"). Забезпечте хорошу вентиляцію і залиште прилад працювати при закритій кришці без їжі приблизно на 20 хвилин. Після цього відключіть прилад від мережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути до кімнатної температури (15 - 20 хвилин). Протріть нагрівальні пластини чистим вологим кухонним рушником. Потім ретельно витріть насухо. Капніть кілька крапель олії на сухий чистий кухонний рушник і протріть антипригарне покриття нагрівальних пластин. Тепер прилад готовий до використання.

КЕРУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Завжди слідкуйте за тим, щоб прилад та всі його частини і доступ до нього були недоступні **для дітей віком до 8 років**. Після підключення приладу до електромережі його поверхні (навіть зовнішні) можуть сильно нагріватися. Під час роботи і поки прилад ще гарячий, торкайтеся до нього тільки за ручку, щоб уникнути опіків.

Щоб уникнути ризику перегріву та пожежі: Під час роботи не ставте і не виливайте на прилади легкозаймисті матеріали (наприклад, алкогольні напої). Не допускайте обвуглювання їжі на поверхнях для смаження. Не ставте прилад поруч з легкозаймистими матеріалами (наприклад, алкоголем, мінералізованим спиртом, похідним газом).

Під час роботи на приладі або під ним не ставте будь-які сторонні предмети (наприклад, одяг, тканина або інші сторонні предмети). Не закривайте вентиляційні отвори в нижній частині основи. Під час роботи розетка повинна бути завжди у вільному доступі.

УВАГА

Не використовуйте прилад на поверхнях, які чутливі до тепла або можуть лопнути при локальному нагріванні (наприклад, скло, камінь; див.: "Загальні інструкції з техніки безпеки"). Коли кришка закрита, вона фіксується на основі. Не намагайтеся відкрити кришку із застосуванням сили. Використовуйте лише кухонне приладдя з дерева або термостійкого пластику.

ВАЖЛИВО - Під час першого використання з-під нагрівальних пластин може з'явитися легкий дим або запах горілого. Це нормальне явище, яке зникне при подальшому використанні (див.: "Перед першим використанням"). Забезпечте хорошу вентиляцію. **Перш ніж готувати та випікати в приладі**, дивися поради, наведені в розділі "Поради для досягнення найкращих результатів". Таким чином, ви зможете отримувати задоволення від результатів вже з самого початку. Підготуйте продукти для випікання. Видаліть усі неїстівні частини (наприклад, стебла та кістки). Замішайте тісто за вашим рецептом.

1. Повністю розмотайте шнур живлення приладу. Потім поставте прилад на відповідну термостійку поверхню (див.: "Загальні інструкції з техніки безпеки") біля відповідної розетки (див.: "Важливі заходи безпеки для електроприладів"). З кожного боку і до краю робочої поверхні повинно бути не менше 50 см вільного простору. Потягнувши за нижній край запірної планки, відкрийте кришку за ручку і переконайтеся, що нагрівальні пластини чисті, а всередині приладу немає сторонніх предметів. Закрийте кришку. При закритій кришці нагрівальні пластини досягнуть заданої температури випікання швидко і без марних втрат енергії.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ - НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ - Прилад нагрівається

відразу після підключення. Торкайтеся приладу тільки по центру ручки! Слідкуйте за тим, щоб не перекинути прилад, відкриваючи кришку. Під час розміщення свіжої їжі на гарячій пластині може розбризкатися їжа та виходити пара. Переконайтеся, що всі присутні (включно з вами) перебувають на достатній відстані від приладу.

ПРИМІТКА

Ви можете помітити, що під час роботи прилад неодноразово перемикається між індикатором живлення та індикатором готовності. Це пов'язано з правильним підтриманням температури випікання.

2. Вставте штепсельну вилку у відповідну розетку (див.: "Важливі заходи безпеки для електроприладів"). Індикатор живлення світиться червоним кольором.

Прилад досягає заданої температури випікання приблизно за 2 хвилини. Індикатор готовності загоряється зеленим кольором, вказуючи на те, що прилад готовий випікання ваших страв.

3. Потягнувши за нижній край запірної планки, відкрийте кришку і складіть її до стійкого положення. Засипте відповідні порції їжі в лунки нижньої нагрівальної пластини (див.: "Поради для досягнення найкращих результатів").

ПРИМІТКА

Після того, як ви поклали їжу на нагрівальну пластину, слід закрити кришку, якщо це можливо. Таким чином, їжа пропечеться рівномірно, скоротиться необхідний час випікання, і ви уникнете марних втрат енергії. Заповнюючи більше ніж 1 лунку, розрівняйте окремі порції, щоб отримати однакову товщину в кожній лунці. Це сприятиме рівномірному підрум'янюванню всіх порцій.

4. Закрийте кришку і випікайте страву до бажаної консистенції. Якщо потрібно, перевірте процес випікання в проміжках (див.: "Поради для досягнення найкращих результатів"), коротко відкривши кришку.
5. Коли їжа буде готова, відкрийте кришку і зніміть її з нагрівальної плити за допомогою пластикового або дерев'яного посуду для барбекю. Одразу після цього ви можете покласти свіжу їжу на нагрівальну плиту.

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Завжди тримайте прилад у недоступному для дітей молодше 8 років і тварин місці. Не пересувайте прилад і не торкайтеся нагрівальних пластин, поки прилад ще гарячий.

ВАЖЛИВО - Не тримайте прилад за шнур живлення. Перед тим, як нахилити та/або переміщати прилад за допомогою ручки, завжди повністю спорожняйте нагрівальну пластину, закривайте кришку і переконайтеся, що блокувальна планка зафіксована належним чином.

1. Відключіть прилад від мережі та вийміть усі залишки їжі. Залиште прилад повністю охолонути з відкритою кришкою (15 - 20 хвилин).
2. Очищайте прилад і його частини після кожного використання (див.: "Догляд та чищення").

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Більшість проблем під час використання можна легко вирішити. Скористайтеся підказками наступній таблиці.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Після ввімкнення приладу відчувається запах горілого. Можливо, трохи диму виходить з-під нагрівальних плит.	Прилад нагрівається вперше.	У цьому випадку це нормально і не викликає занепокоєння. Підготуйте прилад до першого використання (див.: "Перед першим використанням"). Забезпечте хорошу вентиляцію.
	Під час випікання з їжі виходять пара та запахи.	Це нормально і не викликає занепокоєння. Переконайтеся, що ви вчасно прибираєте їжу.
	Нагрівальні плити забруднені.	Негайно відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути. Потім ретельно очистіть нагрівальні пластини основи та кришки.
	Виникла серйозна проблема.	Негайно відключіть прилад від мережі і дайте охолонути. Зверніться до продавця.
Не можна відкривати кришку.	Кришка все ще зафіксована.	Витягніть нижній край темної запірної планки в центрі ручки, одночасно піднімаючи кришку вгору. Не застосовуйте надзусилля! Кришка фіксується автоматично, щоразу, коли ви її закриваєте.
Ви не можете повністю закрити кришку. Блокувальна планка не .	Порції занадто товсті.	Ви можете запікати їжу з відкритою кришкою. Однак майте на увазі, що при цьому верхня сторона не пропечеться. Або покладіть відповідну кількість їжі. Випікайте скибочки хліба та начинку для бутербродів окремо.
Несподівано прилад працювати.	Спрацював захист від перегріву.	Для вашої безпеки прилад повністю вимикається, коли відбувається перегрів нагрівальних пластин. Зверніться до продавця для перевірки та ремонту.
	Підключення до електромережі перервано.	Переконайтеся, що шнур живлення все ще підключений до розетки. Якщо ви використовуєте подовжувач, перевірте також його з'єднання. Переконайтеся, що розетка, яку ви використовуєте, все ще під напругою. Підключіть лампу. Завжди стежте за тим, щоб ніхто не заплутувався в шнурі живлення і не тягнув за нього. Уникайте перевантаження розетки. Не дозволяйте муфті вільно звисати зі столу.
	Виникла серйозна проблема.	Негайно відключіть прилад від мережі. Зверніться до продавця для перевірки та ремонту.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ - НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ** Завжди слідкуйте за тим, щоб прилад знаходився в недоступному для дітей молодше 8 років та тварин місці.

Перед переміщенням або чищенням приладу: Завжди відключайте прилад від мережі та зачекайте, поки він повністю охолоне (15 - 20 хвилин з відкритою кришкою). Не пересувайте прилад, коли він гарячий, щоб уникнути серйозних травм і пошкоджень від гарячих поверхонь, соків і конденсату.

 **УВАГА** Майте на увазі, що жир, соки та конденсат можуть капати з нагрівальних пластин під час переміщення приладу після використання. Перед тим, як нахилити прилад, витріть залишки соку з лунок нижньої нагрівальної пластини.

Перш ніж переносити прилад за ручку, завжди переконайтеся, що кришка надійно зафіксована на основі. Не використовуйте абразивні, тверді або гострі предмети та/або корозійні хімічні речовини (наприклад, абразивні чистячі засоби, губки, відбілювачі) для чищення приладу або будь-яких його частин, щоб уникнути пошкодження поверхонь. Не кладіть і не занурюйте прилад або шнур живлення у воду або будь-яку іншу рідину. Не проливайте і не капайте рідину на прилад або шнур живлення, щоб уникнути ураження електричним струмом, перегріву та ризику. Не мийте прилад або шнур живлення в автоматичній посудомийній машині. Не застосовуйте надзусилля. Поводьтеся з приладом обережно, щоб не пошкодити його.

ВАЖЛИВО - Ретельно очищайте нагрівальні пластини. Залишки їжі можуть зіпсуватися і запліснявіти, утворюючи шкідливі, токсичні речовини, та/або можуть підгоріти, виділяти дим і навіть загорітися при наступному використанні приладу.

ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

1. Відключіть прилад від мережі і, відкривши кришку, дайте йому повністю охолонути (15 - 20 хвилин).
2. Сухі крихти можна видалити за допомогою нейлонової щітки DRY. Для цього з відкритою кришкою обережно нахиліть прилад набік.
3. Протирайте поверхні приладу та шнура живлення м'якою тканиною, що не капає, змоченою невеликою кількістю теплої води для миття посуду. При цьому слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла всередину приладу або на нього.
4. Протирайте прилад ганчіркою, змоченою у чистій воді. Після очищення ретельно просушіть усі деталі. Потім, залишивши кришку приладу у верхньому відкритому положенні, залиште прилад сохнути природним чином приблизно на 30 хвилин у місці, недоступному для дітей молодше 8 років і тварин.
5. Після очищення закрийте кришку, щоб захистити антипригарне покриття від пилу та пошкоджень.

ЗБЕРІГАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Діти повинні завжди перебувати під наглядом, щоб вони не гралися з приладом або будь-якими його частинами. Коли прилад не використовується, завжди відключайте його від мережі та зачекайте, поки він повністю охолоне, перш ніж чистити та переносити прилад на зберігання. Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі, щоб уникнути небезпеки, пов'язаної з гарячими поверхнями, ураженням електричним струмом або пожежею.

УВАГА

Під час переміщення приладу не тримайте його за шнур живлення або за відкриту кришку, щоб уникнути пошкодження. Обережно поводьтеся зі шнурами живлення. Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати. Завжди слідкуйте за тим, щоб ніхто не тягнув прилад за шнур живлення. Зберігайте прилад у чистому, захищеному від несприятливого впливу (механічного або електричного удару, морозу, спеки, вологи, прямих сонячних променів) місці, **недоступному для дітей віком до 8 років і тварин**. Щоб уникнути пошкодження, не кладіть тверді або важкі предмети на прилад або будь-яку його частину.

1. Перед зберіганням завжди очищайте прилад і всі його частини (див.: "Догляд та чищення").
2. Для переміщення приладу: Перш ніж піднімати прилад за ручку, переконайтеся, що кришка надійно зафіксована на основі приладу і не відкриється мимовільно! Переносьте прилад за ручку, тримаючи також шнур живлення, щоб він не звисав.
3. Встановіть прилад на чисту та стійку поверхню, де він не може впасти. Якщо ви зберігати прилад у вертикальному положенні, переконайтеся, що він має стійку підставку і не може нахилитися або впасти.
4. Прокладіть шнур живлення вільно навколо приладу.

ВКАЗІВКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ



Утилізація приладу та упаковки повинна здійснюватися згідно з відповідними місцевими нормами та вимогами до електроприладів та пакування.

Зверніться до місцевої компанії, що займається утилізацією.

Не викидайте електроприлади разом з відходами, використовуйте пункти роздільного збору. Зверніться до місцевої влади за інформацією про наявні системи збору відходів. При утилізації електроприладів на звалищах, сміттєзвалищах або при спалюванні сміття небезпечні речовини потрапляти в ґрунтові води або в повітря, таким чином потрапляючи в харчовий ланцюг і завдаючи шкоди вашому здоров'ю та самопочуттю, а також отруюючи флору і фауну. При одноразовій заміні старого приладу на новий, продавець зобов'язаний за законом прийняти старий прилад для утилізації принаймні безкоштовно.

ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІС

Будь ласка, відвідайте www.gastroback.de для отримання додаткової інформації. Для отримання технічної підтримки, будь ласка, звертайтеся до Центру обслуговування клієнтів Gastroback за телефоном: +49 (0)4165/22 25-0 або електронною поштою info@gastroback.de.

Будь ласка, зверніться до нашої домашньої сторінки, щоб отримати копію цієї інструкції з експлуатації у форматі pdf.

ГАРАНТІЯ

Ми гарантуємо, що всі наші вироби не мають дефектів на момент придбання. Будь-які очевидні виробничі дефекти або дефекти матеріалів будуть виключені з будь-яких подальших претензій і протягом 2 років після придбання приладу будуть безкоштовно відремонтовані або замінені. Покупець не має права на гарантійні зобов'язання, якщо пошкодження або дефект приладу спричинені неналежним поводженням, перевантаженням або помилками при встановленні. Гарантійні зобов'язання втрачають чинність у разі технічного втручання третьої сторони без письмової згоди.

Покупець повинен пред'явити товарний чек при пред'явленні претензії і повинен нести всі витрати і ризики, пов'язані з транспортуванням.

Зауважте:

Клієнти з Німеччини та Австрії: Для ремонту та обслуговування, будь ласка, надсилайте продукцію Gastroback за наступною адресою: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Клієнти з інших країн: Будь ласка, зверніться до вашого дилера.

Ми не несемо витрати за пересилку та отримання.

Подання приладів: Будь ласка, упакуйте прилад у готовому до відправлення вигляді без аксесуарів. Додайте товарний чек і короткий опис несправності. Час обробки після отримання дефектного приладу становить приблизно 2 тижні; ми повідомимо вас про це автоматично. Після закінчення гарантійного терміну, будь ласка, надсилайте несправні прилади на вказану адресу. Ви отримаєте безкоштовну оцінку, після чого зможете вирішити, чи можливий ремонт приладу за рахунок можливих додаткових витрат, чи буде його утилізація.

Прилад призначений лише для побутового використання і не підходить для комерційного, промислового або торгового використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад у будь-який інший спосіб або з будь-якою іншою метою, окрім як за описаним у цій інструкції. Будь-яке інше використання розцінюється як використання не за призначенням або неправильне використання і може призвести до серйозних травм або пошкоджень. Покупець не несе жодних гарантійних зобов'язань, якщо будь-які травми або пошкодження спричинені нецільовим використанням.

КЕКСИ З КОРИЦЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ТІСТА:

- 3 Яйця, білок і жовток відокремити
- 2 чайні ложки меленої кориці
- 1 чайна ложка суміші спецій для пряників
- 1 столова ложка какао-порошку
- 1/2 ампули ароматизатора «ваніль на вершковому маслі»
- 1/2 ампули ароматизатора «ром»
- 30 - 40 г цукрової пудри
- 1 щіпка солі
- 150 г простого борошна
- 150 мл нежирного молока

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ПРИКРАСИ:

- 30 - 60 г чорної шоколадної глазурі
- 40 г цукрової пудри

За смаком - мигдаль, шоколадні крихти, половинки арахісу, марципан тощо.

ПІДГОТОВКА:

ТІСТО

1. Відокремити жовтки від білків. Збиваємо білки, поки вони не стануть щільними та блискучими.
2. Жовтки, сіль, цукор, спеції, молоко та ароматизатори збити до утворення піни.
3. Додайте борошно до жовткової суміші і перемішайте до утворення однорідної клейкої маси. Якщо потрібно, додайте трохи молока або борошна, якщо суміш занадто густа або занадто рідка. Столовою ложкою додати яєчні білки.
4. Увімкніть прилад в роботу. Коли загориться зелений індикатор готовності, вилийте порцію тіста в лунки нижньої нагрівальної пластини. Закрийте кришку і залиште прилад випікатися приблизно на 3 хвилини.
5. Вийняти кекси, поклавши їх на решітку для випічки. Одразу після цього можна викладати наступну порцію суміші для тістечок
6. Дати кексам охолонути .

ГЛАЗУР

1. Розтоплюємо шоколад.
2. Покрийте кожне тістечко тонким шаром шоколаду і втисніть шматочок прикраси (мигдаль, половинку арахісу або ін.) в шоколад, поки покриття ще м'яке. 10.
3. Через сито висипаємо трохи цукрової на шоколадну глазур .



ПОРАДА - Прилад випікає майже всі види тіста для кексів. Просто зробіть тісто трохи більш рідким, ніж зазвичай.

ФРИКАДЕЛЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 250 г фаршу
- 1 цибулина, дрібно нарізана
- 1 яйце
- 5 - 7 скибочок тостового хліба
- 1 чайна ложка улюбленої суміші спецій для барбекю
- 1 чайна ложка солодкого стручкового перцю
- Сіль за смаком

ПІДГОТОВКА:

1. Один шматочок тостового хліба порвіть на дрібні пластівці, а інші тримайте під рукою.
2. Потім ретельно перемішайте хліб, фарш, подрібнену цибулю, яйце та спеції.
3. Коли прилад досягне робочої температури, засипте відповідну порцію м'ясної суміші в кожну лунку нагрівальної пластини.
4. При закритій кришці обсмажуємо фрикадельки до утворення хрусткої скоринки (приблизно 3 - 4 хвилини).
5. Вийнявши фрикадельки, недовго обсмажуємо в кожній лунці скибочку хліба.
6. Вийнявши хліб, обсмажуємо наступну порцію м'ясної суміші, а потім наступні скибочки хліба.
7. Подавати фрикадельки з підсмаженими скибочками хліба.

КАРТОПЛЯНІ ОЛАДКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г картоплі, очищеної
- 1 цибулина, дрібно нарізана
- 1 яйце
- 1 столова ложка борошна
- 1/2 чайної ложки меленого мускатного горіха
- 1 щіпка меленого сушеного базиліка
- 1 щіпка солі



ПОРАДА -

Тримайте під рукою улюблені інгредієнти для подачі на стіл. Наприклад: кориця та цукор, яблучний соус тощо.

ПІДГОТОВКА:

1. Натерти картоплю на тертці. Потім додаємо інші інгредієнти та ретельно перемішуємо.
2. Зачекайте, поки прилад нагріється до робочої температури. Потім висипте частину картопляної суміші в лунки нагрівальної пластини.
3. Випікати, поки картопляні оладки не покриються злегка золотистою скоринкою (8 - 10 хвилин).
4. Подавати за смаком з корицею та цукром, яблучним соусом або іншими.

ІСПАНСЬКЕ ЯЙЦЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 яйце
- 1/2 стручкового перцю
- 1 невелика цибулина
- 1 невеликий консервований помідор
- 2 чайні ложки борошна
- 1/2 чайної ложки концентрованого томатного пюре
- 1 щіпка перцю
- 1 щіпка солі
- 1/2 чайної ложки сушеного меленого базиліка

ПІДГОТОВКА:

1. Яйце збити з борошном, томатним пюре, базиліком, перцем і сіллю до однорідної пінистої маси.
2. Нарізати стручковий перець, помідори та цибулю невеликими кубиками або короткою соломкою.
3. Змішати яйце та овочі.
4. Зачекайте, поки прилад досягне робочої температури. Потім вилийте порцію яєчної суміші в лунки нагрівальної пластини.
5. Випікайте суміш до золотисто-коричневого кольору (2-3 хвилини).
6. Виймаємо яєчні трикутники і викладаємо наступну порцію в лунки.
7. Подавати з тостами або з рисом.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Німеччина

Телефон+ 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 - Телефакс+ 49 (0) 41 65 / 22 25 -29info@gastroback.de -

www.gastroback.de

20200302