

Zigmund & Shtain

Минипекарь ZSM-682

Руководство
по эксплуатации

Рецепты



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение минипекаря ZSM-682. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	3
Гарантийные обязательства	3
Преимущества	4
Меры предосторожности.....	5
Перед началом использования	6
Общий вид	7
Разборка/сборка прибора.....	8
Эксплуатация.....	9
Очистка и хранение.....	10
Возможные проблемы и способы их решения.....	10
Разборка/сборка прибора.....	8
Технические характеристики.....	12
Утилизация.....	12
Рецепты.....	13

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Минипекарь 1 шт.
- 2 Сменные панели.....4 комплекта
- 3 Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
- 4 Гарантийный талон 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.**
Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

Минипекарь ZSM-682 – многофункциональное, но простое и удобное устройство для быстрого приготовления блюд. В комплект входят три сменные панели, благодаря чему один минипекарь ZSM-682 может заменить 4 полноценных устройства. Прибор поможет Вам испечь румяные вафли, поджарить аппетитные сэндвичи, приготовить нежную рыбу и сделать пирожные «сладкие орешки» со сгущенкой.

Сменные панели имеют антипригарное покрытие, что значительно сокращает использование масла и жира. Панели устройства нагреваются сверху и снизу, благодаря чему блюда пропекаются быстро и равномерно.

Использовать минипекарь очень легко. Устройство снабжено световой индикацией подключения к сети и готовности к работе. Защита от перегрева предотвращает повреждение устройства. Прибор можно хранить в вертикальном положении, поэтому он не займет много места на Вашей кухне.



Панели
для вафель



Панели для
сэндвичей



Панели
для жарки



Панели
для сладких
орешков



- Мощность 800 Вт
- 4 в 1: Вафли/Сэндвичи/Гриль/Сладкие орешки
- Антипригарное покрытие панелей
- Световые индикаторы подключения к сети и готовности к работе
- Автоматическое отключение при перегреве
- Блокировка крышки
- Автоматический температурный режим
- Вертикальное хранение
- Температура нагрева 140°-200°C
- Легкий уход
- Компактность

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством – в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Во избежание возникновения пожара, не используйте устройство вблизи легковоспламеняющихся веществ, а также рядом с газовой плитой, открытым огнем или другими источниками тепла.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках;
- Прибор во время работы должен находиться на устойчивой поверхности.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Во избежание ожогов не позволяйте детям приближаться и прикасаться к включенному прибору.
- Не прикасайтесь к нагреваемой поверхности во время работы и после использования до ее полного остывания. Чтобы открыть устройство, используйте ручку.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу и розетке мокрыми руками.
- Для корректной работы прибора не перегибайте шнур слишком сильно, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При обнаружении дефектов корпуса или сетевого шнура немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Отключайте устройство от электросети немедленно по окончании работы.
- Во избежание повреждения устройства, убедитесь, что после приготовления все продукты извлечены без остатка.
- Во избежание ухудшения качества приготовления и повреждения прибора, регулярно очищайте его поверхность и мойте сменные панели после каждого использования.

Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прежде чем вынимать сменные панели или очищать прибор, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.
- Не допускайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в том числе детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование минипекаря с любыми повреждениями и неисправностями запрещено.
- После хранения минипекаря в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.
- Перед первым использованием детали минипекаря, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно протереть чуть влажной тканью, а затем высушить сухой тканью или бумажным полотенцем.
- При первом использовании нагрейте минипекарь без продуктов. Дайте ему остыть. Теперь он готов к дальнейшей эксплуатации.
- При первом запуске устройства может появиться характерный запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Как правило, запах исчезает спустя некоторое время после начала использования.

ОБЩИЙ ВИД

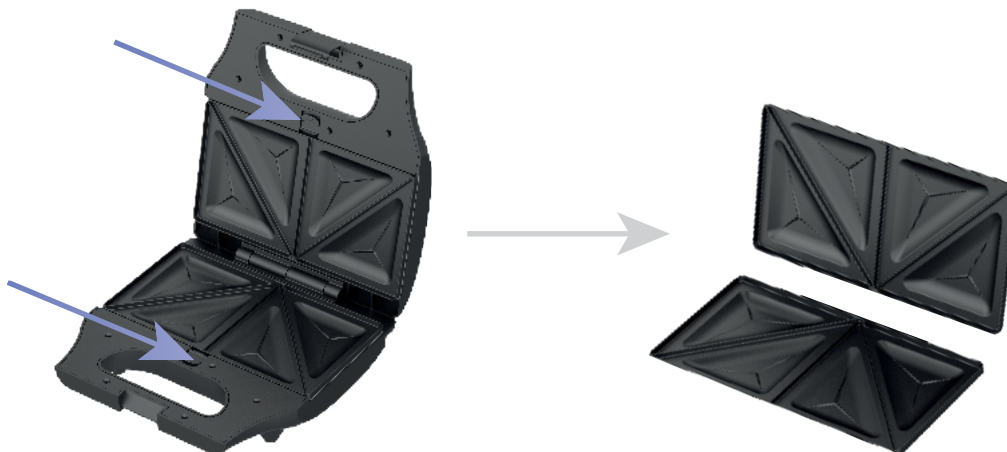
1. Корпус
2. Ручки
3. Световой индикатор готовности к работе
4. Световой индикатор питания
5. Замок
6. Рабочие панели для жарки «Гриль»
7. Кнопки фиксации сменных панелей
8. Рабочие панели для приготовления сэндвичей
9. Рабочая панель для выпекания вафель
10. Рабочая панель для сладких орешков



РАЗБОРКА/СБОРКА

УСТАНОВКА/ЗАМЕНА панели

- Чтобы установить панель, отодвиньте кнопку фиксации панели и расположите панель так чтобы выемка в верхней части совпадала с кнопкой фиксации на корпусе устройства. Опустите фиксатор и убедитесь, что панель надежно закреплена.
- Прежде чем извлечь панель из устройства, удостоверьтесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл;
- Откройте устройство, отодвиньте кнопку фиксации панели. Возьмите панель двумя руками и извлеките ее.



- Установите нужные панели в минипекарь
- Закройте минипекарь и подключите к электросети.
- Загорятся красный и зеленый индикаторы. Это значит, что начался предварительный разогрев.
- Предварительный разогрев займет около 5 минут, зеленый индикатор погаснет.
- Откройте минипекарь, разместите продукты на нижней рабочей панели.

Внимание! Минипекарь не предназначен для приготовления замороженных продуктов или продуктов с большим содержанием влаги.

- Закройте минипекарь. Зеленый индикатор загорится снова.
- Готовьте 3-6 минут. Приготовление будет продолжаться, пока не погаснет зеленый индикатор.
- Вы можете сами выбирать время приготовления. Устройство можно открывать во время работы и следить за степенью готовности блюда.
- По завершении приготовления откройте крышку, используя ручку.
- Извлеките приготовленное блюдо с помощью пластмассовой или силиконовой лопатки. Ни в коем случае не используйте щипцы, лопатку из металла или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие рабочих панелей.
- По завершении приготовления отключите устройство от сети и дайте ему остыть.

Внимание! Ни в коем случае не используйте прибор без установленных панелей!



ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Устройство следует регулярно очищать. Если устройство не чистить и не обслуживать должным образом, его поверхность может изнашиваться. Это повлияет на срок службы устройства и может привести к опасным ситуациям. Перед очисткой прибора выключите его и отключите от сети, дайте остыть. Не погружайте прибор или шнур питания в воду и другие жидкости. Не мойте устройство в посудомоечной машине. Очищайте устройство влажной тряпкой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Не используйте агрессивные чистящие и дезинфицирующие средства, металлическую мочалку. Это может повредить устройство.

Рабочие панели можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине. Чтобы удалить загрязнение, протрите рабочие панели мягкой тканью. При сильном загрязнении обильно намочите панель водой с разведенным в ней мягким моющим средством и дайте отмокнуть. Затем удалите остатки пищи при помощи губки. Не используйте металлические губки и агрессивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

Внимание!

Перед каждым использованием убедитесь, что все части прибора сухие.

После окончания использования минипекаря удостоверьтесь, что устройство отключено от сети. Убедитесь, что все части прибора остыли и высохли. Шнур питания можно обернуть вокруг корпуса минипекаря.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Выпечка (вафли, печенье и т.д.) не пропекается сверху	Тесто слишком жидкое и крышка прилегает недостаточно плотно	Добавьте муку в тесто, чтобы оно стало гуще и крышка более плотно прилегала к тесту

Выпечка (вафли, печенье и т.д.) не пропекается сверху	Закладка теста производится недостаточно быстро	Выкладывайте и распределяйте тесто по рабочей поверхности как можно быстрее
Устройство не включается	Проблемы с энергопитанием или сетевым кабелем	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству
		Проверьте электропитание в электрической сети
		Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель
		Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети
Блюдо приготовлено некачественно	Неправильно подобрано время приготовления	Руководствуйтесь рекомендация по выбору режима для различных видов продуктов
		Скорректируйте время приготовления в зависимости от размера и количества продуктов
Продукты сырые внутри или прожарены неравномерно	Слишком крупные куски	Большие куски мяса рекомендуем доводить до готовности в духовке
В процессе приготовления из прибора идет черный дым	На поверхности панели остались загрязнения/остатки пищи от прошлого использования	После каждого использования производите очистку прибора, т.к. подгоревшие остатки могут ухудшить вкус, цвет и запах блюда

Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	800 Вт
Номинальное напряжение.....	220-240 В, 50-60 Гц
Управление.....	автоматическое
Индикатор включения.....	есть
Индикатор готовности.....	есть
Рабочие панели.....	сменные, 4 комплекта
Антипригарное покрытие панелей.....	есть
Материал панелей.....	алюминий
Материал корпуса.....	бакелит
Температура нагрева.....	140-200°C
Блокировка крышки.....	есть
Автоотключение при перегреве.....	есть
Размер панели.....	21,6x12 см
Габаритные размеры.....	25.6x14.7x28 см
Вес (нетто/брутто).....	2,05/2,25 кг
Цвет.....	черный

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ и Таможенного Союза.

Импортер: ООО «ЭЛЕКОМ»
Адрес: 119530, РФ, г. Москва Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
Email: elekom_ooo@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94 13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.

УТИЛИЗАЦИЯ



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ





Мягкие вафли на кефире



Ингредиенты:

- Пшеничная мука высшего сорта - 150 г
- Кефир - 200 мл
- Яйцо (большое) - 1 шт.
- Сливочное масло - 50 г
- Сахар - 2 ст. л.
- Разрыхлитель - 1 ч. л.
- Сода - ½ ч. л.
- Соль - по вкусу



Приготовление:

Возьмите глубокую миску, разбейте яйцо и взбейте его венчиком. Добавьте кефир, сахар, щепотку соли и смешайте до однородности. Просеянную муку смешайте с содой и разрыхлителем. Добавьте получившуюся смесь в миску. Перемешайте тесто венчиком или миксером. Растопите сливочное масло и влейте в тесто. Перемешайте. Установите панели для выпекания вафель. Смажьте панели тонким слоем растительного масла. Закройте устройство и подключите к электросети. Спустя 5 минут разогрев завершится и зеленый индикатор погаснет. Откройте устройство и аккуратно распределите тесто по рабочей панели. Следите, чтобы тесто не вытекало за края. Закройте крышку устройства. Снова загорится зеленый индикатор. Готовьте вафли 3-6 минут. По завершении приготовления откройте крышку минипекаря и извлеките готовые вафли при помощи пластмассовой или силиконовой лопатки.

Не забудьте добавить свежие ягоды, мороженое, джем или густенное молоко.



Сырные вафли

Ингредиенты:

- Яйца - 2 шт.
- Молоко - 50 мл
- Пшеничная мука - 100 г
- Разрыхлитель - 1 ч. л.
- Подсолнечное масло - 25 мл + немного масла для смазывания пластин
- Твердый сыр - 100 г.
- Соль - по вкусу
- Молотый кориандр или другие приправы на Ваше усмотрение - по вкусу

Приготовление:

Разбейте яйца в глубокую миску и взбейте венчиком. Влейте молоко и добавьте соль. Чтобы вафли получились более воздушными, взбейте полученную смесь при помощи миксера или венчика до образования пузырьков. Добавьте разрыхлитель для теста. Просейте муку и всыпьте ее в чашу с жидкими ингредиентами. Перемешайте до однородности и влейте подсолнечное масло. Еще раз перемешайте с помощью миксера или венчика. Твердый сыр натрите на мелкой терке, добавьте к остальным ингредиентам и перемешайте. Консистенция теста должна быть такой же как на оладьи. Если тесто получилось недостаточно густым, добавьте муки или тертого сыра. Если тесто, наоборот, очень густое, влейте еще немного молока.

Смажьте рабочие панели тонким слоем подсолнечного масла и разогрейте минипекать согласно руководству по эксплуатации. Аккуратно распределите тесто на нижнюю рабочую панель. Закройте крышку устройства и выпекайте 4-5 минут. Во время приготовления открывайте крышку и следите за цветом вафель. Готовые вафли приобретут приятный золотистый оттенок.



Морковные вафли



Ингредиенты:

- Молоко - 100 мл
- Яйца - 2 шт.
- Сахар - 10 г
- Ванильный сахар - 5 г
- Сливочное масло - 20 г
- Разрыхлитель ... 5 г
- Пшеничная мука ... 170 г
- Морковь ... 100 г
- Растительное масло (для смазывания панелей минипекаря) ... 1 ст. л.



Приготовление:

Молоко достаньте из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры. Сливочное масло растопите в микроволновке или на водяной бане, затем охладите до комнатной температуры. Морковь вымойте, очистите и натрите на мелкой терке. Муку просейте и смешайте с разрыхлителем. В глубокой миске с помощью миксера взбейте яйца, сахарный песок и ванильный сахар. Добавьте охлажденное до комнатной температуры растопленное масло, молоко и доведите до однородной консистенции. Добавьте тертую морковь, сухие ингредиенты и тщательно перемешайте. Тесто должно быть довольно густым. Смажьте панели для приготовления вафель небольшим количеством растительного масла и разогрейте устройство. Выложите 1-1,5 столовые ложки теста на нижнюю рабочую панель, закройте крышку устройства и выпекайте до готовности. Готовые вафли приобретут золотистый цвет.



Конвертики из лаваша с творогом и сыром



Ингредиенты:

- Лаваш - 1 лист
- Яйцо - 1 шт.
- Творог - 150 г
- Сыр - 60 г
- Зелень
- Соль



Приготовление:

Натрите сыр на средней терке. Мелко нарежьте зелень. Соедините творог, яйцо, сыр и зелень. Добавьте соль при необходимости. Разрежьте лаваш пополам, выложите начинку и сверните лаваш в конверт.

Установите рабочие панели «Гриль», смажьте небольшим количеством подсолнечного масла и разогрейте. Выложите конверты с начинкой на поверхность панели и закройте крышку минипекаря. Готовьте 4-6 минут до румяной корочки.



Буррито



Ингредиенты:

- Тортилья - 4 шт.
- Помидор - 1 шт.
- Салат айсберг - 1-3 листа
- Сыр чеддер - 70 г
- Конс. фасоль - 1 банка
- Растительное масло - 1-2 ложки
- Говяжий фарш - 250 г
- 2 ч.ложки молотого перца чили
- Соус сальса - 120 г
- Сметана - по вкусу



Приготовление:

Помидор нарежьте маленькими кусочками. Нашинкуйте салат. Мелко натрите сыр.

На хорошо разогретой сковороде обжарьте фарш с чили. Добавьте фасоль, предварительно слив жидкость. Добавьте соус и перемешайте. Обжаривайте еще 5-10 минут. Посолите за пару минут до готовности. Снимите полученную начинку с огня, добавьте тертый сыр, перемешайте. Готовую начинку разделите на 4 равные части и выложите на тортильи. Сверху поместите помидоры и салат. Заверните и скрепите края тортильи с помощью зубочистки.

Используйте рабочие панели «Гриль». Разогрейте устройство. Поджарьте тортильи с начинкой в течение 4-6 минут.



Кесадилья



Ингредиенты:

- Тортилья - 6 шт.
- Куриная грудка - 500 г
- Протертые томаты - 200 г
- Сладкий перец - 1 шт.
- Репчатый лук - 1 шт.
- Сыр- 150 г
- Кукуруза - по вкусу
- Томатная паста - 100 г
- Соль - по вкусу
- Молотый перец - по вкусу
- Любимые специи - по вкусу
- Оливковое масло - по вкусу



Приготовление:

Куриное филе нарежьте полосками (около 1 см толщиной). Замажьте филе в специях и оливковом масле и оставьте минут на 30 или больше. Нарежьте лук полукольцами, а болгарский перец соломкой. Обжарьте нарезанное куриное филе в оливковом масле на сильном огне в течение 3-5 минут. Добавьте лук, перец. Через пару минут выложите в сковороду протертые помидоры. Посолите по вкусу и готовьте до кипения. Начинка не должна быть слишком жидкой. Добавьте кукурузу, перемешайте и уберите начинку с огня. Натрите сыр на крупной терке. На одну половинку тортильи выложите немного сыра, затем добавьте слой курицы с овощами. Посыпьте твердым сыром и накройте свободным краем. Разогрейте мультитепекарь. Для приготовления используйте панели «Гриль». Обжарьте кесадилью до золотистого цвета.



Клаб-Сэндвич



Ингредиенты:

- Тостовый хлеб ... 6 ломтиков
- Помидор ... 1 шт.
- Красный лук ... 1 шт.
- Майонез... 1 ст. л.
- Горчица ... 1 ст. л.
- Салат ... 2 листа
- Ветчина ... 30 г
- Плавленный сыр ... 30 г
- Куриное филе ... 1 шт.
- Соль ... по вкусу
- Молотый перец ... по вкусу



Приготовление:

Куриную грудку приготовьте любым удобным для вас способом.

Тщательно вымойте листья салата и помидоры и дайте им обсохнуть.

Возьмите панель для приготовления сэндвичей. Разогрейте минипекать и обжарьте хлеб.

Смешайте горчицу и майонез. Часть получившегося соуса используйте, чтобы смазать обжаренный хлеб. Листья салата выложите на хлеб. Нарезьте готовую куриную грудку ломтиками вдоль и выложите на салат. Очищенный лук нарежьте кольцами и выложите на куриную грудку. Сверху полейте соусом из майонеза и горчицы. Накройте получившийся сэндвич вторым ломтиком хлеба и смажьте соусом. Сверху выложите ветчину, нарезанную тонкими слайсами. Сверху поместите нарезанные слайсами помидоры, смажьте соусом. Выложите тонко нарезанный сыр. Накройте третьим ломтиком хлеба. Проткните сэндвич двумя шпажками в противоположных углах и разрежьте по диагонали.



Сэндвич с камамбером, орехами и грушами



Ингредиенты:

- Тостовый хлеб - 6 ломтиков
- Сыр камамбер - 150 г
- Грецкие орехи - 20 г
- Груша - 2 шт.
- Джем - 20 мл
- Сливочное масло (для смазывания тостов) - по вкусу



Приготовление:

Порежьте камамбер ломтиками. Каждый кусочек хлеба смажьте тонким слоем сливочного масла. Выложите хлеб стороной без масла вверх. Поверх каждого кусочка хлеба поместите по два ломтика камамбера. Очистите грушу, нарежьте тонкими ломтиками и выложите на камамбер. Мелко нарежьте орехи и посыпьте ими почти готовый сэндвич. Смажьте небольшим количеством малинового варенья и накройте вторым кусочком хлеба свободной от масла стороной внутрь.

Разогрейте минипекать и готовьте сэндвичи 3-5 минут.

Вы можете экспериментировать с ингредиентами, например, попробуйте добавить пармскую ветчину или тонко нарезанный инжир.



Орешки со сгущенкой



Ингредиенты:

- Мука - 500 г
 - Масло - 200 г
 - Яйцо - 2 шт.
 - Сахар - 120 г
 - Соль - на кончике ножа
 - Сода - на кончике ножа
 - Сок лимона - 1 ч. ложка
 - Ванилин - по вкусу
- Для начинки
- Сгущенка - 1 банка



Приготовление:

Подготовьте начинку. Для этого банку поместите в кастрюлю с водой и варите 1,5-2 часа. Если Вы предпочитаете более плотную консистенцию, варить следует подольше – 2,5-3 часа. Охладите сгущенное молоко.

Теперь подготовьте тесто для орешков. Отделите желтки от белков. Разотрите масло с сахаром и желтками до однородности. Взбейте белки в стойкую пену. Соедините желтки, растертые с маслом и сахаром, соль, соду, сок лимона и взбитые белки. Всыпьте муку и замесите тесто. Оно должно быть нежным и пластичным. Сформируйте шарики весом 7-8 г каждый. Установите панели для приготовления орешков и разогрейте устройство. Загорится зеленый индикатор. Поместите шарики в ячейки панели, закройте крышку и выпекайте до готовности. Готовые орешки приобретут золотисто-коричневый оттенок. Начините «скорлупки» орешков вареной сгущенкой и соедините.

Попробуйте в каждую «скорлупку» поместить половинку грецкого ореха.

Можно использовать другую начинку. Например, взбить 200 г размягченного сливочного масла, соединить с вареной сгущенкой и взбить повторно. Еще один вариант начинки для орешков готов.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом