

## Ростер RS 3630

### Инструкция по эксплуатации



**Пироги за 8 минут!**

Ростер предназначен для выпечки кексов и пирогов. Добавляйте в тесто изюм, орехи, ягоды, цукаты, кусочки шоколада или разные фрукты, и Вы получите каждый день разную домашнюю ароматную выпечку!

Благодаря антипригарному покрытию Ваша выпечка не подгорит и равномерно пропечется!

## **Технические характеристики**

Модель:	RS 3630
Напряжение:	220 В
Частота:	50 Гц
Мощность:	1400 Вт

## Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за приобретение товаров торговой марки «Smile». Высокое качество, эргономичный дизайн и удобство в применении делают нашу продукцию особенно привлекательной даже для самых взыскательных клиентов. Мы уверены, что с товарами торговой марки «Smile» Ваша жизнь станет интереснее и ярче!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

## Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на шильдике прибора (220В), соответствует напряжению в сети.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если Вы не пользуетесь им, перед чисткой, при обнаружении неисправностей. Не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Держите прибор и шнур вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Никогда не погружайте прибор и шнур в воду или иную жидкость. Не беритесь за прибор мокрыми или влажными руками
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Перед началом использования, убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

## **Специальные указания по технике безопасности**

- Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу. Ставьте прибор только на ровную и сухую поверхность. Не помещайте прибор на горячую поверхность. В противном случае, используйте термостойкий коврик для его установки. Не используйте пластмассовую решеточку, которая применяется в раковинах, для установки ростера.
- Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с легко воспламеняющимися предметами (например: гардины, дерево и т.д.).
- Во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не перемещайте прибор во время использования и когда он находится в нагретом состоянии. Не ставьте ростер на край стола. Не обматывайте шнур вокруг прибора.

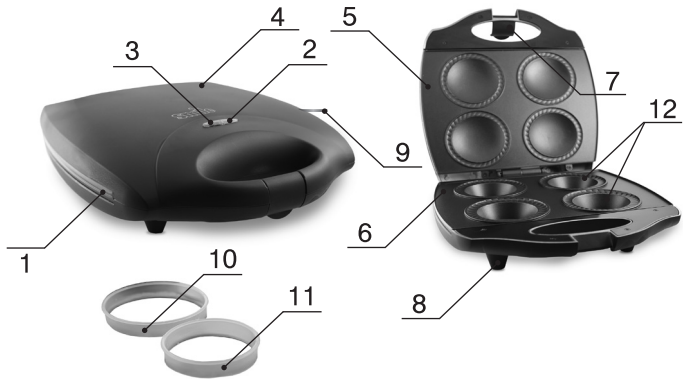
- Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите почистить прибор, а также, если возникла поломка.
- Никогда не используйте острые предметы для извлечения продуктов из прибора, это может повредить антипригарное покрытие.
- Следите за тем, чтобы Ваши руки были сухими во время выключения прибора или отключения его от сети.
- Используйте кухонную прихватку, чтобы не обжечься.
- В целях предотвращения короткого замыкания системы не подключайте одновременно несколько приборов с высоким уровнем потребления электроэнергии к одному источнику питания.
- При работе с ростером не пользуйтесь запасными частями других производителей. Это может вызвать пожар, удар током или телесное повреждение.
- В том случае, если длина кабеля недостаточна, можно использовать удлинитель. Удлинитель сначала подключается к прибору, после чего он подсоединяется к сети.

**Внимание!** При работе прибора образуется горячий пар, который может послужить причиной ожогов.

**Внимание!** При первом включении прибора возможно кратковременное появление слабого запаха горелого масла - удаляется имеющаяся на нагревательном элементе излишняя смазка.

**Внимание!** Так как прибор остывает постепенно, не касайтесь рабочих поверхностей, беритесь только за ручки прибора.

**Внимание!** При повреждении рабочей поверхности немедленно отключите прибор от сети, так как это может представлять угрозу поражения электрическим током.



## Обзор деталей (Рис. 1) :

1. Корпус
2. Индикация нагрева рабочей поверхности
3. Индикация готовности
4. Откидная крышка
5. Верхняя нагревательная поверхность
6. Нижняя нагревательная поверхность
7. Фиксатор ручки
8. Резиновые нескользящие ножки
9. Сетевой шнур
10. Большая форма для вырезания теста (диаметр 12 см)
11. Малая форма для вырезания теста (диаметр 9 см)
12. Формы на нагревательной поверхности для укладки теста с фигурными краями

## Перед использованием

- Удалите все упаковочные материалы с прибора.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Потяните фиксатор ручек вверх и откройте прибор.
- Протрите антипригарное покрытие нагревательных пластин влажной тканью или губкой, после чего вытрите его насухо.
- Нанесите небольшое количество растительного масла на формы для укладки теста (12) и распределите его равномерно. Удалите излишки масла с рабочей поверхности бумажным полотенцем.
- Закройте прибор, предварительно надавив на фиксатор ручек до щелчка. Включите его в сеть на 5-8 минут, после чего прибор готов к использованию.

## Пользование прибором

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Смажьте емкости для укладки теста (12) растительным маслом.
- Закройте прибор, предварительно надавив на фиксатор ручки (7) вниз до щелчка.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220В).
- Во время нагрева рабочих пластин на корпусе прибора загорается красная лампа - индикатор нагрева рабочей поверхности (2).
- При оптимальном нагреве рабочей поверхности на корпусе прибора загорается зеленая лампа - индикатор готовности прибора к работе (3).
- Приготовьте тесто и начинку для выпечки как описано в разделе «Способ приготовления».
- Откройте прибор и равномерно распределите приготовленное тесто по 4-м емкостям (12) на нижней нагревательной поверхности (6).
- Разложите получившуюся начинку по емкостям и накройте ее сверху кругом из теста меньшего диаметра (крышкой).

- Закройте крышку прибора (4). Загорится красная лампа-индикатор нагрева (2). Через 4-5 минут загорится индикатор зеленого цвета. Индикатор зеленого цвета (3) будет периодически выключаться и включаться снова. Это свидетельствует о поддержании нужной температуры в момент приготовления выпечки.
- После второго включения индикатора зеленого цвета (3) аккуратно откройте крышку прибора (4) и проверьте готовность выпечки.
- При приготовлении пирогов крышка ростера должна быть плотно закрыта. Рекомендуется периодически проверять степень готовности пирогов.
- С помощью деревянной лопаточки выньте готовые пирожки из емкостей и остудите их. Не используйте кухонные принадлежности из металла, так как они могут повредить антипригарное покрытие прибора.
- После завершения работы выньте вилку из розетки, дайте прибору остыть и уберите его на хранение.

**Внимание!** Во время приготовления ростер может издавать свистящий звук. Это следствие выхода пара из прибора.

**Внимание!** Оставшиеся после еды пироги должны храниться в холодильнике в специальном вакуумном контейнере. Разогреть пироги следует в духовом шкафу при температуре 220-230 градусов в течение 10 минут. Ростер тоже можно использовать для разогрева пирогов. Не рекомендуется разогревать пироги в микроволновой печи, так как они станут слишком мягкими.

## Способ приготовления

### Тесто

- Для выпечки рекомендуется использовать слоеное, песочное или дрожжевое тесто.
- Получившееся тесто не должно быть слишком жидким, так как это создает дополнительное парообразование и вытекание излишнего количества теста на рабочую поверхность.
- Готовое замороженное тесто перед использованием необходимо

- предварительно разморозить. Учитывайте, что должно пройти достаточно времени перед тем, как тесто будет готово к использованию.
- Для приготовления различных типов теста и начинок требуется разный период времени приготовления. Как правило, пироги из тонкого теста готовятся 8-10 минут или до образования румяной корочки. Для пирогов с тестом большей толщины время приготовления составляет 10-12 минут или до образования румяной корочки.

### **Разделка теста**

- Для разделки теста используйте специальные формы (большая и малая) (10/11), входящие в комплект. Большая форма (10) предназначена для донной части выпечки, а малая (11) – для верхней части (крышки).
- Раскатайте пласт теста толщиной 2-3 мм и поместите нужную форму (10 или 11) на его поверхность. Слегка надавите на форму и отделите получившуюся круглую часть от основного пласта.
- Для равномерного выпекания пирогов следует немного раскатать получившуюся донную часть.
- Количество донных и верхних частей теста должно совпадать.
- Тесто, оставшееся после приготовления пирогов, может быть использовано для декорирования. Для этого нарежьте тесто в форме полосок, листов, сердечек или звездочек. Разместите вырезанное таким образом тесто поверх пирогов.

### **Приготовление начинки**

- Начинка для данного вида выпечки может быть сладкая, фруктовая, овощная, рыбная или мясная.
- При использовании мяса, рыбы или овощей в качестве начинки рекомендуется первоначально обжарить данные ингредиенты на сковороде с небольшим количеством растительного масла.
- Перед укладкой начинки в основу из теста необходимо тщательно размешать все ее ингредиенты.
- Рекомендуется выкладывать готовую начинку в основу в объеме не

больше одной трети стакана (примерно, 100 грамм). Не превышайте указанный объем начинки, если только это не предусмотрено рецептом.

- Варианты приготовления разнообразных начинок смотрите в книге рецептов.
- Будьте осторожны, когда едите горячие пироги. Пироги с такими начинками как сыр, помидоры, джем сохраняют высокую температуру и могут обжечь ротовую полость.

### **Открытые пироги**

- Варианты приготовления разнообразных начинок для открытых пирогов смотрите в книге рецептов.
- Открытые пироги готовятся без верхнего слоя теста. В открытых пирогах используются не все виды начинок, так как некоторые из них могут вытечь из формы на поверхность ростера. Следуйте указаниям рецептов, чтобы избежать подобных случаев.
- Для открытых пирогов больше всего подходят сухие начинки или салата.

**Внимание!** Не используйте жидкие ингредиенты, такие как соусы, подливки и кремы. Пироги получатся слишком влажными

### **Укладка в емкости**

- Равномерно распределите 4 донные части выпечки по 4 емкостям для укладки теста (12). В получившуюся основу уложите начинку и накройте ее верхней частью теста.
- Края готовой донной части должны выступать за пределы емкости для укладки теста (12). Это обеспечивает равномерное приготовление выпечки.

**Внимание!** Ростер разработан для приготовления четырех пирогов за один раз. Приготовление меньшего количества пирогов за один прием может привести к неровному распределению температуры на поверхности прибора.

## **Чистка и уход**

- Всегда чистите роoster, чтобы избежать образования нагара.
- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть перед чисткой.
- Перед началом чистки любой детали прибора убедитесь, что прибор остыл и отключен от сети.
- Чистить поверхность следует мягкой слегка влажной тряпкой.
- Никогда не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства, бензин, растворители, чистящие порошки и металлические мочалки, поскольку это может повредить антипригарное покрытие прибора.
- Формы для вырезания выпечки можно промыть в теплой воде с моющим средством.
- После чистки дайте прибору высохнуть и уберите на хранение.

## **Хранение**

- Перед тем как убрать прибор на хранение, дайте ему полностью остыть и убедитесь, что корпус прибора чистый и сухой.
- Смотайте сетевой шнур свободными кольцами.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, не доступном для детей.
- Храните прибор в вертикальном положении.

## Гарантийные обязательства

Срок гарантийного обслуживания прибора 1 год с момента его покупки. Документом, подтверждающим срок гарантии, является кассовый чек.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых поверхностей, принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

## После гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошел все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определенными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

