

## ИНФОРМАЦИЯ

- Тесто для брауни должно быть достаточно густым, но текучим, чтобы оно стекало с ложки.
- Готовые брауни не следует складывать друг на друга, иначе они размякнут. Положите их на решетку, чтобы они остыли, по желанию их можно посыпать сахарной пудрой.
- Если брауни получились пятнистыми, возможно, использованные ингредиенты были разной температуры. Для равномерного цвета и консистенции вынимайте все ингредиенты из холодильника за час до начала приготовления.
- Если тесто слишком жидкое, попробуйте добавить немного толченых сухарей.
- Брауни лучше всего подавать горячими. Если вы хотите сохранить их, используйте более жирную смесь для брауни и остудите брауни, прежде чем поместить их в герметичный контейнер. Всегда храните брауни в морозильной камере.
- Если брауни не получились, проверьте, правильно ли используете прибор, и подходит ли использованное тесто.

## РЕЦЕПТ

### Основной рецепт брауни

От 16 до 20 штук

#### Ингредиенты

- 150 г темного или горького шоколада
- 150 г сливочного масла
- 125 г сахара
- 125 г сахарной пудры (светло-коричневой)
- 1 столовая ложка ванильного сахара
- 150 г самовосходящей муки
- 1/2 чайной ложки соли
- 4 яйца (среднего размера)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поломать шоколад на кусочки. В небольшой посуде растопить шоколад и сливочное масло на слабом огне. Постоянно помешивать.
2. Снять с огня, когда шоколад полностью растает.
3. Добавить сахар, коричневый и ванильный сахар в шоколадную массу.
4. Добавить мук и соль в шоколадную массу.
5. Помешивая, добавить в смесь 4 яйца. Тщательно перемешать.
6. Налить по небольшому половнику теста в центр каждой формы для брауни. Разливать тесто следует быстро, чтобы брауни подрумянились равномерно.
7. Закрыть крышку прибора и плотно прижимать ее некоторое время.
8. В зависимости от теста и желаемой степени подрумянивания приготовления займет примерно 6–8 минут.

Совет: В тесто можно добавить 50 г рубленых орехов пекан или грецких орехов, а также сверху посыпать готовые брауни орехами.

## ЧИСТКА И УХОД

- Выньте штекер из розетки и дождитесь остывания прибора, оставив его половинки открытыми.
- Протрите жарочные пластины влажной салфеткой или мягкой щеткой.
- Протрите прибор влажной салфеткой. Никогда не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, жесткие или металлические губки, которые могут повредить прибор.
- Никогда не погружайте прибор в воду или иные жидкости. Прибор не пригоден для мытья в посудомоечной машине.

★ ★ ★  
**TRISTAR**



SA-1125

Уважаемый покупатель,

поздравляем вас и благодарим за приобретение этого высококачественного изделия. Для максимально эффективного использования прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. В этом руководстве содержатся все необходимые инструкции и рекомендации по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Если вы будете следовать этим инструкциям, мы гарантируем превосходные результаты – без временных затрат и проблем. Надеемся, вам понравится пользование этим прибором.

### ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Сохраните это руководство, гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с упаковочным материалом.
- Лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать этот прибор только под присмотром или руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил безопасности.
- Для защиты детей от опасностей, которые могут исходить от электроприбора, никогда не оставляйте прибор без присмотра. В этой связи прибор следует хранить в недоступном для детей месте. Следите за тем, чтобы провод электропитания не свисал со стола.
- Прибор можно использовать только в бытовых целях и по назначению.
- Размещайте прибор на ровной, устойчивой поверхности.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Прикасайтесь только к ручкам или кнопкам.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра.

- Любые ремонтные работы должны производиться в сервисном центре с компетентным, квалифицированным персоналом (\*).
- Храните прибор в сухом месте.
- Прибор обязательно следует всегда содержать в чистоте, так как он непосредственно контактирует с продуктами питания.
- Убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению в сети электропитания. Рабочее напряжение: AC 220–240 В 50 Гц. Розетка, к которой подключается прибор, должна быть оснащена предохранителем минимум на 16 А или 10 А. Этот прибор соответствует всем стандартам электромагнитных полей (ЭМП). При правильном обращении в соответствии с инструкциями данного руководства по эксплуатации этот прибор безопасен в использовании согласно последним научным данным.
- При перемещении прибора никогда не тяните за провод электропитания и следите за тем, чтобы провод не запутался.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, не перегибайте его.
- Дождитесь остывания прибора, прежде чем приступить к чистке или убрать его на хранение.
- Во избежание удара электрическим током никогда не погружайте провод электропитания, штекер или сам прибор в воду или иную жидкость.
- Отсоединяйте прибор от сети электропитания перед заменой принадлежностей или обслуживанием прибора.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным проводом электропитания или штекером, неисправный или как-либо поврежденный прибор. Во избежание опасности заменой провода электропитания или штекера должен заниматься авторизованный специалист (\*). Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Никогда не используйте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Отсоединяйте прибор от сети электропитания, если не используете его.

- Примечание: Во избежание опасности из-за отказа термозащиты не подключайте прибор к сети электропитания через внешний переключатель или таймер. Также его нельзя подключать к электрической цепи, которая регулярно включается и выключается.
- Убедитесь, что провод электропитания не свисает с края стола или стойки, что он не соприкасается с какой-либо горячей поверхностью или непосредственно с горячими частями прибора. Не размещайте прибор рядом со шторами, занавесками и т.д.
- Убедитесь, что провод электропитания не соприкасается с горячими частями прибора.
- Рекомендуем подкладывать под прибор жаропрочную подложку (это позволит избежать следов от ожогов на столе или скатерти)
- Не используйте прибор в ванной комнате или рядом с раковиной, наполненной водой. Если прибор упал в воду, ни в коем случае не пытайтесь сразу поднять его из воды, сначала выньте штекер из розетки.
- \* Сервисный центр с компетентным, квалифицированным персоналом, рекомендованный производителем или импортером прибора, или любое лицо, обладающее достаточной квалификацией и компетентностью и имеющее разрешение на выполнение такого рода ремонтных работ, способное предотвратить все возможные опасности. В любом случае для ремонта прибора обращайтесь в такой сервисный центр.

### ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА

1. Красный индикатор
2. формы для брауни
3. корпус



### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с прибора упаковочные материалы.
- Убедитесь, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению в местной сети электропитания. Номинальное напряжение: 220–240 В, 50 Гц переменного тока.
- Всегда размещайте прибор на ровной прочной поверхности таким образом, чтобы со всех сторон от прибора оставалось минимум по 10 см свободного пространства. Прибор не предназначен для встраивания или использования на открытом воздухе.
- При первом включении от прибора может исходить слабый запах и дым. Это нормально.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Налейте по небольшому половнику теста в центр каждой формы для брауни. Разливать тесто следует быстро, чтобы брауни поджарились равномерно.
- Закройте крышку прибора и плотно прижмите ее.
- В процессе приготовления красный индикатор загорается и гаснет, показывая, что поддерживается правильная температура.
- В зависимости от теста и желаемой степени подрумянивания приготовления займет примерно 6–8 минут.
- Сразу по завершении процесса приготовления извлеките брауни из прибора с помощью вилки или подобного предмета. Выложите брауни на решетку, чтобы они остыли.
- При использовании неподходящего теста, например, со слишком большим количеством орехов или других плодов, антипригарное покрытие может быть повреждено. Чтобы этого не произошло, используйте приведенный в данном руководстве рецепт. Это проверенный рецепт, который не повредит покрытие. Если с помощью аппарата для приготовления брауни не получается достичь оптимальных результатов, для этого может быть много причин. В разделе «Информация» вы найдете несколько полезных советов.