

Steba
GERMANY



Сэндвичница SG 35



Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам передайте с ним вместе данное руководство.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не допускайте к прибору детей. **Опасность получения ожога!** Лица и дети с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или при условии получения от них указаний относительно использования. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не ставьте на прибор какие-либо предметы, никогда не закрывайте вентиляционное отверстие.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, могут проводить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания.

Перед первым использованием: тщательно очистите и высушите все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут.

- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!



Осторожно! Прибор нагревается. Опасность получения ожога!

В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой. Прибор следует устанавливать на ровную, не чувствительную к высоким температурам поверхность (например, лакированные предметы мебели) на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).

Перед первым использованием

Перед первым использованием смажьте жарочные поверхности небольшим количеством масла. После этого дайте прибору нагреться в течение 10 минут, закрыв жарочные пластины и не помещая в него продукты. После этого протрите пластины влажной салфеткой. Не используйте агрессивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

Открывайте прибор только на угол в 90°, в противном случае может сломаться шарнир.



Приготовление всевозможных закусок (гриль, вафли, сэндвичи)

- Размотайте провод электропитания.
- Подключите прибор к сети электропитания в соответствии с маркировкой. Включите прибор, загорятся лампочки красного и зеленого цвета. Красная лампочка показывает, что прибор подключен, зеленая показывает регулировку температуры.
- При первом нагревании прибор может немного дымить. Через несколько минут дым перестает идти.
- Нагревайте прибор при закрытой крышке, пока не погаснет зеленая лампочка. Оптимальная температура достигнута.
- Поместите в прибор продукты в соответствии с рецептом и закройте крышку. Также закройте передний фиксатор так, чтобы он защелкнулся.
- В процессе приготовления зеленая лампочка может гаснуть и снова загораться. Это работает термостат.
- Когда закуски будут готовы, вынимайте их с помощью деревянной или пластиковой лопатки, чтобы не повредить покрытие.
- Для предотвращения потерь тепла всегда закрывайте крышку.
- После того, как погаснет зеленая лампочка, в прибор снова можно поместить продукты для приготовления тостов и гриля или тесто для вафель.

Внимание: **От продуктов питания, помещенных между пластинами, может исходить горячий пар. Опасность получения ожога!**

Чистка и уход

- Прибор следует чистить после каждого использования.
- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть, легче всего его чистить, когда он немного теплый.
- Протрите прибор влажной салфеткой с добавлением моющего средства. Пригоревшие остатки пищи смажьте небольшим количеством растительного масла, оставьте на 5 минут, затем уберите влажной салфеткой. Не используйте абразивные средства.

Замена пластин

- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть.
- Нажмите на кнопку разблокировки и выньте пластину из жарочной поверхности прибора.
- Чтобы установить пластину обратно, вставьте оба выступа пластины в задний паз на отражателе, затем прижмите пластину к прибору так, чтобы она со щелчком встала на место.

Прилагающийся в комплекте набор пластин позволяет использовать прибор следующим образом:

1. **Приготовление тостов и сэндвичей**
2. **Гриль**
3. **Выпечка вафель**

Для достижения оптимальных результатов следует всегда использовать поставляемые в комплекте наборы пластин.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Варианты рецептов

Куски хлеба для тостов с **внешней стороны** следует намазать тонким слоем сливочного масла или маргарина!



Гавайский тост

- ломтики вареной ветчины
- лук-резанец
- ломтики плавленого сыра
- мелко порезанный ананас
- молотая паприка
- хлеб для тостов

Положить на хлеб ветчину, сыр и ананас.
Лук промыть и нарезать небольшими колечками.
Добавить приправы, накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

Итальянский тост

- соус песто (консервированный)
- ломтики пармской ветчины
- мясистые томаты
- соль + перец
- тонкие ломтики сыра моцарелла
- хлеб для тостов

Куски хлеба с внутренней стороны смазать тонким слоем соуса.
Ветчину, томаты, моцареллу мелко порезать, равномерно распределить и приправить.
Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

Греческий тост

- овечий сыр
- свежий выдавленный чеснок или чесночный порошок
- соль + перец
- оливковое масло
- свежий или сушеный орегано
- мелко порезанные оливки
- стручки паприки без кожуры
- хлеб для тостов

Овечий сыр перетереть с небольшим количеством оливкового масла, вместе с остальными ингредиентами выложить на куски хлеба для тостов. Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

Итальянский стейк

- тонкие ломтики стейка
- растительное масло
- сухие итальянские травы
- перец крупного помола

Стейк смазать маслом, с двух сторон натереть пряностями и жарить до желаемого состояния.



Медальоны из ягненка или свинины

- медальоны из ягненка или свинины
- растительное масло
- выдавленные зубчики чеснока
- розмарин

Медальоны смазать чесночным маслом, посыпать розмарином.

Гамбургер

- свиной фарш
- репчатый лук
- яйцо
- перец/соль

Смешать фарш с остальными ингредиентами, сформировать плоские котлеты для гамбургеров. Жарить примерно 5-7 минут, не открывая крышку.

Рецепты вафель

Тесто для вафель распределите по пластине для выпечки вафель с помощью ложки (не наливайте тесто до краев). Закройте крышку и выпекайте вафли в соответствии с рецептом. Во время выпечки постарайтесь не открывать крышку.

Классические вафли

- 300 г муки
- ½ л молока
- 75 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 10 г пекарского порошка
- щепотка соли



В глубокой миске смешать муку и пекарский порошок. Сделать в муке углубление и добавить соль, сахар, растопленное сливочное масло и яйца. Медленно влить молоко. Дать тесту отдохнуть в течение часа.

Песочные вафли

- 200 г муки
- 250 г сахара
- 4 яйца
- 1 пакетик ванильного сахара
- цедра одного лимона
- 125 г муки
- 125 г крахмала
- 1 столовая ложка рома

Сливочное масло взбить с сахаром и яйцами до образования пены. Добавить ванильный сахар и цедру лимона. Понемногу добавлять пшеничную муку и крахмал. В завершение вмешать ром. Должно получиться жидкое тягучее тесто. Выпекать вафли до золотистого цвета.

Бельгийские вафли

- 500 г муки
- 150 г сливочного масла
- 6 яиц
- 50 г сахара
- 1 щепотка соли
- ¾ л молока
- 1 чайная ложка ароматизатора «апельсин» или «ром»

Муку высыпать в глубокую миску, сделать в муке углубление, добавить сахар, соль, растопленное и остывшее сливочное масло и яичные желтки. Все смешать венчиком или блендером, постепенно добавляя молоко, до образования гладкого теста. Добавить ароматизатор «апельсин» или «ром». Яичные белки взбить до устойчивых пиков и осторожно ввести в тесто. Сразу выпекать вафли.