



Сэндвичница Steba SG 40

Руководство пользователя






Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в домашнем хозяйстве и подобных помещениях, он не предназначен для промышленного использования. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте их на наличие повреждений перед каждым использованием!
-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором и упаковочными материалами. Дети старше 8 лет могут заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не подпускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должен производить только сервисный центр.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод электропитания. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.



- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сырых помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должен производить только сервисный центр.
- 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 10 минут.



Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую поверхность на расстоянии не менее 70 см от воспламеняющихся материалов (например, штор).

Приготовление всевозможных сэндвичей

- Размотайте провод электропитания.
- Подключите прибор к сети электропитания в соответствии с маркировкой. Загорится красный индикатор.
- При первом нагревании прибор может немного дымить. Через несколько минут дым перестает идти.
- Нагревайте прибор при закрытой крышке, пока не загорится оранжевый индикатор. Оптимальная температура для поджаривания хлеба достигнута.
- Поместите в прибор продукты в соответствии с рецептом и закройте крышку так, чтобы она защелкнулась.
- Оранжевый индикатор показывает готовность прибора к приготовлению сэндвичей. В процессе приготовления (примерно по 5 минут на сэндвич) оранжевый индикатор может гаснуть и снова загораться. Это работает термостат.
- Когда сэндвич будет готов, вынимайте его с помощью деревянной или пластиковой лопатки, чтобы не повредить покрытие.
- Для предотвращения потерь тепла всегда закрывайте крышку.
- Когда снова загорится оранжевый индикатор, в прибор можно будет поместить следующий сэндвич.



Внимание: От поджаривающегося хлеба, помещенного между пластинами, может исходить горячий пар. Опасность получения ожога! Не помещайте в прибор продукты, завернутые в пленку, или слишком большие продукты.



Чистка и уход

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

Вкусные сэндвичи готовятся быстро и просто. При этом ваша фантазия ничем не ограничена. За короткое время можно приготовить вкусные закуски – плотные или изысканные, пикантные или сладкие. Детям понравится самостоятельно раскладывать начинку и поджаривать сэндвичи. Обратите внимание, что после поджаривания начинка может быть очень горячей.

Для достижения оптимальных результатов не кладите в сэндвичи слишком много начинки, иначе прибор будет трудно закрыть.

Время обжаривания

Обжаривание занимает примерно 5 минут. Хлеб должен поджариться до золотистого цвета, края должны быть запечатаны. Во время поджаривания сэндвич автоматически разделяется на части и запечатывается по краям, чтобы начинка не вытекала.

Хлеб

Используйте большие «американские» ломтики хлеба для тостов. Для приготовления сладких закусок можно использовать хлеб с изюмом. Также можно использовать обычный хлеб для тостов.

Сливочное масло или маргарин

С внешней стороны смазывайте кусочки хлеба для тостов тонким слоем сливочного масла или маргарина! Для получения особенного вкуса используйте различные виды сливочного масла, продающиеся в магазине (например, чесночное масло) или воспользуйтесь одним из приведенных ниже рецептов масла.



Рецепты сливочного масла:

Чесночное масло

- 125 г мягкого сливочного масла
- 2 зубчика чеснока
- соль + перец

Масло с травами

- 125 г мягкого сливочного масла
- 2 ч. л. рубленых трав (петрушки, лука-резанца, майорана)

Лимонное масло

- 125 г мягкого сливочного масла
- 2 ч. л. лимонного сока
- ½ ч. л. цедры лимона
- кайенский перец

Масло с карри

- 125 г мягкого сливочного масла
- 2 ч. л. молотого карри
- куркума (на кончике ножа)
- соль + перец

Горчичное масло

- 125 г мягкого сливочного масла
- 3 ч. л. горчицы
- ½ ч. л. черного перца

Пряное масло

- 125 г мягкого сливочного масла
- 1 ст. л. сахара
- ½ ч. л. мускатного ореха и корицы

В том, что касается начинок для тоста, ваша фантазия ничем не ограничена. Приятного аппетита!

Несколько рецептов тостов:

С внешней стороны смазывайте кусочки хлеба для тостов 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

- базиликовая паста (консервированная)
- ломтики пармской ветчины
- мясистые томаты
- соль + перец
- тонкие ломтики сыра моцарелла
- хлеб для тостов

Куски хлеба с внутренней стороны смазать тонким слоем базиликовой пасты. Ветчину, томаты, моцареллу мелко порезать, равномерно распределить по куску хлеба 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 рубленые оливки
- сладкий перец без кожуры
- хлеб для тостов

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

Французский тост

- сыр рокфор
- сметана
- перец
- тонкие пластики груши
- хлеб для тостов

Сыр рокфор смешать со сметаной и приправить перцем. Смазать хлеб полученной смесью, выложить на него пластики груши. Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

Американский тост

- рубленая говядина
- мелко рубленый репчатый лук
- кетчуп
- соль + перец
- яйцо
- молотая паприка
- мелко рубленая петрушка
- нарезанные кубиками томаты
- хлеб для тостов

Смешать рубленую говядину, лук, кетчуп, соль с перцем, яйцо, паприку и петрушку, сформировать тонкие котлетки, обжарить их на растительном масле. На хлеб выложить томаты и котлетку. Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

Рыбный тост

- тунец в масле (консервированный)
- мелко рубленый репчатый лук
- нарезанные кубиками томаты
- соль + перец
- лимонный сок
- базилик
- лук-резанец (мелко рубленый)
- хлеб для тостов

С тунца слить жидкость. Тунца измельчить и приправить репчатым луком, солью и перцем, лимонным соком, базиликом и луком-резанцом. На хлеб выложить массу из тунца и томаты. Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

Тост-пицца

- салями
- вареная ветчина
- неострая пепперони
- мелко рубленые шампиньоны
- приправы для пиццы
- перец
- тертый сыр для пиццы
- 1 ст. л. свежих сливок
- хлеб для тостов

Салями, ветчину и пепперони порезать кубиками, смешать с сыром, приправами и сливками. Полученную массу выложить на хлеб, накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

Тост-пицца

- маленькие колбаски
- горчица и/или кетчуп
- поджаренный репчатый лук
- хлеб для тостов

Кусок хлеба намазать горчицей и/или кетчупом, посыпать луком. Колбаски выложить на хлеб, накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

**Тост с курицей**

- куриная грудка
- нарезанные кубиками томаты
- плавленый сыр с паприкой
- базиликовая паста
- хлеб для тостов

Куриную грудку мелко нарезать и обжарить на сковороде с перцем и солью. Кусок хлеба намазать пастой, куриную грудку и плавленый сыр выложить на куски хлеба для тостов. Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

Яблочный штрудель из слоеного теста

- готовое слоеное тесто
- яблоко
- рубленый миндаль
- изюм
- сахар
- корица
- ромовый ароматизатор по вкусу

Слоеное тесто нарезать на куски подходящего размера. Яблоко почистить, натереть на крупной терке. Немного пассеровать с миндалем, изюмом, сахаром, корицей (и ромовым ароматизатором по вкусу), слить жидкость. Выложить на кусок слоеного теста, накрыть вторым куском теста и запекать примерно 5 минут.

Банан с шоколадом в слоеном тесте

- готовое слоеное тесто
- банан
- лимонный сок по вкусу
- шоколадные капли

Слоеное тесто нарезать на куски подходящего размера и выложить на них шоколадные капли. Банан нарезать по длине и выложить на кусок слоеного теста. Накрыть вторым куском теста и запекать примерно 5 минут. Вместо банана также можно использовать тонкие пластики груши.