

**СЭНДВИЧНИЦА  
SSM 2525G  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**ИЗУЧИТЬ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ!**

**ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Перед эксплуатацией электроприборов должны быть предприняты основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Изучить все инструкции до начала эксплуатации.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте рукоятки или ручки.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания, штепсельные вилки или прибор в воду либо иные жидкости.
4. Выключайте прибор из розетки, когда он не эксплуатируется, или перед его очисткой. Перед установкой или снятием деталей дайте фритюрнице остынуть.
5. Не эксплуатируйте приборы с поврежденным шнуром питания или штепселем либо после возникновения неисправностей, а также в случае его повреждения любым способом. Внутри отсутствуют детали, обслуживаемые пользователем. Возвратите прибор в ближайший авторизованный пункт обслуживания или позвоните по бесплатному номеру службы поддержки клиентов для получения информации по проверке прибора, его ремонту и настройке.
6. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к получению травм.
7. Не используйте данный прибор вне помещения.
8. Не допускайте перевешивания шнура через край стола, стойки или его соприкосновения с горячей поверхностью
9. Не размещайте устройство на газовой или электрической горелке или вблизи них либо в разогретой печи.
10. Перед использованием прибора следует выполнить его предварительный нагрев в течение 2 минут.
11. Изделие предназначено для использования только в бытовых условиях.
12. Когда работа осуществляется в присутствии детей, находящихся рядом, необходим тщательный надзор.
13. Не эксплуатируйте прибор вблизи газа или иных легко воспламеняемых материалов (таких, как бензин, растворитель, распылители и т.д.)
14. Предупреждение: Не эксплуатируйте прибор вблизи воды.
15. Это изделие не следует использовать в непосредственной близости от воды (например, ванны, раковин, бассейна и т.д.), когда существует вероятность падения прибора в воду или попадания на него воды.
16. Использование насадок или аксессуаров, не рекомендованных и не продаваемых производителем изделия, может привести к возникновению опасности для людей или предметов либо получению травм.
17. Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
18. Не используйте данный прибор не по назначению.
19. Всегда сначала подключайте штекер к изделию, затем включайте штепсельную вилку в розетку.
20. Для выключения питания извлеките штепсельную вилку из розетки.

21. Во время перемещения прибора с горячим маслом или другими горячими жидкостями должна соблюдаться особая осторожность.

22. Прибор должен работать только в закрытом положении.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для предотвращения поражения электрическим током перед очисткой прибор следует выключать из розетки.**

23. Если шнур питания поврежден, необходимо обратиться к фирме-изготовителю, ее сервисному агенту или иным квалифицированным лицам для его замены во избежание опасности.

24. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или с отсутствием опыта и знаний, при отсутствии надзора или инструкций по использованию устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.

25. Необходимо следить за детьми с целью предотвращения игры с плитой.

26. Устройство не предназначено для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

27. Во время работы устройства температура доступных поверхностей может быть высокой.

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**ЭТО ИЗДЕЛИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЯ.**

**НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ ПРИБОР ПРИ НАЛИЧИИ ПРИЗНАКОВ ПОВРЕЖДЕНИЯ ДВУХЖИЛЬНОГО СЕТЕВОГО ШНУРА, ЕСЛИ ИЗДЕЛИЕ РАБОТАЕТ ПРЕРЫВИСТО ИЛИ НЕ РАБОТАЕТ СОВСЕМ.**

**ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ!**

### **ДЕТАЛИ**



- A.** Световой индикатор
- B.** Индикатор готовности
- C.** Фиксатор ручки
- D.** Верхняя часть корпуса
- E.** Рабочая плита
- F.** Нижняя часть корпуса

### **ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Бельгийская пластина для выпечки на два тоста
- Сковорода с антипригарным покрытием для легкой очистки
- Возможно хранение в вертикальном положении, что обеспечивает компактность и экономию пространства
- Отсек для хранения шнура питания

### **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При первом использовании сэндвичницы после распаковки откройте крышку, тщательно очистите поверхности, используемые для готовки, протерев их влажной губкой и вытерев эти поверхности бумажным полотенцем. Для получения лучших

результатов подготовьте поверхности с антипригарным покрытием, используя бумажное полотенце для протирания тонкого слоя растительного комбижира или масла на поверхностях сэндвичницы с антипригарным покрытием.

**ОСТОРОЖНО! При работе с прибором всегда используйте защитные термоустойчивые перчатки или рукавицы во избежание паровых или иных ожогов.**

### **Приготовление сэндвичей**

1. Перед использованием всегда осуществляйте предварительный разогрев. При подготовке наполнений включайте вилку в розетку с напряжением 220-240 вольт переменного тока.
2. При включении вилки в розетку загорится световой индикатор, он будет продолжать гореть во время предварительного разогрева, индикатор готовности включится, когда прибор будет разогрет.

**ОСТОРОЖНО! Перед использованием всегда осуществляйте предварительный разогрев.**

3. Слегка смажьте нагревательные пластины небольшим количеством растительного масла или антипригарным аэрозолем и закройте верхнюю часть корпуса для нагрева.
4. Начало разогрева. Приблизительно через 3 минуты красный световой индикатор погаснет, это будет означать, что сэндвичница готова к использованию.
5. Подготовьте сэндвичницы, намазав их маслом и поместив на них требуемые ингредиенты. Поднимите фиксатор и откройте сэндвичницу. Поместите сэндвичницы на нагревательные пластины.

**ВНИМАНИЕ: поверхности, используемые для готовки, являются горячими; соблюдайте осторожность.**

6. Для обеспечения равномерного размещения сэндвича закрывайте сэндвичницу. Защелкните фиксатор. Обычно время готовки одного сэндвича составляет 3-6 минут. Загорится и погаснет красный световой индикатор, так как термостат поддерживает определенную температуру сэндвичницы.

**ОСТОРОЖНО! Прибор не должен работать в открытом положении.**

7. Снимайте сэндвичи с нагревательных пластин только с помощью пластиковой или деревянной лопатки. При снятии сэндвичей соблюдайте осторожность, наполнения бывают очень горячими. Перед снятием сэндвичей дайте сэндвичнице охладиться несколько минут.
8. После завершения готовки извлеките вилку из розетки и дайте сэндвичнице охладиться.

### **РЕЦЕПТЫ СЭНДВИЧЕЙ**

Вы можете использовать сэндвичницу для завтрака, ланча, обеда, десерта или снеков. Попробуйте использовать свою собственную креативность и сделайте из остатков еды вкусные вещи либо используйте традиционные ингредиенты для сэндвичей и наполнений. Фрукты и начинки для пирогов помогут приготовить вкусные угощения при их использовании для поджаривания ломтей хлеба и посыпани сахарной пудрой.

### **ЗАВТРАК**

#### **ЗАВТРАК С СЭНДВИЧАМИ (приготовление 2 сэндвичей):**

1. 2 яйца
2. 175 мл тертого сыра (чеддер, монтерей джек или швейцарский)
3. 65 мл приготовленного мяса или овощей.
4. 4 ломтя хлеба на выбор (масло или маргарин используются по желанию).

Поместите два ломтя хлеба, намазанные внизу маслом, на нагревательные пластины. Поместите в среднюю часть каждого ломтя сыр. Осторожно залейте сыр взбитыми яйцами и положите на него приготовленное мясо (ветчину, бекон) или овощи. Сверху положите оставшиеся ломти сыра, сверху намазав их маслом. Закройте крышку с защелкой. Готовьте 2 минуты.

## **ЯИЧНИЦА (2 порции)**

1. 4 яйца
2. Специи (по вкусу)
3. 2 мл масла / маргарина

Должным образом обработать маслом с помощью кисточки верхнюю и нижнюю часть для придания вкуса. Выбейте одно яйцо прямо на каждое углубление нагревательных пластин (одновременно можно готовить 1~4 яйца), закройте крышку, но не защелкивайте фиксатор. Готовьте 1~3 минуты для получения требуемого результата.

## **ЛАНЧ ИЛИ СНЭКИ**

### **ОБЫЧНЫЙ СЭНДВИЧ С ГОРЯЧИМ СЫРОМ (приготовление 1 сэндвича):**

1. 2 ломтя хлеба, любого вида
2. 65 мл тертого сыра или два ломтя
3. Поместите один ломоть хлеба на одну сторону нагревательных пластин. Добавьте сыр. Сверху положите другой ломоть. Закройте крышку и защелкните фиксатор. Готовьте две минуты.

### **МОНТЕ КРИСТО (приготовление 2 сэндвичей)**

1. 2 тонких ломтя швейцарского сыра
2. 4 ломтя белого хлеба
3. 4 тонких ломтя ветчины
4. 1 яйцо
5. 65 мл молока

Предварительно разогрейте сэндвичницу. Поместите один ломоть ветчины, ломоть швейцарского сыра и еще один ломоть ветчины (все ингредиенты должны быть нарезаны в соответствии с размером хлеба) на каждый из двух ломтей хлеба. Положите сверху оставшиеся ломти хлеба. Смешайте молоко и яйца; в это же время поместите сэндвичи сбоку в яичную смесь. Поместите сэндвичи на нагревательные пластины. Закройте крышку, защелкнув фиксатор, и готовьте 2-3 минуты.

## **ДЕСЕРТЫ:**

### **БАНАНОВЫЕ УГОЩЕНИЯ (можно приготовить 2 порции)**

1. 4 ломтя хлеба
2. 1 очищенный банан
3. 5-10 мл сахара

Намажьте маслом внешние части хлеба и поместите два ломтя хлеба, намазанные внизу маслом, в сэндвичницу. Нарезьте банан и поместите половину банана на каждую сторону хлеба, посыпьте сахарной пудрой. Сверху положите оставшиеся ломти сыра и готовьте 1~2 минуты.

### **ЯБЛОЧНЫЕ СЛОЙКИ (можно приготовить 4 порции)**

1. 30 мл яблока или 30 мл консервированного яблочного наполнителя для пирогов
2. 5 мл сахарной пудры
3. 2 мл корицы
4. По желанию: 15 мл изюма без косточек, хлеб с изюмом

Поместите ломоть хлеба (намазанный внизу маслом) в сэндвичницу. Прodelайте углубление и добавьте яблоко. Посыпьте сахарной пудрой и корицей. Сверху поместите ломоть хлеба (намазанный сверху маслом), закройте крышку и готовьте 1 минуту, подавать сразу.

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Этот прибор требует минимального обслуживания. Это изделие не содержит деталей, которые могут обслуживаться пользователем. Не пытайтесь починить устройство самостоятельно. В случае необходимости выполнения обслуживания обращайтесь к квалифицированным специалистам.

## ОЧИСТКА

- Перед очисткой всегда выключайте сэндвичницу из розетки и подождите, пока она охладится.
- Для очистки сэндвичницу нет необходимости разбирать. Протрите бумажным полотенцем остатки масла. С помощью щетки удалите крошки с канавок и протрите влажной тканью, смоченной в мягком мыльном растворе.
- Никогда не погружайте сэндвичницу в воду. Не используйте острые или царапающие приборы, так как они могут поцарапать поверхность с антипригарным покрытием.
- Не используйте для очистки нагревательных пластин моющие средства или чистящие средства для духовых шкафов.
- Для очистки ручек или других деталей используйте влажную ткань, смоченную в мягком мыльном растворе.
- Если какой-либо наполнитель тяжело удалить, налейте на пластину масло для приготовления пищи и протрите через 5 минут, когда наполнитель станет мягким.

**ОСТОРОЖНО! НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ВОДУ**

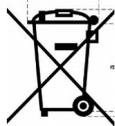
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение: 220-240 В переменного тока

Частота: 50/60 Гц

Мощность: 700-800W

## УТИЛИЗАЦИЯ



### Защита окружающей среды

Отработанные электроприборы нельзя утилизировать с бытовыми отходами. Сдавайте их в соответствующие пункты сбора. Для получения информации по переработке отходов обращайтесь в местные органы власти или в розничную сеть.