



ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



Sam

ST 1800

Сэндвич-мейкер

Описание товара

Ручка

Крышка прибора

Панель управления /



Кнопка разблокировки

Пластины для сэндвичей

Нижняя часть прибора

Намотчик кабеля

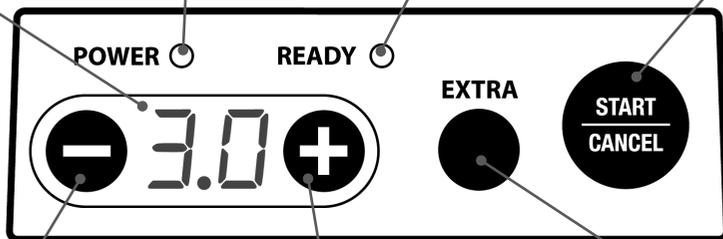
Панель управления / Дисплей

Контрольная лампа ПИТАНИЕ

Сведодиодный дисплей с таймером обратного отсчета

Контрольная лампа ГОТОВО

Кнопка Старт/Отмена



Кнопка уменьшения времени

Кнопка увеличения времени

Кнопка EXTRA (+ 30 секунд)

Введение



Мы рады, что вы выбрали этот сэндвич-мейкер, и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что вы будете в восторге от простоты использования и широкого спектра применения. Для того чтобы вы могли долго пользоваться этим прибором, пожалуйста, внимательно прочитайте и соблюдайте следующую информацию. Храните это руководство по эксплуатации в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, пожалуйста, передайте также все документы. Большое спасибо.

Использование прибора

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и подобных помещениях, таких как:

- в кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других небольших коммерческих помещений
- на фермерских хозяйствах
- клиентами в гостиницах, отелях и аналогичных жилых помещениях.

Любое другое использование или модификация прибора считается ненадлежащим и сопряжено со значительным риском несчастного случая. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования. Прибор предназначен для подогрева, разогрева и приготовления пищи. Он не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к правильно установленной заземленной розетке. Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Подключайте только к переменному току.

Номинальное напряжение:	220-240 В ~ 50/60Гц
Номинальная потребляемая мощность:	1680-2000 Вт
Размер прибора (приблиз.):	31 x 10,5 x 36 см
Вес (приблиз.):	4 кг

Объем поставки

Сразу же после распаковки проверьте комплектность поставки и состояние товара.

Безопасность



ВНИМАНИЕ: Прочтите все предупреждения и правила по технике безопасности. Несоблюдение указаний и правил по технике безопасности может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам/ожогам!

Общие указания по технике безопасности

- Всегда держите детей младше 8 лет подальше от прибора и шнура питания.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и находятся не под присмотром.
- Дети не должны играть с прибором.
- Упаковочные материалы, такие как пакеты из фольги, не должны попадать в руки детей.
- Никогда не управляйте этим прибором через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Перед вводом в эксплуатацию всегда проверяйте исправность прибора и принадлежностей. Не эксплуатируйте прибор, если его уронили или если имеются видимые повреждения. В таких случаях отсоедините прибор от сети и поручите его проверку квалифицированному электрику.
- При прокладке сетевого кабеля убедитесь, что никто не может запутаться в нем или споткнуться о него, чтобы случайно не потянуть прибор вниз.
- Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей, острых кромок и механических нагрузок. Регулярно проверяйте шнур питания на наличие повреждений и износа. Поврежденные или спутанные сетевые кабели повышают риск поражения электрическим током.
- Чтобы отключить прибор от сети, тяните только за вилку, ни в коем случае не за кабель!
- Никогда не погружайте прибор, сетевой кабель и сетевую вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Данный электроприбор отвечает соответствующим нормам безопасности. Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно отсоедините сетевую вилку. Ремонт может осуществляться только уполномоченными специализированными компаниями или службой поддержки клиентов нашего завода. Неправильный ремонт может привести к значительной опасности для пользователя.
- Если сетевой кабель прибора поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Ненадлежащее использование и пренебрежение инструкциями по эксплуатации приведет к потере гарантийных обязательств.

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- Поверхности корпуса, формы для выпечки и выпекаемые продукты нагреваются во время работы и остаются горячими после выключения!
- Горячие поверхности остаются горячими после выключения прибора!

Соблюдайте следующие правила безопасности:

- Для защиты мы рекомендуем использовать рукавицы для духовки и соответствующую деревянную или пластиковую кухонную утварь!
- Прибор можно безопасно открывать и закрывать во время работы с помощью теплоизолированной ручки.
- Не используйте верхнюю часть прибора в качестве поверхности для хранения или работы, так как она нагревается во время работы прибора! Для защиты от риска возгорания не кладите предметы из бумаги, пластика, ткани и других легковоспламеняющихся материалов на горячие поверхности!
- Внимание! Опасность возгорания! Перегретые жиры и масла могут загореться. Поэтому продукты, содержащие жиры и масла, можно готовить только под присмотром! Продукт, который поджаривался слишком долго, также может загореться!
- Не транспортируйте прибор в горячем состоянии. Перед очисткой и транспортировкой прибор должен быть полностью охлажден!

При установке прибора необходимо соблюдать следующее:

- Полностью размотайте сетевой кабель с кабельного намотчика.
- Установите прибор на жаропрочную, устойчивую и ровную рабочую поверхность (никаких окрашенных поверхностей, скатертей и т.д.).
- Поместите в недоступное для детей место.
- Оставьте расстояние для вентиляции не менее 10 см со всех сторон прибора и 1 м вверх, чтобы избежать повреждений от тепла или брызг жира и иметь возможность беспрепятственно работать. Обеспечьте беспрепятственную циркуляцию воздуха.
- Не эксплуатируйте прибор вблизи источников тепла (плита, газовое пламя и т.д.) или во взрывоопасной атмосфере, содержащей легковоспламеняющиеся жидкости или газы.
- Для безопасного выключения отсоединяйте вилку от сети после каждого использования.
- Не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.

Антипригарное покрытие

Пластины для сэндвичей оснащены высококачественным антипригарным покрытием. Покрытие особенно легко чистится и предотвращает прилипание пищи к поверхностям.



ВНИМАНИЕ! Не порежьте и не поцарапайте пластины для сэндвичей. Никогда не используйте металлические кухонные принадлежности, так как они могут повредить антипригарное покрытие. Гарантия не распространяется на поцарапанные пластины. Также ознакомьтесь с инструкциями по очистке в данном руководстве.

Перед первым использованием

- Снимите с прибора и принадлежностей все защитные пленки, рекламные и упаковочные материалы. Очистите прибор в соответствии с инструкциями по очистке, приведенными в данном руководстве.
- **Перед первым использованием прибора, пожалуйста, прогрейте его в течение нескольких минут.**
- После того как прибор остынет, протрите пластины для сэндвичей влажной тканью, а затем тщательно высушите их.

Примечание: Пожалуйста, не беспокойтесь из-за кратковременного, незначительного и безвредного появления дыма и запахов. В это время обеспечьте хорошую вентиляцию в помещении.

Ввод в эксплуатацию

1.) Включение

Подключите прибор к электросети. Теперь прибор находится в режиме ожидания, на светодиодном дисплее отображается



Нажмите кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена). Прибор переключается в режим нагрева. Раздается звуковой сигнал, и загорается красный индикатор POWER (ПИТАНИЕ). Светодиодный дисплей отображает нагрева с помощью возрастающих полос.

Примечание: Всегда нагревайте прибор, когда он закрыт. Это позволяет экономить энергию.

Пока прибор нагревается, приготовьте сэндвичи и начините их.

Примечание: Для получения хороших сэндвичей не заполняйте их слишком плотно, чтобы ингредиенты не высыпались. Убедитесь, что начинка равномерно распределена.

Два коротких звуковых сигнала означают, что рабочая температура достигнута. Загораются красная лампа индикатора **POWER** (ПИТАНИЕ) и зеленая лампа индикатора **READY** (ГОТОВО). На дисплее мигает

2.) Выбор времени поджаривания



Время поджаривания предварительно установлено на 3,0 минуты. Если вы хотите сократить или увеличить время работы, вы можете сократить или удлинить его с шагом в 0,5 минуты (с 10 минут работы с шагом в 1 минуту) с помощью кнопок - или +. Мигающий индикатор меняется соответствующим образом, например, или . Максимальное время поджаривания: 15 минут.

В этом режиме красный индикатор **POWER** (ПИТАНИЕ) горит постоянно, зеленый индикатор **READY** (ГОТОВО) загорается в зависимости от температуры прибора. Нажмите кнопку разблокировки на верхней части крышки и откройте прибор с помощью ручки. Выложите готовые сэндвичи на нижнюю тарелку для сэндвичей. Закройте крышку. Замок срабатывает со звуком.



ОСТОРОЖНО! Сэндвичи горячие! Опасность ожога!

Примечание: Если в течение 30 секунд не будет произведено ни одного нажатия, прибор переключится в режим ожидания. На дисплее поочередно мигает и . Прибор остается нагретым в течение 20 минут. Кратковременно нажмите любую кнопку, чтобы вернуться к настройке времени.

3.) Процесс поджаривания



Нажмите кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена) в течение 30 секунд, чтобы запустить процесс поджаривания. В зависимости от температуры раздастся короткий звуковой сигнал и загорается зеленый индикатор **READY** (ГОТОВО). Дисплей перестает мигать и показывает оставшееся время. Последние 60 секунд отображаются в виде обратного отсчета: .

Примечание: Вы также можете изменить время поджаривания во время работы. Нажмите кнопку - или +. На дисплее мигает новое время работы. Подтвердите его коротким нажатием кнопки **Start/Cancel** (Старт/Отмена). Если вы не подтвердите, прибор продолжит процесс приготовления сэндвичей в течение ранее установленного времени. Если вы хотите преждевременно завершить процесс поджаривания, нажимайте кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена) до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. После этого прибор переключается в режим ожидания, и на светодиодном дисплее появляется индикация .

4.) Автоматическое завершение программы

Процесс поджаривания обозначается 3 короткими звуковыми сигналами. На дисплее мигает .

Теперь прибор находится в режиме ожидания. Вы можете удалить готовые сэндвичи. Нажмите на фиксатор крышки и откройте крышку, используя только ручку. Для снятия сэндвичей используйте деревянную или пластиковую лопаточку, чтобы не повредить антипригарное покрытие основ для сэндвичей. Если больше ничего не вводится, через 3 минуты раздастся длинный предупреждающий сигнал, и прибор переключается в режим ожидания, на светодиодном дисплее появляется индикация .

Если в режиме ожидания снова коротко нажать кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена), прибор начнет новый процесс поджаривания с последним установленным временем поджаривания. Конечно, время поджаривания можно также изменить с помощью кнопок - или + перед очередным процессом поджаривания. Затем процесс поджаривания запускается коротким нажатием кнопки **Start/Cancel** (Старт/Отмена).

5.) "EXTRA" дополнительное время поджаривания

EXTRA



Если вы хотите поджарить сэндвичи еще немного, просто нажмите кнопку **EXTRA** по истечении таймера. Раздастся короткий звуковой сигнал, и процесс поджаривания начнется снова в течение 30 секунд. На дисплее появится обратный отсчет

Процесс поджаривания обозначается 3 короткими звуковыми сигналами. Дисплей мигает . Прибор снова находится в режиме ожидания.

6.) Выключение

Нажмите и удерживайте кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена), чтобы переключить прибор в режим ожидания. Раздастся длинный звуковой сигнал, и на светодиодном дисплее появится индикация



Внимание! Во время использования образуются горячие поверхности, которые вначале остаются горячими даже после выключения прибора! Опасность ожогов!



Для постоянного отключения вытаскивайте вилку из розетки после каждого использования.

Рецепты

Сэндвичи с томатным песто (4 x 2 шт.)

Ингредиенты:

- 8 ломтиков бутербродного тоста
- 1 банка базиликового песто
- Нарезанные помидоры
- 1 пакет тертого сыра моцарелла
- соль и перец по вкусу

Подготовка:

- Разогрейте сэндвич-мейкер.
- Тем временем намажьте песто на одну сторону ломтиков сэндвича.
- Равномерно распределите нарезанные помидоры на ломтике.
- Приправьте по вкусу. (Будьте осторожны, так как песто уже приправлен).

- Посыпьте моцареллой и накройте вторым ломтиком, стороной с песто.
- Немного придавите и поместите в разогретый прибор.
- Закройте крышку.
- Установите желаемое время, в зависимости от степени подрумянивания.

Сэндвичи с копченым лососем и сливочным сыром с хреном (4 x 2 шт.)

Ингредиенты:

- 8 ломтиков бутербродного тоста
- 150 г копченого лосося
- 150 г тертой моцареллы
- сливочный сыр с хреном
- слегка твердый помидор, нарезанный кусочками
- какая-то ракета
- соль, перец

Подготовка:

- Разогрейте сэндвич-мейкер.
- Тем временем намажьте одну сторону ломтиков сэндвича сливочным сыром с хреном.
- Накройте 4 ломтика сэндвича копченым лососем.
- Выложите поверх лосося слегка измельченную рукколу и нарезанные кубиками помидоры.
- Посыпьте сверху моцареллой.
- Приправьте по вкусу.
- Накройте незакрытым ломтиком сэндвича, сливочным сыром вниз.
- Немного придавите и поместите в разогретый прибор.
- Закройте крышку.
- Установите желаемое время, в зависимости от степени подрумянивания.

Французский тост с лимонным творогом (примерно 8 - 10 ломтиков для сэндвичей)

Ингредиенты:

- 8 - 10 ломтиков тоста для сэндвичей
- 4 яйца
- 200 мл сливок
- 1 банка лимонного творога

Подготовка:

- Разогрейте сэндвич-мейкер.
- Тем временем смешайте яйца со сливками и выложите в неглубокую посуду так, чтобы в нее можно было легко положить ломтик бутерброда и перевернуть его.
- Поместите ломтики сэндвича в яично-сливочную смесь, слегка вдавите обе стороны в смесь обратной стороной вилки, дайте хорошо впитаться.
- Поместите ломтики сэндвича в сэндвич-мейкер и закройте его.
- Установите желаемое время, в зависимости от степени подрумянивания.
- Когда ломтики сэндвича приобретут желаемый цвет, выньте их и сразу же смажьте лимонным творогом.

Бутерброды со свежим козьим сыром и клубникой (4 x 2 шт.)

Ингредиенты:

- 8 ломтиков бутербродного тоста
- 4 крупные ягоды клубники, тонко нарезанные
- или половину груши, нарезанную ломтиками
- 1 упаковка козьего сливочного сыра
- 50 г нарезанной кубиками ветчины
- мёд
- свежие листья тимьяна

Подготовка:

- Разогрейте сэндвич-мейкер.
- Тем временем намажьте козий сливочный сыр на одну сторону ломтиков для сэндвичей.
- Равномерно распределите нарезанную клубнику или грушу по ломтикам.
- Посыпьте нарезанной кубиками ветчиной и листьями тимьяна.
- Полейте сверху небольшим количеством меда.
- Накройте ломтиком сэндвича, сливочным сыром вниз.
- Закройте крышку.
- Установите желаемое время, в зависимости от степени подрумянивания.

Сэндвичи с бананово-шоколадным кремом и мини-зефиром (4 x 2 шт.)

Ингредиенты:

- 8 ломтиков бутербродного тоста
- 1 банка шоколадного крема
- 2 банана, нарезанные не слишком толстыми ломтиками
- 1 пакетик мини-зефира.

Подготовка:

- Разогрейте сэндвич-мейкер.
- Тем временем намажьте шоколадным кремом одну сторону ломтиков сэндвича.
- Равномерно распределите нарезанные бананы по ломтикам.
- Посыпьте мини-зефиром и накройте вторым ломтиком тоста, шоколадной стороной вниз.
- Слегка придавите и поместите в разогретый прибор.
- Закройте крышку.
- Установите желаемое время, в зависимости от степени подрумянивания.

Быстро и нетрадиционно с точки зрения удобства

- **Булочки с корицей:** разрезать на 8 ломтиков, выпекать 4 минуты.
- **Шоколадные рулеты:** выпекать 4 минуты.
- **Воскресные булочки (пресное тесто):** выпекать в течение 5 минут.
- **Картофельные оладьи:** добавить 500 г пельменного теста, 1 яйцо, соль, перец, мускатный орех, выпекать 4 минуты.
- **Оладьи из картофеля и кабачков:** 500 г пельменного теста, 1 яйцо, 1 тертый кабачок, соль, перец, добавить мускатный орех, выпекать 5 минут.

- **Слоеное тесто:** выпекать 6 минут; начинка из сливочного сыра с травами: выпекать 7 минут.
- **Шоколадные брауни из готового или домашнего теста:** Выпекать 7 минут.

Очистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!



- Перед чисткой всегда отсоединяйте сетевую вилку!



- Не погружайте прибор, сетевой кабель или сетевую вилку в воду и не мойте их под проточной водой!

- Всегда давайте прибору остыть перед очисткой!

- Очищайте прибор после каждого использования. Лучше всего чистить его, когда он теплый.
- Протрите корпус влажной тканью с небольшим количеством моющего средства. Благодаря антипригарному покрытию пластины для тостов очень легко чистить. Протрите их также влажной тканью и высушите.
- Смажьте все оставшиеся остатки небольшим количеством масла и оставьте на 5 минут. Затем снова протрите влажной тканью.
- Никогда не погружайте прибор в воду, а также следите за тем, чтобы пар или вода не проникали снизу!
- Никогда не используйте острые предметы, стальную вату, чистящие подушечки, чистящие средства или растворители, а также спреи для духовки!
- Прибор нельзя обрабатывать пароочистителем.

Утилизация/Переработка

Упаковочный материал

Не просто выбрасывайте упаковочный материал, а перерабатывайте его. Сдавайте бумагу, картон и упаковку из гофрированного картона в пункты сбора макулатуры. Пластиковые упаковочные детали и фольгу также следует помещать в специальные контейнеры для сбора мусора.

Инструкция по утилизации



Печатная или тисненая маркировка указывает на используемые материалы: PE означает полиэтилен (код 02 означает полиэтилен высокой плотности, 04 - полиэтилен низкой плотности), PS означает полистирол, а СРЕ - хлорированный полиэтилен. PAP 20 означает гофрированный картон, а PAP 21 - другой картон. Все пластмассы - это термопласты, которые очень легко и эффективно производить. Они также хорошо поддаются вторичной переработке и, таким образом, могут даже иметь меньший экологический след, чем аналогичная упаковка из картона.



Компания Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH зарегистрирована в Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth, Germany, как производитель электрического и электронного оборудования под рег. номером WEEE DE41406784.

Запасные части и аксессуары

Нужна запасная часть или аксессуар? На сайте www.rommelsbacher.de на странице продукта мы перечислили наиболее распространенные запасные части, которые вы можете заменить самостоятельно, а также аксессуары для удобства заказа через Интернет. Если нужной вам детали нет в списке, пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов. Контактную информацию вы найдете ниже.

РОММЕЛЬСБАХЕР ЭлектроХаусгерете ГмбХ (ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH)

Рудольф-Шмидт-Штрассе 18

91550 Динкельсбюль Германия Тел. 09851/57 58 0

E-Mail: service@rommelsbacher.de

Интернет: www.rommelsbacher.de