

Multi-Snack-Maker

STEBA SG 35 Típus

Használati útmutató
és jótállási jegy



Tisztelt vásárlónk!

Köszönjük, hogy egy Steba készülék mellett döntött.

Mielőtt első alkalommal használatba venné új készülékét, ismerkedjen meg a készülékkel, és gondosan olvassa át ezt a használati útmutatót.

A berendezés csak háztartásban használható és nem alkalmas vendéglátói használatra.

Az első használat előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást és őrizze meg biztonságos helyen.

Csatlakozások

Csak a típustáblán megadott 230 V váltakozó feszültségre lehet csatlakozni.

Ez a készülék megfelel a 89/336/EGK és módosításai EU irányelveknek az elektromágneses károsításokra vonatkozóan

Figyelem – biztonsági tudnivalók

- A készülék csak felügyelet mellett üzemeltethető. **Kisgyermekek távol tartandók.**
- A lapok cseréje előtt hagyjuk a készüléket lehűlni. A hálózati dugót húzzuk ki.
- A készüléket soha ne használja a lapok nélkül.
- A csatlakozó vezetéket ne törjük meg, ne vigyük forró részek közelébe.
- A ház és a sütő-lapok üzem közben felforrósodnak – égési veszély!
- Használat után azonnal húzzuk ki a csatlakozó dugót, nyissuk ki a készüléket és hagyjuk lehűlni.
- Szállítás előtt hagyjuk lehűlni
- Szállítás előtt a felső és alsó lapot reteszelve gondosan össze.
- Tisztításkor soha ne merítsük a készüléket vízbe.
- Ez a készülék megfelel az elektromos berendezések idevágó biztonsági előírásainak. A veszélyek megelőzése érdekében a készülék javítását, pl. sérült vezeték cseréjét, csak a gyár vevőszolgálat vagy szakműhely végezheti. A szakszerűtlen javítás súlyos veszélyt jelenthet a tulajdonosra nézve.

Gyakorlati tanácsok:

A lapokat az **első használat előtt** finoman olajozzuk be, és fűtsük föl kb. 10 percre, becsukott állapotban étel nélkül. Ezután hagyjuk őket kihűlni, és az olajmaradékot konyhai papírtörölővel töröljük le.

A sütési idő és hőmérséklet néhány dologtól függ:

- Étel jellege és vastagsága
- Az étel színe
- Egyéni igények

Gofrireceptek**Sütemény gofri**

Hozzávalók kb. 24 ostyára számolva:

125 g búzaliszt, 125 g keményítőliszt, 1 teáskanál sütőpor, 200 g lágy margarin, 4 tojás, 1/8 l langyos víz, egy csipet só, 3 evőkanál cukor, 1 vaníliacukor.

A hozzávalókat egy tálba tesszük és kb. 3 percen át kézi robot habverőjével először a legalacsonyabb, aztán a legmagasabb sebességfokozaton folyékony tésztává keverjük. A tésztát evőkanalanként az gofrimezőkbe adagoljuk.

sütési idő 4- 6 perc

Biszkvitgofri

Hozzávalók kb. 24 ostyára számolva:

Egy keverőtálba 6 tojást teszünk, 3 evőkanál forró vízzel kézi robot habverőjével a leggyorsabb fokozaton 1 percen át keverjük, majd a második percben lassan hozzáadunk 100 g cukrot, tovább keverjük 3 percig. 100 g búzalisztet, 50 g keményítőlisztet, 1/2 teáskanál sütőport, reszelt citromhéjat elkeverünk, és adagonként a tojáskrémhez adjuk.

Végül hozzáadunk egy evőkanál rumot és egy teáskanál citromlevet.

A tésztát azonnal sütni kezdjük. Közbe-közbe beolajozzuk a lapokat.

sütési idő 4- 6 perc.

Tejfölös gofri

Hozzávalók kb. 10 - 12 ostyára számolva:

3 tojásfehérjéből kemény habot verünk. Egy másik keverőtálba 250 g lisztet, $\frac{1}{4}$ l tejfölt, 3 tojássárgáját, $\frac{1}{2}$ teáskanál sót, $\frac{1}{2}$ citrom levét tesszük és robottal a legnagyobb sebességen 2 percen át keverjük. Hozzákeverjük a tojáshabot, és azonnal sütjük.

sütési idő 4- 6 perc.

Kelt gofri

Hozzávalók kb. 20 ostyára számolva:

500 g lisztet egy keverőtálba szítalunk és a közepre egy mélyedést nyomunk. 30 g szétmorzsolat élesztőt a mélyedésbe szórunk, fél liter tej egy részével, 80 g cukorral és kevés liszttel elkeverjük a élesztőt, a felszínre beleszórjuk és a tálal meleg helyre téve addig kelesztjük, míg az élesztőre szórt liszt meg nem repedezik. A maradék tejet a maradék cukorral, egy csipet sóval, reszelt citromhéjjal, egy csomag vaníliacukorral, 150 g lágy margarinnal és 4 tojással együtt a liszt mellé tesszük és elektromos kézi mixerrel, dagasztó-horgokkal az élesztővel összedolgozzuk. A sütés előtt még kelni hagyjuk egy meleg helyen.

sütési idő 4- 6 perc.

Változat: a tésztába keverjük 4 evőkanál mazsolát.

Tisztítás

Figyelem! Minden tisztítás előtt húzzuk ki a hálózati csatlakozót.

Jobban tisztíthatók a lapok, ha még egy kicsit melegek. A lapokat vegyük ki a készülékből, és a tisztításukhoz csak mosogató keféket és mosogatószert használjunk. **Ne használjunk semmilyen súrolószert, szappanos acélgyapotot vagy fém kaparót, mert megsérülhet a tapadásgátló bevonat.** A készülék felületeinek és többi részének (fogantyúk, csuklóállítók stb.) elég egy nedves ruha, esetleg kevés mosogatószer.

Ne tegyük mosogatógépbe a lapokat, mert az agresszív mosószer károsíthatja a bevonatot!

Tárolás

A készülék a hátsó felére állítva helytakarékosan eltehető. Ehhez csukjuk össze a készüléket, a záróreteszt nyomjuk az állító lábba és tekerjük föl a vezetékét (11. ábra)

Hulladékkezelés:

A Steba villamos készülékeket kizárólag környezetbarát csomagolásban szállítják. A dobozok és csomagolópapír a hulladékpapír gyűjtőkbe tehető. A kiszolgált készülékeket se dobjuk egyszerűen a szemétkbe, mert anyaguk újrahasznosítható.

A már kiszolgált készüléket adja le a kereskedőjénél, vagy tegye a speciális hulladékgyűjtőbe a helyi előírások szerint. Egyéb ártalmatlanítási lehetőséget tudakolja meg az illetékes helyi hatóságnál. Tilos a készüléket a háztartási hulladékgyűjtőbe dobni!

Az elektromos berendezés veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészt nem tartalmaz. Az elektromos készülék nem helyezhető el a települési szilárd hulladékokkal együtt, hanem gyűjtése elkülönítve történik a vonatkozó környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

Technikai adatok: Feszültség: 230V
Teljesítmény: 700 W