

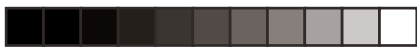
Zigmund & Shtain

ТОСТЕР
ST-81

Руководство
по эксплуатации

Рецепты





Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение электрического тостера Küchen-Meister ST-81.

Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем. Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!



СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Функциональные особенности	7
Меры предосторожности	8
Перед началом использования	10
Общий вид	11
Эксплуатация	12
Обслуживание и хранение	15
Технические характеристики	16
Утилизация	16
Рецепты	17
Сытные тосты	
Тосты с ветчиной и камамбером	18
Тосты с беконом и яйцом-пашот	19
Чиабатта-тост с курицей	20
Тосты с овощной начинкой	
Тосты с грибами и сыром	21
Тосты с сыром и авокадо	22
Брускетта с овощами	23
Тост-капрезе	24
Сладкие тосты	
Французские тосты с яблоком и корицей	25
Тосты с начинкой из сливочного сыра и клубники	26
Тосты с сахарной грушей	27



Zigmund & Shtain

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Тостер 1 шт.
- 2 Руководство по эксплуатации 1 шт.
- 3 Гарантийный талон..... 1 шт.



Zigmund & Shtain

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.**
Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.



Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Тостер ST-81 – универсальный прибор, который за считанные минуты приготовит вкусный и полезный завтрак. С его помощью Вы сможете побаловать себя теплыми тостами или поджарить кусочки хлеба до хрустящей румяной корочки.

Все что Вам нужно – поместить кусочки хлеба в тостер, выбрать степень поджаривания и уже через несколько минут наслаждаться вкуснейшими тостами.

Тостер ST-81 позволит равномерно поджарить хлеб, без подгорания и пересушивания. Тосты, приготовленные с его помощью, получаются не только вкусные, но и полезные, ведь они готовятся без добавления масла.

Вы сможете разнообразить привычные утренние блюда и порадовать всех членов семьи. Тосты с сахарной пудрой для любителей сладкого, горячие с ветчиной и сыром для ценителей сытного, с авокадо и рыбой для приверженцев здорового питания – завтраки на любой вкус!

Этот компактный набор станет верным помощником на Вашей кухне, поможет приобщить всю семью к здоровому и вкусному завтраку. С его помощью Вы начнете экспериментировать, придумывать новые начинки для тостов, которые не оставят Вашу семью равнодушной!





Zigmund & Shtain

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

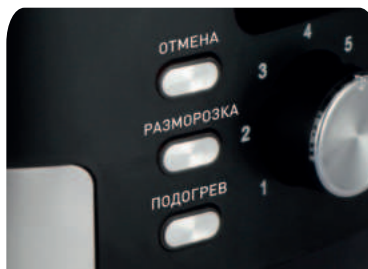
- Мощность 1000 Вт;
- 3 режима работы: поджаривание/подогрев/размораживание
- 7 степеней поджаривания
- Автоматический выброс тостов
- Автоматическое центрирование тостов
- Корпус из термостойкого пластика и нержавеющей стали
- Высокий безопасный подъем тостов
- Съёмный поддон для крошек
- Кнопка отмены
- Отсек для хранения сетевого шнура



Высокая мощность
1000 Вт



7 степеней
поджаривания



3 режима работы:
поджаривание/разморозка/подогрев



Съёмный поддон
для крошек



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Во избежание возникновения пожара, не используйте тостер вблизи легковоспламеняющихся веществ, а также рядом с газовой плитой или открытым огнем и другими источниками тепла.
- Используйте тостер только с установленным съемным поддоном для сбора крошек. После каждого использования обязательно извлекайте поддон и тщательно очищайте его.
- Перед подключением тостера к электросети или отключением от нее рычаг загрузки тостов должен находиться в верхнем положении.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Не помещайте большие или неровные куски хлебобулочных изделий, фольгу, кухонные принадлежности в тостер, так как это может вызвать короткое замыкание или привести к возгоранию.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Во избежание ожогов не позволяйте детям приближаться и прикасаться к включенному прибору.
- Не прикасайтесь к нагреваемой поверхности во время работы и после использования до ее полного остывания.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При обнаружении дефектов корпуса или сетевого шнура немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Извлекайте хлеб из тостера, только когда он выключен, а рычаг находится в верхнем положении.
- Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении прибора на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание повреждения устройства, убедитесь, что после приготовления весь хлеб извлечен без остатка.
- Во избежание ухудшения качества приготовления и повреждения прибора, регулярно очищайте внутреннюю поверхность тостера от загрязнений и остатков пищи. Прежде чем начать очистку тостера, достаньте вилку шнура питания из розетки и убедитесь, что он достаточно остыл.
- Не допускайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Не погружайте тостер в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т. ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.



Zigmund & Shtain

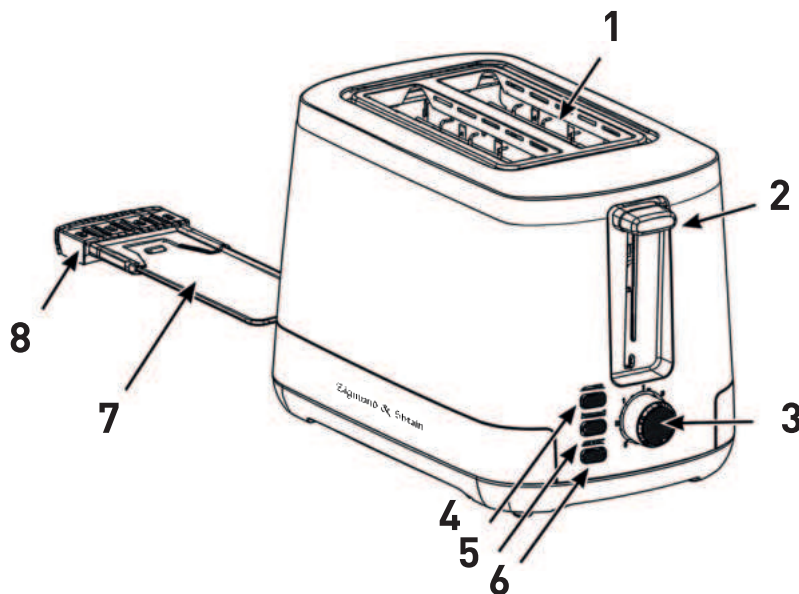
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса. Использование тостера с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- После хранения тостера в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.
- Перед первым использованием детали тостера, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно протереть слегка влажной тряпкой.
- При первом использовании нагрейте тостер на максимальной степени поджаривания 7 без хлеба. После чего немедленно отключите его.
- При первом запуске устройства может появиться характерный запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Как правило, запах исчезает спустя некоторое время после начала использования.
- Дайте остыть тостеру. Теперь он готов к дальнейшей эксплуатации.



Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД



- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Отсеки для загрузки хлеба | 5. Кнопка размораживания |
| 2. Рычаг для запуска приготовления | 6. Кнопка подогрева |
| 3. Регулятор температуры для выбора степени поджаривания (1-7) | 7. Поддон для крошек |
| 4. Кнопка отмены | 8. Ручка поддона |



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед использованием убедитесь, что поддон для крошек полностью установлен на место.

1. Поместите ломтик хлеба в загрузочный отсек. За один раз можно поджарить не более двух ломтиков стандартного размера.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Регулятором температуры установите желаемую степень поджаривания тостов от 1 до 7. Положение «1» соответствует минимальной степени поджаривания, а положение «7» – максимальной.
4. Опустите рычаг для запуска вниз до фиксации. Загорится индикатор «Отмена», и тостер сразу начнет поджаривание.
5. Когда хлеб достигнет установленной степени поджаривания, рычаг автоматически поднимется.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время поджаривания можно контролировать степень подрумянивания. Если результат устраивает Вас еще до автоматического отключения, нажмите кнопку «Отмена», чтобы остановить процесс в любой момент. Не пытайтесь остановить поджаривание, поднимая рычаг вручную.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДОГРЕВ ГОТОВЫХ ТОСТОВ

В данном тостере предусмотрена возможность подогрева готовых тостов без дополнительного поджаривания.

- Поместите готовые, но остывшие ломтики хлеба в загрузочные отсеки.
- Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении.
- Нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ**. Начнется процесс подогрева тостов.
- После окончания подогрева тостов прибор автоматически отключится.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПОДЖАРИВАНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ТОСТОВ

Данная функция позволяет разморозить и затем приготовить замороженные тосты до желаемой степени поджаривания.

- Поместите замороженные ломтики хлеба в загрузочные отсеки.
- Регулятором температуры установите желаемую степень поджаривания тостов от **1** до **7**.
- Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении.
- Нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА**.
- Через некоторое время, необходимое для размораживания и поджаривания тостов, прибор автоматически отключится.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТОСТОВ

- Не помещайте в тостер ломтики хлеба, смазанные маслом, сахаром или джемом – это может вызвать возгорание.
- Не помещайте в загрузочное отверстие тосты, толщина которых превышает ширину отсеков (36 мм).
- Также нельзя использовать неровные, деформированные или поломанные куски, т. к. это может вызвать заклинивание подъемного рычага и возгорание хлеба.
- Перед началом приготовления убедитесь, что ломтики хлеба свободно входят в загрузочные отверстия и легко выходят из них.
- Не устанавливайте высокую степень поджаривания для очень сухих или очень тонких ломтиков – это может вызвать их подгорание или возгорание.
- Чем более свежий или влажный хлеб вы используете, тем более высокую степень поджаривания можно выбирать и наоборот - тонкие и сухие ломтики хлеба требуют выбора низкой степени поджаривания.

ПРИМЕЧАНИЕ

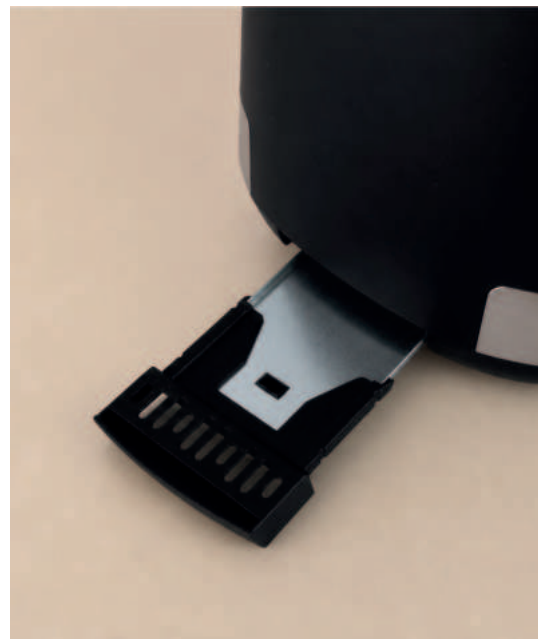
- При одинаковом уровне поджаривания один ломтик хлеба подрумянивается сильнее, чем два ломтика одновременно.
- При непрерывном использовании тостера последующие ломтики подрумяниваются сильнее предыдущих при том же установленном уровне.



Zigmund & Shtain

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- По окончании работы отключите шнур питания от сети.
- После того, как тостер остынет, протрите наружную поверхность слегка влажной мягкой тряпкой. Затем вытрите корпус насухо. Не используйте средства для полировки поверхности.
- Во избежание появления царапин, запрещено применение любых агрессивных чистящих средств и абразивных губок.
- После каждого использования обязательно очищайте выдвижной поддон в нижней части корпуса. Для этого извлеките его из тостера и очистите от крошек. После очистки поддон обязательно установите снова в корпус прибора.
- Чтобы удалить крошки из внутреннего отсека, переверните тостер и аккуратно вытряхните их.
- Для удобства хранения сетевой шнур разместите в специальном отсеке в нижней части корпуса.
- Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	1000 Вт
Номинальное напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Количество режимов работы.....	3
Регулировка поджаривания.....	7 степеней
Тип управления.....	механический
Автоматический выброс тостов.....	есть
Съемный поддон для крошек.....	есть
Отсек для хранения шнура.....	есть
Материал корпуса.....	термостойкий пластик/нержавеющая сталь
Габаритные размеры.....	326x182x220 мм
Вес (нетто/брутто).....	1,08 кг / 1,45 кг
Длина шнура (без вилки).....	60 см
Цвет.....	черный

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.

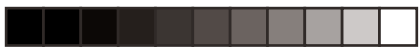
УТИЛИЗАЦИЯ

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

ИМПОРТЕР: ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14,
Email: zigmundstain.company@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтицштрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления указана на шильдике прибора
Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.





**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**



Сытные тосты

Тосты с ветчиной и камамбером



Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Сливочное масло – 20 г
- Яблоко – 1 шт.
- Ветчина – 8 ломтиков
- Сыр камамбер – 150 г



Приготовление:

Яблоко промыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими пластинами. Сыр натереть на мелкой тёрке. Хлеб подсушить в тостере до появления хрустящей корочки. На каждый тост выложить 2 ломтика ветчины, тонкую пластинку яблока и обильно посыпать сыром. Готовые тосты запечь в духовке или микроволновой печи, чтобы сыр начал плавиться.



Сытные тосты

Тост с беконом и яйцом-пашот



Ингредиенты:

- Хлеб – 2 ломтика
- Яйца – 2 шт.
- Бекон – 6 ломтиков
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло сливочное – 20 г
- Паприка молотая сладкая – 3 г
- Соль, перец – по вкусу



Приготовление:

Для приготовления яйца-пашот необходимо смазать небольшой полиэтиленовый пакет изнутри сливочным маслом и разбить в него яйцо. Стянуть края пакета резинкой как можно ближе к содержимому. Пакет с яйцом следует опустить в воду и варить после закипания 4 минуты 20 секунд. Пакет с яйцом следует держать так, чтобы он не касался дна.

Бекон положить на холодную сковороду и поставьте на средний огонь. Вытопить жир, один раз перевернув куски – сам бекон должен стать поджаристым и хрустящим. После выложить бекон на бумажные полотенца.

Хлеб поджарить в тостере до появления румяной корочки. Каждый тост смазать сливочным маслом или любимым соусом, выложить по три ломтика бекона и яйцо-пашот.





Сытные тосты

Чиабатта-тост с курицей



Ингредиенты:

- Хлеб – 2 ломтика
- Куриное филе – 200 г
- Листья рукколы – 100 г
- Майонез – 85 г
- Лимонный сок – 10 мл
- Оливковое масло – 10 мл
- Паприка – 5 г
- Черный перец – 5 г



Приготовление:

Куриное филе промыть, разрезать на 2 порционных кусочка и слегка отбить. Курицу натереть паприкой и перцем, обжарить с двух сторон до готовности. В отдельной ёмкости смешать майонез и лимонный сок. Хлеб поджарить в тостере до золотистой корочки. Каждый тост смазать получившимся соусом, выложить рукколу и обжаренную курицу.



Тосты с овощной начинкой Тосты с грибами и сыром



Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Грибы – 150 г
- Сыр – 100 г
- Лук – 50 г
- Масло сливочное – 50 г
- Специи – по вкусу



Приготовление:

Грибы и лук мелко нарезать, приправить любимыми специями и обжарить на растительном масле до готовности. Сыр натереть на мелкой терке.

Хлеб поджарить в тостере до золотистой корочки. На готовый тост выложить горячую начинку из грибов и лука, посыпать тёртым сыром. После того как сыр слегка расплавится, тосты украсить свежей зеленью и подавать к столу.





Тосты с овощной начинкой Тосты с сыром и авокадо



Ингредиенты:

- Хлеб чёрный – 4 ломтика
- Авокадо – 1 шт.
- Сыр твёрдый – 150 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Майонез – 15 г
- Соль – 5 г
- Перец – 5 г



Приготовление:

Хлеб поджарить в тостере, после чего натереть зубчиком чеснока с двух сторон. Авокадо очистить от кожуры и удалить косточку. Авокадо и сыр натереть на тёрке, заправить майонезом, добавить приправы и тщательно перемешать. Готовую начинку выложить на тосты.



Тосты с овощной начинкой Брускетта с овощами



Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Болгарский перец – 2 шт.
- Помидор – 1 шт.
- Баклажан – 1 шт.
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Петрушка – 15 г
- Базилик – 15 г
- Оливковое масло – 10 мл
- Соль – 5 г
- Перец черный – 5 г



Приготовление:

Баклажан и перец выложить в форму для запекания, сбрызнуть оливковым маслом и запекать 15 минут в разогретой до 190°C духовке.

После запекания с перца снять кожицу и удалить сердцевину. Мякоть перцев и баклажана нарезать кубиками среднего размера. Лук нарезать полукольцами, после чего обжарить на оливковом масле до прозрачности.

К луку добавить баклажан, перцы и нарезанные кубиками помидоры. Тщательно перемешать и тушить на маленьком огне 5 минут. Добавить мелко нарезанный чеснок, петрушку, базилик и специи и еще раз перемешать.

Хлеб подсушить в тостере и выложить на него получившуюся начинку.





Тосты с овощной начинкой **Тост-капрезе**



Ингредиенты:

- Хлеб – 2 ломтика
- Моцарелла – 60 г
- Помидоры черри – 6 шт.
- Базилик – 10 г



Приготовление:

Хлеб подсушить в тостере до появления золотистой корочки. На каждый тост выложить слоями сыр, нарезанные черри и украсить листьями свежего базилика.



Совет:

Для полноты вкуса, тосты можно приправить бальзамическим уксусом.



Сладкие тосты

Французские тосты с яблоком и корицей



Ингредиенты:

- Хлеб – 2 ломтика
- Яблоко – 1 шт.
- Сахар – 5 г
- Корица – 5 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахарная пудра – 15 г



Приготовление:

Яблоко промыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину и порезать на мелкие кусочки. На сливочном масле обжарить мелко нарезанное яблоко до мягкости, посыпать сахаром и корицей и жарить еще 1 минуту. Хлеб запечь в тостере до золотистой корочки.

На получившиеся тосты выложить обжаренные яблоки и посыпать сахарной пудрой.





Сладкие тосты

Тосты с начинкой из сливочного сыра и клубники



Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Клубника – 100 г
- Сливочный сыр – 100 г
- Клубничный джем – 30 г
- Масло сливочное – 10 г
- Сахар – 50 г
- Корица – 10 г
- Сахарная пудра – 10 г



Приготовление:

Клубнику промыть и нарезать тонкими ломтиками. Засыпать сахаром и оставить на 10 минут. В отдельной ёмкости смешать сливочный сыр с клубничным джемом. Ломтики хлеба запечь в тостере до золотистой корочки. Получившиеся тосты обильно смазать сливочным сыром, добавить клубнику с сахаром и посыпать сахарной пудрой.



Сладкие тосты Тосты с сахарной грушей



Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Тростниковый сахар – 20 г
- Сливочное масло – 10 г
- Груши – 2 шт.
- Вишневый джем – 30 г
- Мюсли – 20 г
- Йогурт – 150 г



Приготовление:

На сухой сковороде растопить тростниковый сахар. Добавить сливочное масло, дольки груш и обжаривать в течение 5 минут.

Хлеб запечь в тостере до золотистой корочки. Каждый тост смазать вишневым джемом и посыпать мюсли. Сверху выложить обжаренные груши и подавать с йогуртом.





Zigmund & Shtain
техника со вкусом

