

СЭНДВИЧНИЦА **ARESA**®



**Модель
SM-505**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
+ рецепты сэндвичей**

Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп
магазина, подпись и дата продажи.



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации сэндвичницы. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

При покупке сэндвичницы соблюдайте следующие правила:

- Проверьте комплектность товара.
- Убедитесь в отсутствии механических повреждений на изделиях, входящих в комплект поставки.
- Сохраняйте товарный (кассовый) чек и гарантийный талон на изделие до конца гарантийного срока эксплуатации.

Данная сэндвичница изготовлена в соответствии с современными технологиями. Она обладает изящным дизайном, является удобной и безопасной в использовании.

Важно! Сэндвичницу, приобретенную в холодное время, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

Технические характеристики

Параметры	Значение
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, Вт	700

Срок службы – 3 года

Гарантийный срок – 12 месяцев

Меры предосторожности при эксплуатации

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети. Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления. Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, НЕ

ПРИТРАГИВАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать прибор из воды. Для проверки или ремонта прибора следует обращаться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Не используйте прибор вблизи источников тепла, газовых плит и обогревателей, а также не ставьте его на горячие поверхности.
- Не пользуйтесь устройством в ваннных комнатах и около воды. Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений. Запрещается использование устройства в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы не пользуетесь им.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Нельзя использовать устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его вокруг корпуса устройства. Периодически проверяйте целостность электрического шнура и сетевой вилки.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Никогда не извлекайте продукты из сэндвичницы острыми предметами, это может повредить антипригарное покрытие поверхности.
- Будьте осторожны: во время работы металлические части прибора сильно нагреваются, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не допускайте соприкосновения с нагревательным элементом прибора.

- Во избежание короткого замыкания и возгорания не помещайте в сэндвичницу слишком толстые ломти и не заворачивайте их в фольгу.
- Во избежание возгорания ни в коем случае ничем не накрывайте сэндвичницу во время работы.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм.
- Хлеб может гореть, поэтому сэндвичницу не следует использовать вблизи или под воспламеняющимися материалами, например занавесками.

Внимание! Вынимайте продукты сразу после приготовления. Слишком продолжительное нахождение продуктов в сэндвичнице во включенном положении, может привести к их возгоранию.

Комплектность

Наименование	Количество, шт
Сэндвичница	1
Гарантийный талон	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковочная коробка	1

Обозначение составных частей

1. Индикатор питания и нагрева.
3. Ручки.
4. Защелка-фиксатор ручек.



Эксплуатация

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первоначальным включением сэндвичницу следует протереть влажной тканью. При первом включении новые нагревательные элементы обгорают и могут испускать специфический запах и небольшое количество дыма. Это не является признаком неисправности.

- Перед первоначальным включением смажьте сэндвичные формы сливочным маслом, маргарином или кулинарным жиром.
- Включите прибор и дайте ему 10 минут поработать в закрытом состоянии.
- Отключите прибор и аккуратно протрите влажной чистой тканью.
- Не употребляйте в пищу первую порцию поджаренного хлеба.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЭНДВИЧЕЙ

- Вставьте вилку питания в розетку.
- Закройте сэндвичницу, пока она разогревается, приготовьте начинку.
- При подключении прибора к сети питания загорится индикатор питания и нагрева (1), он светится до тех пор, пока прибор не достигнет температуры,

необходимой для приготовления пищи. Через 2-4 мин, после достижения необходимой температуры, индикатор гаснет.

- Полностью откройте сэндвичницу, положите ломтик хлеба на нижнюю, смазанную маслом пластину.
- Положите начинку, вдавливая хлеб в пластину. Не кладите излишнего количества начинки.
- Положите сверху второй ломтик хлеба и осторожно закройте обе части сэндвичницы, сжимая ручки (2). При закрытии не надавливайте слишком сильно.
- **ВНИМАНИЕ!** При выполнении описанной выше операции между пластин будет выходить горячий пар; будьте осторожны и избегайте контакта пальцев с паром или горячими металлическими поверхностями.
- В процессе приготовления закрепите две половины прибора фиксатором (3).
- **ВНИМАНИЕ:** Фиксатор ручек предназначен для хранения и удобства при транспортировке сэндвичницы, имеет два положения для удобства закрытия крышек прибора с продуктом внутри во время работы.
- **ПРИМЕЧАНИЕ.** В процессе приготовления индикатор питания будет включаться и выключаться в зависимости от работы термореле, которое регулирует температуру сэндвичницы.
- Индикатор нагрева загорится снова. Поджаривание сэндвича длится 2-4 минуты, после чего индикатор гаснет снова. Время приготовления – до поджаривания сэндвичей по вкусу.
- Откройте сэндвичницу и извлеките сэндвичи с помощью пластиковой или деревянной лопатки. Запрещается использовать металлические приборы, поскольку это приведет к повреждению антипригарного покрытия.
- Закройте крышку, чтобы сохранить температуру до момента приготовления следующей порции сэндвичей.
- При необходимости в процессе приготовления сэндвичей приготовьте следующую порцию.
- После завершения приготовления извлеките вилку питания из розетки и дайте прибору остыть.
- Если сэндвичница не используется, держите ее закрытой.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- *Для достижения лучшего результата используйте ломтики хлеба средней толщины. Время приготовления сэндвичей зависит от толщины ломтиков и сорта хлеба.*
- *Вы можете использовать хлеб из пшеничной или ржаной муки.*
- *Нарезайте хлеб ломтиками соответствующего размера, или используйте специальный хлеб для сэндвичей.*
- *Для смазывания ломтиков хлеба используйте растительное масло или обычный маргарин, так как другие жиры подгорают.*
- *Не кладите в сэндвич слишком много начинки, в противном случае она будет вытекать.*

- Не используйте начинку из овощей, которые вянут под воздействием высокой температуры (салат, огурец). Можно добиться хороших результатов, применяя помидоры и лук.

Чистка и хранение

- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору полностью остыть, для этого рекомендуется открыть верхнюю крышку.
- Удалите крошки хлеба, протрите антипригарную поверхность влажной тканью, используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки абразивные вещества или металлические мочалки, так как ими можно повредить внутреннюю антипригарную поверхность или внешний вид прибора.
- Никогда не погружайте прибор в воду!
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства.
- Смотайте шнур питания.
- Храните устройство в вертикальном положении в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Условия гарантийного обслуживания

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

Гарантия не распространяется

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (фильтры, ножи, сетки, мешки, насадки, щетки, и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Бестар Индастриал Кампани Лимитед (301, Сингуанг Род, Гуагхай Вэй Таун, Цышы, провинция Чжецянг, КНР)

Импортер в Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Ленинская, д.27-29 (почтовый адрес: 212030, г.Могилев, ул. Тимирязевская, 38)

Дата изготовления: апрель 2014

Товар сертифицирован: № ТС RU С-CN.АИ30.В.00101, Серия RU № 0026943, срок действия с 24.12.2012г. по 23.12.2015г. "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" ООО "ИВАНОВСКИЙ ФОНД СЕРТИФИКАЦИИ", 153032, г. Иваново, ул. Станкостроителей, дом 1.



По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ОДО «Белоппторг», 212030, Беларусь, г.Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: (+375)-222-26-43-23

Список сервисных центров может изменяться. Если контактная информация по Вашему населенному пункту из данного списка не соответствует действительности, пожалуйста, получите обновленную информацию в Головном сервисном центре по телефону (0222) 26-43-23 или на сайте www.aresa-techno.ru

Список сервисных центров в Республике Беларусь

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Барановичи	И.П. Рацкевич В.Э.	ул. Кирова, 56А	(0163) 47-07-04
Бобруйск	Рембыттехника	ул. Чонгарская, 44	(0225) 52-22-25
Браслав	ЧТРУП «Браславсав»	ул. Пионерская, 14/1	(02153) 3-17-09
Брест	ОДО «Золак»	ул. Орловская, 10 (Дом быта)	(0162) 42-63-94, (033) 318-69-39
Витебск	ОДО "Витбытсервис"	ул. Лазо, 107	(0212) 55-30-44, (029) 813-44-55
Гомель	ЧПТУП «Техносити»	ул.Гагарина, 20 ул.Советская, 119	(0232) 74-90-71, (209) 651-90-71, (0232) 57-15-48, (029) 357-15-48
Гродно	ОАО «ГОТТЦ «Гарант»	ул. Ожешко, 42	(0152) 77-04-57, 72-33-99
Гродно	ЧТСУП «Салби-Плюс»	ул. Горького, 72 к.207	(0152) 41-79-99
Жлобин	ЧУП «Империя сервиса»	ул. Речная, 1г	(02334) 5-00-05
Кобрин	ЧПТУП «Радуга-сервис»	ул.Советская, 108	(01642) 2-53-57
Лида	ЧСУП «РемБытТехсервис»	ул. Победы, 37, к.121 (Торгово-сервисный центр)	(01561) 3-25-39
Минск	ОДО «Ресурс-плюс» Сервис-центр «Кнопка»	ул. Жилуновича, 11, ком. 100	(017) 296-22-02
Минск	ИП Храмченко Г.Н.	ул. Бурдейного, 45-216	(017) 258-80-04, (029) 400-69-42
Мозырь	ИП Батуревич В.П.	ул. Калинина, 49-2	(0236) 3-94-64, (033) 652-23-73
Могилев	Сервис-центр ОДО «Белоптторг»	ул. Тимирязевская, 38	(0222) 26-43-23
Молодечно	ОАО «Завод Рембыттехника»	ул. Грамадовская, 47	(0176) 77-09-95
Новогрудок	ЧУП «Перелом»	ул. Мицкевича, д.3, оф.7	(01597) 2-34-05
Новополоцк	ООО «КолибриКлимат»	ул. Блохина, 8	(0214) 53-45-47, (029) 119-45-47, (029) 519-45-47
Пинск	Рембыттехника-Пинск	ул. Завальная, 15	(0165) 32-32-28
Чашники	ИП Непляхович Н.В.	ул. Советская, 24	(02133) 4-25-85, (029) 294 75-91

Список сервисных центров в Российской Федерации

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Брянск	«Техник Гарант» ИП Феськов В.В.	ул. Красноармейская, 156а	(4832) 58-03-58
Белгород	ООО «Выбор-Сервис»	пр. Гражданский, 32	(4722) 32-65-92
Воронеж	ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж"	Ленинский пр-т,160	(473)239-37-55, 239-37-53
Калуга	СЦ «Рембыттехника»	ул. Дзержинского, 58	(920) 617-92-31
Клинцы	СЦ «Электроника»	ул.Ленина, 38	(48336) 4-25-16
Курск	СЦ «Маяк»	ул. Сумская, 37«б» ул. Студенческая, 36«а»	(4712) 35-04-91, (4712) 50-85-90
Липецк	ООО «Кварц»	ул. Коммунистическая, 23	(4742) 73-06-00
Орел	СЦ «МастерЪ»	ул. Латышских Стрелков,1	(4862) 731-731
Пенза	ООО «Орбита-Сервис»	ул.Карпинского, 2	(8412) 42-27-26
Рославль	ИП Сахарчук С.В.	ул.Орджоникидзе, 10 (Дом Быта)	(910) 117-33-93
Рязань	ООО «Сервисный центр»	Куйбышевское шоссе, 21	(4912) 210-734, 251-580 251-732, 975-200
Смоленск	СЦ «Рубин»	ул. 25 Сентября, 50	(4812) 62-29-79 (915) 64-55-633
Смоленск	СЦ «Атлант»	ул. Крупской, 44	(4812) 33-09-44 (910) 113-79-05
Тамбов	ООО ТЦ Атлант-Сервис	ул. Московская, 23а	(4752) 72-63-46, 72-66-56
Тверь	ООО «Юмэкс Сервис»	ул. Хромова, 4	(4822) 559-239, 552-304
Тула	СЦ «Рембыттехника»	ул. Кауля, 16	(4872) 37-30-23, 70-21-13
Ярославль	ООО Техно-торговый центр «Гарант»	ул. Угличская, 7	(4852) 21-12-55, 48-66-75

РЕЦЕПТЫ

СЭНДВИЧ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

- 2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 1 ломтик сыра,
- 1 ломтик ветчины.

Положить на внутреннюю поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положить на хлеб ломтик сыра и ветчины, накрыть вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх). Закрыть прибор и готовить 2-5 минут.

БЫСТРЫЙ СЭНДВИЧ НА ЗАВТРАК

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба,
- половинка помидора (нарезать ломтиками),
- 1 ломтик бекона.

Положить на внутреннюю поверхность ломтик хлеба, ломтики помидора, ломтик бекона, накрыть вторым ломтиком хлеба. Закрыть прибор и готовить 2-5 минут.

СЭНДВИЧ С БЕКОНОМ И ФАСОЛЬЮ (БОБАМИ)

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 50 г нарезанного бекона,
- 50 г фасоли в томатном соусе.

Смешать нарезанный бекон с фасолью и небольшим количеством горчицы (по вкусу). Положить на внутреннюю поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), нанести на него полученную смесь, накрыть вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх). Закрыть прибор и готовить 2-5 минут.

УЭЛЬСКИЙ СЭНДВИЧ С СЫРОМ

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 50 г тертого сыра,
- четверть чайной ложки горчицы,
- соль, молотый черный перец.

Смешать сыр с горчицей, добавьте соль и перец по вкусу. Положить на внутреннюю поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), нанести на хлеб полученную смесь, накрыть вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх). Закрыть прибор и готовить 2-5 минут.

СЭНДВИЧ С БАНАНОМ

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- четверть нарезанного банана,
- кусочек шоколада.

Положить на внутреннюю поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положить кусочек шоколада, нарезанный банан, накрыть вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх). Закрыть прибор и готовить 2-5 минут.

СЭНДВИЧ «МОРСКАЯ ФАНТАЗИЯ»

- 4 ломтика белого хлеба
- 2 ч. ложки приправы карри
- 1 ст. ложка майонеза
- 70 г консервированных креветок

Смешать приправу Карри с майонезом. Положить 2 ломтика хлеба в сэндвичницу, сверху выложить приготовленную смесь, накрыть сверху хлебом. Закрыть прибор и готовить 2-5 минут.

СЭНДВИЧ «ПИЦЦА ПИККОЛИНА»

- 4 ломтика белого хлеба
- Томатный соус или кетчуп
- Сыр моцарелла
- 4 листика базилика

Намазать маслом ломтики хлеба и выложить их в сэндвичницу маслом вниз. Сверху намазать соусом, выложить сыр, 2 листика базилика, 2-3 кружочка помидора. Накрыть хлебом. Закрыть прибор и готовить около 5 минут.

ЯБЛОЧНЫЕ СЛОЙКИ

- 200 г яблок
- 25 г изюма
- 2 ст. ложка сахара
- ½ ч. ложки корицы
- 10 г сливочного масла
- ½ ст. ложка лимонного сока
- Слоеное тесто

Растопить в емкости кусочек сливочного масла, добавить яблоки (очищенные и измельченные), изюм, сахар, корицу. Готовить, пока яблоки не станут мягкими. Добавить лимонный сок. Тонко раскатать порцию слоеного теста в 2 прямоугольника размером примерно 24x14 см. Смазать сэндвичницу внутри сливочным маслом и положить один прямоугольник теста на нижнюю поверхность, выложить сверху начинку и накрыть вторым куском теста. Готовить примерно 4 мин до готовности. Обрезать лишнее тесто.

СЭНДВИЧ С ТУНЦОМ

- два квадратных ломтика хлеба, намазанных с одной стороны сливочным маслом;
- одна столовая ложка консервированного тунца, нарезанного небольшими кусочками;
- одна пластинка сыра;
- один кружок среднего помидора толщиной около половины сантиметра;
- соль, перец.

Разогреть сэндвичницу, согласно указаниям в инструкции. Поместить в нее ломтик хлеба, перевернув его маслом вниз. Выложить порезанный тунец на середину куска, массу разровняйте. Сверху уложите сыр, затем помидор. Немного посолите по вкусу, поперчите. Завершить создание сэндвича ломтиком

хлеба, расположив его намазанной стороной вверх. Закрывать прибор и готовить 2-5 минут.

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

- два квадратных ломтика хлеба, намазанных с одной стороны сливочным маслом;
- одна столовая ложка готового (вареного, жареного, запеченного, копченого) куриного филе, мелко порезанного;
- одна столовая ложка мексиканского соуса Сальса (можно использовать мелко покрошенные помидоры с чесноком);
- одна столовая ложка крупно натертого сыра чеддер.

Разогреть сэндвичницу. Положить в нее ломтик хлеба, проследить, чтобы намазанная маслом сторона оказалась внизу. Перемешать нарезанное куриное филе с сальсой и выложить получившуюся массу на хлеб. Следующим слоем в сэндвиче будет сыр. Равномерно распределить его поверх курицы с сальсой. Прикрыть оставшимся кусочком хлеба. Закрывать сэндвичницу и готовить две минуты. При необходимости время готовки можно увеличить на минуту или на две.

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Положить по кусочку масла на нижнюю форму сэндвичницы и разогреть около 5 мин. Взбить 2 яйца, приправить по вкусу. В нижнюю форму сэндвичницы налить половину яиц, посыпать порезанной ветчиной и тертым сыром, сверху вылить оставшиеся яйца. Закрывать сэндвичницу и готовить 2-3 мин, пока омлет не станет пышным и золотистым. Подавать, посыпав тертым сыром.

ТРЕУГОЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

Положить кусочек масла в сэндвичницу и разогреть в течение 5 мин. Сделать тесто для оладий (1 яйцо, 100 мл молока и 200 гр. муки, можно добавить изюм или тертые яблоки по вкусу). Наполнить углубления сэндвичницы тестом, закрыть и готовить 3 мин. Оладьи поднимутся и появится румяная корочка. Подавать с сиропом или вареньем.

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ

Растопить в кастрюле кусочек сливочного масла, добавить 200 гр. яблок, очищенных и порезанных кусочками, 25 гр. изюма, 1 ст. л. сахара и 1/2 ст. л. корицы. Готовить, пока яблоки не станут мягкими. Добавить 1/2 ст. л. лимонного сока. Тонко раскатать упаковку слоеного теста в 2 прямоугольника размером примерно 24x14 см. Смазать сэндвичницу внутри растительным маслом и положить один прямоугольник теста на нижнюю тарелку, выложить сверху начинку и накрыть вторым куском теста. Готовить примерно 4 мин до готовности. Обрезать лишнее тесто и подавать с кремом.

БУТЕРБРОДЫ С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ

Намазать шоколадным маслом (например, Nutella) 4 кусочка хлеба с одной стороны и сливочным маслом с другой стороны. Положить два куска в разогретую сэндвичницу сливочным маслом вниз. Разрезать 1 банан на 4 части и положить по 2 куска на хлеб, сверху побрызгать кленовым сиропом или медом и накрыть кусочками хлеба. Запекать 3 мин.

БУТЕРБРОДЫ С КРЕВЕТКАМИ И КАРРИ

Соединить 2 ч. л. пасты карри с 1 ст. л. майонеза, перемешать с 74 гр. консервированных креветок. Положить 2 куска хлеба на нижнюю тарелку разогретой сэндвичницы, намазать начинкой с креветками, накрыть двумя кусками хлеба и запекать 3 мин.

ХРУСТЯЩИЕ БУРРИТОС

В разогретую сэндвичницу положить две тортильяс (по одной на бутерброд), сверху положить по ложке готового мясного фарша, refried beans (жареной и протертой фасоли), сальсы и порезанного сыра. Накрыть второй лепешкой и готовить 3 мин.

ПОРΟΣЯТА В ОДЕЯЛЕ

Разогреть сэндвичницу. Подготовить тесто для оладий. Налить немного теста в углубления, положить по сосиске, сверху налить еще немного теста и запечь в течение 3-4 мин. Подавать горячими.

БУТЕРБРОДЫ С МАКАРОНАМИ С СЫРОМ

Положить в сэндвичницу два куска хлеба, смазанного маслом, сверху выложить банку макарон в томатном соусе (из банки), сверху положить кусочек сыра и накрыть двумя кусками хлеба. Закрыть сэндвичницу и готовить 3 мин.

БУТЕРБРОДЫ-ПИЦЦЫ

Намазать 2 куска хлеба с одной стороны томатным соусом (или соусом для пиццы из банки), а с другой - маслом. Положить маслом вниз и сверху выложить начинку, которую вы обычно кладете на пиццу: грибы, салями, порезанный репчатый лук, помидор, ветчину, майонез. Сверху положить по кусочку сыра моцарелла, приправить солью и перцем и накрыть двумя кусками хлеба, маслом вверх. Запекать 3 мин.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Взбить 1 яйцо, смешать с 1 1/4 чашки молока, 1/4 чашки растительного масла и с 1/3 чашки сахара. Добавить 2 чашки мелкой кукурузной муки и 1/2 ст. л. пекарского порошка. Наливать немного теста в углубления сэндвичницы и готовить 4-5 мин. Получится 10-12 кукурузных булочек. По желанию в тесто можно добавить консервированную кукурузу.

Приятного аппетита!