

ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ

СЕНДВІЧНИЦА | ЕЛЕКТРОГРИЛЬ

МОДЕЛЬ №: MS7708



220-240V~50/60Hz 1000W

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед використанням

Перед початком роботи прочитайте всю інструкцію і збережіть

для подальшого використання.

1. Цей прилад призначений тільки для домашнього використання. Не використовуйте цей прилад для інших цілей, а тільки за прямим призначенням. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
2. Не залишайте прилад без нагляду під час його використання. Необхідно стежити за дітьми і особами з обмеженими здібностями, щоб вони не грали і не зловживали ім.
3. Не торкайтеся до гарячих поверхонь, при піднятті верхньої пластини використовуйте ручку.
4. Завжди використовуйте гриль на сухій рівній поверхні.
5. Не ставте прилад на гарячу газову / електричну плиту або поруч з нею, а також в місцях, де він може стикатися з нагрітими поверхнями.
6. При використанні даного пристрою передбачте біля нього достатній простір для циркуляції повітря з усіх боків.
7. На поверхнях, нагрівання яких може привести до їх деформації, рекомендується використовувати ізоляційний килимок з покриттям проти ковзання.
8. Не допускайте, щоб шнур звисав з краю стола або стійки, стикався з гарячими поверхнями або заплутувався.
9. Не занурюйте шнур, вилку шнура або сам прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
10. Завжди вимикайте, а потім виймайте вилку з розетки, перш ніж перемістити прилад, який не використовується, а також перед чищенням або зберіганням.
11. Не використовуйте агресивні абразиви, їдкі миючі засоби або засоби для чищення для духовки при чищенні цього приладу.
12. Регулярно перевіряйте шнур живлення, вилку і сам пристрій на наявність пошкоджень. Якщо виявлено якесь ушкодження, негайно припиніть використання приладу і зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, заміни або ремонту.
13. Рекомендується установка пристрою захисного відключення (запобіжного вимикача) для забезпечення додаткового захисту при використанні електричних приладів. Бажано, щоб були присутні захисне відключення з умовним струмом короткого замикання 6 kA для захисту від небезпечного дотику до струмоведучих частин ($I_{\Delta n} \leq 30 \text{ mA}$). Зверніться до електрика за професійною порадою.



Видаліть всі рекламні та пакувальні матеріали перед використанням. Переконайтеся, що гриль пластини чисті і на них немає пилу. При необхідності протріть вологою тканиною.

Використання в якості гриля

1. Вставте вилку в розетку 220 - 240 В і включіть. Загориться червоний індикатор живлення.
2. Зачекайте поки гриль пластини розігріються, поки не загориться зелений індикатор «Готово».
3. Помістіть м'ясо або інші продукти на нижню плиту. Використовуйте рецепти з приготування в грилі або подивіться інформацію по часу приготування в даній інструкції.
4. Закрийте верхню плиту з плаваючим шарніром, який призначений для рівномірного притиску їжі. Верхня пластина повинна бути повністю опущена до досягнення відміток гриля на обраних продуктах.
5. Коли вибрані продукти досягнутий стану готовності, відкрийте кришку. Зніміть їжу за допомогою пластикової лопатки.

Використання в якості сендвічниці

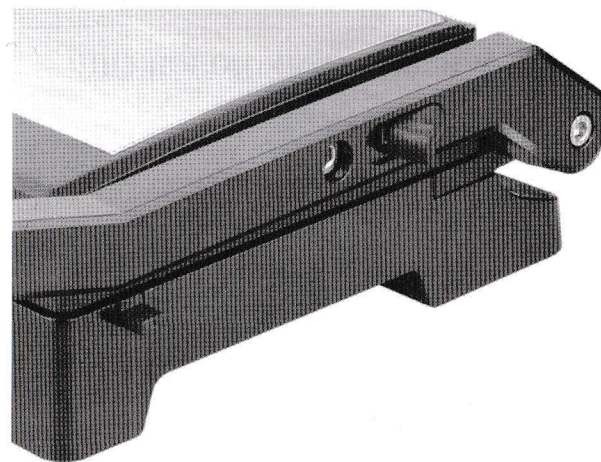
1. Вставте вилку в розетку 220-240 В і увімкніть живлення. Загориться червоний індикатор живлення "Вкл".
2. Дайте грилю і сендвіч-пресу розігрітися, поки не загориться зелений індикатор «Готово».
3. За цей час приготуйте сендвіч і покладіть його на нижню плиту.
4. Завжди розміщуйте сендвічі у напрямку до задньої частини нижньої гриль панелі.
5. Закрийте верхню гриль плиту на плаваючому шарнірі, який призначений для рівномірного притискання сендвіча. Щоб приготувати сендвіч, верхня плита повинна бути повністю опущена.
6. Підсмажування має зайняти близько 4-5 хвилин. Точний час підсмажування залежить від смакових уподобань. Це також буде залежати від типу хліба і начинки.
7. Коли сендвіч досягне стану готовності використовуйте ручку, щоб відкрити кришку. Зніміть сендвіч з допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття гриль панелей.

Використання функції регулювання висоти гриля

Гриль і сендвіч-прес мають функцію регулювання висоти гриля, яка дозволяє закріпити верхню плиту в декількох положеннях по відношенню до нижньої плити.

Таким чином, можна використовувати гриль і сендвіч-прес для приготування делікатних інгредієнтів, таких як риба і булочки для гамбургерів, без роздавлювання.

1. Щоб почати процес приготування необхідно натиснути кнопку розігріву, поки не загориться зелений індикатор «ГОТОВИЙ».
2. Помістіть їжу для смаження на нижню плиту.
3. Перемістіть за допомогою регульованого затиску для гриля з правого боку, гриль-сендвіч-прес на потрібну висоту.
4. Повільно опустіть верхню пластину, поки вона не упреться в затиск для регулювання висоти.
5. Верхня пластина буде випромінювати необхідне тепло для легкого прогріву продуктів.



Поради по кращому результату приготування м'яса на грилі

Для досягнення найкращих результатів приготування на грилі використовуйте м'ясні нарізки, досить товсті, щоб торкатися поверхонь верхньої і нижньої пластин, тобто стикатися з ними обома сторонами, коли прес для гриля знаходиться в закритому стані.

Рекомендовані частини для різання

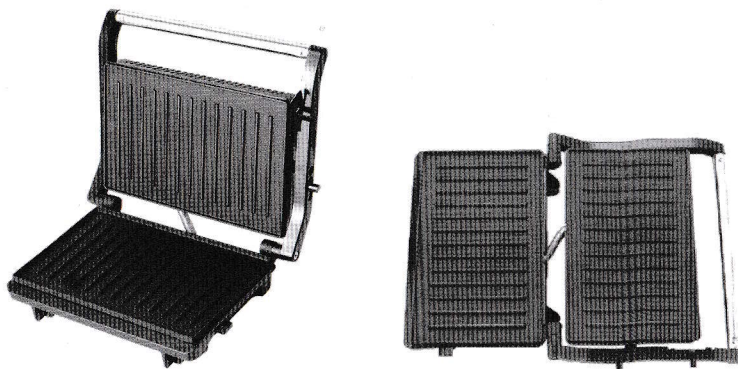
Яловичина: філе (Нью-Йорк), круп, ребро (скотч філе), філе.

Ягня: нарізані стейки з баранини, філе, шийна частина, вирізка.

Свинина: стейки з лопатки, реберця, м'якоть окорока, філе, вирізка.

1. Можуть використовуватися більш жорсткі частини м'яса, такі як передня частина ягняти або шийні частини. Щоб пом'якшити м'ясо, маринують його протягом декількох годин або протягом ночі в маринаді з вином або оцтом.
2. Не соліть м'ясо перед приготуванням. Сіль буде витягати соки і робити м'ясо жорстким.
3. Якщо ви використовуєте рецепт маринаду або куплене мариноване м'ясо, видаліть надлишки маринаду і промокніть м'ясо кухонною папером перед тим, як покласти на гриль і сендвіч-прес. Деякі маринади містять високий рівень цукру, який при приготуванні може обпалити гриль.
4. Не пересмажуйте м'ясо, навіть свинину краще подавати рожевою і соковитою.
5. Не проколюйте м'ясо виделкою і не ріжте м'ясо під час приготування. Це дозволить сокам стекти і стейк вийде жорсткий. Натомість використовуйте щипці.
6. При видаленні шматочків риби використовуйте плоску термостійку пластикову лопатку.
7. Варені ковбаси необхідно перед приготуванням проколувати.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ У ВІДКРИТОМУ ПОЛОЖЕННІ



1. Помістіть Гриль Тостер на чисту рівну поверхню, де ви збираєтеся готувати. Гриль Тостер може бути встановлений в плоскому положенні. Якщо ви хочете, щоб верхня кришка відкрилася, спочатку потрібно натиснути кнопку. • Верхня пластина / кришка вирівняна з нижньої пластиною / підставою. Верхня і нижня пластини шикуються в лінію, щоб створити одну велику поверхню. У цьому положенні тостер-гриля знайдіть важіль шарніра.

2. Тримавши ліву руку на ручці, правою рукою встановіть важіль до себе. Відсуньте ручку назад до тих пір, поки кришка не опуститься на стіл. Пристрій буде залишатися в цьому положенні, поки ви не підійміть ручку і кришку, щоб повернути її в закрите положення.

3. Відкритий Гриль Тостер можна використовувати для приготування гамбургерів, стейків, домашньої птиці (ми не рекомендуємо готувати курку з кісткою, оскільки вона не готується рівномірно на відкритому грилі), рибу і овочі.

4. Приготування їжі на відкритому грилі - самий універсальний метод використання тостера-гриля. У відкритому положенні у вас є подвоєна площа поверхні для готування.

5. У вас є можливість готувати різні види продуктів на окремих блюдах без змішування їх смаку або готувати велику кількість одного і того ж типу їжі. Відкрите положення також дозволяє одночасно просмажувати шматки різних видів м'яса різної товщини, що дозволяє готувати кожен шматочок по своєму смаку.

Смажимо на грилі

Інгредієнт і тип		Час готування
Яловичина	> стейк без кісток	3 хвилини для слабкої прожарки 5-6 хвилин для середньої прожарки
	> Хвилинний стейк	1-2 хвилини
	> Котлета для гамбургера	4-6 хвилин
	> Філе з грудинки	4-6 хвилин
Свинина	> стейки з філе	
	> філе	
	> бекон	2-3 хвилини
Ягня	> філейна частина	3 хвилини

	> котлети	4 хвилини
	> стейки	4 хвилини
Курка	> філе грудки	6 хвилин або до готовності
	> філе стегна	4-5 хвилин або до готовності
Ковбаси	> тонкі	3-4 хвилини
	> товсті	6-7 хвилин
Сендвіч або фокачча		3-5 хвилин або до золотисто-коричневого кольору
Овочі нарізані товщиною 1 см	> баклажан	3-5 хвилин
	> цукіні	
	> Солодка картопля	
Морепродукти	> рибне філе	2-4 хвилини
	> Рибні котлети	3-5 хвилин
	> Восьминіг (очищений)	3 хвилини
	> креветки	2 хвилини
	> гребінці	1 хвилини

Догляд та очищення

Перед чищенням вимкніть живлення електричної розетки, а потім від'єднайте. Дайте грилю охолонути перед чищенням. Пристрій легше чистити, коли він трохи теплий. Після кожного використання проводите чищення поверхонь, щоб уникнути накопичення спечених продуктів. Протріть гриль пластини м'якою тканиною, щоб видалити залишки їжі. Для видалення твердих залишків їжі налейте трохи миючого речовини з неагресивними компонентами, потім очистіть неабразивною пластиковою губкою або покладіть на гриль вологу кухонну папір, щоб зволожити залишки їжі.

Очищення піддону

Знімайте і спорожняйте піддон після кожного використання і промивайте його в теплій мильній воді. Уникайте використання губок або жорстких миючих засобів, так як вони можуть пошкодити поверхні. Після споліскування витріть чистою м'якою тканиною.

Умови зберігання

1. Вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
2. Дайте грилю повністю охолонути.
3. Посуньте затиск для зберігання в напрямку передньої ручки в положення LOCK, щоб верхня і нижня варильні панелі були зафіксовані разом.
4. Вставте знімний піддон на місце.
5. Зафіксуйте шнур в області зберігання шнура під пристроєм.
6. Зберігати на рівній, сухій поверхні.