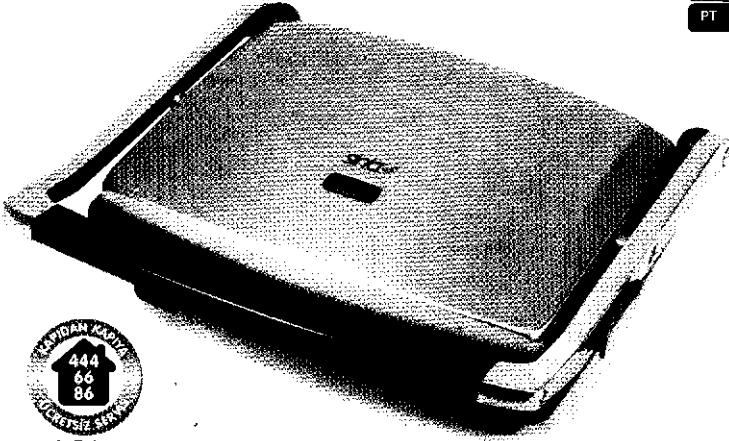




SSM 2531 TOST MAKİNESİ

KULLANMA KILAVUZU



for Turkey

www.sinbo.com.tr

TR
EN
FR
NL
DE
ES
RU
UA
AR
HR
PT

Русский

Сэндвичница-гриль SINBO SSM 2531

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АС220-240 В- 50/60 Гц- 1650-1950 Вт

Благодарим Вас за то, что остановили свой выбор на сэндвичнице нашей марки. Перед тем как пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию.

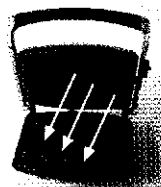
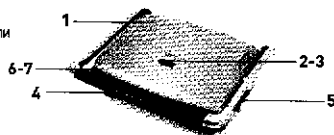
Перед началом эксплуатации изучите всю инструкцию и сохраняйте ее для дальнейшего использования. Изделие предназначено для использования только в бытовых условиях. Не используйте данный прибор не по назначению и вне помещения.

1. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Не позволяйте недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором, чтобы они не играли с ним и не эксплуатировали его ненадлежащим образом.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, используйте ручку для поднятия верхней пластины.
3. Всегда используйте гриль на сухой ровной поверхности.
4. Не размещайте этот прибор на газовой или электрической горелке или вблизи них либо в месте, где возможно его соприкосновение с горячей печью.
5. При использовании этого прибора сверху и по бокам необходимо обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.
6. На поверхностях, где тепло может вызвать проблемы, рекомендуется использовать диэлектрический коврик.
7. Не допускайте свисания шнура над краем стола или стойки либо его касания горячих поверхностей или спутывания в узлы.
8. Не погружайте шнур, штепсель или сам прибор в воду или другие жидкости.
9. Всегда сначала выключайте питание в выводе для подключения к сети, а затем извлекайте вилку из розетки перед перемещением изделия, которое не используется, перед очисткой или хранением.
10. Не используйте агрессивные абразивные средства, каустические очистительные средства или чистящие средства для духовых шкафов.
11. Регулярно осматривайте шнур питания, штепсельную вилку и сам прибор на наличие повреждений. В случае нахождения каких-либо повреждений необходимо немедленно прекратить эксплуатацию и вернуть прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, замены или ремонта.
12. При эксплуатации электроприборов рекомендуется установка устройства защитного отключения (предохранительного выключателя) для обеспечения дополнительной защиты. Рекомендуется устанавливать предохранительный выключатель с номинальным остаточным рабочим током не более 30 мА в электроцепи прибора. Для получения профессиональной консультации обратитесь к электрику.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

1. Стильная конструкция из нержавеющей стали
2. Индикатор питания
3. Индикатор готовности
4. Ручка
5. Блокировка
6. Рифленая верхняя пластина с антипригарным покрытием
7. Рифленая верхняя пластина с антипригарным покрытием

Перед началом эксплуатации удалите рекламные и упаковочные материалы. Убедитесь, что рабочие пластины являются чистыми и без пыли. В случае необходимости протрите поверхность влажной тканью.



Ваша сэндвичница-гриль имеет функцию управления регулируемой высотой жарки, которая позволяет фиксировать верхнюю пластину во множестве положений над нижней пластиной.

Это позволяет использовать сэндвичницу-гриль для поджарки деликатных ингредиентов (таких, как рыба и булочки для гамбургера) без раздавливания.

1. Сэндвичница-гриль должна предварительно нагреться, пока не загорится зеленый световой индикатор "READY" ("Готово").
2. Поместите продукты, которые требуется приготовить, на нижнюю пластину.
3. Переместите зажим для регулировки высоты гриля в правую часть сэндвичницы-гриля до требуемой высоты.
4. Медленно опустите верхнюю пластину, пока она не упрется о зажим регулировки высоты.
5. Верхняя пластина излучает требуемое тепло для легкого обжаривания продуктов.

Для получения лучших результатов приготовления на гриле используйте куски мяса, которые являются достаточно толстыми для касания верхней и основной пластины при закрытии сэндвичницы-гриля.

Использование прибора в качестве сэндвичницы

1. Вставьте вилку в розетку с параметрами 220-240 В и включите прибор. Загорится красный световой индикатор питания "On" ("Вкл").
2. Сэндвичница-гриль должна предварительно нагреться, пока не загорится зеленый световой индикатор "Ready" ("Готово").
3. В это время подготовьте сэндвич и поместите его на нижнюю рабочую пластину. Следует всегда класть сэндвич ближе к задней части нижней рабочей пластины.
4. Закройте верхнюю рабочую пластину с подвижной петлей, которая разработана таким образом, чтобы равномерно зажимать сэндвич. Для приготовления сэндвичей верхняя пластина должна быть полностью опущена.
5. Приготовление тостов должно занимать приблизительно 4-5 минут. Точное время приготовления тостов зависит от предпочтений. Также оно зависит от вида хлеба и наполнителя.
6. После завершения готовки сэндвича поднимите крышку за ручку. Снимите сэндвич с помощью пластиковой лопатки. Никогда не используйте металлические щипцы или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие рабочих пластин.
7. Использование функции управления регулируемой высотой жарки

Рекомендуемые куски

Говядина: Толстый край вырезки (Нью-Йорк), коострец, стейк без костей (антрекот), филе.

Баранина: стейки из бараньих ног, филе, корейка, котлеты и нарезанная в форме кубиков баранина.

Свинина: стейк из тонкого края "Бабочка", ребрышки, стейки из окорока, филе, нарезанная в форме кубиков свинина.

1. Могут использоваться более жесткие куски (такие, как средняя часть говяжьей лопатки, тол-сайд стейк, передняя четвертина молодого барашка или порционные куски шеи. Для размягчения этих кусков их следует промариновать в течение нескольких часов или оставить мариноваться на ночь в вине или уксусе, чтобы разрушить соединительные ткани.
2. Не солите мясо перед готовкой. Соль выведет соки, придающие мясу жесткость.
3. При использовании рецептов по маринованию или предварительно замаринованного мяса, приобретенного в магазине, необходимо слить остаточный маринад и обернуть мясо кухонным полотенцем перед помещением его в сэндвичницу-гриль. Некоторые маринады содержат большое количество сахара, который может подгорать на пластине гриля во время готовки.
4. Не допускайте избыточной готовки мяса, даже свинина лучше всего подается розовой и сочной.

5. Во время готовки не протыкайте мясо вилкой и не режьте его. В этом случае сок стечет, и стейк будет жестким и сухим. Вместо этого используйте щипцы.

6. В случае снятия кусков рыбы используйте плоскую термостойкую пластиковую лопатку для продуктов.

7. Пропаривание сосисок может устранить необходимость прокалывания сосисок перед готовкой.

Указания по приготовлению на гриле

Говядина	Ингредиент и тип >стейк без костей >малый стейк >котлеты для гамбургеров >антрекот	Время приготовления 3 минуты для слабой прожарки 5-6 минут для хорошей прожарки 1-2 минуты 4-6 минут 4-6 минут
Свинина	>стейки из филейной части >филе >бекон	2-3 минут
Баранина	>филейная часть >котлеты >стейки из окорока	3 минут 4 минуты 4 минуты
Курица	>куриные грудки >филе бедра	6 минут или до готовности 4-5 минут или до готовности
Сосиски	>тонкие >толстые	3-4 минуты 6-7 минут
Сэндвич или итальянский хлеб		3-5 минут или до образования золотистой корочки
Нарезанные кубиками овощи Толщина 1 см	>баклажан >цуккини >сладкий картофель	3-5 минут
Морепродукты	>филе рыбы >рыбные котлеты >осьминог (очищенный) >креветки >гребешки	2-4 минуты 3-5 минут 3 минуты 2 минуты 1 минута

Уход и очистка

Перед очисткой выключите питание в выводе для подключения к сети, а затем извлеките вилку из розетки. Перед очисткой сэндвичница-гриль должна остынуть. Прибор легче очистить, если он слегка теплый. Для предотвращения скопления остатков продуктов всегда производите чистку изделия после каждого использования. Для удаления остатков продуктов протирайте рабочие пластины мягкой тканью. Для удаления остатков продуктов выжмите над остатками продуктов тряпку, смоченную в теплой воде, смешанной с моющим средством, затем очистите их с помощью неабразивного пластикового скребка или поместите над грилем бумажное полотенце для замачивания остатков продуктов.

Чистка каплесборника

Снимайте и опорожняйте каплесборник после каждого использования и промывайте поддон в теплой мыльной воде. Не используйте скребки или агрессивные моющие средства, так как они могут повредить поверхность.

Тщательно прополощите и протрите чистой мягкой тканью, затем установите поддон обратно.

Хранение

Хранение сэндвичницы-гриля

1. Выключите прибор и извлеките вилку из розетки.
2. Дайте грилю полностью остынуть.
3. Переместите зажим для хранения вперед к передней ручке до положения LOCK (блокировка), чтобы верхняя и нижняя рабочая пластина была заблокирована.
4. Установите съемный каплесборник на место (до щелчка).
5. Намотайте шнур в отсеке для шнура в нижней части прибора.
6. Храните прибор на сухой ровной поверхности.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-2531-27112015

Наименование _____
 Модель _____
 Серийный номер _____
 Дата продажи _____
 Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
 Наименование, адрес
 и телефон торгующей организации: _____

Подпись продавца

Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-800-333-17-74, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo-russia.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

- нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
- использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации изделия _____

(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

Изготовитель: «Динча Электроникс Уиндоор Индустри Миллз» ООО Китай Сан-тай де Тинджарет Аньонг (Шаньдун) Харбиньдун
 Механи, Динча-гир Мах, Поведрин, Динча, № 4, Аляшгала, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай
 Импортёр в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «Харел»
 105/197, г. Москва, ул. Щербаковская 53, корп. 15, РФ
 ИНН 7719263331 ОКПО 771501301