

Контактный гриль

Руководство пользователя

RU



SENCOR®

SBG 400

Перед использованием данного устройства прочитайте, пожалуйста, с данным руководством даже если вы уже знакомы с аналогичными продуктами. Используйте данное устройство только в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем руководстве. Сохраните данное руководство для последующего использования.

Рекомендуется сохранить оригинальную картонную упаковку, упаковочные материалы, чек и гарантийный талон в течение всего срока действия гарантии. При транспортировке устройства упакуйте его в оригинальную коробку от производителя.

RU-1

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ОПИСАНИЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ.....	4
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ.....	5
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ.....	5
СОВЕТЫ ПО ОБЖАРИВАНИЮ МЯСА НА ГРИЛЕ.....	6
РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ НА ГРИЛЕ.....	6
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	7
НАКОПИТЕЛЬ ДАННЫХ.....	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	8
ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.....	8
ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.....	8

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ В БУДУЩЕМ

- Не допускается использование данного устройства лицами (включая детей) с ограниченными физическими или психическими возможностями или не имеющими достаточного опыта, без надлежащего обучения или инструкций по безопасному использованию данным устройством или под надлежащим присмотром человека, отвечающего за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром, они не должны играть с устройством.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что технические характеристики на ярлыке устройства совпадают с электрическим напряжением розетки, которой будет подключено устройство.
- Подключайте устройство только в заземленную должным образом розетку.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данный прибор не предназначен для управления с помощью запрограммированного устройства, внешнего таймера или дистанционного управления.
- Данное устройство предназначено для домашнего использования.
- Не используйте данное устройство в целях, для которых оно не предназначено.
- Не используйте данное устройство в промышленной среде или вне помещений!
- Не помещайте устройство на электрическую или газовую плиту или поблизости от нее.
- Не ставьте устройство на край рабочей поверхности или на неустойчивую поверхность. Всегда устанавливайте устройство на ровную, сухую поверхность.
- Во избежание потенциального поражения электрическим током не погружайте устройство или его части в воду или другие жидкости.
- Не используйте устройство без поддона.
- Во время эксплуатации устройству требуется достаточное пространство для циркуляции воздуха со всех сторон. Не используйте устройство в непосредственной от легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, кухонные полотенца, деревянные поверхности для гриля и т.п.

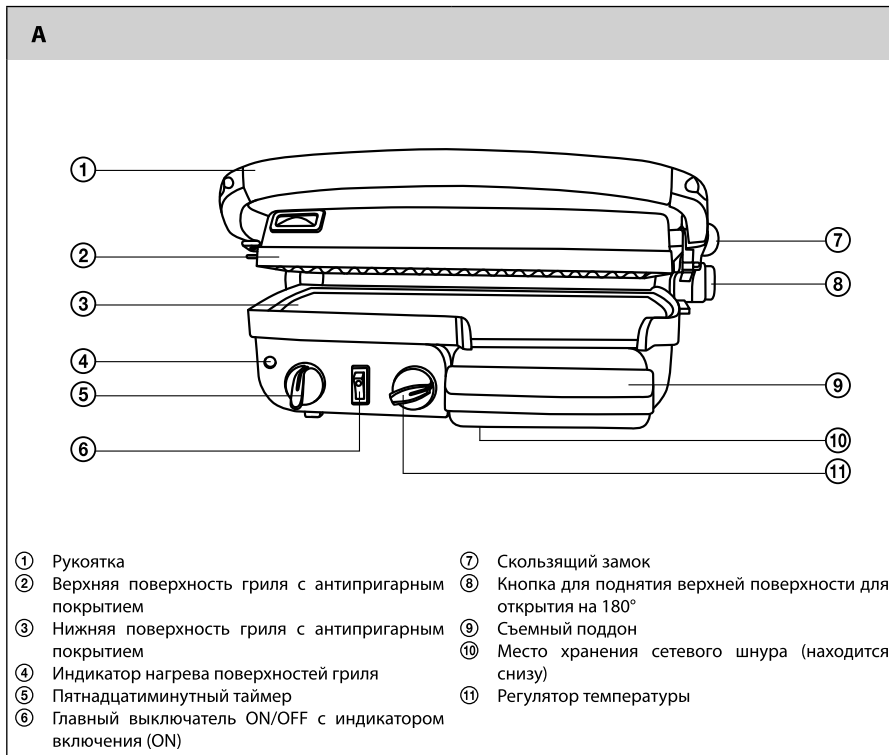


Внимание : Горячая поверхность


Во время работы устройства, крышка нагревается. Не трогайте горячую поверхность. Это может привести к ожогам.

- Во время работы гриля он сильно нагревается. Будьте осторожны и не касайтесь внешних поверхностей гриля из нержавеющей стали и самой поверхности гриля. Используйте ручку, чтобы поднять верхнюю поверхность гриля.
- Всегда отключайте и отсоединяйте устройство от источника питания, если планируется оставить его без наблюдения, если оно не будет использоваться или если необходимо его очистить.
- Перед тем, как перенести устройство в другое место, почистить его или убрать на хранение дождитесь его полного охлаждения.
- После каждого использования очищайте поверхность гриля как это описано в разделе Обслуживание и уход.
- Храните устройство в недоступном для детей месте. Если дети будут брать устройство без присмотра взрослых, они могут получить травмы или повредить устройство.
- При отключении устройства от розетки не тяните за шнур питания – это может привести к повреждению шнура или розетки. Чтобы отсоединить шнур питания от розетки, слегка потяните вилку шнура.
- Убедитесь в том, что сетевой шнур не свешивается с края стола и не касается горячей поверхности.
- Запрещается использовать продукт при наличии повреждений шнура питания или штепсельной вилки. Если сетевой шнур поврежден, замените его в центре технического обслуживания.
- Не пользуйтесь устройством если оно не работает должным образом, если оно упало на пол, повреждено или попало в воду. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство или модифицировать его конструкцию – это может привести к поражению электрическим током! Любой ремонт или настройку устройства необходимо выполнять в авторизованном сервисном центре. Попытки самостоятельного ремонта устройства во время срока действия гарантии могут привести к ее аннулированию.

ОПИСАНИЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ

1. Перед первым использованием извлеките из упаковки контактный гриль. Протрите поверхности гриля чистой, влажной салфеткой и затем вытрите насухо.
 2. Убедитесь в том, что поддон ⑨ находится под грилем.
 3. Если поверхности гриля закрыты на скользящий замок ⑦, освободите верхнюю поверхность, сдвинув замок назад.
 3. Подключите контактный гриль к розетке. Установите переключатель питания ⑥ положение ON (Вкл.). Загорится индикатор питания ⑥ и индикатор, указывающий на то, что нагреваются поверхности гриля ④.
 - Примечание: При первом использовании гриля возможно появление небольшого количества дыма. Это происходит из-за первоначального нагрева некоторых деталей. Это не должно вас удивлять или беспокоить.
 4. Дайте прогреться поверхностям гриля. Для большего прогрева оставьте нагреваться поверхности гриля закрытыми и установив регулятор температуры ⑩ на MAX (максимальная температура). После того, как гриль нагреется до заданной температуры, индикатор нагрева поверхности гриля потухнет. Теперь гриль готов к использованию.
 5. Установите температуру исходя из того, что вы хотите приготовить. Для приготовления стейков рекомендуется установить регулятор температуры на MAX (максимальная температура). Для приготовления сэндвичей рекомендуется установить регулятор температуры на MIN (минимальная температура).
 - 6a. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ЗАКРЫТОЙ ВЕРХНЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
Откройте верхнюю поверхность гриля и оставьте ее в верхнем положении. Для того, чтобы открыть гриль пользуйтесь ручкой. П оложите на нижнюю поверхность гриля мясо, овощи, сэндвич или другие продукты, которые хотите зажарить на гриле или приготовить. Закройте верхнюю поверхность гриля, используя ручку. Не забывайте проверять продукты в ходе жарки.
Примечание: Индикатор нагрева включается и выключается. Это говорит о том, что гриль разогревается до заданной температуры.
 - 6b. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ОТКРЫТОМ ГРИЛЕ
Уникальный дизайн контактного гриля позволяет использовать обе поверхности гриля одновременно. Убедитесь в том, что верхняя поверхность гриля закрыта. Удерживая ручку, одновременно нажимайте на кнопку ⑧ с правой стороны, чтобы наклонить до конца назад верхнюю пластину, так, чтобы она полностью открылась на 180° и легла в горизонтальном положении на стол или рабочую поверхность кухонного стола. Чтобы полностью открыть решетку, когда она уже открыта в положении под нужным углом, нужно сначала слегка отклонить верхнюю пластину на себя, а затем, нажав на кнопку ⑧ отклонить ее до полного открытия.
-  **Внимание:** Когда верхняя пластина полностью закрыта на нижней, активируется блокировка на фиксаторе решетки, и открыть ее полностью уже невозможно без снятия блокировки с помощью нажатия на кнопку ⑧.
- Положите мясо, овощи или другие продукты, которые можно жарить на гриле, на поверхность гриля. При необходимости переворачивайте продукты во время приготовления на гриле.
Примечание: Индикатор нагрева включается и выключается. Это говорит о том, что гриль разогревается до заданной температуры.
7. Встроенный таймер позволяет контролировать время предварительного нагрева или время обжаривания на гриле. Установите таймер, повернув кнопку ⑤ по часовой стрелке на максимальное значение, а затем против часовой стрелки на нужное время. По прошествии заданного времени звучит звуковой сигнал. Примечание: Таймер просто информирует вас о времени, но не отключает гриль.
 8. Когда продукты будут готовы, вытаскивайте их из гриля с помощью пластиковой лопаточки. Не пользуйтесь металлическими щипцами, лопаточками, ножами и другими острыми предметами. Это может повредить антипригарное покрытие поверхности гриля.
 9. После использования отключите гриль, установив переключатель ⑥ в положение OFF и отсоедините сетевой шнур. Перед тем, как убрать гриль, дайте ему остыть.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ

- Поверхности гриля имеют антипригарное покрытие. Это покрытие позволяет готовить здоровую пищу с использованием минимального количества жира или масла.
- Не пользуйтесь острыми металлическими кухонными приборами и не режьте продукты непосредственно на поверхности гриля. Производитель не несет ответственности за повреждение покрытия, которые произошли из-за использования острых предметов или металлических приборов.
- Любое изменение цвета поверхности сказывается только на внешнем виде, но не на функции.

СОВЕТЫ ПО ОБЖАРИВАНИЮ МЯСА НА ГРИЛЕ

- Чтобы добиться наилучших результатов, порежьте мясо на кусочки такой толщины, чтобы верхняя поверхность гриля соприкасалась с ними при закрытии.
- Не рекомендуется использовать гриль для жарки мяса на больших костях, как то свиные отбивные на косточке.
- Не солите мясо перед обжариванием на гриле. Это сделает мясо жестким и сухим.
- Перед тем, как зажарить мясо, замаринуйте его, промокните бумажным полотенцем, чтобы убрать излишки маринада. В некоторых маринадах много сахара, который может обгореть на поверхностях гриля.
- При обжаривании на гриле не протыкайте мясо вилкой или ножом, поскольку это приводит к вытеканию сока. Это сделает мясо жестким и сухим.
- Не пережаривайте и не пересушивайте мясо.
- Всегда проверяйте полную готовность курицы.
- После того, как мясо обжарено на гриле приправьте его солью и другими специями.
- Не нужно протыкать полуфабрикаты хот-догов перед обжариванием на гриле.

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ НА ГРИЛЕ

ВИД ПРОДУКТА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ЗАКРЫТОЙ ВЕРХНЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
Говядина • бифштекс • говяжье филе • гамбургеры	3 минуты (средней прожарки) 5–6 минуты (хорошей прожарки) 2–3 минуты 4–6 минут
Свинина • бифштекс из вырезки • отбивная без кости • свиная шейка	4–6 минут 4–6 минут 8–9 минут
Барашек • вырезка • отбивная без кости • ромштекс	3 минуты 4 минуты 4 минуты
Курица • грудки • бедрышки	6 минут или больше до полной прожарки 4–5 минут или больше до полной прожарки
Сосиски/хот-доги • тонкие • толстые	3–4 минуты 6–7 минут
Морепродукты • рыбное филе • филе с кожей • осьминоги (очищенные) • креветки	2–4 минуты 3–5 минуты 3 минуты 2 минуты
Сэндвичи или фокачча	3–5 минуты
Овощи, порезанные ломтиками по 1 см • кабачки • цукини • батат	3–5 минуты 3–5 минуты 3–5 минуты

Время приготовления на гриле, указанное в таблице приблизительно и может отличаться, в зависимости от толщины и размера кусочков.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед очисткой контактного гриля всегда выключайте главный выключатель и отключайте сетевой шнур от сети и дайте грилю остыть.

Очистка поверхностей гриля

- Очищайте поверхности гриля после каждого использования, чтобы предотвратить образование нагара от остатков пищи.
- Для очистки используйте влажную мягкую ткань. Если на поверхности остались пригоревшие остатки пищи, например от маринованного мяса, нанесите на поверхность мыльный раствор с нейтральным моющим средством для мытья посуды. Затем протрите чистой влажной тканью.



Совет

Поверхность гриля очистить легче, если она слегка теплая.

Очистка поддона

- После каждого использования, извлекайте поддон и промойте его в теплой воде и растворе с средством для мытья посуды. Затем сполосните поддон чистой водой, вытрите насухо и установите под гриль.

Чистка внешних поверхностей

- Протрите внешние поверхности влажной салфеткой, и вытрите их насухо.
- Не пользуйтесь стальными губками, острыми щетками, бензином или растворителями для очистки контактного гриля. Во избежание потенциального поражения электрическим током не погружайте устройство или его части в воду или другие жидкости.

НАКОПИТЕЛЬ ДАННЫХ

- Если поверхность гриля остыла положите верхнюю поверхность на нижнюю.
- Закройте поверхности с помощью скользящего замка в передней части гриля (напротив ручки).
- Сверните сетевой шнур и уберите его в нижнюю часть гриля.
- Храните гриль в чистом сухом месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение	230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная мощность	2000 Вт

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в текст и технические характеристики.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал необходимо утилизировать только в специально отведенных местах для сбора мусора.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду. Дополнительную информацию можно получить, обратившись в местную информационную службу или в центр сбора и утилизации отходов. В соответствии с местным законодательством, неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой наложение штрафа.

Для предприятий стран ЕС

Для получения информации о правильной утилизации электрического или электронного оборудования обратитесь в пункт розничной или оптовой продажи.

Утилизация оборудования в других странах, не входящих в состав ЕС

Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.



Данный продукт соответствует всем соответствующим основным стандартам ЕС.