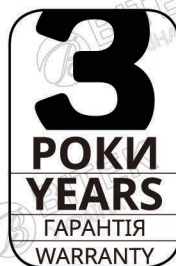




# БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ

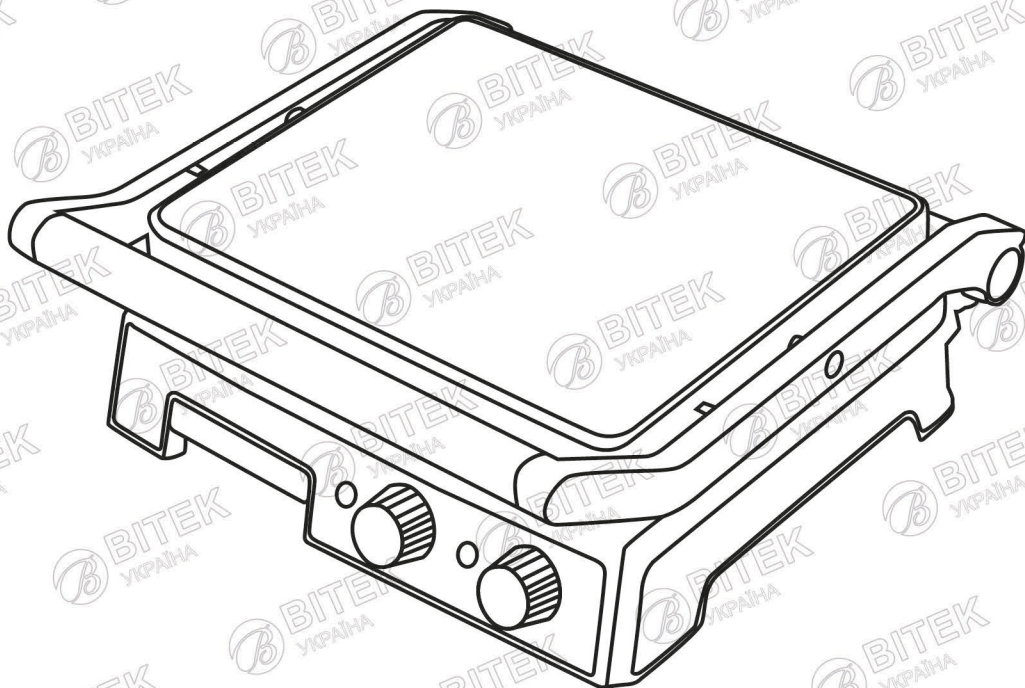
INSTRUCTION BOOKLET



## Гриль контактний

GRILL MAKER

**BT-2681**



## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ

### ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ

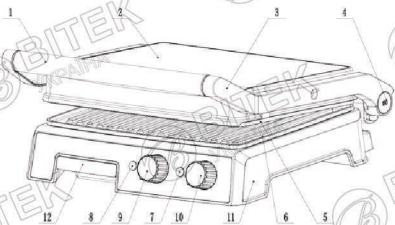
- Використовуйте лише від мережі змінного струму 220-240 В, 50 Гц. Використовувати тільки для домашнього господарства.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручку або ручки.
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку або пристрій для приготування їжі у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поблизу них. Від'єднуйте вилку від розетки, коли не використовуєте її та перед чищенням. Дайте охолонути, перш ніж надягати або знімати частини, а також перед чищенням приладу.
- Не користуйтеся будь-яким пошкодженим приладом, несправним або будь-яким чином пошкодженим. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, ніколи не намагайтеся ремонтувати гриль-тостер самостійно. Віднесіть його на авторизований сервісний центр для перевірки та ремонту. Неправильна повторна збірка може створити ризик ураження електричним струмом під час використання гриль-тостера.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або ризик травмування людей.
- Не використовуйте на вулиці або в комерційних цілях.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу чи прилавка та не торкатися гарячих поверхонь.
- Не ставте на гарячу газову чи електричну конфорку чи розігріту духовку або поблизу них.
- Вимкніть пристрій, коли закінчите використовувати.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Слід бути надзвичайно обережним під час переміщення приладу, що містить гарячу олію чи інше гаряче рідини.
- Попередження: щоб зменшити ризик пожежі або ураження електричним струмом, ремонт має виконувати лише авторизований персонал.

### ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ! ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ!

#### Вилка з заземленням

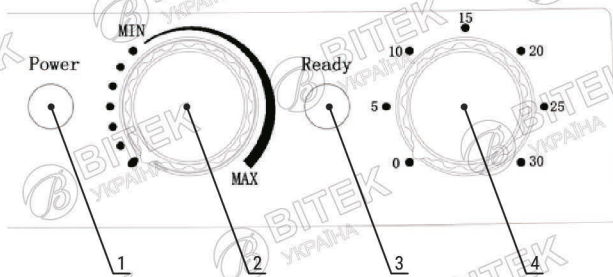
Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, цей прилад має заземлену вилку. Якщо вилка не повністю вставляється в електричну розетку, зверніться до кваліфікованого електрика. Ні в якому разі не змінюйте вилку та не використовуйте адаптер.

## ІДЕНТИФІКАЦІЯ ДЕТАЛЕЙ



1. Ручка
2. Верхній корпус
3. Правий важіль підйому
4. Тяга під кутом 180°
5. Верхня решітка з антипригарним покриттям
6. Антипригарна пластина під грилем
7. Індикатор готовності
8. Індикатор живлення
9. Ручка термостата
10. Ручка часу
11. Нижній корпус
12. Масляна коробка

## ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



1. Індикатор живлення
2. Ручка термостата
3. Індикатор готовності
4. Ручка таймера

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Уважно прочитайте всі інструкції та збережіть їх для використання в майбутньому.
2. Зніміть всю упаковку
3. Очистіть варильні плити губкою або тканиною, змоченою в теплій воді. Не занурюйте пристрій та не наливайте воду безпосередньо на поверхню!
4. Висушіть тканиною або паперовим рушником.
5. Для досягнення найкращих результатів злегка покрийте плити невеликою кількістю кулінарної олії або кулінарного спрею.

**Примітка:** коли ваш гриль-тостер нагрівається вперше, він може виділяти легкий дим або запах. Це нормально для багатьох нагрівальних приладів. Це не впливає на вашу безпеку при користуванні приладом.

## ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

Перед першим використанням приладу очистіть усі рекламні та пакувальні матеріали та переконайтеся, що плити чисті та очищені від пилу. При необхідності протріть вологою ганчіркою. Для досягнення найкращих результатів налейте чайну ложку рослинної олії на антипригарні тарілки. Розподіліть її абсорбуючим кухонним рушником і витріть надлишки олії.

## ПРИГОТУВАННЯ ВАШОГО ГРИЛЬ-ТОСТЕРА

Закрийте гриль-тостер і підключіть його до настінної розетки. Ви побачите червоні індикатори живлення, які вказують на те, що гриль-тостер почав живитися. Як і цього разу, ви можете бути правильною ручкою термостата, щоб встановити бажане значення температури: «MIN» для їжі світлого кольору та «MAX» для темнішої їжі. Спочатку спробуйте середнє налаштування.; Ви побачите зелені індикатори готовності, які вказують на те, що гриль-тостер почав нагріватися. Пізніше ви можете зменшити або збільшити його відповідно до ваших уподобань. Різні страви також готуватимуться по-різному.

Він попередньо нагріється приблизно 3~5 хвилин, щоб досягти температури випікання, зелений індикатор готовності гасне, тостер-гриль готовий до використання.

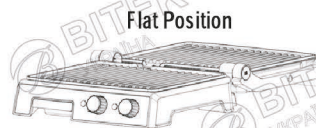
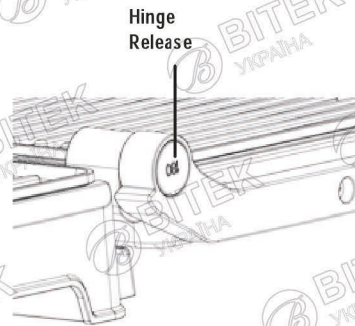
## ГОТУВАННЯ

Для використання як контактний гриль

1. Встановіть потрібне значення для регулятора температури гриля-тостера. Спочатку спробуйте встановити макс. Пізніше ви можете змінити його нижче або вище відповідно до ваших уподобань.
2. Приготуйте гамбургери, шматочки м'яса без кісток і тонкі шматки м'яса чи інші продукти згідно з інструкціями та покладіть їх на нижню плиту.
3. Закрийте верхню плиту, яка має плаваючу петлю, призначену для рівномірного натискання на їжу. Верхня пластина має бути повністю опущена, щоб на вибраних продуктах залишилися позначки гриля.
4. Коли їжа готова, скористайтеся ручкою, щоб відкрити кришку. Вийміть їжу за допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття плит.
5. Використовуйте гриль-тостер як контактний гриль для приготування гамбургерів, шматків м'яса без кісток і тонких шматків м'яса та овочів.
6. Використовуйте гриль-тостер як контактний гриль, коли ви хочете приготувати щось за короткий проміжок часу або коли ви шукаєте здоровий спосіб смаження. Під час приготування на контактному грилі їжа готується швидко, оскільки ви готуєте обидві сторони страви одночасно. Ребра на пластинах гриля разом із носиком для жиру в кутку пластини дозволяють жиру капати з м'яса та стікати з пластин.
7. Для використання як прес-гриль
8. Встановіть потрібне значення для регулятора температури гриля-тостера. Спочатку спробуйте встановити параметр "MAX". Пізніше ви можете змінити його нижче або вище відповідно до ваших уподобань.
9. Приготуйте бутерброди відповідно до вказівок і покладіть їх на нижню плиту. Завжди кладіть бутерброди до задньої частини нижньої плити.
10. Закрийте верхню плиту, яка має плаваючу петлю, призначену для рівномірного натискання на бутерброд.
11. Для приготування бутербродів верхня плита повинна бути повністю опущена.
12. Готуйте приблизно від 3 до 6 хвилин або до золотистої скоринки, регулюючи час відповідно до власного смаку.
13. Коли бутерброд приготується, скористайтеся ручкою, щоб відкрити кришку. Вийміть бутерброд за допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття плит.
14. Використовуйте гриль-тостер як прес-гриль для смаження бутербродів, хліба та кесадільй.
15. Гриль-тостер був розроблений з унікальною ручкою та шарніром, що дозволяє регулювати кришку відповідно до товщини їжі. Ви можете легко смажити на грилі що завгодно: від тонко нарізаної картоплі до товстого філе-стейку з однорідними результатами.
16. Під час приготування кількох продуктів у контактному грилі важливо дотримуватися товщини харчових продуктів рівномірно, тому кришка рівномірно закриватиме продукти.

## Для використання як відкритий гриль

1. Поставте гриль-тостер на чисту рівну поверхню, де ви збираєтеся готувати. Гриль-тостер можна розташувати в горизонтальному положенні.
2. Верхня пластина/кришка знаходиться на одному рівні з нижньою пластиною/основою. Верхня та нижня пластини вирівнюються, створюючи одну велику поверхню для приготування. Переведіть тостер-гриль у це положення, знайдіть важіль розблокування петлі на правій руці.
3. Кнопка кута. Тримаючи ліву руку за ручку, правою рукою посуньте важіль до себе. Посуньте ручку назад, доки кришка не ляже на стіл. Пристрій залишатиметься в цьому положенні, доки ви не піднімете ручку та кришку, щоб повернути його в закрите положення.
4. Використовуйте гриль-тостер як відкритий гриль для приготування гамбургерів, стейків, птиці (ми не рекомендуємо готувати курку з кісткою, оскільки вона не прожарюється на відкритому грилі), риби та овочів.
5. Приготування їжі на відкритому грилі є найбільш універсальним способом використання гриль-тостера. У відкритому положенні ви маєте подвоєну площу для гриля.
6. Ви можете готувати різні види розділення продуктів без комбінування їх смаків або приготування великої кількості однотипної їжі. У відкритому положенні також можна поміщати різні шматки м'яса різної товщини, дозволяючи приготувати кожен шматок на свій смак.



## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Завжди вимикайте гриль-тостер і дайте йому охолонути перед чищенням. Пристрій легше чистити, коли він трохи теплий. Немає необхідності розбирати гриль-тостер для чищення. Ніколи не занурюйте гриль-тостер у воду та не ставте його в посудомийну машину.

Конфорки можна мити у воді або в посудомийній машині. Протріть конфорки м'яким засобом, щоб видалити залишки їжі. Для запікання на залишках їжі вичавіть трохи теплої води, змішаної з миючим засобом, на залишки їжі, а потім очистіть їх неабразивною пластиковою серветкою або покладіть на решітку вологий кухонний папір, щоб зволожити залишки їжі.

Не використовуйте жодних абразивів, які можуть подряпати або пошкодити антипригарне покриття. Не використовуйте металевий посуд, щоб дістати продукти, вони можуть пошкодити антипригарну поверхню.

Протирайте гриль-тостер лише вологою ганчіркою. Не очищайте зовнішню поверхню абразивною губкою або сталеву ваткою, оскільки це може пошкодити покриття. Не занурюйте у воду чи іншу рідину.

Не ставте в посудомийну машину.

Знімайте та спорожняйте піддон для крапель після кожного використання та мийте піддон у теплій мильній воді. Уникайте використання губок для чищення або жорстких миючих засобів, оскільки вони можуть пошкодити поверхню. Промийте та ретельно висушіть чистою м'якою тканиною та замініть.

## ЗБЕРІГАННЯ

Завжди вимикайте гриль-тостер перед зберіганням.

Завжди переконайтеся, що гриль-тостер охолоджений і сухий перед тим, як упакувати.