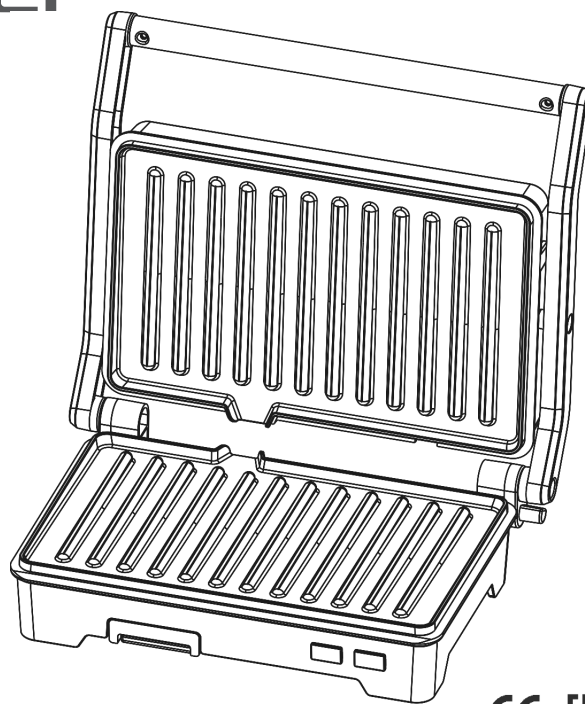


175.0 mm

黑白 20240412

120.0 mm

OULEMEI



OLM-NPA001
Электро Гриль

CE EAC

RoHS
Compliant



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	01
ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ	01
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	02
КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ	02
ПОДГОТОВКА СТЕЙК-МЕЙКЕРАФ	03
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ПРЕСС-ГРИЛЯ	03
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ОТКРЫТОГО ГРИЛЯ	04
ОЧИСТКА И УХОД	04
ХРАНЕНИЕ	05

Основные гарантии

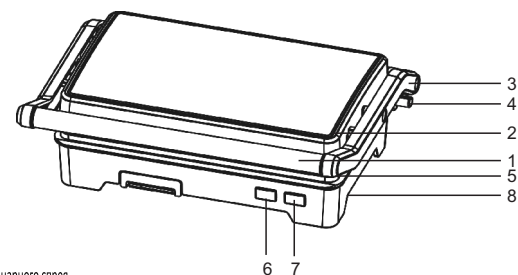
1. Перед использованием прочитайте все инструкции.
2. Убедитесь, что напряжение в розетке соответствует напряжению, указанному в таблице с техническими характеристиками. Устройство предназначено только для бытового использования.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или кнопки.
4. Во избежание риска поражения током не погружайте шнур питания, вилку или кухонный прибор в воду или любую другую жидкость. При использовании любого прибора детьми или вблизи них необходим тщательный присмотр.
5. Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, и перед чисткой. Дайте деталям остыть, прежде чем надевать или снимать их, а также перед очисткой прибора.
6. Не эксплуатируйте прибор, если он поврежден, неисправен или каким-либо образом сломан. Во избежание риска поражения током никогда не ремонтируйте тостер с грилем самостоятельно. Отнесите его в официальный центр технического обслуживания для проверки и ремонта. Неправильная сборка при использовании гриль-тостера (бутербродницы) может привести к поражению электрическим током. Использование устройств, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
7. Не используйте вне помещений или в коммерческих целях.
8. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край стола или стойки, или касался горячих поверхностей.
9. Не размещать на горячем воздухе, электрических горелках или вблизи нагретых духовых шкафов.
10. После использования отключите устройство от сети.
11. Не используйте прибор не по его прямому назначению. При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, необходимо соблюдать особую осторожность. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для снижения риска возгорания или поражения током ремонт должен выполнять только уполномоченный персонал.
12. Для снижения риска поражения током данный прибор имеет заземленную вилку. Если вилка не полностью вставляется в розетку, обратитесь к квалифицированному специалисту за помощью. Не модифицируйте вилку и не используйте адаптер.

Маркировка деталей

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. Ручка | 6. Индикатор питания |
| 2. Верхний корпус | 7. Индикатор готовности |
| 3. Правый подъемный рычаг | |
| 4. Съёмник с углом 180° | 8. Нижний корпус |
| 5. Антипригарная пластина для гриля | |

Перед первым использованием

1. Внимательно прочитайте все инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
2. Удалите всю упаковку.
3. Протрите поддон для приготовления пищи губкой или тряпкой, смоченной в теплой воде.
4. Не погружайте прибор в воду и не направляйте воду на поверхности для готовки.
5. Высушите поверхность салфеткой или бумажным полотенцем.
6. Для достижения наилучших результатов слегка смажьте противень небольшим количеством растительного масла или кулинарного спрея.
7. ПРИМЕЧАНИЕ: При первом нагреве стейк-мейкера, он может выделяться легкий дым или запах. Это нормальное явление для многих бытовых приборов.



Как использовать

1. . Перед первым использованием прибора снимите упаковочный материал и убедитесь, что варочная панель чистая и без пыли. При необходимости протрите ее влажной тканью. Для достижения наилучших результатов налейте на антипригарную пластину чайную ложку растительного масла. Вытрите лишние пятна впитывающим кухонным полотенцем.
2. Закройте верхнюю варочную панель, которая имеет плавающий шарнир для равномерного прижатия к продукту. Верхняя панель должна быть полностью опущена, чтобы на выбранном блюде остались следы от гриля.
3. Как только блюдо приготовится, откройте крышку с помощью ручки. Извлеките пищу с помощью пластиковой лопатки. Никогда не используйте металлические щипцы или ножи, так как они могут повредить антипригарное покрытие варочной панели.
4. стейк-мейкер позволяет готовить гамбургеры, куски мяса без костей, а также тонко нарезанные мясо и овощи.
5. Если необходимо приготовить что-то за короткое время или если вы ищете здоровый способ приготовления на гриле, используйте стейк-мейкер I. При приготовлении на стейк-мейкере блюдо приготовится быстро, потому что вы запекаете его с обеих сторон одновременно. Ребра на поверхности для запекания соединяется с отверстием для жира в углублении для запекания, что позволяет жиру стекать с мяса и из формы для запекания.

Подготовьте устройства для приготовления стейков.

1. Выключите стейк-мейкер и включите его в розетку, при этом загорится красный индикатор питания, означающий, что стейк-мейкер включился в сеть.
2. Предварительный нагрев займет примерно 3-5 минут, после чего загорится зеленый индикатор готовности, указывающий на то, что стейк-мейкер готов к использованию.

Использование в качестве пресс-гриля

1. Подготовьте сэндвичи в соответствии с инструкцией и положите их на нижнюю панель. Убедитесь, что сэндвичи расположены сбоку от нижней панели.
2. Закройте верхнюю крышку, которая имеет плавающий шарнир, предназначенный для равномерного прижатия сэндвича. При приготовлении сэндвичей верхняя крышка должна быть полностью опущена.
3. Готовить примерно 3-6 минут или до золотисто-коричневого цвета, регулируя время по своему вкусу.
4. Когда бутерброды приготовятся, откройте крышки с помощью ручек. Извлеките бутерброд с помощью пластиковой лопатки. Никогда не используйте металлические щипцы или ножи, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
5. Используйте стейк-мейкер в качестве пресс-гриля для приготовления сэндвичей, хлеба и тортильи.

8. Стейк-мейкер имеет уникальную ручку и шарнир, позволяющий регулировать крышку в зависимости от толщины продукта. Вы можете с легкостью готовить на гриле любые продукты - от тонко нарезанного картофеля до толстых стейков из вырезки.

9. При приготовлении нескольких блюд на стейк-мейкере важно, чтобы продукты были одинаковой толщины, чтобы крышка равномерно прилегала к блюду.

Использования в качестве открытого гриля

1. Поместите стейк-мейкер на чистую плоскую поверхность для приготовления.
2. Устройство для приготовления бифштексов может быть установлена в плоском положении. Верхняя крышка располагается равномерно с нижней. Верхняя и нижняя крышки совмещаются, образуя одну большую поверхность для готовки.
3. Установите рычаг разблокировки шарнира на угловую кнопку правого рычага. Держа левую руку на рукоятке, правой рукой сдвиньте рычаг на себя. Отведите ручку назад, пока крышка не ляжет ровно на поверхность для готовки. Устройство будет оставаться в этом положении до тех пор, пока вы не поднимете ручку и крышку, чтобы вернуть ее в закрытое положение.
4. Стейк-мейкер можно использоваться как открытый гриль для приготовления гамбургеров, стейков из птицы (мы не рекомендуем готовить курицу на кости, так как она неравномерно прожаривается на открытой сковороде-гриль), рыбы и овощей.
5. Приготовление на открытом гриле - наиболее универсальный способ использования тостерной печи. В открытом положении площадь поверхности гриля увеличивается вдвое.
6. Вы можете готовить разные виды продуктов по отдельности, не смешивая их вкусы, или готовить большое количество одного и того же вида продуктов. В открытом положении можно также разместить куски мяса разной толщины, что позволяет приготовить каждый кусок по своему вкусу.

Очистка и уход

1. Перед очисткой обязательно отключите устройство от сети и дайте ему остыть. Прибор легче чистить, когда он немного теплый. Для очистки не нужно разбирать его. Никогда не погружайте его в воду и посудомоечную машину.
2. Плиты устройства можно снять и мыть отдельно в воде или в посудомоечной машине.
3. Удалите остатки пищи, протерев устройство мягкой тряпкой. Для удаления запекшихся остатков пищи выжмите на них немного теплой воды, смешанной с моющим средством, и очистите их с помощью нелатунной пластиковой чистящей подушечки или положите на гриль влажную кухонную бумагу, чтобы смочить остатки пищи.
4. Не используйте абразивные материалы, которые могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие.
5. Не используйте металлическую посуду для удаления пищи, она может повредить антипригарную поверхность.
6. Протирайте внешнюю поверхность тостера только влажной тканью. Не используйте для очистки внешней поверхности абразивные чистящие средства или металлическую губку, так как это может повредить поверхность. Не погружайте тостер в воду или любую другую жидкость.

7. Не кладите устройство в посудомоечную машину.
8. После каждого использования вынимайте и опорожняйте поддон для сбора капель и очищайте его теплой мыльной водой.
9. Не используйте чистящие средства или агрессивные чистящие средства, так как они могут повредить поверхность.
10. Тщательно промойте детали устройства чистой мягкой тканью и высушите, затем установите на место.

Хранение

1. Перед хранением всегда отключайте устройство от сети.
2. Перед хранением всегда проверяйте, что устройство остыло и высохло.
3. Односторонние тосты имеют более темный цвет, чем двухсторонние.
4. При последовательной выпечке цвет выпечки последнего тоста будет темнее, чем цвет выпечки предыдущего при одинаковой температуре.
5. Настройки цвета готовности должны быть отрегулированы до выпечки. Во время выпечки регулировать цвет не следует.

