

Прочетете всички инструкции преди работа и ги запазете за бъдещи

справки

1. Този уред е само за битова употреба. Не използвайте този уред за други цели, освен за предназначението му. Не използвайте на открито.
2. Не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Малките деца или хората с увреждания трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда или го използват неправилно.
3. Не докосвайте горещи повърхности, използвайте дръжката, за да повдигнете горната плоча.
4. Винаги използвайте грила на суха равна повърхност.
5. Не поставяйте този уред върху или близо до гореща газова или електрическа горелка, или където може да докосне нагрятата фурна.
6. Когато използвате този уред, осигурете достатъчно въздушно пространство отгоре и от всички страни за циркулация.
7. На повърхности, където топлината може да причини проблем, се препоръчва изолираща подложка.
8. Не позволявайте кабелът да виси над ръба на маса или плот, да не докосва горещи повърхности или да се заплита.
9. Не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или друга течност.
10. Винаги изключвайте захранването от контакта и след това извадете щепсела, преди да се опитате да преместите уреда, който не се използва, и преди почистване или съхранение.
11. Не използвайте груби абразиви, разяждащи почистващи препарати или препарати за почистване на фурни, когато почиствате този уред.
12. Редовно проверявайте захранващия кабел, щепсела и самия уред за повреди. Ако откриете повреда по някакъв начин, незабавно преустановете употребата на уреда и върнете целия уред в най-близкия оторизиран сервизен център за преглед, подмяна или ремонт.
13. Препоръчва се инсталирането на дефектнотоково устройство (предпазен прекъсвач) за осигуряване на допълнителна защита при използване на електрически уреди. Препоръчително е в електрическата верига, захранваща уреда, да се монтира безопасен превключвател с номинален остатъчен работен ток, който не надвишава 30 mA. Обърнете се към вашия електротехник за професионален съвет.



Отстранете всички рекламни материали и опаковъчни материали преди употреба. Проверете дали плочите за готвене са чисти и без прах. Ако е необходимо, избършете ги с влажна кърпа.

За използване като ГРИЛ (скара)

1. Включете щепсела в контакт 220-240V~ и включете уреда. Червената лампичка за включване ще светне.
2. Оставете пресата за скара и сандвичи да се загрее предварително, докато светне зелената лампичка „Готовност“.
3. Поставете месото / храната за готвене върху долната плоча. Обърнете се към рецептите за печене на скара или ръководството за времето за готвене.
4. Затворете горната плоча за готвене, която има плаваща панта, която е проектирана да притиска равномерно храната. Горната плоча трябва да се спусне напълно, за да се появят следи от скара върху избраните храни.
5. Когато продуктите се запекат на скарата, отворете капака. Извадете храната с помощта на пластмасова шпатула.

За използване като ПРЕСА ЗА САНДВИЧИ

1. Включете щепсела в електрически контакт 220-240V и включете уреда. Червената лампичка за включване ще светне
2. Оставете пресата за скара и сандвичи да се загрее предварително, докато светне

зелената светлина „Готовност“.

3. През това време пригответе сандвича и го поставете върху долната плоча. Винаги поставяйте сандвичите към задната част на долната плоча за готвене.
4. Затворете горната плоча за готвене, която има плаваща панта, предназначена да притиска равномерно сандвича. Горната плоча трябва да се спусне напълно, за да се приготвят сандвичите.
5. Препичането трябва да отнеме приблизително 4-5 минути. Точното време за препичане е въпрос на вкус. Това също ще зависи от вида на хляба и използвания пълнеж.
6. Когато сандвичът е приготвен, използвайте дръжката, за да отворите капака. Извадете сандвича с помощта на пластмасова шпатула. Никога не използвайте метални щипки или ножове, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие на готварските плочи.

Използване на функцията за регулиране на височината на горната плоча



Вашата преса за сандвичи разполага с функция за регулиране на височината на печене, която Ви позволява да фиксирате горната плоча в различни позиции над долната плоча. Това позволява на Вашата преса за скара и сандвичи да се използва за печене на деликатни съставки като риба и хлебчета за хамбургер без мачкане.

1. Оставете пресата за скара и сандвичи да се загрее предварително, докато светне зелената светлина „ГОТОВНО“.
2. Поставете храната за печене върху долната плоча.
3. Преместете скобата за регулиране на плочата от дясната страна на пресата за скара и сандвичи на желаната височина
4. Бавно спуснете горната плоча, докато опре в скобата за контрол на височината.
5. Горната плоча ще излъчва желаната топлина за леко печене на храни.

За най-добри резултати при печене използвайте разфасовки месо, които са достатъчно дебели, за да докоснат горната и основната плоча, когато пресата за скара и сандвичи е

затворена

Препоръчителни разфасовки

Говеждо месо: филе (Ню Йорк), задница, ребра (скоч филе), филе.

Агнешко: режете агнешки пържоли от бут, филе, филе, котлети и агнешко на кубчета.

Свинско месо: пържоли от филе, ребра, пържоли от бут, филета, свинско месо на кубчета.

1. Могат да се приготвят по-обемни разфасовки като говежди «блейд», горна пържола или агнешка предна четвърт или врат. За да омекотите тези парчета, ги мариновайте за няколко часа или за една нощ в марината с вино или оцет, за да помогнете за разграждането на съединителната тъкан.
2. Не осолявайте месото преди готвене. Солта ще изтегли соковете, което ще втвърди месото.
3. Ако използвате рецепта за марината или предварително мариновани меса от вашия търговец на месо, отцедете излишната марината и попейте с кухненска хартия, преди да поставите върху скара и преса за сандвичи. Някои маринати съдържат високи нива на захар, които могат да изгорят върху плочата на скара при готвене.
4. Не предържайте месото, дори свинското е по-добре да се сервира розово и сочно.
5. Не продупчвайте месото с вилица и не го режете по време на готвене. Това ще позволи на соковете да излязат, което ще доведе до по-твърда суха пържола. Вместо това използвайте щипки.
6. Когато отстранявате парчета риба, използвайте плоска топлоустойчива пластмасова шпатула, за да поддържате храната.
7. Варенето на колбаси може да облекчи необходимостта от пробиване на колбаси преди печене.

Ръководство за печене

Съставка и вид	Време за готвене
Телешко > пържола > «минутна» пържола > хамбургер > скоч филе	3 минути за средно изпечено 5-6 минути за добре изпечено 1-2 минути 4-6 минути 4-6 минути
Свинско > пържола > филе > бекон	2-3 минути
Агнешко > пържола > котлет > пържола от бут	3 минути 4 минути 4 минути
Пилешко > бяло месо > пържола от бутче	6 минути или до готовност 4-5 минути или до готовност
Наденица > тънка > дебела	3-4 минути 6-7 минути
Сандвич или фокача	3-5 минути или до златиста кора
Нарязани зеленчуци > патладжан 1 см дебелина > тиквички	3-5 минути

	> сладък картоф	
Морски дарове	> рибни филета	2-4 минути
	> рибни котлети	3-5 минути
	>октопод (почистен)	3 минути
	> скариди	2 минути
	> миди	1 минути

Грижи и почистване

Преди почистване изключете захранването от контакта и след това извадете щепсела. Оставете Вашата преса за сандвичи да изстинат преди почистване. Устройството се почиства по-лесно, когато е леко топло. Винаги почиствайте, когато Вашата преса за сандвичи се използва, след всяка употреба, за да предотвратите натрупването на изпечени остатъци. Избършете плочите за готвене с мека кърпа, за да премахнете остатъците от храна. За изпечени остатъци от храна изстискайте малко топла вода, смесена с препарат върху остатъците от храна, след което почистете с неабразивна пластмасова кърпа или поставете мокра кухненска хартия върху скарата, за да навлажните остатъците от храна.

Почистване на ваничката за отцеждане

Извадете и изпразнете ваничката за отцеждане след всяка употреба и измийте ваничката в топла сапунена вода. Избягвайте използването на почистващи тампони или силни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхността.

Изплакнете и подсушете старателно с чиста, мека кърпа и сменете.

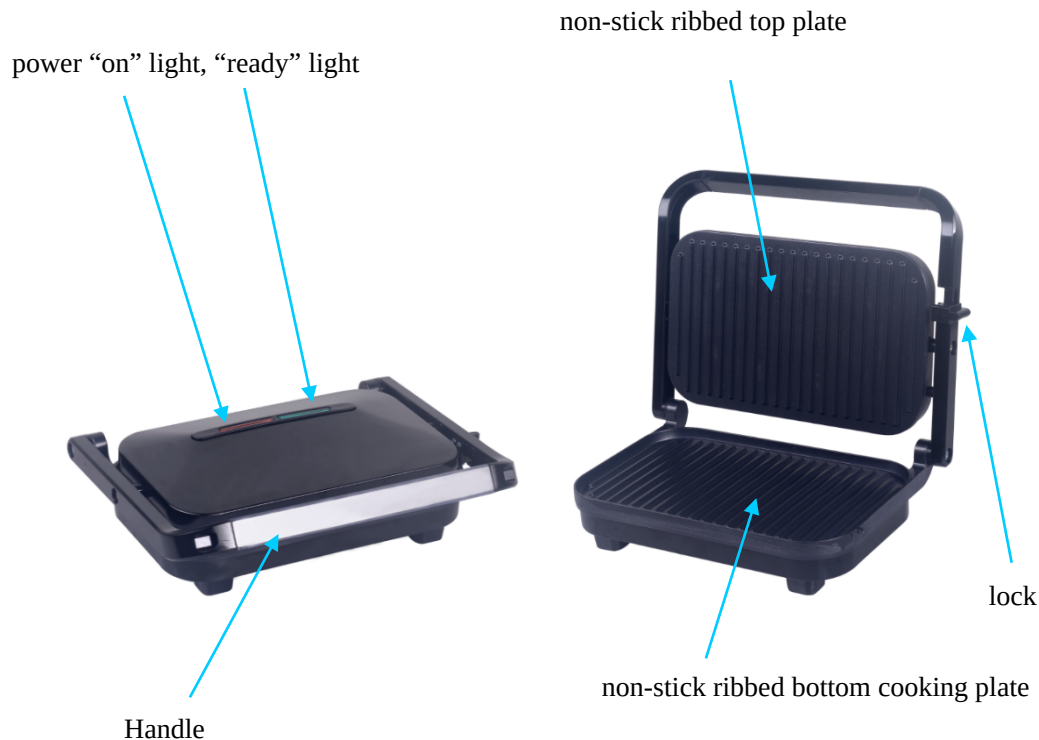
Съхранение

За да съхраните Вашата скара и преса за сандвичи

1. Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
2. Оставете уреда да изстине напълно.
3. Плъзнете скобата за съхранение към предната дръжка до ЗАКЛЮЧЕНА позиция, така че горната и долната плоча за готвене да се заключат заедно.
4. Щракнете подвижната тава за отцеждане на мястото ѝ.
5. Увийте кабела в зоната за съхранение на кабела под устройството.
6. Съхранявайте уреда на равна, суха повърхност.

Read all instructions before operating and save for future reference

1. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use .Do not use outdoors.
2. Do not leave the appliance unattended when in use .Young children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the appliance.
3. Do not touch hot surfaces, use the handle to lift the top plate.
4. Always use the Grill on a dry level surface.
5. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
6. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
7. On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
9. Do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
10. Always turn the power off at the power outlet and then remove the plug before attempting to move the appliance is not in use and before cleaning or storing.
11. Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
12. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorized service centre for examination, replacement or repair.
13. The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safely switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

To use as a Grill

1. Insert the plug into a 220-240V~ power outlet and switch ON. The Red power "On" light will illuminate.
2. Allow the Grill & Sandwich press to preheat until the green "Ready" light illuminates.
3. Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate. Refer to Grilling recipes or guide for cooking times.
4. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
5. When the selected foods are grilled, open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula

To use as a Sandwich Press

1. Insert the plug into a 220-240V power outlet and turn the power on. The red power “On” light will illuminate
2. Allow the Grill & Sandwich Press to preheat until the green “Ready” light illuminates.
3. During this time, prepare the sandwich and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
5. Toasting should take approximately 4-5minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and filling used.
6. When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.

Using the adjustable grilling height control feature



Your Grill & sandwich Press features an Adjustable Grilling Height control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate.

This allows your Grill & sandwich Press to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

1. Allow the Grill & sandwich Press to preheat until the green “READY” light illuminates.
2. Place the food to be grilled on the bottom plate.
3. Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the Grill & Sandwich Press to the desired height
4. Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the grill & sandwich press is closed

Recommended cuts

Beef : sirloin (new York), rump, rib eye (scotch fillet), fillet.

Lamb: trim lamb leg steaks, fillet, eye of loin, cutlets and diced lamb.

Pork: butterfly loin steaks, spare ribs, leg steaks, fillets, diced pork.

1. Tougher cuts such as beef blade, topside steak or lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
2. Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
3. If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grill & sandwich press. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.
4. Do not over cook meat, even pork is better served pink and juicy.
5. Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs instead.
6. When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
7. Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

Grilling guide

Ingredient and type		Cooking time
Beef	>sirloin steak	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done
	>minute steak	1-2 minutes
	>hamburger patties	4-6 minutes
	>scotch fillet	4-6 minutes
Pork	>loin steaks	
	>fillet	
	>bacon	2-3 minutes
Lamb	>loin	3 minutes
	>cutlets	4 minutes
	>leg steaks	4 minutes
Chicken	>breast fillets	6 minutes or until cooked through
	>thigh fillets	4-5 minutes or until cooked through
Sausages	>thin	3-4 minutes
	>thick	6-7 minutes
Sandwich or foccacia		3-5 minutes or until golden brown
Vegetables sliced 1 cm thick	>eggplant	3-5 minutes
	>zucchini	
	>sweet potato	
Seafood	>fish fillets	2-4 minutes
	>fish cutlets	3-5 minutes
	>octopus(cleaned)	3 minutes
	>prawns	2 minutes
	>scallops	1 minute

Care and cleaning

Before cleaning, turn the power off at the power outlet and then remove the plug. Allow your grill & sandwich press to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. Always clean when your grill & sandwich press after each use to prevent a build up of baked-on foods. Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.

Cleaning the drip tray

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

Storage

To store your grill & sandwich press

1. Switch off the appliance and unplug from the power outlet.
2. Allow the grill to fully cool.
3. Slide the storage clip towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Click the removable drip tray into place.
5. wrap the cord in the cord storage area below the unit
6. Store on a flat, dry level surface.

Citiți toate instrucțiunile înainte de a lucra și păstrați-le pentru referințe ulterioare.

1. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu folosiți acest aparat în alt scop decât cel pentru care a fost conceput. Nu utilizați aparatul în aer liber.
2. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este utilizat. Copiii mici sau persoanele cu dizabilități trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul sau că nu îl folosesc în mod incorect.
3. Nu atingeți suprafețele fierbinți, folosiți mânerul pentru a ridica placa superioară.
4. Utilizați întotdeauna grătarul pe o suprafață plană și uscată.
5. Nu așezați acest aparat pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz încins sau unde ar putea atinge un cuptor încălzit.
6. Atunci când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de aer suficient în partea superioară și pe toate laturile pentru circulație.
7. Pe suprafețele pe care căldura poate cauza probleme, se recomandă folosirea unei plăcuțe izolatoare.
8. Nu lăsați cablul să atârne pe marginea unei mese sau a unui blat, să atingă suprafețe fierbinți sau să se încurce.
9. Nu scufundați cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau alt lichid.
10. Deconectați întotdeauna alimentarea de la priză și apoi scoateți ștecherul înainte de a încerca să mutați aparatul care nu este utilizat și înainte de a-l curăța sau depozita.
11. Nu folosiți abrazivi puternici, detergenți caustici sau detergenți pentru cuptoare atunci când curățați acest aparat.
12. Verificați în mod regulat cablul de alimentare, fișa și aparatul însuși pentru a vedea dacă nu sunt deteriorate. Dacă se constată deteriorări în orice mod, întrerupeți imediat utilizarea aparatului și returnați întregul aparat la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, înlocuire sau reparare.
13. Se recomandă instalarea unui dispozitiv de curent de defect (întrerupător de siguranță) pentru a asigura o protecție suplimentară la utilizarea aparatelor electrice. Se recomandă ca în circuitul electric care alimentează aparatul să fie instalat un întrerupător de siguranță cu un curent de funcționare rezidual nominal care nu depășește 30 mA. Contactați electricianul dumneavoastră pentru sfaturi profesionale.



Îndepărtați toate materialele publicitare și materialele de ambalare înainte de utilizare. Verificați dacă plăcile de gătit sunt curate și fără praf. Dacă este necesar, ștergeți-le cu o cârpă umedă.

Pentru utilizare ca GRILL (grătar)

1. Conectați fișa la o priză de 220-240VAC și porniți aparatul. Lumina roșie de pornire se va aprinde.
2. Lăsați grătarul și presa de sandvișuri să se preîncălzească până când se aprinde lumina verde "Gata".
3. Așezați carnea/alimentele de gătit pe placa inferioară. Consultați rețetele de grătar sau ghidul de timp de gătit.
4. Închideți placa de gătit de sus, care are o balama flotantă, concepută pentru a presa uniform alimentele. Placa superioară trebuie coborâtă complet pentru ca pe alimentele selectate să apară urme de grătar.
5. Când produsele sunt rumenite pe grătar, deschideți capacul. Scoateți alimentele cu ajutorul unei spatule de plastic.

Pentru utilizare ca PRESĂ DE SANDVIȘURI

1. Conectați ștecherul la o priză electrică de 220-240V și porniți aparatul. Lumina roșie a fișei de conectare se va aprinde
2. Lăsați grătarul și presa de sandvișuri să se preîncălzească până când se aprinde lumina verde "Gata".
3. În acest timp, pregătiți sandvișul și așezați-l pe farfuria de jos. Așezați întotdeauna sandvișurile spre partea din spate a plăcii inferioare de gătit.
4. Închideți placa de gătit de sus, care are o balama flotantă concepută pentru a presa uniform sandwich-ul. Placa superioară trebuie coborâtă complet pentru a găti sandvișurile.
5. Prăjirea ar trebui să dureze aproximativ 4-5 minute. Timpul exact de prăjire este o chestiune de gust. Acesta va depinde, de asemenea, de tipul de pâine și de umplutura folosită.
6. Când sandvișul este gătit, folosiți mânerul pentru a deschide capacul. Scoateți sandvișul cu ajutorul unei spatule de plastic. Nu folosiți niciodată clești sau cuțite metalice, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent de pe plăcile de gătit.

Utilizarea funcției de reglare a înălțimii plăcii superioare



Presa de sandvișuri are o funcție de înălțime de coacere reglabilă care vă permite să fixați placa superioară în diferite poziții deasupra plăcii inferioare.

Acest lucru permite ca grătarul dvs. și presa de sandvișuri să fie folosite pentru a frige ingrediente delicate, cum ar fi peștele și chiflele pentru hamburger, fără a le strivi.

1. Lăsați grătarul și presa de sandvișuri să se preîncălzească până când se aprinde lumina verde „GATA”.
2. Așezați alimentele de copt pe placa inferioară.
3. Deplasați suportul de reglare a plăcii din partea dreaptă a grătarului și a presei pentru sandvișuri la înălțimea dorită
4. Coborâți încet placa superioară până când se sprijină în suportul de control al înălțimii.
5. Placa superioară va radia căldura dorită pentru coacerea delicată a alimentelor.

Pentru cele mai bune rezultate la grătar, folosiți bucăți de carne care sunt suficient de groase pentru a atinge placa superioară și cea de bază atunci când grătarul și presa pentru sandvișuri sunt închise

Sortimente recomandate

Carne de vită: mușchi file (New York), costiță, costiță (Scotch fillet), mușchi file.

Carne de miel: cotlete de miel tăiate din picior, mușchi, mușchiuleț, cotlete și cubulețe de miel.

Carne de porc: fripturi de mușchi file, coaste, fripturi de costiță, fileuri de mușchi, file de porc tăiate în cuburi.

1. Se pot prepara bucăți mai voluminoase, cum ar fi "blad" de vită, friptură de vită sau sferă de vită sau gât de miel. Pentru a frăgezi aceste bucăți, marinați-le timp de câteva ore sau peste noapte într-o marinată cu vin sau oțet pentru a ajuta la descompunerea țesutului conjunctiv.

2. Nu sărați carnea înainte de a o găti. Sarea va scoate sucul, ceea ce va întări carnea.

3. Dacă folosiți o rețetă de marinată sau carne premarinată de la vânzătorul de carne, scurgeți excesul de marinată și tamponați-o cu hârtie de bucătărie înainte de a o pune pe grătar și pe presa de sandvișuri. Unele marinate conțin niveluri ridicate de zahăr care se pot arde pe placa de grătar în timpul gătitului.

4. Nu gătiți prea mult carnea, chiar și carnea de porc este mai bine servită roz și suculentă.

5. Nu străpungeți carnea cu o furculiță și nu o tăiați în timpul gătitului. Acest lucru va permite sucurilor să iasă, rezultând o friptură uscată și mai tare. Folosiți în schimb un clește.

6. Atunci când scoateți bucăți de pește, folosiți o spatulă plată din plastic termorezistent pentru a susține alimentele.

7. Gătitul cârnaților poate atenua necesitatea de a găuri cârnații înainte de a fi gătiți la grătar.

Ghid de coacere

Ingredient și tip		Timp de gătit
Carne de vită	> Friptura	3 minute pentru friptură medie
	> Friptura "minut"	5-6 minute pentru o friptură bine făcută
	> hamburger	1-2 minute
	> file de scotch	4-6 minute 4-6 minute
Carne de porc	> friptură	2-3 minute
	> file	
	> slănină	
Carne de miel	> friptură	3 minute
	> cotlet	4 minute
	> friptură de picior	4 minute
Carne de pui	> carne albă	6 minute sau până când este gata
	> friptura de picior	4-5 minute sau până când sunt gata
Cârnați	> subțiri	3-4 minute
	> groși	6-7 minute
Sandwich sau focaccia		3-5 minute sau până se obține o crustă aurie
Legume tăiate	> vinete	3-5 minute
1 cm grosime	> dovlecel	
	> cartof dulce	

Fructe de mare	> fileuri de pește	2-4 minute
	> cotlete de pește	3-5 minute
	> caracatiță (curățată)	3 minute
	> creveți	2 minute
	> midii	1 minut

Îngrijire și curățare

Înainte de curățare, deconectați alimentarea de la priză și apoi scoateți ștecherul. Lăsați presa de sandvișuri să se răcească înainte de a o curăța. Unitatea este mai ușor de curățat atunci când este ușor caldă. Curățați întotdeauna când presa de sandvișuri este în uz, după fiecare utilizare, pentru a preveni acumularea de reziduuri de copt. Ștergeți plăcile de gătit cu o cârpă moale pentru a îndepărta reziduurile de alimente. Pentru reziduurile de alimente coapte, stoarceți puțină apă caldă amestecată cu detergent pe reziduurile de alimente, apoi ștergeți cu o cârpă de plastic neabrazivă sau puneți hârtie de bucătărie umedă pe grătar pentru a umezi reziduurile de alimente.

Curățarea tăvii de picurare

Scoateți și goliți tava de scurgere după fiecare utilizare și spălați-o în apă caldă cu săpun. Evitați să folosiți tampoane de curățat sau detergenți puternici, deoarece pot deteriora suprafața.

Clătiți și uscați bine cu o cârpă curată și moale și înlocuiți-o.

Depozitare

Pentru a vă depozita grătarul și presa de sandvișuri

1. Opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză.
2. Lăsați aparatul să se răcească complet.
3. Glisați suportul de depozitare de pe mânerul din față în poziția ÎNCHISĂ, astfel încât plăcile de gătit superioară și inferioară să se blocheze împreună.
4. Faceți clic pe tava de scurgere detașabilă în poziție.
5. Înfășurați cablul în zona de depozitare a cablului de sub unitate.
6. Depozitați unitatea pe o suprafață plană și uscată.

Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη λειτουργία και φυλάξτε τις για

μελλοντική αναφορά

1. Αυτή η συσκευή μόνο για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για άλλο σκοπό εκτός από τη χρήση για την οποία προορίζεται. Μη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
2. Μη αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Τα μικρά παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή ή δεν τη χρησιμοποιούν εσφαλμένα.
3. Μη αγγίζετε καυτές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να σηκώσετε την επάνω πλάκα.
4. Χρησιμοποιείτε πάντα τη σχάρα σε στεγνή, επίπεδη επιφάνεια.
5. Μη τοποθετείτε αυτή τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος ή σε σημεία όπου μπορεί να ακουμπήσει σε θερμαινόμενο φούρνο.
6. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή, παρέχετε επαρκή χώρο αέρα πάνω και από όλες τις πλευρές για κυκλοφορία.
7. Συνιστάται ένα μονωτικό επίθεμα σε επιφάνειες όπου η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει πρόβλημα.
8. Μη αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου, να αγγίζει ζεστές επιφάνειες ή να μπλέκεται.
9. Μη βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
10. Πάντα να αποσυνδέετε το ρεύμα από την πρίζα και μετά να αφαιρείτε το φις πριν επιχειρήσετε να μετακινήσετε τη συσκευή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
11. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά, καυστικά καθαριστικά ή καθαριστικά φούρνου όταν καθαρίζετε αυτή τη συσκευή.
12. Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας, το βύσμα και τη συσκευή για τυχόν ζημιές. Εάν διαπιστώσετε ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο, σταματήστε να χρησιμοποιείτε τη μονάδα αμέσως και επιστρέψτε ολόκληρη τη μονάδα στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για εξέταση, αντικατάσταση ή επισκευή.
13. Συνιστάται η εγκατάσταση συσκευής υπολειπόμενου ρεύματος (αποκοπής κυκλώματος) για την παροχή πρόσθετης προστασίας κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών. Συνιστάται η εγκατάσταση ενός διακόπτη ασφαλείας με ονομαστικό υπολειπόμενο ρεύμα λειτουργίας που δεν υπερβαίνει τα 30 mA στο ηλεκτρικό κύκλωμα που τροφοδοτεί τη συσκευή. Συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας για επαγγελματική συμβουλή.



Αφαιρέστε όλα τα διαφημιστικά υλικά και τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση. Ελέγξτε ότι οι πλάκες μαγειρέματος είναι καθαρές και απαλλαγμένες από σκόνη. Εάν χρειάζεται, σκουπίστε τα με ένα υγρό πανί.

Για χρήση ως ΓΚΡΙΛ (σχάρα)

1. Τοποθετήστε το φις σε μια πρίζα 220-240 V~ και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Η κόκκινη λυχνία ενεργοποίησης θα ανάψει.
2. Αφήστε την πρέσα γκριλ και σάντουιτς να προθερμανθεί μέχρι να ανάψει η πράσινη λυχνία "Έτοιμο".
3. Τοποθετήστε το κρέας / το φαγητό που θα μαγειρέψετε στο κάτω πιάτο. Ανατρέξτε στις συνταγές ψησίματος ή στον οδηγό χρόνου μαγειρέματος.
4. Κλείστε την επάνω πλάκα μαγειρέματος, η οποία έχει έναν πλωτό μεντεσέ που έχει σχεδιαστεί για να πιέζει ομοιόμορφα το φαγητό. Η επάνω πλάκα πρέπει να χαμηλώσει πλήρως για να εμφανιστούν σημάδια γκριλ στα επιλεγμένα φαγητά.
5. Όταν τα προϊόντα ψηθούν στη σχάρα, ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό με μια πλαστική σπάτουλα.

Για χρήση ως ΠΡΕΣΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

1. Τοποθετήστε το φις σε μια ηλεκτρική πρίζα 220-240 V και ενεργοποιήστε τη

- συσκευή. Η κόκκινη λυχνία ενεργοποίησης θα ανάψει
2. Αφήστε την πρέσα γκριλ και σάντουιτς να προθερμανθεί μέχρι να ανάψει η πράσινη λυχνία "Έτοιμο".
 3. Εν τω μεταξύ, ετοιμάστε το σάντουιτς και τοποθετήστε το στο κάτω πιάτο. Τοποθετείτε πάντα τα σάντουιτς προς το πίσω μέρος της κάτω πλάκας μαγειρέματος.
 4. Κλείστε την επάνω πλάκα μαγειρέματος, η οποία έχει έναν πλωτό μεντεσέ σχεδιασμένο να πιέζει ομοιόμορφα το σάντουιτς. Η επάνω πλάκα πρέπει να χαμηλώσει πλήρως για να προετοιμαστούν τα σάντουιτς.
 5. Το ψήσιμο πρέπει να διαρκέσει περίπου 4-5 λεπτά. Ο ακριβής χρόνος για το ψήσιμο είναι θέμα γούστου. Αυτό θα εξαρτηθεί επίσης από τον τύπο του ψωμιού και τη γέμιση που χρησιμοποιείται.
 6. Όταν το σάντουιτς είναι έτοιμο, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι. Αφαιρέστε το σάντουιτς χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά κλιπ ή μαχαίρια, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση των πλακών.

Χρήση της λειτουργίας ρύθμισης ύψους πάνω πλάκας



Η πρέσα σάντουιτς διαθέτει λειτουργία ρύθμισης ύψους φρυγανίσματος που σας επιτρέπει να στερεώνετε την επάνω πλάκα σε διαφορετικές θέσεις πάνω από την κάτω πλάκα.

Αυτό επιτρέπει τη χρήση του γκριλ και της πρέσας σάντουιτς για το ψήσιμο ευαίσθητων υλικών όπως ψάρια και ψωμάκια χάμπουργκερ χωρίς να τσακίσουν.

1. Αφήστε την πρέσα γκριλ και σάντουιτς να προθερμανθεί μέχρι να ανάψει η πράσινη λυχνία "Έτοιμο".
2. Τοποθετήστε το φαγητό που θα ψήσετε στο κάτω πιάτο.
3. Μετακινήστε το βραχίονα ρύθμισης της πλάκας στη δεξιά πλευρά της ψησταριάς και πιέστε σάντουιτς στο επιθυμητό ύψος
4. Χαμηλώστε αργά την επάνω πλάκα μέχρι να ακουμπήσει στον βραχίονα ελέγχου ύψους.
5. Η επάνω πλάκα θα εκπέμπει την επιθυμητή θερμότητα για το ελαφρύ ψήσιμο των τροφίμων.

Για καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο στη σχάρα, χρησιμοποιήστε κομμάτια κρέατος που είναι αρκετά παχύρρευστα ώστε να αγγίζουν το πάνω μέρος και τα πιάτα βάσης όταν είναι κλειστή η πρέσα γκριλ και σάντουιτς

Προτεινόμενα μερίδια

Βόειο κρέας: φιλέτο (Νέα Υόρκη), κότσο, παϊδάκια (σκωτσέζικο φιλέτο), φιλέτο.

Αρνάκι: κόβουμε σε κύβους μπριζόλες από αρνίσιο μπούτι, φιλέτο, φιλέτο, μπριζόλες και αρνί.

Χοιρινό: μπριζόλες κόντρα φιλέτο, παϊδάκια, μπριζόλες από μπούτια, φιλέτα, χοιρινό σε κύβους.

1. Μπορείτε να ετοιμάσετε μεγαλύτερα κομμάτια όπως κομμάτια βοείου κρέατος «blade», μπριζόλα από πάνω ή αρνίσιο μπροστινό τέταρτο ή λαιμό. Για να μαλακώσετε αυτά τα κομμάτια, μαρινάρετε για αρκετές ώρες ή όλη τη νύχτα σε μια μαρινάδα με κρασί ή ξύδι για να βοηθήσετε στη διάσπαση του συνδετικού ιστού.
2. Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσετε. Το αλάτι θα βγάλει τους χυμούς, που θα σκληρύνει το κρέας.
3. Εάν χρησιμοποιείτε συνταγή μαρινάδας ή προ-μαριναρισμένα κρέατα από το κρεοπωλείο σας, στραγγίστε την περίσσεια μαρινάδας και σκουπίστε με χαρτί κουζίνας πριν τη βάλετε σε γκριλ και πρέσα σάντουιτς. Ορισμένες μαρινάδες περιέχουν υψηλά επίπεδα ζάχαρης που μπορεί να καούν στο πιάτο της σχάρας κατά το μαγείρεμα.
4. Μην κρατάτε το κρέας πολύ στη σχάρα, ακόμα και το χοιρινό σερβίρεται καλύτερα ροζ και ζουμερό.
5. Μην τρυνάτε το κρέας με πιρούνι και μην το κόβετε κατά το μαγείρεμα. Αυτό θα επιτρέψει στους χυμούς να ξεφύγουν, με αποτέλεσμα μια πιο σφιχτή, στεγνή μπριζόλα. Χρησιμοποιήστε κλιπ.
6. Όταν αφαιρείτε κομμάτια ψαριού, χρησιμοποιήστε μια επίπεδη πλαστική σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα για να στηρίξετε το φαγητό.
7. Το βράσιμο λουκάνικων μπορεί να μειώσει την ανάγκη να τρυνήσετε τα λουκάνικα πριν το ψήσιμο.

Οδηγός ψησίματος

Οδηγός ψησίματος	Χρόνος μαγειρέματος
Μοσχάρακι > μπριζόλα > «γρήγορη» μπριζόλα > χάμπουργκερ > φιλέτο σκωτσέζικου	3 λεπτά για μέτρια ψητό 5- 6 λεπτά για καλοψημενο 1-2 λεπτά 4-6 λεπτά 4-6 λεπτά
Χοιρινό > μπριζόλα > φιλέτο > μπέικον	 2-3 λεπτά
Αρνί > μπριζόλα >κοτολέτα > μπριζόλα μπούτι	3 λεπτά 4 λεπτά 4 λεπτά
Κοτόπουλο > στήθος > μπριζόλα μπούτι	6 λεπτά ή σε ετοιμότητα 4-5 λεπτά ή σε ετοιμότητα

