

Ростер RS 3632 3 в 1 Инструкция по эксплуатации



Прибор предназначен для приготовления омлета, сэндвичей и продуктов на гриле.
Вкусный, быстро приготовленный завтрак – начало хорошего дня!

Технические характеристики

Модель:	RS 3632
Напряжение:	220 - 240 В
Частота:	50 Гц
Мощность:	750 W

Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за приобретение товаров торговой марки «Smile». Высокое качество, эргономичный дизайн и удобство в применении делают нашу продукцию особенно привлекательной даже для самых взыскательных клиентов. Мы уверены, что с товарами торговой марки «Smile» Ваша жизнь станет интереснее и ярче!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, и даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением убедитесь, что напряжение, указанное на шильдике прибора (220-240В), соответствует напряжению электрической сети.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если Вы не пользуетесь им, перед сменой пластин, перед чисткой, при обнаружении неисправностей. Не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора

- лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
 - Держите прибор вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
 - Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
 - Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
 - Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
 - Никогда не погружайте прибор и шнур в воду или иную жидкость. Не беритесь за прибор мокрыми или влажными руками.
 - Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
 - Перед началом использования убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
 - Не пользуйтесь прибором вне помещений.

Специальные указания по технике безопасности

- Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу. Ставьте прибор только на ровную и сухую поверхность. Не помещайте прибор на горячую поверхность. В противном случае используйте термостойкий коврик для его установки. Не используйте пластмассовую решеточку, которая применяется в раковинах, для установки прибора.
- Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с легко воспламеняющимися предметами (например: гардины, дерево и т.д.).

- Во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не перемещайте прибор во время использования и когда он находится в нагретом состоянии. Не обматывайте шнур вокруг прибора.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить насадки, почистить прибор, а также, если возникла поломка.
- Никогда не используйте острые предметы для извлечения продуктов из прибора, это может повредить антипригарное покрытие.
- Следите за тем, чтобы Ваши руки были сухими во время выключения прибора или отключения его от сети.
- При взаимодействии с прибором используйте кухонную прихватку, чтобы не обжечься.
- В целях предотвращения короткого замыкания системы не подключайте одновременно несколько приборов с высоким уровнем потребления электроэнергии к одному источнику питания.
- В том случае, если длина кабеля недостаточна, можно использовать удлинитель. Удлинитель сначала подключается к прибору, после чего он подсоединяется к сети.

Внимание!

При работе прибора образуется горячий пар, который может послужить причиной ожогов.

Внимание!

При первом включении прибора возможно кратковременное появление слабого запаха горелого масла – удаляется имеющаяся на нагревательном элементе излишняя смазка.

Внимание!

Так как прибор остывает постепенно, не касайтесь рабочих поверхностей, беритесь только за ручки прибора.

Внимание!

При повреждении рабочей поверхности немедленно отключите прибор от сети, так как это может представлять угрозу поражения электрическим током.

Обзор деталей:

1. Фиксатор ручек
2. Опорная ножка, удерживающая прибор в открытом состоянии
3. Шарниры для фиксации положения прибора
4. Нагревательные элементы (расположены под съемными пластинами)
5. Кнопки фиксации пластин
6. Индикатор включения прибора
7. Индикатор готовности
8. Набор из 2-х съемных пластин с антипригарным покрытием для приготовления сэндвичей
9. Набор из 2-х съемных пластин контактного гриля рифленого с антипригарным покрытием
10. Набор из 2-х съемных пластин с антипригарным покрытием для приготовления омлета

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы с прибора.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Потяните фиксатор ручек вверх и откройте прибор.
- Протрите антипригарное покрытие пластин влажной тканью или губкой, после чего протрите насухо.
- Вставьте пластины в прибор, как описано в разделе «Смена пластин прибора».
- Нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей и распределите его равномерно. Удалите излишки масла с рабочей поверхности бумажным полотенцем.
- Закройте прибор, предварительно надавив на фиксатор ручек до щелчка. Включите его в сеть на 5-10 минут, после чего прибор готов к использованию.

Варианты использования прибора

Данный прибор может использоваться в 2-х положениях:

1. В закрытом положении - продукты обжариваются с обеих сторон.
2. В открытом положении, что дает увеличение полезной поверхности для приготовления. В таком положении еда готовится только с одной стороны и ее следует переворачивать.

Смена пластин прибора

- Прежде чем сменить пластины, убедитесь в том, что прибор отключен от сети.
- Откройте фиксатор ручек (1) и поднимите опорную ножку (2), как показано на (Рис.1). Поставьте прибор вертикально и откройте его на 180°, как показано на (Рис.2). Надавите на кнопку фиксации пластин, возьмитесь за пластину с боковой стороны и снимите ее с прибора. Аналогично снимите вторую пластину.



Рис.1



Рис.2

- Для того чтобы закрепить пластину в приборе необходимо вставить выемки на пластине в соответствующие пазы прибора (Рис.3) и, надавить до щелчка. Убедитесь, что пластина плотно зафиксирована в приборе. Аналогично зафиксируйте вторую пластину.



Рис. 3

Использование съемных пластин для сэндвичей

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Установите съемные пластины для сэндвичей (8), как описано в разделе «Смена пластин прибора».
- Смажьте пластины прибора растительным маслом. Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240В). При включении прибора в сеть загорается индикатор включения прибора (6).
- Перед приготовлением сэндвичей прогрейте прибор в течение 5-8 минут. Как только индикатор готовности (7) загорится, можно начинать

приготовление сэндвичей.

- Поместите хлеб для бутерброда на нижнюю пластину прибора.
- Положите начинку (сыр или ветчина) на кусок хлеба и накройте ее сверху вторым куском. Рекомендуется второй кусок хлеба смазать маслом, чтобы он не пригорел.
- Аккуратно опустите крышку прибора, немного надавливая, и закройте фиксатор ручек прибора (1). Если крышка прибора закрывается с большим трудом, то это значит, что толщина сэндвича слишком велика. В этом случае рекомендуется уменьшить количество начинки либо уменьшить толщину хлеба.
- По мере готовности блюда (2-3 минуты) откройте прибор и аккуратно снимите сэндвич при помощи деревянной или бакелитовой лопатки. Никогда не используйте в этих целях металлические предметы, чтобы не повредить антипригарную поверхность.
- Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

Использование съемных пластин для гриля

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Установите съемные пластины для контактного гриля (9), как описано в разделе «Смена пластин прибора».
- Смажьте пластины прибора (9) растительным маслом.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240В). При включении прибора в сеть загорается индикатор включения прибора (6).
- Перед приготовлением продуктов на гриле прогрейте прибор в течение 5-8 минут. Как только индикатор готовности (7) загорится, можно начинать приготовление.
- Положите на пластины или пластину (см. раздел «Использование») продукты, которые Вы хотите приготовить. На пластинах для гриля (9)

Вы можете пожарить мясо, рыбу, куриное филе, овощи и т.д. Более подробную информацию по приготовлению различных блюд можно найти в разделе «Рецепты».

- Аккуратно опустите крышку прибора и закройте фиксатор ручек прибора (1).
- По мере готовности блюда (5-10 минут) откройте прибор и аккуратно снимите сэндвич при помощи деревянной или бакелитовой лопатки. Никогда не используйте в этих целях металлические предметы, чтобы не повредить антипригарную поверхность.
- Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

Использование съемных пластин для омлета

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Установите съемные пластины для омлета (10), как описано в разделе «Смена пластин прибора».
- Смажьте пластины прибора (10) растительным маслом.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240В). При включении прибора в сеть загорается индикатор включения прибора (6).
- Перед приготовлением омлета прогрейте прибор в течение 5-8 минут. Как только индикатор готовности (7) загорится, можно начинать приготовление.
- Залейте омлет на нижнюю пластину (10). Более подробную информацию по приготовлению различных блюд можно найти в разделе «Рецепты».
- Аккуратно опустите крышку прибора и закройте фиксатор ручек прибора (1).
- В процессе приготовления омлет будет увеличиваться в объеме. Чтобы

- предотвратить поломку прибора рекомендуется открыть фиксатор ручки и поднять пластины на несколько минут во время приготовления.
- По мере готовности блюда (3-4 минуты) откройте прибор и аккуратно снимите омлет при помощи деревянной или бакелитовой лопатки. Никогда не используйте в этих целях металлические предметы, чтобы не повредить антипригарную поверхность.
 - Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

Внимание!

Не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить антипригарное покрытие съемных пластин.

Перед каждой выпечкой слегка смазывайте пластины маслом, при необходимости.

Внимание!

Не касайтесь нагревающихся элементов, поскольку они становятся очень горячими.

Чистка и уход

- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть перед чисткой.
- Перед началом чистки любой детали прибора убедитесь, что прибор остыл и отключен от сети.
- Снимите пластины с прибора, как написано в разделе «Смена пластин прибора».
- Промойте пластины в мыльном растворе под проточной водой.
- Чистить поверхность следует мягкой слегка влажной тряпкой.
- Никогда не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства, поскольку это может повредить покрытие прибора и пластин.
- После чистки дайте прибору высохнуть и уберите на хранение.

Хранение

- Отключите прибор от электросети.
- Смотайте сетевой шнур свободными кольцами.
- Храните прибор и принадлежности в сухом, прохладном месте, не доступном для детей.
- Для экономии места храните прибор в вертикальном положении.

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

Ремонт по истечении срока гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

Сертификат соответствия: № TC RU C-CN.ME10.B.00978

Срок действия: с 12.02.2013 по 12.02.2018

Рецепты:

Сэндвичи

Установите в прибор съемные пластины (8).

Закуска из помидоров и бекона

Ингредиенты:

Бекон- 2 тонкие пластинки

Помидор- 1 порезанный на кусочки

Петрушка- 1 чайная ложка (мелко порезать)

Хлеб – 4 кусочка

Способ приготовления:

Поджарьте бекон на сковороде до готовности. Порежьте его на кусочки. Смешайте порезанный бекон, помидор и петрушку. Смажьте пластины прибора маслом и разогрейте его. Поместите на пластину кусок белого хлеба. Сделайте в хлебе небольшое углубление и положите туда начинку. Накройте вторым куском хлеба и закройте прибор. Жарьте сэндвичи в течение 2-3 минут.

Абрикосовое наслаждение

Ингредиенты:

Сметана - 2 ложки

Курага или персики – 0.5 стакана (мелко нарезать)

Сахарный песок – 4 чайные ложки

Корица – 0.5 чайной ложки

Белый хлеб – 4 куса

Мороженое или крем – 3 ложки

Способ приготовления:

Смешайте сметану, сахар, курагу и корицу. Поместите кусок хлеба в ростер (масляной стороной вниз). Сделайте в хлебе небольшое углубление и наполните его начинкой. Накройте вторым куском хлеба и жарьте в течение 2-3 минут. Подавать с мороженым или кремом.

Гриль

Установите в прибор съемные пластины для гриля (9).

Мясо - гриль

Ингредиенты:

Филе говядины или свинины толщиной 1-1.5см

Маргарин или масло – 20 гр.

Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Смажьте маслом пластины прибора и разогрейте его. Поместите в прибор отбитый кусок мяса. Жарьте до готовности. Также можно приготовить рыбу или курицу. Куриное филе и или рыба жарится 5 -10 минут, мясо немного дольше.

Овощи гриль

Ингредиенты:

Кабачок – 1 шт.

Сладкий перец – 1 шт.

Помидор – 1шт.

Соль, перец и специи по вкусу

Способ приготовления:

Порежьте овощи кружочками, толщиной 1-1.5 см. Почистите перец и разрежьте вдоль на 4 части. Положите овощи на предварительно смазанные маслом и разогретые пластины. Обжарьте кабачок и перец в течение 15-20 минут, а помидор в течение 5-7 минут. Подавайте к мясу, курице или рыбе.

Омлет

Установите в прибор съемные пластины для омлета (10).

Омлет воздушный

Ингредиенты:

Яйца – 3 шт.

Молоко – 45 мл.

Соль, перец и специи по вкусу

Способ приготовления:

Сырые куриные яйца влить в миску, взбить, добавить молоко, соль, специи по желанию. Хорошо перемешать, затем влить в разогретую нижнюю пластину прибора, предварительно смазанную растительным маслом, медленно закройте прибор. Примерно через 3—4 минуты омлет готов!

Так же Вы можете добавить в омлет мелко нарезанную зелень, колбасу, вареные грибы, сыр и другие продукты.

Бір RS 3632 ростерімен үш тағам



Аспап омлет-құймағын, сэндвичтер және тағамдарды грильге қуырып дайындауға арналған.

Техникалық сипаттамалары

Моделі:	RS 3632
Кернеуі:	220 - 240 В
Жиілігі:	50 Гц
Қуаты:	750 W

Құрметті сатып алушылар!

«Smile» Сауда таңбалы тауарды алғаныңыз үшін Сізге алғысымызды білдіреміз. Біздің өнім жоғары сапасы, эргономикалық дизайны және пайдалануға ыңғайлылығы арқылы талғамы аса жоғары тұтынушылар үшін де аса тартымды болып табылады. «Smile» компаниясының тауарларының көмегімен Сіздің өміріңіз бұдан да қызығырақ әрі жарқынырақ болатынына сеніміміз мол!

Құралды пайдаланбас бұрын Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етуге бағытталған маңызды ақпараты бар және аталған құралды дұрыс пайдалану, сондай-ақ оның күтіміне байланысты ұсыныстар берілген осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану туралы берілген нұсқаулықты, кепілдік қағазын, кассалық есеп-шотты, сондай-ақ, мүмкін болса, картон қорапшасын ішкі қаптамасымен бірге сақтаңыз!

Техникалық қауіпсіздік туралы жалпы нұсқаулар

- Құралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Іске қоспас бұрын аспаптың ақпарат тақтайшасында көрсетілген кернеудің (220-240В) электр желісіндегі кернеуге сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Тек қана түпнұсқалық құралдарды пайдаланыңыз.
- Егер пайдаланбасаңыз, тілікшелерін айырбастар болсаңыз, оны тазалар алдында немесе ақауларды байқаған жағдайда аспапты әрдайым өшіріп айырды розеткадан суырып тастаңыз. Желі-сымнан тартпаңыз, айырдан ұстаңыз.
- Аспапты ешқашан бақылаусыз қалдырмаңыз. Тіпті қысқа уақытқа үзіліс жасасаңыз да, оны өшіріп отырыңыз.
- Осы құрал дене мүшелерінің, жүйке немесе психологиялық кемістіктері бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (балаларды

қоса алғанда) пайдалануына арналмаған. Аталған құралды осындай кемістіктері бар тұлғаларды тек бақылап отырып немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның тиесілі нұсқаулықтар бере отырып пайдалануларына болады.

- Аталған құралмен балалардың ойнауына жол бермеу мақсатында оларды бақылауда ұстау керек.
- Аспапты жылу және ылғал көздерінен, өткір заттардан т.б. алыс ұстаңыз.
- Электр сым мен аспаптың өзінің ақаусыз екенін тұрақты тексеріп отырыңыз. Қандай да болмасын ақауды байқаған жағдайда аспапты пайдаланбаңыз.
- Электр желісіне қосатын сымды құралды алып жүретін тұтқа ретінде пайдалануға болмайды.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Құралды жөндеу және ақаулы электр сымын ауыстыру үшін қызмет көрсету шеберханасына апарыңыз.
- Ешқашан да аспапты және электр сымды суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапты су немесе ылғалды қолмен ұстамаңыз.
- Құрал өндірістік мақсатта емес күнделікті пайдалану үшін жасалған.
- Пайдаланар алдында Сіздің тұтынатын электр жүйесінің кернеудің күрт азаю-көбеюнен сақталғандығына көз жеткізіңіз.
- Аспапты бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.

Қауіпсіздік техникасын сақтауға байланысты арнайы нұсқаулар

- Аспапты тек тікелей мақсатта және осы нұсқаулықта көрсетілген түрде пайдаланыңыз. Аспапты қате пайдалану оның бұзылуына, оған және қосалқы бөлшектерінің сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Аспапты тек қана тегіс және құрғақ жерге орналастырыңыз. Аспапты ыстық жерге қоймаңыз. Қажет болса, оны қоюға қызуға төзімді кілемшені

пайдаланыңыз. Ас үйдегі ыдыс және қолжуғыштарда қолданылатын, пластмассадан жасалған төсеніштерді аспаптың астына қою үшін пайдаланбаңыз.

- Аспапты жақсы желденетін жерлерде пайдаланыңыз. Өрт болмас үшін аспапты ешқашан да жеңіл тұтанатын (мысалы перделер, ағаш және т.б.) заттардың жанына қоймаңыз.
- Жұмыс барысында аспаптың сырты қатты қызады, сол себепті қолыңызды тигізіп алудан сақ болыңыз.
- Аспапты жұмыс істеп тұрғанда немесе әлі ыстық кезінде оның орнын ауыстырмаңыз. Электр сыммен аспапты айналдыра орамаңыз.
- Жұмыс істеп болсаңыз, жаңа қондырмаларды қосқыңыз, аспапты тазалағыңыз келсе немесе аспап бұзылып қалса, айырды розеткадан суырып тастаңыз.
- Аспап ішінен тамақтың қалдығын алу үшін ешқашан өткір заттарды пайдаланбаңыз, бұл күйіп кетуден сақтайтын қабатты зақымдауы мүмкін.
- Аспапты іске қосу және желіден ажырату кезінде қолыңыздың құрғақ болуына назар аударыңыз.
- Аспапты пайдалану барысында қолды күйдіріп алмас үшін арнайы асүйлік қолғапты қолданыңыз.
- Қысқа мерзімдік тұйықталуды болдырмас үшін бір қуат көзіне жоғары деңгейлі электр қуатын пайдаланатын бірнеше аспапты қоспаңыз.
- Кабельдің ұзындығы жеткіліксіз болса, ұзартқышты пайдалануға болады. Ұзартқыш алдымен аспапқа, содан кейін барып желіге қосылады.

Назар аударыңыз!

Жұмыс барысында аспаптан ыстық бу бөлінеді, ол күйдіріп жіберуі мүмкін.

Назар аударыңыз!

Құралды алғаш рет іске қосқанда қысқа уақытқа күйген май иісі шығуы мүмкін- бұл қыздыру тетіктеріндегі артық майдың жойылуын білдіреді.

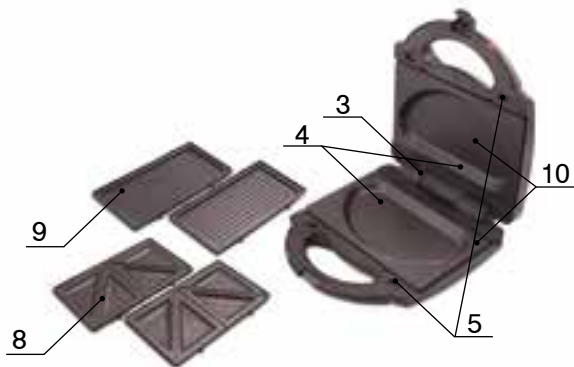
Назар аударыңыз!

Аспап біртіндеп қана суыйтын болғандықтан, жұмыс беттеріне қолыңызды тигізбей, аспаптың тек тұтқасынан ғана ұстаңыз.

Назар аударыңыз!

Құралдың сыртқы жұмыс қабаты зақымданса, құралды дереу желіден суырып алыңыз, себебі бұл электр тогы соғу қаупін туғызуы мүмкін.

**Құралдың
бөлшектеріне шолу**



1. Тұтқа бекіткіш
2. Аспапты ашық күйде ұстап тұратын тіреуіш
3. Аспаптың қалыбын бекітетін топсалар
4. Қыздырғыш элементтер (алмалы-салмалы тілікшелерлің астында)
5. Тілікшелерді бекіту тетіктері
6. Аспаптың іске қосылуын көрсететін индикатор
7. Дайындықты көрсететін индикатор
8. Сэндвичтер дайындауға арналған, күйіп кетуден сақтайтын қабаты бар алмалы-салмалы 2 тілікшеден тұратын жинақ.
9. Күйіп кетуден сақтайтын қабаты бар толқынды қыспа грильге арналған алмалы-салмалы 2 тілімшеден тұратын жинақ.
10. Омлет-құймақ дайындауға арналған, күйіп кетуден сақтайтын қабаты бар алмалы-салмалы 2 тілімшеден тұратын жинақ.

Алғашқы рет пайдаланар алдында

- Аспапты барлық қаптама материалдан босатыңыз.
- Электр сымды толығымен тарқатыңыз.
- Тұтқа бекітішті жоғары қарай тартып, аспапты ашыңыз.
- Тілімшелерді күйіп кетуден сақтайтын қабаттарын ылғалды матамен немесе жұмсақ ысқышпен тазартып, кейіннен әбден кептіре сүртіңіз.
- «Аспаптың тілімшелерін тазарту» бөлімінде суреттелгендей тілікшелерді аспапқа салыңыз.
- Жұмыс беттерін күйіп кетуден сақтайтын қабаттарына аздап өсімдік майын жағып, бірқалыпты жайыңыз. Жұмыс қабаттарындағы майдың артығын қағаз сүлделермен сүртіп алыңыз.
- Тұтқа бекіткіштерді «тырс» еткен дыбыс шыққанша басып, аспапты жабыңыз. Оны 5-10 минутқа желіге қосыңыз, содан кейін аспап пайдалануға дайын болады.

Аспапты пайдалану мүмкіндіктері

Бұл аспапты 2 қалыпта пайдалануға болады:

- 1) Жабық түрінде- тағамдар екі жағынан да қуырылады.
- 2) Ашық түрінде, бұл аспапты пайдаланудың тиімді көлемін ұлғайтуға мүмкіндік береді. Бұл жағдайда тағамның тек бір жағы дайындалып, сосын екінші жағына аударылады.

Аспаптың тілімшелерін алмастыру

- Тілімшелерді алмастырмас бұрын аспаптың желіден ажыратылғанына көзіңізді жеткізіңіз.

- Тұтқа бекіткішті (1) ашып, тірекшені суретте көрсетілгендей (1 сурет) көтеріңіз. Аспапты тігінен қойып, суретте көрсетілгендей (2 сурет) 180°-қа ашыңыз. Тілімшені бекіту тетігіне басып, тілімшені бүйір жағынан ұстап, оны аспаптан шығарыңыз. Дәл осылай екінші тілімшені де алыңыз.



1 Сурет



2 Сурет

- Тілімшені аспапқа бекіту үшін тілімшедегі кетікшелерді аспаптың осыған сәйкес ойықтарына енгізіңіз (Сурет 3) де, «тырс» еткенше басыңыз. Тілімшенің аспапқа тығыз бекігеніне көзіңізді жеткізіңіз. Дәл осылай екінші тілімшені де бекітіңіз.



3 Сурет

Алмалы-салмалы тілікшелерді сэндвичтер дайындауға пайдалану

- Аспапты құрғақ, тегіс және жұмыр көлденең алаңшаға қойыңыз.
- Сэндвичтерге арналған алмалы-салмалы тілімшелерді (8) «Аспап тілімшелерін алмастыру» бөлімінде суреттелгендей етіп орналастырыңыз.
- Аспаптың тілімшелерін өсімдік майымен майлаңыз. Аспапты көрсетілген кернейдегі (220-240В) электр жүйесіне қосыңыз. Аспап іске қосылғанда аспаптың қосылуын көрсететін индикатор (6) жанады.
- Сэндвичті дайындар алдында аспапты 5-8 минут бойы қыздырып алыңыз. Дайын екенін көрсететін индикатор (7) жанған бойда сэндвичті дайындауды бастауға болады.
- Бутербродқа (қабатнанға) қажет нанды аспаптың төменгі тілікшенің үстіне қойыңыз.
- Салындыны (ірмішік немесе ветчина-тұздалған етті) нанның үстіне қойып, оны екінші қабат нанмен жабыңыз. Күйіп кетпес үшін екінші нанға май жаққан дұрыс.
- Аспаптың қақпағын абайлап түсіріңіз, аздап басып, аспаптың тілікшелерін бекіткішті (1) жабыңыз. Егер аспаптың қақпағы күшпен жабылса, ол сэндвичтің тым қалың болғанын білдіреді. Мұндай жағдайда салындыны азайту немесе нанның қалыңдығын жұқарту қажет.
- Тамақ дайын болғанда (3-4 минут) аспапты ашып, сэндвичті абайлап ағаштан немесе бакелиттен жасалған күрекшенің көмегімен алыңыз. Күйіп кетуден сақтайтын қабатты зақымдамас үшін осы мақсатта металл бұйымдарын пайдаланбаңыз.
- Аспапты өшіру үшін айырды розеткадан суырыңыз.

Алмалы-салмалы тілікшелерді гриль (қақтап қуыру) үшін пайдалану

- Аспапты құрғақ, жұмыр және тегіс көлденең алаңшаға қойыңыз.
- Қаптасар грильге (9) қажет алмалы-салмалы тілімшелерді «Аспап тілімшелерін алмастыру» бөлімінде суреттелгендей етіп салыңыз.
- Аспаптың тілікшелерін (9) өсімдік майымен майлаңыз.
- Аспапты көрсетілген кернейдегі (220-240В) электр жүйесіне қосыңыз. Аспап іске қосылғанда аспаптың қосылуын көрсететін индикатор (6) жанады.
- Грильде тағам дайындар алдында аспапты 5-8 минут бойы қыздырып алыңыз. Дайын екенін көрсететін индикатор (7) жанған бойда тамақ дайындауды бастауға болады.
- Тілімшеге немесе тілікшелерге дайындағыңыз келген тағамдарды («Пайдалану» бөлімін қараңыз) салыңыз. Гриль тілімшелерінде Сіз ет, балық, тауық филесі, көк-өніс және т.б. қуыра аласыз. Басқа тағамдар дайындау туралы бұдан нақтырақ ақпаратты Сіз «Рецепттер» бөлімінен таба аласыз.
- Аспаптың қақпағын абайлап түсіріңіз де аспаптың тілімшелерін бекіткішті (1) жабыңыз.
- Тамақ дайын болғанда (5-10 минут) аспапты ашып, абайлап сэндвичті ағаштан немесе бакелиттен жасалған күрекшенің көмегімен алыңыз. Күйіп кетуден сақтайтын қабатты зақымдамас үшін осы мақсатта ешқашан металл бұйымдарын пайдаланбаңыз.
- Аспапты өшіру үшін айырды розеткадан суырыңыз.

Алмалы-салмалы тілікшелерді омлет-құймағын жасауға пайдалану

- Аспапты құрғақ, жұмыр және тегіс көлденең алаңшаға қойыңыз.

- Омлет-құймаққа арналған алмалы-салмалы тілімшелерді (10) «Аспап тілімшелерін алмастыру» бөлімінде суреттелгендей етіп орналастырыңыз.
- Аспаптың тілімшелерін (10) өсімдік майымен майлаңыз.
- Аспапты көрсетілген кернейдегі (220-240В) электр жүйесіне қосыңыз. Аспап іске қосылғанда аспаптың қосылуын көрсететін индикатор (6) жанады.
- Омлет-құймақты дайындар алдында аспапты 5-8 минут бойы қыздырып алыңыз. Дайын екенін көрсететін индикатор (7) жанған бойда тамақты дайындауды бастауға болады.
- Омлет-құймақты төменгі тілімшенің (10) үстіне құйыңыз. Басқа тағамдар дайындау туралы бұдан нақтырақ ақпаратты Сіз «Рецепттер» бөлімінен таба аласыз.
- Аспаптың қақпағын абайлай түсіріп, аспап тұтқасының бекіткішін (1) жабыңыз.
- Тамақ дайын болғанда (3-4 минут) аспапты ашып, омлет-құймақты ағаштан немесе бакелиттен жасалған күрекшенің көмегімен абайлап алыңыз. Күйіп кетуден сақтайтын қабатты зақымдамас үшін осы мақсатта ешқашан металл бұйымдарын пайдаланбаңыз.
- Аспапты өшіру үшін айырды розеткадан суырыңыз.

Назар аударыңыз!

Өткір және кескіш заттарды пайдаланбаңыз, олар алмалы-салмалы тілікшелердің күйіп кетуден сақтайтын қабаттарына зиян келтіреді.

Әр пайдаланыс алдында тілімшелерді қажетіне қарай майлап отырыңыз.

Назар аударыңыз!

Аспаптың қызатын бөліктеріне қолыңызды тигізіп алмаңыз, себебі олар қатты ысып кетеді.

Тазалау және күтімі

- Тазалар алдында аспапты электр желісінен суырып, суытып алыңыз.
- Аспаптың қандай болмасын бөлшегін тазалау алдында аспаптың салқындағанын және желіден сөндірілгенін тексеріңіз.
- Тілімшелерді «Аспап тілімшелерін алмастыру» бөлігінде суреттелгендей аспаптан суырыңыз.
- Тілімшелерді сабын ерітіндісімен ағынды суда жуыңыз.
- Қабаттарын жұмсақ, аздап дымқылданған шүберекпен тазалау қажет.
- Аспапты тазалау үшін ешқашан да тас бұдырлы жуу құралдарын пайдаланбаңыз, себебі ол тілімшелер мен қабаттарға зақым келтіруі мүмкін.
- Аспапты әбден кептіріп, сақтайтын орнына қойыңыз.

Сақтау

- Аспапты электр желісінен өшіріңіз.
- Электр сымды кеңінен дөңгелектеп ораңыз.
- Аспапты құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Орын үнемдеу үшін аспапты тікелей түрде сақтаған дұрыс.

Кепілдік міндеттемелері

Құралға қызмет көрсетудің кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 1 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімді растайтын құжат кассалық есеп-шот болып табылады. Тегін жөндеу немесе (жөндеу мүмкіндігі болмаған жағдайда) құралды ауыстыру кепілдік мерзім ішінде құрал сатылған жерде берілген кассалық есеп-шотты, кепілдік талонын және құралдың толық түпнұсқа қаптамасын көрсеткенде іске асырылады.

Қосалқы бөлшектердің ақаулары құралды толық ауыстыруға негіз бола алмайды. Сынып қалған немесе бұзылған қосалқы бөлшектердің орны тек қосымша ақыға толтырылады.

Тозатын және қажалатын бөлшектер, оларды тазалау, техникалық қызмет көрсету және ауыстыру кепілдік аясына енбейді және бөлек ақыға жасалады.

Бөтен адамдар құралды ашса/жөндесе кепілдік автоматты түрде күшін жояды.

Пайдалану ережелері сақталған жағдайда тауардың қызмет ету мерзімі 2 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімі өткеннен кейінгі жөндеу

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейінгі құралды жөндеуді қызмет көрсету орталықтарының немесе шеберханалардың мамандары ақылы түрде іске асырады.

Құрал CE директивалары бекіткен және МЕМСТ-Р белгілеген стандарттарға және қауіпсіздікке сәйкестігі туралы барлық қажетті сынақтардан өтті және заманауи техникалық стандарттарға сай болып келеді.

Фирма құралдың құрылымына техникалық өзгерістер енгізу құқығын өзіне сақтап қалады.

Сертификат сәйкестігі: TC RU C-CN.ME10.B.00978

Жарамдылығы: 12.02.2013- 12.02.2018 жылға дейін

Рецепттер:

Сэндвичтер

Алмалы-салмалы тілімшелерді (8) аспапқа орнатыңыз.

Қызанақ және беконнан (тұздалған ет) жасалған тіске басар

Құрамы:

Бекон- 2 жіңішке тілім

Қызанақ- 1, кесілген

Ақжелкен - 1 шай қасық (уақтап кесілген)

Нан – 4 тілім

Дайындау тәсілі:

Беконды табада дайын болғанша қуырып, түйірлеп кесіңіз. Кесілген беконды, қызанақты және ақжелкенді арасластырыңыз. Аспаптың тілімшесін майлап, қыздырыңыз. Тілімшеге бір тілім ақ нан салып, ішін сәл шұңқырлаңыз да оны салындымен толтырыңыз, екінші тілім нанмен көмкеріп, аспапты жабыңыз. Сэндвичті 2-3 минут бойы қуырыңыз.

Өрік рахаты

Құрамы:

Қаймақ - 2 қасық

Қақ өрік немесе шабдал – 0.5 стакан (уақтап туралған)

Құм шекер – 4 шай қасық

Дәм қабығы – 0.5 шай қасық

Ақ нан – 4 тілім

Балмұздақ немесе крем – 3 қасық

Дайындау тәсілі:

Қаймақ, қант, қақөрік пен дәмқабықты араластырыңыз. Тілім нанды (май жағын төмен қаратып) ростерге салыңыз. Нанның ортасына шұңқырша жасап, оны салындымен толтырыңыз. Екінші нанмен жауып, 2-3 минут бойы қуырыңыз. Оны балмұздақ немесе креммен беруге болады.

Гриль

Аспапқа грильге қажет алмалы-салмалы тілімшелерді орнатыңыз (9).

Еттен гриль жасау

Құрамы:

Қалыңдығы 1-1,5 см сиыр немесе шошқа етінің филесі

Маргарин немесе май – 20 гр.

Тұз бен бұрыш- дәміне қараай

Дайындау тәсілі:

Аспап тілімтерін майлап, қыздырыңыз. Аспапқа балғамен ұрып, жұмсартылған етті салып, қажетінше қуырыңыз. Сонымен қатар балық пен тауық филесін де қуыруға болады. Олар 5 - 10 минут, ал мал еті одан ұзағырақ қуырылады.

Көкөніс грилі

Құрамы:

Кәді – 1 тал

Тәтті бұрыш – 1 тал

Қызанақ – 1 тал

Тұз, бұрыш пен дәмдеуіштер- дәміне қарай

Дайындау тәсілі:

Көкөністерді қалыңдығын 1-1,5 см етіп, дөңгелектеп кесіңіз. Бұрышты тазалап, ұзынынан 4 бөлікке кесіңіз. Көкөністерді алдын-ала майланып, қыздырылған тілімшелерге салыңыз. Кәді мен бұрышты 15-20 минут, ал қызанақты 5-7 минут бойы қуырыңыз. Оларды ет, тауық немесе балыққа қосымша ретінде беріңіз.

Омлет - құймақ

Аспапқа омлет - құймаққа қажет алмалы-салмалы тілімшелерді орнатыңыз (10).

Үлпілдеген омлет - құймағы

Құрамы:

Жұмыртқа – 3 тал

Сүт – 45 мл.

Тұз, бұрыш пен дәмдеуіштер- дәміне қарай

Дайындау тәсілі:

Шикі тауық жұмыртқаларын ыдысқа құйып, араластырыңыз, қалауыңыз бойынша сүт, тұз, дәмдегіштерді қосыңыз. Оларды жақсылап аралыстырып, өсімдік майымен майланған, алдын-ала қызып тұрған аспаптың төменгі тілімшесіне құйыңыз да жайлап аспапты жабыңыз. 3-4 минуттан кейін омлет-құймақ дайын болады!

Сіз омлет-құймаққа сондай-ақ уақталып туралған өністерді, шұжықты, қайнатып пісірілген саңырауқұлақтарды, ірмішік пен т.б. тағамдарды қоса аласыз.

Дата производства:

Жасалған күні: