

sinbo.

SSM 2548 SANDWICH MAKER

INSTRUCTION MANUAL

EN

RU

СЕНДВИЧНИЦА
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

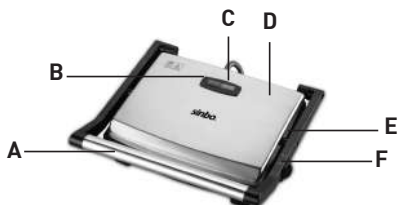


ENGLISH

SINBO SSM 2548 SANDWICH MAKER INSTRUCTION MANUAL

PARTS NAME

- A. Handle
- B. Power indicator (Red)
- C. Ready indicator (Green)
- D. Stainless Steel Cover
- E. Non-stick grill plate
- F. Securing latch



Instructions before operating

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 surface, 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 safety 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.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

To use as a Grill

1. Insert the plug into a 230/240V power outlet and switch ON. The Red power "On" light and the green "Ready" light will illuminate.
2. Allow the Grill & Sandwich press to preheat until the green "Ready" light goes out.
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 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 230/240V power outlet and turn the power on. The red power "On" light and the green "Ready" light will illuminate
2. Allow the Grill & Sandwich Press to preheat until the green "Ready" light goes out.
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.

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 overcook 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	2-3 minutes
	> fillet	
	> bacon	
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 thickness	> 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.

Features

- PRESS GRILL
- 4-SLICE
- NON-STICK COATED
- INDICATOR LIGHT
- AC220-240V, 50/60Hz, 2000W

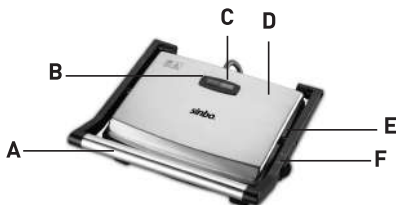


Русский

SINBO SSM 2548 СЕНДВИЧНИЦА ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

- A. Ручка
- B. Индикатор питание (Красный)
- C. Индикатор готовности (Зеленый)
- D. Крышка из нержавеющей стали
- E. Антипрагарная пластина
- F. Защелка



Инструкции перед началом работы

1. Изделие предназначено для использования только в бытовых условиях. Не используйте данное изделия не по назначению. Не используйте данное изделие вне помещения.
2. Не оставляйте изделие без присмотра во время использования. Необходимо следить за детьми или людьми с ограниченными возможностями с целью предотвращения игры с изделием или неправильного использования изделия.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, используйте ручку для поднятия верхней пластины.
4. Всегда используйте гриль на сухой ровной поверхности.
5. Не размещайте этот прибор на газовой или электрической горелке или вблизи них либо в месте, где возможно его соприкосновение с горячей печью.
6. При использовании этого прибора сверху и по бокам необходимо обеспечить надлежашую циркуляцию воздуха.
7. На поверхностях, где тепло может вызвать проблемы, рекомендуется использовать диэлектрический коврик.
8. Не допускайте свисания шнура над краем стола или стойки либо его касания горячих поверхностей или спутывания в узлы.
9. Не погружайте шнур, штепсель или сам прибор в воду или другие жидкости.
10. Всегда сначала выключайте питание в выводе для подключения к сети, а затем извлекайте вилку из розетки перед перемещением изделия, которое не используется, перед очисткой или хранением.
11. Не используйте агрессивные абразивные средства, каустические очистительные средства или чистящие средства для духовых шкафов.
12. Регулярно осматривайте шнур питания, штепсельную вилку и сам прибор на наличие повреждений. В случае нахождения каких-либо повреждений необходимо немедленно прекратить эксплуатацию и вернуть прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, замены или ремонта.
13. При эксплуатации электроприборов рекомендуется установка устройства защитного отключения (предохранительного выключателя) для обеспечения дополнительной защиты. Рекомендуется устанавливать предохранительный выключатель с номинальным остаточным рабочим током не более 30 мА в электроцепи прибора. Для получения профессиональной консультации обратитесь к электрику.
14. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с отсутствием опыта и знаний, при отсутствии надзора или инструкций по использованию устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.
15. Необходимо следить за детьми с целью предотвращения игры с устройством.

16. Устройство не предназначено для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Использования в качестве гриля

1. Вставьте вилку в розетку 230/240 В и включите ее. Загорится красный индикатор «Вкл.» И зеленый индикатор («Готово»).
2. Дайте прессу Grill & Sandwich предварительно разогреть, пока не погаснет зеленый индикатор «Ready» («Готово»).
3. Помещайте мясо или продукты, которые требуется приготовить, на нижнюю рабочую пластину. Для получения инструкций по времени приготовления см. рецепты приготовления на гриле.
4. Закройте верхнюю пластину над пищей. Для оставления отметок гриля на продуктах верхняя пластина должна быть полностью опущена.
5. Когда выбранные продукты будут поджарены, откройте крышку. Удалите продукты с помощью пластиковой лопатки.

Использование прибора в качестве сэндвичницы

1. Вставьте вилку в розетку 230/240 В и включите ее. Загорится красный индикатор «Вкл.» И зеленый индикатор («Готово»).
2. Дайте прессу Grill & Sandwich предварительно разогреть, пока не погаснет зеленый индикатор «Ready» («Готово»).
3. В это время подготовьте сэндвич и поместите его на нижнюю рабочую пластину. Следует всегда класть сэндвич ближе к задней части нижней рабочей пластины.
4. Закройте верхнюю рабочую пластину с подвижной петлей, которая разработана таким образом, чтобы равномерно зажимать сэндвич. Для приготовления сэндвичей верхняя пластина должна быть полностью опущена.
5. Приготовление тостов должно занимать приблизительно 4-5 минут. Точное время приготовления тостов зависит от предпочтений. Также оно зависит от вида хлеба и наполнителя.
6. После завершения готовки сэндвича поднимите крышку за ручку. Снимите сэндвич с помощью пластиковой лопатки. Никогда не используйте металлические щипцы или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие рабочих пластин.

Рекомендуемые куски

Говядина: Толстый край вырезки (Нью-Йорк), костец, стейк без костей (антрекот), филе.

Баранина: Стейки из бараньих ног, филе, корейка, котлеты и нарезанная в форме кубиков баранина.

Свинина: Стейк из тонкого края "Бабочка", ребрышки, стейки из окорока, филе, нарезанная в форме кубиков свинина.

1. Могут использоваться более жесткие куски (такие, как средняя часть говяжьей лопатки, топ-сайд стейк, передняя четвертина молодого барашка или порционные куски шеи. Для размягчения этих кусков их следует промариновать в течение нескольких часов или оставить мариноваться на ночь в вине или уксусе, чтобы разрушить соединительные ткани.
2. Не солите мясо перед готовкой. Соль выведет соки, придающие мясу жесткость.
3. При использовании рецептов по маринованию или предварительно замаринованного мяса, приобретенного в магазине, необходимо слить остаточный маринад и обернуть мясо кухонным полотенцем перед помещением его в сэндвичницу-гриль. Некоторые маринады содержат большое

количество сахара, который может подгорать на пластине гриля во время готовки.

4. Не допускайте избыточной готовки мяса, даже свинина лучше всего подается розовой и сочной.

5. Во время готовки не протыкайте мясо вилкой и не режьте его. В этом случае сок стечет, и стейк будет жестким и сухим. Вместо этого используйте щипцы.

6. В случае снятия кусков рыбы используйте плоскую термостойкую пластиковую лопатку для продуктов.

7. Пропаривание сосисок может устранить необходимость прокалывания сосисок перед готовкой.

Указания по приготовлению на гриле

Ингредиент и тип		Время приготовления
Говядина	>стейк без костей	3 минуты для слабой прожарки 5-6 минут для хорошей прожарки
	>малый стейк	1-2 минуты
	>котлеты для гамбургеров	6 минут
	>антрекот	4-6 минут
Свинина	>стейки из филейной части	2-3 минуты
	>филе	
	>бекон	
Баранина	>филейная часть	3 минут
	>котлеты	4 минуты
	>стейки из окорока	4 минуты
Курица	>куриные грудки	6 минут или до готовности
	>филе бедра	4-5 минут или до готовности
Сосиски	>тонкие	3-4 минуты
	>толстые	6-7 минут
Сэндвич или итальянский хлеб		3-5 минут или до образования золотистой корочки
Нарезанные кубиками овощи Толщина 1 см	>баклажан	3-5 минут
	>цуккини	
Морепродукты	>сладкий картофель	
	>филе рыбы	2-4 минуты
	>рыбные котлеты	3-5 минут
	>осьминог (очищенный)	3 минут
	>креветки	2 минуты
>гребешки	1 минута	

Уход и очистка

Перед очисткой выключите питание в выводе для подключения к сети, а затем извлеките вилку из розетки. Перед очисткой сэндвичница-гриль должна остыть. Прибор легче очищать, если он слегка теплый. Для предотвращения скопления остатков продуктов всегда производите чистку изделия после каждого использования. Для удаления остатков продуктов протирайте рабочие пластины мягкой тканью. Для удаления остатков продуктов выжмите над остатками продуктов тряпку, смоченную в теплой воде, смешанной с моющим средством, затем очистите их с помощью неабразивного пластикового скребка или поместите над грилем бумажное полотенце для замачивания остатков продуктов.

Чистка каплесборника

Снимайте и опорожняйте каплесборник после каждого использования и промывайте поддон в теплой мыльной воде. Не используйте скребки или агрессивные моющие средства, так как они могут повредить поверхность.

Тщательно прополощите и протрите чистой мягкой тканью, затем установите поддон обратно.

Характеристики

- ПРЕСС-ГРИЛЬ
- 4-Х СЛОЙНЫЙ
- АНТИПРАГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
- СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР
- 220-240 В переменного тока, 50/60 Гц, 2000 Вт

Транспортировка и хранение

Транспортировка устройств проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент устройства в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.

Хранение изделий осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

1. Устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого использования.
2. Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.
3. Срок гарантии 1 год
4. Срок службы устройства 3 года.

5. По окончании указанного срока рекомендуется утилизировать прибор в соответствии с правилами утилизации во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также окружающей среде.

6. Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

7. Технические характеристики представлены на корпусе устройства.

Благодарим вас за выбор техники SINBO

Комплектация:

- Гарантийный талон – 1 шт
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт
- Сендвичница -1шт.





Гарантийный талон

Наименование

Модель

Серийный номер (при наличии)

Дата продажи

Наименование, адрес и телефон

торгующей организации

Подпись продавца

Штамп магазина

ВНИМАНИЕ!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

Уважаемый покупатель!

Мы выражаем благодарность за Ваш выбор и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном Производитель подтверждает исправность изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервисном центре на территории России.

Условия гарантии:

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить на сайте **www.sinbo-russia.ru**

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

- нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
- использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличии повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею

(Подпись покупателя)

Изготовитель:

DEİMA ELEKTROMEKANİK URUNLER İNSAAT SPOR MALZEMELERİ MALAT SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETT
Jihangir M., Gyuverdjın D. №4, Avdjilar, Istanbul, Turkey
Деима Электромеханик Урунлер Инсаат Спор Малземелери Ималат Санаи Ве Тикарет Аноним Ширкети
Харамидере Мевкии, Чихангир Мах Гувечин Кад. 4 Авжилар, Стамбул, Турция

Импортер в РФ:

Общество с ограниченной ответственностью «Хаскел»
119192, Москва, Мичуринский проспект д. 11, корп. 4,
пом. III, ком. 4; ИНН 7719269331; ОКПО 14574070

Страна производитель: Китай
Гарантийный срок: 12 мес
Дата изготовления: 03-2018



