



## ПАСПОРТ

### Пресс-гриль



Модель: NPL-EC-1



NPL-EC-2

# **СОДЕРЖАНИЕ**

Примечания по использованию.....	3
Символы функций приготовления.....	3
Приготовление сандвичей.....	3
Инструкции по очистке.....	4
Случаи возникновения неполадок.....	4
Технические характеристики.....	5

## **Примечания по использованию**

1. *Предупреждение!* Гриль способен нагреваться до очень высоких температур. Чтобы избежать травм, необходимо соблюдать все правила техники безопасности.
2. Запрещается дотрагиваться до поверхности гриля, когда он включен или нагрет.
3. Не используйте кастрюли и сковородки на стеклянной поверхности. Поверхность гриля разработана для приготовления пищи, а не для приготовления пищи в наплитной посуде.
4. Запрещается использовать фольгу и пластик на поверхности гриля.
5. Контактный гриль разработан для приготовления пищи, не используйте его в других целях.
6. Перед первым использованием контактного гриля его необходимо прокалить. Для начала промойте керамическую поверхность с помощью мыла и воды, затем тщательно высушите ее.
7. На контактном гриле можно использовать только жароустойчивую посуду.
8. Чтобы избежать получения травмы необходимо использовать ручку для поднятия и опускания крышки контактного гриля.

## **Символы функций приготовления**

Сигнал температуры — включенный сигнал обозначает нагревание гриля.

Выключенный сигнал обозначает, что установленная температура была достигнута.

Во время процесса приготовления сигнал будет включаться и выключаться. При включенном сигнале поверхность гриля нагревается сильней. При выключенном сигнале поверхность нагрета до установленной температуры.

Контрольная лампочка источника питания — включенный сигнал обозначает питание гриля от сети.

Круговая шкала терморегулятора — для установки необходимой температуры гриля необходимо повернуть ручку круговой шкалы *против часовой стрелки*.

## **Приготовление сандвичей**

1. Передача запаха — пресс-гриль, в отличие от металлического, не является пористым, он не впитывает и не передает запахи.
2. Пресс-гриль разогревается за несколько минут. Чтобы предварительно разогреть гриль необходимо установить температуру приготовления и закрыть крышку. Загорится сигнал температуры, указывая на то, что включено питание гриля от сети. Гриль будет

разогрет и готов к приготовлению пищи через 2 или 3 минуты. Выключение сигнала температуры обозначает готовность гриля к использованию.

3. Для полного разогрева сандвичей обычно необходимо 2—5 минут. Время приготовления зависит от используемого вами хлеба и выбранных для сандвича ингредиентов. Большинство сандвичей панини готовятся на гриле при температуре между 250 °С и 280 °С.
4. Для обеспечения безупречного приготовления сандвичей вам необходимо только приложить небольшое давление при опускании крышки гриля. Чрезмерное давление не ускорит процесс приготовления, но может негативно отразиться на качестве продуктов.
5. Для сохранения гриля чистым между приготовлениями сандвичей необходимо просто протирать его поверхности чистым, смоченным маслом, бумажным полотенцем.
6. Быстрый предварительный разогрев — пресс-гриль очень быстро разогревается. Нет никакой необходимости оставлять контактный гриль включенным во время периода обслуживания.

### **Инструкции по очистке**

Пресс-гриль можно быстро очистить с помощью скребка. Остатки после приготовления сбрасываются в поддон под грилем через отверстие в передней части пресс-гриля. Регулярно очищайте поддон, чтобы избежать разлива.

Для удаления пятен, которые сложно очистить, необходимо использовать скребок или металлическую мочалку.

На сегодняшний день на рынке существуют неабразивные очистители, разработанные специально для керамических кухонных поверхностей. Мы предлагаем использовать выбранное вами неабразивное очистительное средство в конце каждого дня или периода обслуживания для содержания вашего контактного гриля в отличном состоянии.

Никогда не используйте распылитель с водой и не погружайте гриль в воду. Это может повредить электрические компоненты и стать причиной возникновения опасных для использования условий.

### **Случаи возникновения неполадок**

При необычных изменениях в работе пресс-гриля необходимо незамедлительно выключить его и отсоединить от сети. Перед повторным использованием гриля необходимо вызвать электрика для проведения необходимого ремонта. Не используйте контактный гриль при наличии трещин на стеклокерамической поверхности.

Пресс-гриль разработан так, что пользователь может легко располагать замороженные продукты непосредственно на поверхности гриля, не повреждая его.

После длительного использования гриля вращение верхней части гриля может быть слишком тугим или слишком свободным. Настройте механизм следующим образом:



1. Открутите винтики задней панели и снимите ее.
2. Используйте инструмент (отвертку) для настройки медного блока.
3. Проверьте механизм вращения. Он не должен быть свободным или тугим.
4. Добавьте немного машинного масла на винты медного блока.
5. Установите обратно заднюю крышку.

#### Технические характеристики

Модель	NPL-EC-1	NPL-EC-2
Мощность	1,60 кВт	3,20 кВт
Параметры электросети	220В / 50Гц	
Максимальная температура нагрева рабочей поверхности	320°C	
Размер гладкой рабочей поверхности из стеклокерамики	250x250 мм	
Габариты	340 x 480 x 170 мм	700 x 480 x 170 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь	