

# GrillMAXX

# MINISTER

С ДАТЧИКОМ ТЕМПЕРАТУРЫ



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## СПАСИБО ЗА ПОКУПКУ

MINISTER

|   |    |
|---|----|
| Меры предосторожности .....                           | 4  |
| Составные части продукта .....                        | 6  |
| Первое использование .....                            | 7  |
| Инструкции по разборке .....                          | 8  |
| Инструкции по разборке решетки                        |    |
| Инструкции по разборке внутренней кастрюли            |    |
| Функции панели управления .....                       | 9  |
| Управление .....                                      | 10 |
| Режимы приготовления .....                            | 11 |
| Использование датчика температуры .....               | 14 |
| Выбор режима .....                                    | 16 |
| ПЛИТА .....   | 16 |
| ГРИЛЬ/ЖАРОВНЯ .....                                   | 17 |
| ГРИЛЬ-ПРЕСС .....                                     | 18 |
| АЭРОФРИТЮРНИЦА .....                                  | 19 |
| Рецепты .....   | 21 |
| Жареный панини .....                                  | 21 |
| Нью-Йоркский стейк с жареной спаржей .....            | 22 |
| Смэш-бургеры .....                                    | 24 |
| Устранение неполадок   Часто задаваемые вопросы ..... | 26 |
| Инструкция по очистке .....                           | 27 |
| Таблица приготовления .....                           | 28 |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры безопасности, в том числе следующие:

1. Прочтите инструкцию.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или кнопки.
3. Чтобы защититься от поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или основной корпус прибора в воду или другую жидкость.
4. Необходим тщательный контроль, когда какой-либо прибор используется детьми или рядом с ними.
5. Отключайте от розетки, когда не используете и перед очисткой. Дайте остыть, прежде чем надевать или снимать части.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор неисправен или поврежден каким-либо образом. Отнесите прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки.
7. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Не использовать на открытом воздухе.
9. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или прилавка, или касаться горячих поверхностей.
10. Не ставьте на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
11. Необходимо проявлять особую осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, затем шнур к розетке. Чтобы отключить, поверните любой регулятор в положение "выключено", затем выньте вилку из розетки.
13. Не используйте прибор не по назначению.
14. Нельзя вставлять в устройство продукты большого размера или металлические предметы, так как это может привести к пожару или поражению электрическим током.
15. Может возникнуть пожар, если устройство накрыто или касается легковоспламеняющихся материалов, включая шторы, драпировки, стены и т.п., во время работы. Не храните какие-либо предметы на верхней части прибора во время работы.
16. Не очищайте металлическими мочалками. Кусочки могут отломиться от мочалки и коснуться электрических частей, что может привести к поражению электрическим током.

17. Следует проявлять особую осторожность при использовании контейнеров, изготовленных не из металла или стекла.
18. Не храните в устройстве какие-либо материалы, кроме рекомендованных производителем принадлежностей, когда оно не используется.
19. Не помещайте в чашу какие-либо из следующих материалов: (бумагу, картон, пластик и т.п.).
20. Не накрывайте поддон для крошек или любую часть духовки металлической фольгой. Это приведет к перегреву прибора.
21. Чтобы отключить, нажмите кнопку питания в любое время в процессе приготовления, функция нагрева устройства будет отключена.
22. Предусмотрен короткий шнур питания, чтобы снизить риск запутывания или спотыкания о более длинный шнур.
23. Короткий шнур питания используется для снижения риска захвата его детьми, запутывания или спотыкания о более длинный шнур.
24. Никогда не используйте с удлинителем.
25. Предназначено только для использования на столешнице.
26. ВНИМАНИЕ: Пролитая во время приготовления пицца/жидкость может вызвать серьезные ожоги. Держите прибор и шнур в недоступном для детей месте. Никогда не перекидывайте шнур через край столешницы, никогда не используйте розетку под столешницей.
27. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
28. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
29. ОСТОРОЖНО - Не используйте для жарки во фритюре.
30. Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельного дистанционного управления.

**ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

**СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ**

## Ознакомьтесь с руководством | Только для домашнего использования

1. Внимательно изучите инструкции по эксплуатации. Соблюдайте осторожность при контакте с горячими поверхностями. Используйте прихватки для предотвращения ожогов.
2. Только для использования внутри помещений.
3. Перед использованием GrillMAXX прочтите все инструкции.
4. При использовании электроприборов всегда соблюдайте особые меры предосторожности:

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

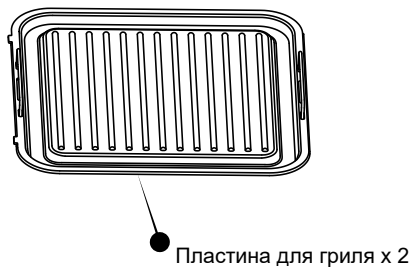
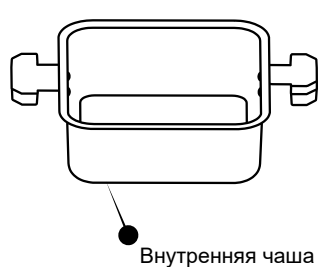
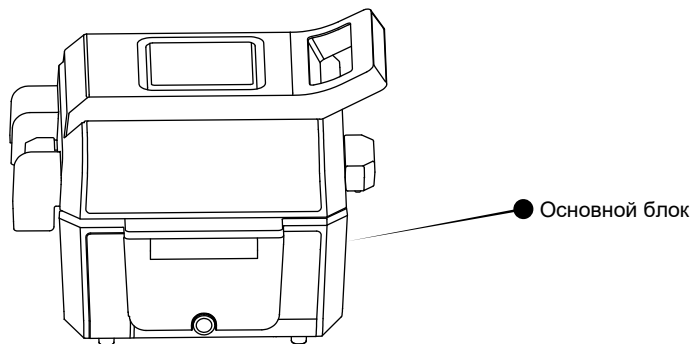
1. Прибор могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также недостатком опыта, если они получили инструктаж по безопасному использованию и понимают возможные риски.
2. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте. НЕ разрешайте детям пользоваться прибором. При использовании в присутствии детей требуется постоянный контроль.
3. Этот продукт предназначен ТОЛЬКО для домашнего использования. НЕ используйте его не по назначению. НЕ используйте в движущихся транспортных средствах или лодках. НЕ используйте на открытом воздухе. Неправильное использование может привести к травмам.
4. НЕ размещайте прибор близко к краю столешницы во время работы. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая.
5. ВСЕГДА убеждайтесь, что прибор полностью собран перед использованием.
6. Во время работы прибора оставляйте не менее 15 см свободного пространства со всех сторон для вентиляции.
7. НЕ используйте удлинители. Короткий шнур питания снижает риск того, что дети могут потянуть за шнур или запутаться в нем, а также уменьшает риск споткнуться о длинный шнур.
8. Дайте прибору остыть перед мытьем, разборкой, установкой или извлечением деталей и хранением.
9. Для защиты от поражения электрическим током НЕ погружайте шнур, разъемы или корпус прибора в воду или другие жидкости.
10. НЕ используйте прибор при повреждении шнура питания. Регулярно проверяйте прибор и кабель. При неисправности или повреждении немедленно прекратите использование и обратитесь в службу поддержки.
11. НЕ используйте розетки ниже уровня столешницы.
12. НЕ допускайте свисания шнура за края столов, столешниц и его контакта с горячими поверхностями.
13. Используйте ТОЛЬКО одобренные аксессуары, поставляемые с прибором. Использование нерекондованных аксессуаров может привести к возгоранию или повреждению.
14. Обязательно очищайте и высушивайте все аксессуары перед помещением в прибор.
15. НЕ перемещайте прибор во время работы.
16. НЕ закрывайте вентиляционные отверстия во время работы. Это может нарушить равномерность приготовления, вызвать перегрев или повреждение прибора.
17. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Поверхности прибора нагреваются

## ВАЖНО:

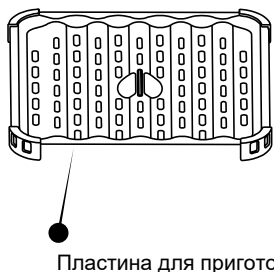
### Сохраните инструкцию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ размещайте GrillMAXX на варочной поверхности, плите или любой другой нагреваемой поверхности.

26. Детям запрещено проводить очистку и ремонт прибора.
27. НЕ размещайте прибор на или рядом с газовой/электрической плитой или в нагретой духовке.
28. Будьте предельно осторожны при перемещении прибора с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
29. НИКОГДА не наполняйте емкость маслом - это может привести к возгоранию.
30. При использовании стеклянной крышки для нагрева ее поверхность становится очень горячей - НЕ прикасайтесь.
31. Перед очисткой дождитесь полного остывания стеклянной крышки во избежание ее повреждения.
18. НЕ прикасайтесь к приборам во время или сразу после приготовления. Гриль-решетка и корзина сильно нагреваются. Будьте осторожны при контакте с прибором, чтобы избежать ожогов. Рекомендуется использовать длинные кухонные принадлежности и термостойкие подставки.
19. НЕ используйте для фритюра.
20. Температурный зонд не заменяет пищевой термометр.
21. ВСЕГДА используйте термометр для проверки температуры готовности пищи во избежание возможных заболеваний.
22. При возгорании жира или появлении черного дыма немедленно отключите прибор от сети. Дождитесь прекращения задымления перед извлечением любых кухонных принадлежностей.
23. Инструкции по регулярному обслуживанию прибора см. в разделе "Очистка и уход".
24. Выключайте прибор и отключайте от сети, когда он не используется, а также перед очисткой.
25. НЕ используйте металлические мочалки для чистки. Их частицы могут повредить электрические компоненты и создать риск поражения электрическим током.



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

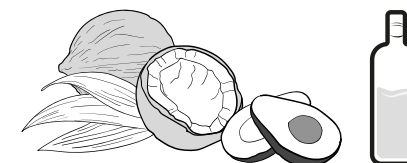


1. Удалите из устройства все упаковочные материалы, рекламные этикетки и ленту.
2. Извлеките из коробки все аксессуары и внимательно прочитайте это руководство. Пожалуйста, обратите особое внимание на порядок работы, предупреждения и основные меры предосторожности, чтобы предотвратить травмы или повреждение имущества.
3. Вымойте датчик температуры продуктов в теплой мыльной воде, затем тщательно промойте и вытрите насухо. Пластина для жарки на воздухе и кастрюля подходят для мытья в посудомоечной машине. **НИКОГДА** не мойте основной блок и датчик температуры в посудомоечной машине.

## ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ РЕКОМЕНДОВАННОЕ МАСЛО

### Рекомендуемые:

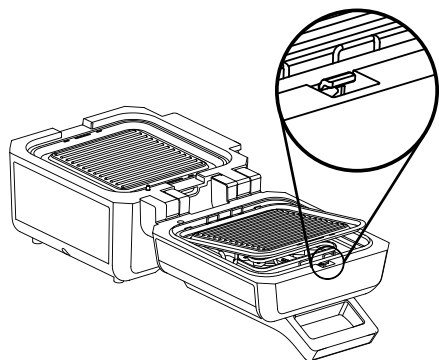
Рапсовое, рафинированное  
кокосовое, авокадо,  
растительное, виноградное



Инструкция по разборке пластины для гриля

**1. ДЕМОНТАЖ:** После того, как пластина гриля остынет, возьмитесь за ручку и поднимите ее вверх, чтобы освободить пружинную пластину от пряжки, затем поднимите другую сторону, чтобы освободить пружинную пластину из канавки. Обратите внимание, что пружинная пластина горячая после приготовления. НЕ прикасайтесь к ней голыми руками; НЕ проливайте лишний жир на нагревательный элемент и лопасти вентилятора.

**2. УСТАНОВКА:** Сначала защелкните пружинную пластину в канавках, затем аккуратно нажмите на ручку, пока защелка в крышке не зафиксирует пружинную пластину.



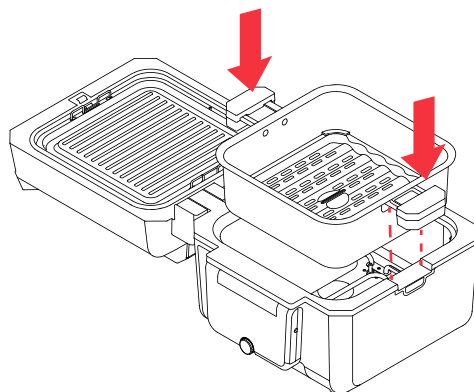
Инструкции по разборке внутренней чаши

**1. ДЕМОНТАЖ:** Держите ручки внутренней чаши обеими руками, слегка нажмите пальцами на кнопку под ручкой. Поднимите внутреннюю чашу вертикально.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** НЕ работайте одной рукой. После нажатия кнопки разблокировки под ручкой внутренней чаши, она поднимется. Если в чаше есть еда или горячее масло, оно может вылиться. Пожалуйста, всегда держите ручки внутренней чаши обеими руками.

**2. УСТАНОВКА:** Держите ручку внутренней чаши обеими руками, нажмите вертикально вниз, пока замки ручки не зафиксируются в канавках с обеих сторон опорного кольца. Убедитесь, что слышите звук «щелчка».

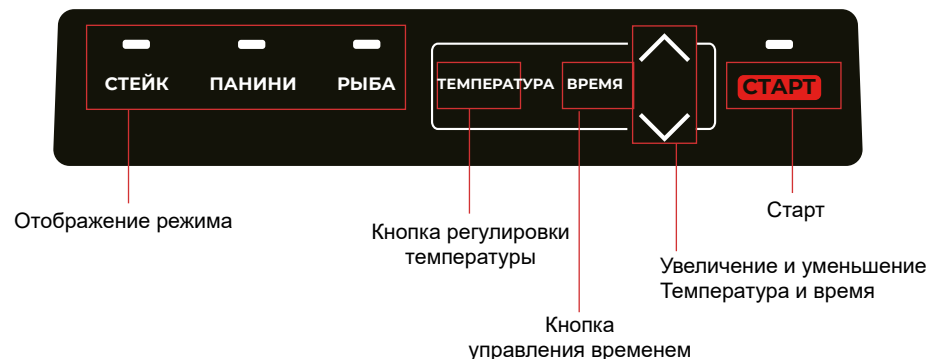
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Ручка должна быть выровнена с положением канавки опорного кольца. НЕ работайте одной рукой, если замок не закреплен во время установки. НЕ закрывайте верхнюю крышку, если ручка внутренней чаши не закреплена. Кроме ручек, пожалуйста, не прикасайтесь голыми руками к чаше.



## Главная панель

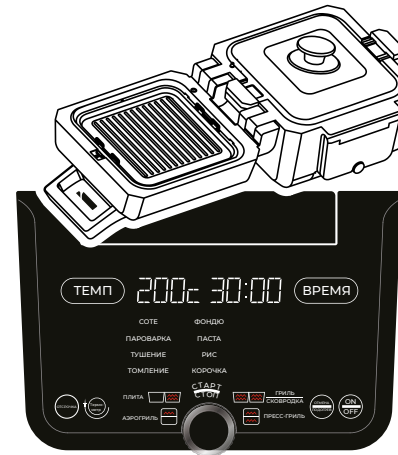


## Панель ручки

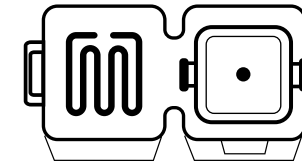




**1.** Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ, на дисплее появится надпись

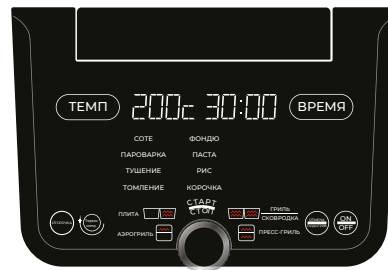
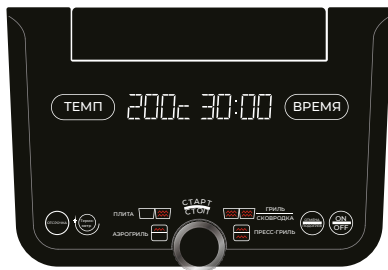


## ВЕРХНЯЯ ПЛИТА



Чаша 6 л  
со стеклянной крышкой

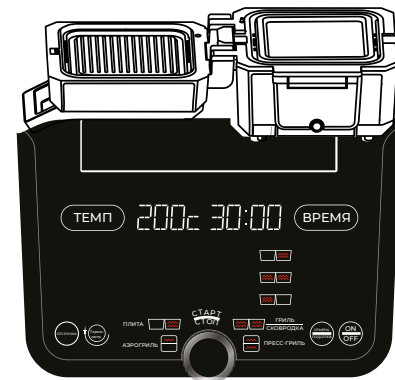
ТУШЕНИЕ/ГРИЛЬ; ПАР; ТОМЛЕНИЕ;  
МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ; СЫРНАЯ ПАСТА;  
РИС; ОБЖАРИВАНИЕ



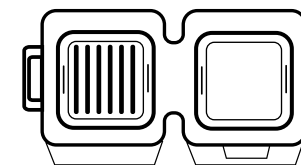
**2.** Поверните ручку, чтобы выбрать из 4 основных меню (плита; мангал/гриль; фритюрница воздух; гриль-пресс).  
Нажмите на регулятор для выбора



**3.** Поверните ручку, чтобы увидеть меню.  
Нажмите кнопку для выбора.  
На дисплее отображается предустановленное время и температура

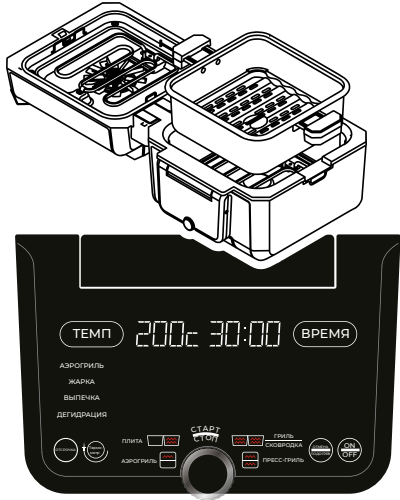


## ГРИЛЬ/ЖАРОВНЯ

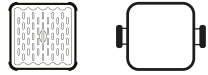
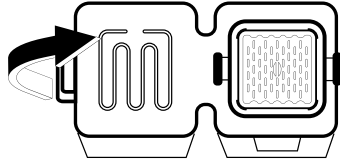


Пластина гриля      Пластина для жаровни

НАГРЕВ СЛЕВА; НАГРЕВ С ОБОИХ СТОРОН; НАГРЕВ СПРАВА



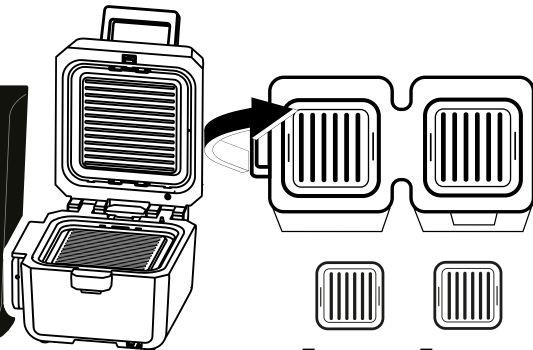
## АЭРОФРИТЮРНИЦА



Пластина для жарки во фритюре  
Чаша 6 л

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ; ЖАРКА; ВЫПЕЧКА; СУШКА

## ГРИЛЬ-ПРЕСС



Пластина гриля  
Пластина гриля

СТЕЙК; ПАНИНИ; ПТИЦА; РЫБА

**ПРИМЕЧАНИЕ** Чтобы отменить, нажмите CANCEL один раз, чтобы вернуться в главное меню. Длительное нажатие CANCEL переведет устройство в режим ожидания

# GrillMAXX

## Режим гриля/жаровни

Используйте пластины гриля/жаровни, ИЛИ ВЫ МОЖЕТЕ ИХ СМЕШАТЬ одна пластина гриля + чаша 6 л

**ВЫ МОЖЕТЕ**  
Готовить на гриле и варить одновременно.



Пластина гриля

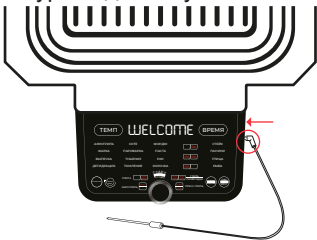
Пластина для жаровни

Чаша 6 л



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО ДАТЧИКА

1. Вставьте температурный зонд в гнездо. После подключения кнопка Термометр будет мигать, убедитесь, что шнур зонда без узлов.



2. Нажмите кнопку «Термометр». Используйте ручку, чтобы установить желаемую температуру приготовления. Нажмите на ручку, чтобы начать. На мониторе отобразится показание температурного зонда «Темп °C» и установленная температура «Цель °C».

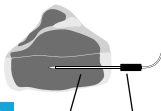
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы вернуться к предустановленной температуре, нажмите кнопку «Термометр» еще раз, чтобы выйти.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Нет необходимости устанавливать время приготовления, так как устройство автоматически отключает нагревательный элемент с индикацией, когда датчик обнаруживает, что продукт достиг заданной желаемой внутренней температуры.

3. Поместите соответствующий аксессуар в устройство для выбранной функции приготовления. Чтобы начать предварительный нагрев, нажмите «СТАРТ / СТОП». Когда предварительный нагрев завершен, вставьте датчик в середину самой толстой части самого большого куска мяса, близко к (но не касаясь) кости. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** вставлять датчик вертикально или под углом, так как это не обеспечивает точных показаний.



(Рисунок А)  
Правильное размещение датчика.



(Рисунок В)  
Правильное размещение датчика.  
(Внутренний вид)



(Рисунок С)

Неправильное размещение зонда.

4. Когда температура внутри вашей еды достигнет установленной вами температуры, устройство подаст звуковой сигнал 3 раза, и на дисплее отобразится «End».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Датчик температуры можно использовать во всех режимах. Крышка и колпачок могут закрывать шнур датчика для выбранного режима.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В любое время нажмите кнопку «Термометр» на 2 секунды, и на дисплее отобразится внутренняя температура продукта.



## Идеальная прожарка с датчиком температуры

Поскольку представление о том, какая должна быть внутренняя готовность, у всех разное, мы включили это визуальное руководство, чтобы вы могли регулировать время приготовления в соответствии со своими предпочтениями. Мы постарались представить широкий спектр вариантов, чтобы вы могли настроить степень готовности и каждый раз получать отличный результат.



Rare

Medium Rare

Medium

Medium Well

Well

## Имейте в виду, что мясо продолжает готовиться, даже после того, как вы сняли его с гриля.

Наш гриль учитывает этот факт, и, чтобы предотвратить пережаривание, подает звуковой сигнал ПЕРЕД тем, как ваше мясо достигнет желаемой степени готовности. Для достижения наилучших результатов мы советуем вам переложить мясо на тарелку, не вынимая термометр, и дать ему отдохнуть в течение 3-5 минут.

Пропуск этого шага может привести к более низкой степени готовности, поэтому не разрезайте мясо сразу.

## ВЕРХНЯЯ ПЛИТА

ТУШЕНИЕ/ЖАРКА; ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ; ТУШЕНИЕ; МЕДЛЕННАЯ ВАРКА; СЫР; ПАСТА; РИС; ОБЖАРИВАНИЕ

1. Поместите GRILLMAXX горизонтально на безопасный и ровный стол, откройте крышку, а затем поместите внутреннюю чашу на основной блок. [См. Рисунок 11]

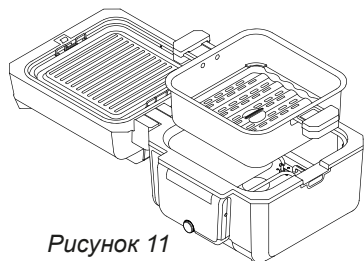


Рисунок 11

2. Стеклопанельную крышку можно закрывать во время процесса. [См. Рисунок 12]

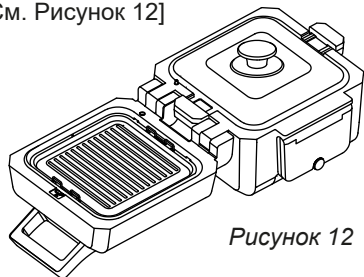


Рисунок 12

3. Включите GRILLMAXX, после чего прозвучит длинный звуковой сигнал. На дисплее отобразится "---- ----". [См. Рисунок 13]

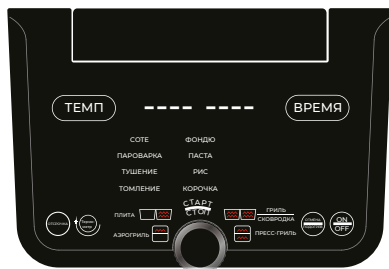


Рисунок 13

4. Поверните ручку для выбора РЕЖИМА.

5. После выбора желаемой функции нажмите ручку для запуска. Нагревательный элемент включится, и индикатор "нижнего нагрева" загорится; После завершения предварительного нагрева на дисплее отобразится «ADD FOOD» (ДОБАВЬТЕ ЕДУ), таймер начнет обратный отсчет, и зуммер прозвучит 5 раз подряд. Положите необходимые продукты и нажмите на ручку выбора режима.

6. Чтобы отрегулировать температуру и время во время рабочего процесса, нажмите кнопку "температура" или "время", дисплей начнет мигать, затем поверните ручку для регулировки в течение 3 секунд.

7. Во время процесса приготовления вы можете долго нажимать "Отмена", чтобы отменить текущую работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: На дисплее будет отображаться 'ОТКРЫТАЯ КРЫШКА' и 'ЗАКРЫТАЯ КРЫШКА' для разных меню. Следуйте индикации

## ГРИЛЬ/ЖАРОВНЯ

НАГРЕВ СЛЕВА; НАГРЕВ С ОБЕИХ СТОРОН; НАГРЕВ СПРАВА

1. Поместите GRILLMAXX горизонтально на безопасную и ровную поверхность, откройте крышку, затем поместите решетку для гриля на основной блок [См. Рисунок 1]

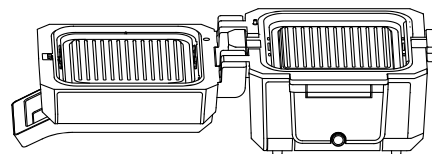
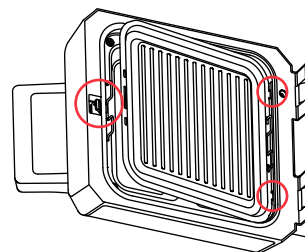


Рисунок 1

2. Установка верхней решетки крышки показана на следующем рисунке: [См. Рисунок 2] Сначала вставьте два выступа в гнезда верхней крышки, затем нажмите кнопку разблокировки, чтобы установить решетку для гриля на место.



3. Включите GRILLMAXX, после чего прозвучит длинный звуковой сигнал. На дисплее отобразится "---- ----". [См. Рисунок 3]

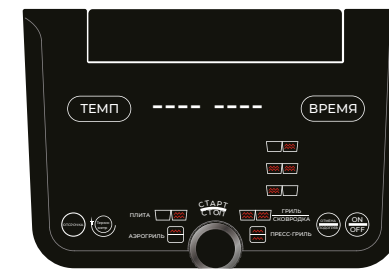


Рисунок 3

4. Поверните ручку для выбора РЕЖИМА.

5. После выбора желаемой функции нажмите ручку для запуска. Выбранный нагревательный элемент (левый, правый или оба) будет работать, и индикатор загорится; После предварительного нагрева на дисплее появится надпись «ADD FOOD» (ДОБАВЬТЕ ЕДУ), таймер начнет обратный отсчет, и зуммер прозвучит 5 раз подряд. Положите необходимые продукты и нажмите на ручку выбора режима.

6. Чтобы отрегулировать температуру и время в процессе работы, нажмите кнопку "Темп" или "Время", дисплей начнет мигать, затем поверните ручку для регулировки в течение 3 секунд.

7. Во время приготовления вы можете долго нажимать кнопку «Отмена», чтобы отменить текущую работу.

## ГРИЛЬ-ПРЕСС

СТЕЙК; ПАНИНИ; ПТИЦА; РЫБА

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Решетка для гриля как для верхней, так и для нижней части должна быть установлена в режиме «Пресс-гриль»

1. Поместите GRILLMAXX горизонтально на безопасную и ровную поверхность, а затем вставьте решетку для гриля в верхнюю и нижнюю части. После установки решетки для гриля, как показано на рисунке внизу, положите продукты на гриль и закройте крышку. [См. Рисунок 4]

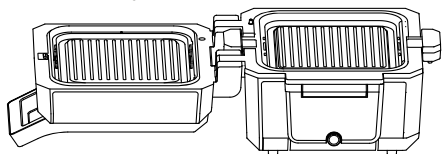


Рисунок 4

2. Включите GRILLMAXX, прозвучит длинный звуковой сигнал. На дисплее отобразится "---- ----". [См. Рисунок 5]



Рисунок 5

3. Поверните ручку для выбора РЕЖИМА ИЛИ Нажмите кнопку «СТАРТ» на ручке, затем загорятся индикаторы «РЫБА», «СТЕЙК», «ПАНИНИ», «СТАРТ», непосредственно нажмите одну из кнопок «РЫБА», «СТЕЙК», «ПАНИНИ» в соответствии с ингредиентами, которые нужно приготовить, индикатор выбранной функции будет мигать, снова нажмите кнопку «СТАРТ», чтобы начать. Индикатор выбранной функции и индикатор «СТАРТ» всегда горят. [См. Рисунок 6]



Рисунок 6

4. Чтобы изменить температуру и время приготовления, нажмите кнопку "ТЕМП"/"ВРЕМЯ" на ручке после выбора функции, затем светодиодный экран выбранной функции на панели управления начнет мигать, затем нажмите "</>" для регулировки, затем нажмите «СТАРТ»

5. Чтобы отменить с панели ручки, долго нажимайте кнопку «СТАРТ», чтобы отменить текущий режим

6. Все пластины нагреваются одновременно сверху и снизу. Перед закрытием верхней крышки убедитесь, что решетка для гриля сверху и снизу установлена на место.

## АЭРОФРИТЮРНИЦА

АЭРОФРИТЮР; ЖАРКА; ВЫПЕЧКА; ДЕГИДРАТАЦИЯ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Решетка для гриля не может быть установлена в режиме АЭРОФРИТЮРНИЦЫ

1. После очистки внутренней чаши и решетки для гриля вставьте их в GRILLMAXX и закрепите; положите приготовленные продукты на решетку для гриля. [См. Рисунок 7]

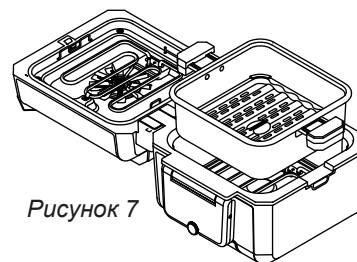


Рисунок 7

2. Внутренняя чаша должна быть закреплена на месте. Ручка должна быть защелкнута. [См. Рисунок 8]

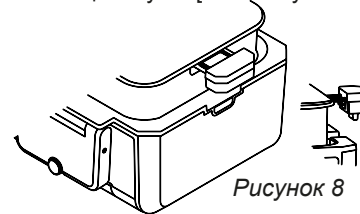


Рисунок 8

3. Поместите GRILLMAXX горизонтально на безопасный и прямой стол, а затем закройте верхнюю крышку GRILLMAXX. [См. Рисунок 9]

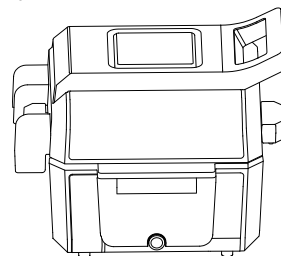


Рисунок 9

4. Включите GRILLMAXX, прозвучит длинный звуковой сигнал. На дисплее отобразится "---- ----". [См. Рисунок 10]

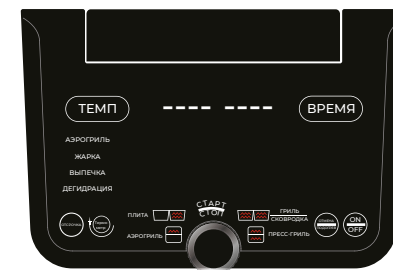


Рисунок 10

5. Поверните ручку для выбора РЕЖИМА.

6. После выбора желаемой функции нажмите клавишу «СТАРТ» на ручке или нажмите ручку для запуска. Верхний нагревательный элемент и вентилятор работают одновременно, и рабочий индикатор "upper heating" (верхний нагрев) всегда горит; Когда предварительный нагрев будет завершен, на дисплее появится надпись «ADD FOOD» (ДОБАВЬТЕ ЕДУ). Положите необходимые продукты и нажмите на ручку выбора режима.

7. Чтобы отрегулировать температуру и время в процессе работы, нажмите кнопку "ТЕМП" или "ВРЕМЯ", дисплей начнет мигать, затем поверните ручку для регулировки в течение 3 секунд.

8. Во время приготовления вы можете долго нажимать кнопку «Отмена», чтобы отменить текущий режим.

9. Не открывайте крышку до завершения обратного отсчета приготовления. Если на светодиодном дисплее отображается "Lid" (КРЫШКА), проверьте, закрыта ли крышка.



## Жареный Панини

ПОДГОТОВКА: 10 минут  
 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ: 10 минут  
 РЕШЕТКА ДЛЯ БАРБЕКЮ: 14 минут  
 ПОРЦИЙ: 4



### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 столовая ложка оливкового масла  
 экстра-лайт или по необходимости  
 2 ломтика итальянского хлеба  
 2 столовые ложки майонеза  
 2 ломтика сыра чеддер

3 ломтика ветчины из деликатесов или  
 больше по вкусу  
 1 ломтик твердого спелого помидора  
 1 тонкий ломтик лука  
 кулинарный спрей

## ЧТО МОЖЕТ GRILLMAXX?

### БЕЗГРАНИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ!

Инновационная система сменной кухонной посуды!



**Панини**



**Стейк**



**Бургеры**



**1.** Сбрызните оливковым маслом одну сторону каждого ломтика хлеба.

Намажьте 1 столовую ложку майонеза на другую сторону каждого ломтика.

Насыпьте сыр чеддер, ветчину, помидор и лук сверху.

Накройте другим ломтиком хлеба, стороной с майонезом вниз.



**2.** Выберите режим «Пресс-гриль» и поверните ручку, чтобы выбрать Панини (или выберите Панини непосредственно на панели ручки).

Поместите масло после нагрева, распределите его, а затем положите сэндвич на пластину гриля.

Закройте крышку и дайте ей прижать панини.



**3.** Готовьте, пока сыр не расплавится и не появятся следы от гриля, около 3 минут.

# Нью-Йоркский стейк стриплойн с жареной спаржей



ПОДГОТОВКА: 5 минут

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ: 10 минут

ГРИЛЬ: В зависимости от желаемой степени прожарки

ПОРЦИЙ: 4

## ИНГРЕДИЕНТЫ

4 сырых стейка Нью-Йорк (250-280гр каждый)

3 столовые ложки масла

Соль и молотый черный перец по вкусу

2 пучка тонкой спаржи



**1.** Вставьте термометр в устройство.

Установите решетку гриля, вставив ее в переднюю часть основания и зацепив.

Нажмите на заднюю часть, пока она не защелкнется, и закройте крышку.



**2.** Выберите функцию «Гриль» на панели, затем выберите Нагрев с двух сторон.

Нажмите «Старт», чтобы начать предварительный нагрев.



**3.** Пока устройство предварительно нагревается, начните подготовку мяса.

Смажьте каждый стейк примерно ½ столовой ложки масла, а затем приправьте их солью и перцем. Смешайте спаржу с остальным маслом и приправьте солью и перцем.

Вставьте термометр горизонтально в центр самой толстой части самого большого стейка. Нажмите «Термометр», чтобы установить температуру в соответствии с желаемой степенью прожарки.



**4.** Когда устройство закончит предварительный нагрев, оно подаст звуковой сигнал.

Поместите стейки на гриль.



**6.** Когда стейки почти готовы, устройство подаст звуковой сигнал, чтобы сообщить вам об этом.

Снимите стейки с гриля и дайте им отдохнуть в течение 5 минут, чтобы они закончили готовиться.

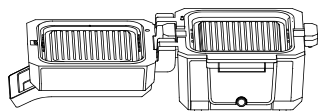


**5.** Пока стейки готовятся, поместите спаржу на другую сковороду. Готовьте 8 минут.



**7.** Когда спаржа будет готова, снимите ее с гриля и подавайте со стейком.

# Смэш-бургеры



ПОДГОТОВКА: 10 минут

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ: 10 минут

ГРИЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ: 14 минут

ПОРЦИЙ: 4

## ИНГРЕДИЕНТЫ

500гр говяжьего фарша 90/10, соль и молотый черный перец по вкусу,

Чесночный порошок

Луковый порошок, по желанию (необязательно),

4 ломтика американского сыра или сыра чеддер

4 булочки для гамбургеров

Топпинги (по желанию)

Помидор, нарезанный ломтиками

Красный лук, очищенный и тонко нарезанный

Айсберг салат

Кетчуп

Желтая горчица



**1.** Установите решетку гриля, вставив ее в переднюю часть основания и зацепив.

Нажмите на заднюю часть, пока она не защелкнется.

Поместите сковороду поверх решетки гриля так, чтобы она лежала ровно.

**2.** Выберите опцию «Гриль», установите температуру на 190°C и время приготовления на 14 минут.

Закройте крышку и нажмите на диск, чтобы начать процесс предварительного нагрева (предварительный нагрев займет около 10 минут).

**3.** Разделите говяжий фарш на 4 равные части и сформируйте из них тонкие, плоские котлеты.

**4.** Приправьте котлеты с обеих сторон солью, перцем, луковым порошком и чесночным порошком.



**5.** Когда устройство подаст звуковой сигнал, сигнализирующий об окончании процесса предварительного нагрева, откройте крышку и поместите котлеты на сковороду с помощью неметаллической лопатки. Плотно прижмите каждый бургер в течение 5 секунд. Оставьте котлеты готовиться с открытой крышкой устройства.

**7.** Если вы предпочитаете бургер хорошо прожаренным, оставьте котлеты готовиться еще на 2 или 3 минуты. Добавьте сыр на котлеты для бургера и прижмите его, чтобы он прилип.

Закройте крышку и готовьте, пока сыр не расплавится (около 2 минут).

**6.** Когда устройство подаст звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «FLIP» («Переверните»), переверните бургеры и готовьте еще 4 минуты.



**8.** Когда приготовление будет завершено, снимите бургеры с гриля. Добавьте булочки для бургеров на гриль и поджарьте их в течение 2 минут. После того, как булочки поджарены, соберите свой бургер с желаемыми начинками.

## Я использовал температурный зонд, но моя еда пережарена/ не дожарена

Чтобы получить наиболее точные показания, температурный зонд следует вставлять продольно в самую толстую часть ингредиента. Также важно дать пище отдохнуть в течение 3-5 минут, чтобы завершить процесс приготовления. Для получения дополнительной информации обратитесь к разделу "Использование зонда".

## Когда я предварительно нагреваю гриль, нет никакого шума, даже если отображаются индикаторы предварительного нагрева

Если отображаются индикаторы, это означает, что устройство предварительно нагревается. Гриль предварительно нагреет нижнюю пластину, и через несколько минут включится вентилятор.

## Я хочу отменить или пропустить предварительный нагрев

Для достижения наилучших результатов мы настоятельно рекомендуем предварительный нагрев, но вы можете пропустить его.

## Когда следует добавлять ингредиенты?

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем добавлять ингредиенты ПОСЛЕ предварительного нагрева устройства после надписи «ADD FOOD» («Добавьте продукты»).

## Устройство выделяет дым

При использовании функции гриля ВСЕГДА выбирайте рекомендуемую температуру. Вы можете найти рекомендуемые настройки в "Таблице приготовления" на странице 28.

## Я хочу приостановить работу устройства, чтобы проверить свою еду

Если вы откроете крышку во время функции приготовления (помимо гриля и гриля для барбекю), устройство автоматически приостановится.

## Может ли расплавиться ручка температурного зонда, если она коснется горячей решетки гриля?

НЕТ. Ручка зонда изготовлена из высокотемпературного силикона, который может выдерживать высокие температуры устройства.

|   |  |   |
|---|--|---|
| После включения питания машина не отвечает, и на панели управления нет дисплея. | Источник питания не подключен. Или есть проблема с источником питания. | Подключите источник питания; или обратитесь в службу поддержки клиентов                         |
| Звучит сигнал тревоги при включении устройства                                  | Проблема с внутренней цепью  | Обратитесь в службу поддержки клиентов  |
| На экране дисплея отображается E1   | Обрыв цепи нижнего датчика   | Обратитесь в службу поддержки   |
| На экране дисплея отображается E2   | Короткое замыкание ниж. датчика  | Обратитесь в службу поддержки   |
| На экране дисплея отображается E3   | Перегрев / Нагрев пустой кастрюли                                      | Охладите кастрюлю и перезапустите   |
| На экране дисплея отображается LID  | Неправильная крышка / крышка не закреплена                             | Закройте крышку<br>Нажмите и удерживайте, чтобы отменить или выключить и снова включить питание |
| На экране дисплея отображается LID REMOVE PLATE                                 | Установлена пластина гриля в режиме РЕЖИМ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ               | Снимите пластину гриля  |
| На экране дисплея отображается LID INSTALL PLATE                                | Пластина гриля не установлена ни сверху, ни снизу в режиме GRILL PRESS | Установите обе пластины гриля   |
| На экране дисплея отображается E5   | Обрыв цепи верхнего датчика  | Обратитесь в службу поддержки   |
| На экране дисплея отображается E6   | Короткое замыкание ниж. датчика  | Обратитесь в службу поддержки   |
| На экране дисплея отображается E7   | Перегрев верхней крышки  | Охладите кастрюлю и перезапустите   |

## ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

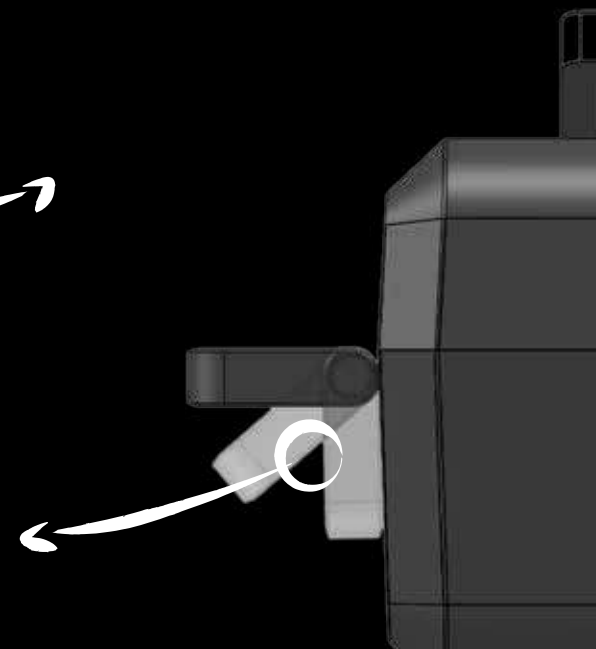
- После каждого использования прибор следует тщательно очищать. Дайте устройству остыть перед очисткой. Отключите прибор от сети перед тем, как протирать розетку. Держите крышку открытой после удаления пищи, чтобы прибор быстрее остыл.
- Помимо температурного щупа, кастрюлю, сковороду, пакет для жарки, защиту от брызг, щетку для чистки и любые другие прилагаемые аксессуары можно мыть в посудомоечной машине. НЕ помещайте термощуп в посудомоечную машину.
- Используйте пластиковую щетку для чистки при ручной мойке, чтобы помочь вымыть детали. Используйте противоположный конец щетки в качестве скребка, чтобы помочь удалить запекшиеся соусы или сыр. После ручной мойки высушите на воздухе или вытрите полотенцем.
- Если остатки пищи или жир прилипли к грилю, защите от брызг или любому другому съемному компоненту, поместите его в раковину или в кастрюлю и залейте теплой мыльной водой, дайте ему пропитаться в течение нескольких часов или на ночь. Используйте щетку для чистки после замачивания, чтобы очистить каждую часть.
- Со временем на передних выступах и раме защиты от брызг может скапливаться жир. Замачивание защиты от брызг на ночь может помочь ослабить масло, которое на нее попало. • Используйте щетку для чистки после замачивания, чтобы удалить жир с передних выступов и рамы из нержавеющей стали.
- Замочите стальной температурный щуп и силиконовую ручку в теплой мыльной воде для глубокой очистки температурного щупа. НЕ опускайте шнур в воду или другой материал.

ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ используйте жидкие чистящие средства на или рядом с гнездом щупа. Чтобы предотвратить повреждение гнезда, мы рекомендуем использовать сжатый воздух или ватную палочку.

ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ используйте коррозионные инструменты или чистящие устройства. НИКОГДА не погружайте основное устройство в воду или другой материал.

# MINISTER GrillMAXX

| №  | ПРОГРАММЫ           | ГРАДУСЫ | ВРЕМЯ   |
|----|---------------------|---------|---------|
| 1  | Рыба                | 190°    | 20 мин. |
| 2  | Птица               | 200°    | 15 мин. |
| 3  | Панини              | 210°    | 25 мин. |
| 4  | Стейк               | 230°    | 15 мин. |
| 5  | Аэрофритюр          | 230°    | 18 мин. |
| 6  | Жаркое              | 177°    | 45 мин. |
| 7  | Сушка               | 80°     | 5 часов |
| 8  | Выпечка             | 165°    | 35 мин. |
| 9  | Обжаривание         | 175°    | 35 мин. |
| 10 | Паста               | 100°    | 8 мин.  |
| 11 | Пар                 | 100°    | 30 мин. |
| 12 | Рис                 | 130°    | 45 мин. |
| 13 | Тушение             | 100°    | 45 мин. |
| 14 | Медл. приготовление | 90°     | 4 часа  |
| 15 | Обжаривание         | 210°    | 30 мин. |
| 16 | Сыр                 | 65°     | 15 мин. |





MINISTER