

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через устройство дистанционного управления.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусмотрено в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
- Прибор должен использоваться только с прилагаемым соединительным шнуром De'Longhi KS-122D.
- Прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими и психическими возможностями, либо людьми с недостаточными знаниями и опытом при условии внимательного наблюдения за ними и предварительного обучения методам безопасного использования прибора и ознакомления со опасностями, которые могут возникнуть. Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой. Операции по уходу и очистке не могут производиться детьми младше 8 лет и без постоянного наблюдения за ними.
- Храните прибор и шнур электропитания вне досягаемости детьми младше 8 лет.
- До того, как начинать операции по уходу, извлеките вилку из розетки электропитания и отсоедините разъем. Гнездо разъема в приборе должно быть тщательно высушено перед его использованием.
- Используйте прибор только на устойчивой поверхности, стойкой к теплу.
- Не устанавливайте прибор рядом с взрывоопасными или воспламеняющимися веществами.
- Охлаждайте плиту не менее 30 минут до выполнения операций по уходу.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: при эксплуатации этого прибора не используйте угля или других подобных горючих материалов.
- ВНИМАНИЕ: не переворачивайте противопригарную плиту, если она не остыла полностью.
- ВНИМАНИЕ: для уменьшения риска возникновения пожара готовьте только с установленным поддоном для сбора жира. Для того, чтобы отключить прибор, не тяните за шнур электропитания, а пользуйтесь выключателем.
- Не оставляйте бес присмотра включенный прибор, он может стать источником опасности.
- Температура поверхности прибора во время работы может быть высокой.
- Температура поверхности прибора во время работы может быть высокой.
- Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют правилам европейской инструкции 1935:2004.

ОПИСАНИЕ (стр. 3)

1. Противопригарная переворотная плита.
2. Поддон для сбора жира.
3. Предохранительное устройство
4. Основание.
5. Шнур электропитания с разъемом.

Прибор можно использовать двумя способами (переворотная плита).

- Сторона плиты с углублениями предназначена для жарки бифштексов, котлет и т.п.
- Сторона плиты с гладкой поверхностью используется для приготовления раков, яичницы, жареных овощей и т.п.

УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Первое использование

- Снимите весь упаковочный материал и рекламные наклейки с плиты и с поддона.
- Отсоедините разъем шнура питания, и промойте водой и мылом плиту для жарки и основание. Тщательно сполосните и высушите. Убедитесь, что гнездо разъема на плите абсолютно сухое.
- Покройте жарочные поверхности тонким слоем растительного масла или кухонным противопригарным спреем. Удалите излишки масла.

Подготовка прибора

- Установите основание на рабочую поверхность. Вставьте металлический поддон для сбора жира. Правильно разместите жарочную плиту на основании. Разъем плиты должен находиться с той же стороны, что и защитное устройство.
- Не пользуйтесь прибором, если он установлен не по инструкции, приведенной на стр. 3.

Включение прибора

- Полностью вставьте разъем в ответную часть на плите. Если плита неправильно установлена на основании, разъем невозможно вставить полностью.

- Вставьте вилку шнура электропитания в розетку.
- Установите регулятор температуры на максимальное значение. Загорится индикаторная лампочка. Прогрейте плиту в течение 4-6 минут. Периодическое включение и выключение индикатора во время нагрева – нормальное явление.
- Для правильной прожарки и для появления следов гриля на гамбургерах, бифштексах, хот догах, сосисках, рыбных стейках, куриных грудках и другом мясе установите регулятор температуры в положение 3. Для разогрева ранее приготовленных блюд, поддержания их горячими или для приготовления нежных продуктов, которые требуют более низких температур установите регулятор в положение 1 или 2.

Выключение прибора

- После завершения готовки установите регулятор температуры на значение ●.
- Извлеките шнур питания из розетки и, прежде, чем разбирать его или чистить, дайте ему остыть.
- Для того, чтобы переносить прибор, используйте специальные ручки.

Время готовки

- Для определения времени в зависимости от количества продуктов, используйте следующую таблицу. Указанное время готовки – ориентировочное. Время, необходимое для приготовления может изменяться в зависимости от температуры плиты, окружающего воздуха и самих продуктов. Продукты, подлежащие приготовлению должны обязательно иметь температуру помещения. Ни в коем случае не кладите на плиту замороженные продукты, они могут стать жесткими. Постоянно контролируйте продукты и при необходимости изменяйте время приготовления. Часто перемешивайте продукты для равномерного приготовления.

Продукты	Приблизительное время (минуты)	Проба готовности
Бифштекс	8 - 15	До требуемого уровня готовности
Грудинка	8 - 15	Требуемый уровень готовности
Свинья отбивная без костей	15 - 20	Мясо не должно быть розовым
Куски курицы	25 - 30	Проткните ножом, должна вытечь прозрачная жидкость
Гамбургер толщиной 1 см	8 - 10	Мясо не должно быть розовым
Сосиски / котлеты	12 - 15	Мясо не должно быть розовым
Хот дог	8 - 10	Хорошо зажарен
Рыба целиком	8 - 10	Непрозрачный вид, расслаивается вилкой
Рыбное филе	10, каждые 2,5 см толщины	Непрозрачный вид, расслаивается вилкой

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- До начала готовки нагрейте плиту для обеспечения наилучшего результата.
- Обычно, для готовки на плите рекомендуется использовать мягкие куски мяса. Жесткое мясо может стать мягче, если его замариновать на ночь.
- Для того, чтобы избежать царапин на жарочной поверхности при перевороте продуктов, пользуйтесь только пластиковой или деревянной лопаткой.
Рыба и мясо, по возможности, должны переворачиваться только один раз.
Нет необходимости постоянно переворачивать продукты — они становятся суше.
Ни в коем случае не режьте продукты на поверхности плиты.
- При приготовлении овощей, рыбы или нежирного мяса смазывайте поверхность плиты специальным пищевым спреем или тонким слоем растительного масла.
При приготовлении мяса с жиром или маринованного мяса не нужно обрабатывать поверхность плиты.
- Не превышайте времени, требуемого для приготовления мяса.
- Если продукты прилипают к плите, время от времени чистите ее поверхность при помощи впитывающей бумаги, смоченной маслом.

Примечание

- Легкий запах и небольшое количество дыма при первом включении — нормальное явление.
- После завершения готовки, когда прибор полностью остынет (требуется около 30 минут) очистите поверхность гладкой стороны плиты и поверхность с углублениями при помощи пластиковой лопатки. Если этот инструмент используется слишком долго на горячей поверхности, пластик может расплавиться.

УХОД И ОЧИСТКА

- По завершении готовки и до выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.
Ни в коем случае не передвигайте еще не остывший прибор.
- Выньте разъем с шнуром. При необходимости очистки прибора используйте влажную ткань. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПОГРУЖАЙТЕ РАЗЪЕМ С ШНУРОМ В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.
- Снимите плиту с основания и удалите жир, собравшийся в металлическом поддоне.

Противопригарную плиту можно мыть в посудомоечной машине. Поддон для сбора жира и пластиковое основание очищаются вручную.

- Для очистки поверхности плиты не пользуйтесь металлическими губками или агрессивными моющими средствами, так как они могут повредить противопригарную поверхность.
Не пользуйтесь коррозионными химикатами для чистки печей, так как они повреждают поверхность плиты.
- Для удаления прилипших продуктов пользуйтесь пластиковой лопаткой. После каждого использования промывайте ручки. Тщательно высушите мягкой тканью или впитывающей бумагой.
- Шнур электропитания нельзя погружать в воду и класть в посудомоечную машину. Для его очистки воспользуйтесь влажной тканью.
- Перед повторным использованием гнездо разъема прибора должен быть абсолютно сухим.

ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Компоненты прибора периодически обновляются.

Поэтому некоторые инструкции, спецификации или изображения, присутствующие в данном документе могут немного отличаться от вашего прибора.

Описания продукции, содержащиеся в данной инструкции имеют только иллюстративный характер и не касаются специфических ситуаций.

В соответствии с этим, не может возникнуть никаких прав, имеющих законные основания.