

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- До использования жаровни для того, чтобы не допустить ошибок и получить наилучшие результаты, внимательно изучите меры предосторожности.
- Этот прибор предназначен для приготовления пищи. Он не должен использоваться для других целей, и ни в коем случае не может быть ни модифицирован, ни вскрыт.
- Убедитесь, что шнур электропитания не контактирует с нагретыми частями прибора во время его работы.
- До использования прибора тщательно промойте 2 противопригарные пластины.
- Устанавливайте на место пластины только тогда, когда они будут полностью сухими.
- Не оставляйте прибор в пределах досягаемости детьми, а так же без надзора в работающем состоянии.
- Выньте вилку из розетки электропитания:
 - до того, как прибор убран для хранения или сняты пластины для жарки,
 - до выполнения любой операции по уходу и очистке,
 - сразу же после использования.
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.
- Не используйте прибор вне помещений. Шнур электропитания прибора не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения кабеля обращайтесь только в авторизованный производителем прибора сервисный центр.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без пластин для жарки.
- Ни в коем случае не используйте прибор без подноса для сбора жира L.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Не прикасайтесь к решетке режущими предметами, они могут повредить покрытие.
- Внимание: когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть очень высокой.

Данный прибор соответствует норме EN 55014 о подавлении радиопомех.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A Изолирующая ручка
B Индикаторная лампа
C Терморегулятор
D Дисплей
E Фиксирующие защелки
F Верхняя противопригарная

съемная пластина
G Крючки для снятия пластин
H Подставка
I Нижняя противопригарная
 съемная пластина
L Поднос для сбора жира

УСТАНОВКА

- До эксплуатации убедитесь, что прибор во время транспортировки не получил повреждений.
- Установите прибор на горизонтальной поверхности вне досягаемости детьми, так как его некоторые части во время использования нагреваются до высокой температуры.
- До того, как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что:
 - напряжение питания в вашей сети соответствует значению указанному на табличке с характеристиками, прикрепленной к дну прибора;
 - минимальный допустимый ток розетки электропитания – 10 А;
 - розетка по типу подходит к вилке, в противном случае замените ее;
 - розетка подключена к эффективному заземлению. Производитель не несет никакой ответственности в случае если эта норма не соблюдается.
- Чтобы удалить "запах нового прибора", когда он используется в первый раз, необходимо включить его в открытом виде в положении барбекю (см. стр. 3, поз. 3), по крайней мере в течение 5 минут без продуктов. Во время этой операции проветривайте комнату.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Прибор предназначен для использования в следующих трех положениях:

КОНТАКТНАЯ ЖАРКА

Идеальна для мяса, овощей, поленты, сэндвичей (поз. 1, стр. 3).

ЖАРКА В СУХАРЯХ

Идеальна для рыбы и пиццы (поз. 2, стр. 3). Для того, чтобы установить прибор в это положение, одной рукой поднимите верхнюю часть прибора и поверните к себе, а другой рукой удерживайте прибор неподвижно за ручку подноса для сбора жира.

ГРИЛЬ – БАРБЕКЮ

Это положение может использоваться для жарки любых продуктов, за исключением пиццы (поз. 3, стр. 3). Для того, чтобы установить прибор в это положение, полностью откройте жаровню.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Ставьте в розетку вилку и установите терморегулятор С в требуемое положение (MIN/MED/MAX), загорится индикаторная лампа В. Прогрейте прибор, не открывая пластин.
- Когда прибор достигнет требуемой температуры, индикаторная лампа погаснет.
- Положите на пластины продукты, предназначенные для жарки.
- Установите прибор в одно из трех рабочих положений 1, 2, 3.
- Для того, чтобы выключить прибор, поверните ручку термостата против часовой стрелки до упора.
- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.

Не прикасайтесь к решеткам режущими предметами, они могут повредить покрытие.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

- До размещения на пластине высушите замороженные или маринованные продукты.
- Мясо ароматизируйте до готовки, солите в момент подачи на стол.
- Если используется "контактное" положение, необходимо, для обеспечения более равномерной жарки, чтобы куски были одинаковой толщины.
- При готовке рыбы пластину I необходимо смазать маслом I.

- Ниже приведены некоторые примеры использования жаровни. Учтите, что время, приведенное в таблице имеют указательное значение. Оно может изменяться в зависимости от характеристик продуктов (первоначальной температуры, содержания воды) и персональных вкусов.

УХОД

- До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.
- Чистка, выполняемая после каждой готовки, предотвращает появление дыма и плохих запахов при последующей жарке.
- Обе пластины могут быть сняты после открытия защелок G и могут быть промыты как в горячей воде, так и в посудомоечной машине.
- Оставьте пластины в горячей воде на несколько минут, так чтобы размягчились остатки пищи, оставшиеся после готовки.
- Не пользуйтесь инструментами или абразивными моющими средствами, которые могут повредить или поцарапать специальное противопригарное покрытие.
- Установите на место промытые и хорошо высушенные пластины, тщательно закрепив их.
- Для того, чтобы слить или очистить поднос для сбора жира, достаньте его, потянув за специальную ручку. Для установки на место выполните операции в обратном порядке, нажав до упора.

ПРОДУКТЫ (кол-во)	ПОЗ. ТЕРМОРЕЖ. ЕГ.	ПОЗ. РЕШЕТОК	ВРЕМЯ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
Бифштексы (1)	max	1	6'-8'	Бифштексы по возможности должны быть одного размера.
Гамбургер (2)	max	1	3'-5'	Не открывайте пластины раньше, через 2-3 минуты, иначе продукты развалиться
Ростбиф (1)	med	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
С в и н о й бифштекс (1)	max	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
Ребрышки (3)	max	1	15'-18'	Через 10 минут переверните ребрышки
Печень (2)	med	1	2'-3'	Тщательно промойте печень
Шашлык (3)	max	1	8'-10'	Переверните через 4-5 минут
Курица (1 кг)	med	1	75'-80'	Разрежьте наполовину, ни в коем случае не переворачивайте
Сосиски (3)	max	1	3'-5'	Разрежьте пополам
Шпикачки (2)	max	1	4'-6'	Разрежьте пополам
Длинные шпикачки	max	1	7'-9'	При необходимости разрежьте пополам
Филе форели (1)	med	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Кусок лосося (1)	med	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Камбала (1)	med	2	18'-22'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Гребешки (15)	med	2	12'-15'	Не нужно ни смазывать маслом, ни переворачивать.
Баклажаны (6 долек)	med	1	6'-8'	Равномерно порежьте
Цуккини (7 долек)	med	1	6'-8'	Равномерно порежьте
1 сладкий перец (четвертинки)	med	1	6'-8'	Закройте пластину и нажмите до упора
Лук (кружки)	med	1	6'-8'	Равномерно порежьте
П о л е н т а (куски)	med	1	20'-25'	Нарежьте толщиной 1,5 см Не открывайте пластину раньше 15 минут
Булочки с наполнителем	med	1	3'-9'	Используйте мягкие булочки
Тосты	med	1	2'-3'	Кладите только половину куска нарезки на сторону
Пицца	med	2	40'-45'	Сняв нижнюю пластину, положите тесто для пиццы, затем установите пластину на место и наполните тесто по вкусу.