

- До использования гриля 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 снимите блок управления и тщательно промойте противопопригарную жарочную поверхность.
- Подключайте блок управления к грилю только после полного высыхания жарочной поверхности.
- Не оставляйте прибор в пределах досягаемости детьми, а так же без надзора в работающем состоянии.
- Выньте вилку из розетки электропитания
 - до извлечения блока управления
 - до того, как прибор будет убран
 - 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 авторизированный производителем прибора сервисный центр.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором рядом со стеной.
- Ни в коем случае не используйте прибор без ванночки для сбора жира **D**.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду, не сняв блок управления.
- Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Не прикасайтесь к жарочной поверхности режущими инструментами, 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** Противопригарная жарочная поверхность
- B** Изолированные ручки
- C** Отверстие для слива
- D** Съёмная ванночка для сбора жира
- E** Регулируемые задние ножки
- F** Съёмный блок управления
- G** Терморегулятор
- H** Индикаторная лампа

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:

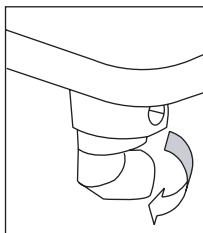
- напряжение питания в вашей сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками, прикрепленной к дну прибора;
- максимальный допустимый ток розетки электропитания не менее 10 А;
- розетка по типу подходит к вилке, в противном случае замените розетку;
- розетка подключена к эффективному заземлению. Производитель не несет никакой ответственности в случае если эта норма не соблюдается.
- убедитесь, что ножки **E** отрегулированы правильно (см. Поз. **A** и Поз. **B**).

Чтобы удалить "запах нового прибора", когда он используется в первый раз, необходимо включить его на пять минут без продуктов. Во время этой операции проветривайте комнату.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ (ножки в Поз. A)

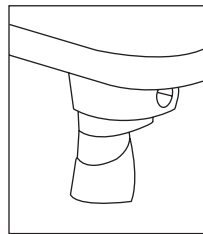
Идеальное положение для овощей и таких продуктов, как яйца, рыба, сыр, сосиски и т.д.



ПОЗ. A

НАКЛОННОЕ (ножки в Поз. B)

Это положение рекомендуется для всех продуктов, которые во время жарки выделяют жидкость/жир.



ПОЗ. B

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Убедитесь, что ванночка для сбора жира **D** установлена на место (см. рис. на стр. 3).
- Вставьте вилку в розетку, и установите терморегулятор **G** в требуемое положение в зависимости от количества приготавливаемой пищи (см. примерную таблицу).
- Отрегулируйте ножки **E** в зависимости от вида приготовления, которое необходимо выполнить.

До жарки прогрейте прибор пока не погаснет индикаторная лампа **H**.

- Положите на жарочную поверхность продукты, предназначенные для жарки.

- Для того, чтобы выключить прибор, поверните ручку терморегулятора **G** в положение “•”.
- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.
- Не прикасайтесь к жарочной поверхности режущими предметами, они могут повредить покрытие.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

УБЕДИТЕСЬ, что ванночка для сбора жира **D** правильно вставлена и не забывайте ее **ПЕРИОДИЧЕСКИ ОЧИЩАТЬ**.

- До размещения на жарочной поверхности высушите замороженные или маринованные продукты.
- Мясо ароматизируйте до готовки, солите в момент подачи на стол.
- Жарка очень жирных продуктов может вызвать небольшие брызги вокруг гриля.
- Следите за тем, чтобы отверстие для слива **C** было свободным.
- В таблице на стр. 55 приведены некоторые примеры использования гриля.

Учтите, что время, приведенное в таблице, имеет 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.
- Выньте блок управления **F**, потянув за него в сторону от гриля.
- Жарочную поверхность можно промывать как горячей водой, так и в посудомоечной машине.
- Оставьте жарочную поверхность 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.
- Правильно установите блок управления, чистую и сухую жарочную поверхность.
- Для того, чтобы очистить ванночку для сбора жира, извлеките, потянув за нее. Для установки на место выполните операции в обратном порядке, нажав до упора.

ТАБЛИЦА ПРИМЕРНОГО ВРЕМЕНИ ЖАРКИ

ПРОДУКТЫ	КОЛ.	ТЕМПОРЕГ	НОЖКИ	ВРЕМЯ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
отбивная котлета	4-6	MAX	B	10 - 13	для равномерного прожаривания переворачивайте каждые 2-3 минуты
гамбургер	6 - 8	MAX	B	9 - 11	на половине готовности переверните
ростбиф	3 - 4	MAX	B	5 - 7	время жарки "с кровью" На половине готовности переверните
ребрышки	12 - 15	MAX	B	30 - 35	готовьте полностью, и разрезать на 3/4 готовности. Часто переворачивайте.
печень	3 - 5	MAX	B	3 - 5	Тщательно промойте печень, переверните на половине готовности
шашлык	6 - 8	MAX	B	10 - 12	переворачивайте каждые 3 минуты на каждую из 4 сторон
цыпленок табака	1	MED	B	55 - 60	часто переворачивайте (примерно каждые 10 минут)
сосиски	5 - 6	MAX	A	4 - 6	Разрежьте пополам, на половине готовности переверните
грудинка	8 - 10	MAX	B	4 - 6	на половине готовности переверните
шпикачки	8 - 10	MAX	B	8 - 10	Рекомендуется разрезать пополам; если готовятся целиком, время на приготовление увеличивается.
длинные шпикачки	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Для стекания жира вилкой сделайте отверстия.
филе форели	3 - 4	MED	A	6 - 8	на половине готовности переверните
семга	3 - 4	MED	A	12 - 15	на половине готовности переверните
камбала	2 - 3	MED	A	10 - 12	на половине готовности переверните
кальмары	6 - 8	MED	A	12 - 15	на половине готовности переверните
баклажаны (дольки)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Порежьте на одинаковые дольки; переверните на половине готовности
дзуккини (дольки)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Порежьте на одинаковые дольки; переверните на половине готовности
сладкий перец (четвертинки)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	Порежьте на одинаковые дольки; переверните на половине готовности
лук (дольки)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	Порежьте на одинаковые дольки; переверните на половине готовности
полента (ломти)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	Порежьте на ломти толщиной 1,5 см, переверните на половине готовности
сыр (ломти)	8 - 10	MED	A	4 - 5	на половине готовности переверните
яичница глазунья	6 - 8	MED	A	3 - 4	разбейте яйца непосредственно на жарочную поверхность.