



## 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 модифицирован, ни вскрыт.
- Без должного надзора использование этого прибора не должно быть позволено детям и недееспособным людям.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Убедитесь, что провод электропитания не контактирует с нагретыми частями прибора во время его работы.
- Когда прибор работает, температура доступной поверхности может быть повышенной.
- До использования прибора тщательно промойте противопригарные пластины.
- Устанавливайте пластины на место только тогда, когда они полностью высохнут.
- Убедитесь, что защелка I удерживает пластины в правильном положении.
- Не оставляйте прибор в пределах досягаемости детьми, а также без надзора в работающем состоянии.
- Извлеките вилку из розетки электропитания:
- до того, как прибор будет убран для хранения или сняты пластины для жарки
- до выполнения операций по очистке или уходу
- сразу же после использования
- Используйте только те удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.
- Не используйте прибор вне помещений. Провод питания аппарата не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения кабеля обращайтесь только в уполномоченный производителем прибора сервисный центр.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод. Ни в коем случае не используйте прибор без пластин для жарки.- Внимание: при эксплуатации этого прибора не используйте угля или других подобных горючих материалов.- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Не прикасайтесь к пластинам режущими предметами, они могут повредить покрытие.
- Этот прибор соответствует нормативу EN 55014 о подавлении радиопомех.

## НИКАВГВАА

- 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;
- допустимый ток розетки электропитания – минимум 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.
- Для того, чтобы удалить "запах нового прибора", когда он включается в первый раз, дайте поработать ему в режиме жаровни (см. стр. 3, поз. 3) без продуктов не менее 5 минут. Во время этой операции проветривайте комнату.

## РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Ваш прибор может быть использован в следующих трех положениях:

### К О Н Т А К Т

Идеальное положение для приготовления мяса, зелени, бутербродов (поз. 1, стр. 3).

### Д Л Я Ж А Р К И В С У Х А Р Я Х

Идеальное положение для рыбы и пиццы (поз. 2, стр. 3). Для обеспечения этого положения, поднимите верхнюю часть прибора и поверните к себе.

### Г Р И Л Ь - Ж А Р О В Н Я

Это положение может использоваться для всех видов жарки, кроме пиццы (поз. 3, стр. 3). Для обеспечения этого положения откройте жаровню и опустите дистанционную распорку (C).

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Вставьте вилку и в моделях, в которых это предусмотрено, отрегулируйте термостат H на требуемую температуру; загорится индикаторная лампа L. Прогрейте прибор с закрытыми пластинами.
- Когда прибор достигнет требуемой температуры, индикаторная лампа погаснет.
- Положите на пластины продукты, предназначенные для жарки.
- Установите прибор в одно из положений - 1, 2, 3.
- Под слив дренажа жира поместите емкость стойкую к нагреву.
- Для выключения прибора поверните ручку термостата в положении между "slow" и "0"; против часовой стрелки до упора затем нажмите на нее и одновременно еще раз поверните против часовой стрелки до достижения положения "0".
- После завершения жарки выньте вилку и дайте прибору остыть.

**Не прикасайтесь к пластинам режущими предметами, они могут повредить покрытие.**

### С О В Е Т Ы Д Л Я П Р И Г О Т О В Л Е Н И Я П И Ц Ц Ы

- Замороженные или маринованные продукты до размещения на пластинах высушите.
- Ароматизируйте мясо до жарки, а солите в момент подачи к столу.
- Когда используется "контактное" положение, для обеспечения равномерной жарки рекомендуется, чтобы обжариваемые куски имели одинаковую толщину.
- Когда вы готовите рыбу, необходимо смазать маслом нижнюю пластину G.
- Ниже приведены некоторые примеры использования жаровни. Примите во внимание, что указанное время имеет указательный характер. Оно может изменяться в зависимости от характеристики продуктов (начальная температура, содержание воды) и персональных вкусов.

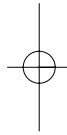
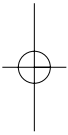
## У Х О Д

- До выполнения любой операции по очистке выньте вилку из розетки питания и дайте прибору остыть.
- Очистка после каждой жарки позволяет избежать нежелательных запахов и дыма при следующей жарке.
- Обе пластины могут быть сняты после открытия защелок I и могут быть промыты как в горячей воде, так и

посудомоечной машине.

- На несколько минут оставьте пластины погруженными в горячую воду, так чтобы размочить пищу, оставшуюся после последней готовки.
- Не используйте инструменты или абразивные вещества, которые могут повредить или поцарапать противопригарное покрытие. Устанавливайте пластины в чистом и совершенно сухом виде.

ПРОДУКТЫ (кол-во)	ПОЗ. ТЕРМОСТ	ПОЗ. РЕШЕТОК	ВРЕМЯ	ПРИМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
Бифштексы (1)	max	1	6'-8'	Бифштексы должны быть по возможности одинакового размера
Гамбургер (2)	max	1	3'-5'	Не открывайте пластин до 2-3 минут, иначе они развалятся
Ростбиф (1)	med	1	2'-3'	Время для жарки с кровью
Бифштекс из свинины (1)	max	1	2'-3'	Время для 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
Цыпленок (1kg)	med	1	75'-80'	Разрежьте напополам, 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 пластины маслом и переверните на половине готовности
Кусок семги (1)	med	2	16'-20'	Смажьте пластины маслом и переверните на половине готовности
Камбала (1)	med	2	18'-22'	Смажьте пластины маслом и переверните на половине готовности
Гребешки (15)	med	2	12'-15'	Не нужно ни смазывать, ни поворачивать
Баклажаны (6 долек)	med	1	6'-8'	Нарезать одного размера
Дзуккини (7 долек)	med	1	6'-8'	Нарезать одного размера
1 сладкий перец	med	1	6'-8'	Закрывать пластины и сжать до упора
Лук (кружками)	med	1	6'-8'	Нарезать одного размера
Полента (куски)	med	1	20'-25'	Нарезать толщиной 1,5 см Не открывать пластин ранее, чем через 15 мин
Булочки с наполнителем	med	1	3'-9'	Используйте свежие булочки
Тосты	med	1	2'-3'	Кладите только половину куска нарезки на сторону
Пицца	med	2	40'-45'	После того как снята нижняя пластина, положите тесто для пиццы и наполните ее по желанию, затем установите пластину на место.



5779101200/06.02

