

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.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженными психо-физическими возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, удостоверьтесь, что они не играют с прибором.
- 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 рабочем 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. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, что позволит избежать любого риска.
- 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.

Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют требованиям европейской директивы 1935/2004.

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;
- 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 (поз. 2) без продуктов не менее 5 минут. Во время этой операции проветривайте комнату.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Вставьте вилку в розетку электропитания и установите ручку термостата (H) на требуемое значение; при этом загорится индикаторная лампа (L). Прогрейте прибор, не открывая пластин.
- Когда прибор достигнет требуемой температуры, лампа «Ready» (I) загорится.
- Положите на пластины продукты, предназначенные для жарки.
- Поместите контейнер для сбора жира (N) под слив дренажа жира.
- Для выключения прибора поверните ручку термостата против часовой стрелки до упора и отключите прибор от

сети электропитания.

- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.
- Защелка для зацепления (B) позволяет закрыть прибор (поз. 1) для облегчения его транспортировки.
- Прибор оснащен поворотной верхней пластиной, которая может использоваться для приготовления продуктов любой толщины.

Для того, чтобы не повредить покрытие, не прикасайтесь к пластинам острыми предметами.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- До размещения на пластине высушите замороженные или маринованные продукты.
- Мясо ароматизируйте до готовки, солите в момент подачи на стол.
- При готовке рыбы нижнюю пластину (F) необходимо смазать маслом.

- 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

УХОД

- **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.
- 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

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 наполовину, 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
Дзукини (7 долек)	med	1	6'-8'	Нарезать одного размера
1 сладкий перец	med	1	6'-8'	Закрыть 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