

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **До эксплуатации прибора внимательно прочтите инструкции.**
- Прибор разработан для приготовления пищи. Он не должен использоваться для других целей, и не должен подвергаться модификации или каким-либо переделкам.
- До использования тщательно промойте все аксессуары.
- До использования прибора в первый раз удалите из него все упаковочные и бумажные материалы, такие как защитный картон, описания, пластиковые пакеты и т.д.
- **Когда прибор работает, его температура может быть очень высокой. При необходимости пользуйтесь защитными перчатками.**
- **Этот электроприбор работает при высокой температуре, которая может вызвать ожоги.**
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженным уровнем восприятия и психофизических возможностей 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, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.
- Не передвигайте работающий прибор; дайте ему остыть, затем слейте воду.
- Не используйте прибор, если:
 - Неисправен шнур электропитания
 - Произошло падение прибора или видны повреждения или неисправности.
 В таких случаях для того, чтобы избежать любых рисков, прибор должен быть отправлен в ближайший технический сервисный центр.
- Избегайте касания шнуром электропитания горячих частей барбекю, и не оставляйте его висячем положении. Не отключайте прибор, потянув за шнур электропитания.
- Если вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он исправен, имеет вилку с заземлением, а провода имеют сечение, как минимум равное сечению шнура питания, поставленного с прибором.
- Для того, чтобы избежать опасности поражения электрическим разрядом, ни в коем случае не погружайте шнур электропитания, вилку или весь прибор в воду или другую жидкость.
- Не устанавливайте прибор рядом с источниками тепла.
- Ни в коем случае не оставляйте воспламеняющихся продуктов вблизи прибора или под мебелью, на которой он находится.
- Не используйте прибор, как источник тепла.
- Ни в коем случае не помещайте под сопротивление бумагу, картон или пластик и ничего не кладите на него (инструменты, решетки, другие предметы).
- Учитывая различия в действующих нормах, если данный прибор используется в стране, отличной от страны, где он был приобретен, проверьте его в уполномоченном сервисном центре.
- Для обеспечения личной безопасности ни в коем случае не разбирайте прибор самостоятельно; обращайтесь только в уполномоченный сервисный центр.
- Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Любое другое не надлежащее использование в профессиональных целях и не соответствующее инструкциям по эксплуатации освобождает производителя от ответственности и гарантийных обязательств.
- Если прибор не используется и, в любом случае, до выполнения ухода, отключите его от электросети.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать любого риска.
- Не используйте уголь или другие подобные горючие материалы.
- Периодически промывайте уровень воды.
- Не прикасайтесь к жарочной поверхности режущими инструментами для того,



- чтобы не повредить покрытие.
- Ни в коем случае не используйте прибор вне помещений.
- Ни в коем случае не используйте прибор без подноса для сбора жира и без жарочной поверхности с тефлоновым покрытием.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям европейской директивы СЕЕ 1935/2004.

ХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ОПИСАНИЕ

- A. Поддон для сбора жира**
- B Жарочная поверхность с тефлоновым покрытием**
- C Сопротивление**
- D Выключатель ON/OFF**
- E Индикаторная лампа**
- F Точка терморегулятора**
- G Боковые направляющие**
- H Поднос для сбора жира**
- I Решетка**

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
 - 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- до включения прибора наполните поднос для сбора жира водой (вода должна ВСЕГДА должна находиться на уровне между MIN и MAX).
- Вставьте вилку в розетку электропитания и переведите переключатель D в положение ON, загорится индикатор электропитания E. Поверните ручку терморегулятора F в требуемое положение (MIN - MED или MAX).
- **до первого использования для того, чтобы устранить запах "нового" прибора и появление небольшого количества дыма, вызванного наличием защитной смазки, нанесенной до перевозки на сопротивления, включите прибор не менее чем на 15 минут вхолостую (с водой в подносе для сбора жира) с температурой, установленной на максимальное значение. Во время этой операции проветривайте комнату.**
- рекомендуется до начала готовки предварительно прогревать прибор примерно в течение 5-10 минут (только при жарке на гриле можно начать жарить в холодном приборе, немного удливив время готовки).
- когда необходимо перевернуть или просто проконтролировать жарку мяса, вынимайте поднос для сбора жира с осторожностью, чтобы вода не вылилась.
- для того, чтобы выключить прибор, переведите переключатель D в положение OFF; выньте вилку и до того, как слить воду дайте прибору полностью остыть.

Внимание: прибор не работает, если поднос для сбора жира вставлен неправильно в одну из двух направляющих. Внутри прибора находится переключатель, определяющий наличие подноса, так чтобы прибор не мог работать без него.

Прибор нельзя подключать к электросети через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.

РУЧКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА F

Прибор оснащен регулятором температуры, устанавливаемым в 3 положения: MIN - MED - MAX

положение MIN.: рекомендуется использовать для поддержания температуры готовых блюд.

положение MED.: рекомендуется для продуктов, которые требуют медленную и длительную готовку (напр. куры).

положение MAX.: рекомендуется для любой готовки как на гриле, так и на жарочной поверхности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ЛУЧШЕЙ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ

- прогрейте гриль в течение 5-10 минут.
- для того, чтобы мясо было мягче и вкуснее, до жарки замаринуйте его.
- мясо ароматизируйте до готовки, солите в момент подачи на стол.
- если рецепт не предусматривает другого, во время жарки переверните пищу, по крайней мере, один раз.
- с рыбы для жарки на гриле ни в коем случае нельзя удалять чешую.
- при жарке рыбы, для быстрого переворачивания используйте широкую и плоскую лопатку.
- до размещения на жарочной поверхности тщательно высушите замороженные или маринованные продукты.
- используйте только пластиковые кухонные принадлежности, металл может повредить противопригарное покрытие жарочной поверхности.

СПОСОБЫ ГОТОВКИ

ГОТОВКА НА ГРИЛЕ (БЕЗ ДЫМА)

Этот режим идеален для готовки мяса и рыбы на гриле – шашлыка, гамбургеров, отбивных котлет, кур, дорады, лаврака и т.д. Установите гриль, размером соответствующим величине продуктов, в нижнее или верхнее положение (в большем количестве случаев рекомендуется использовать верхние направляющие). В зависимости от приготавливаемых продуктов термостат должен находится в положении MED или MAX (см. таблицу жарки на следующей странице). Не забывайте наливать воду в поднос для сбора жира и поддерживать ее уровень между MIN и MAX. Продукты переворачиваются на половине готовности.

ГОТОВКА НА ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Этот режим идеален для готовки овощей, яиц, поленты, сыра, ломтей хлеба, бифштексов и т.д. Жарочная поверхность должна использоваться также для готовки мяса или рыбы (как при готовке на гриле) с той разницей, что в этом случае контакт с жарочной поверхностью вызывает появление дыма. Терморегулятор должен всегда в положении MAX. Даже в случае готовки на жарочной поверхности рекомендуется наливать воду в поднос для сбора жира для того, чтобы избежать перегрева прибора.

НПРИМЕЧАНИЕ: готовка на жарочной поверхности и гриле может производиться одновременно (терморегулятор должен быть установлен в положение MAX).

ОРИЕНТИРОВОЧНАЯ ТАБЛИЦА ЖАРКИ

ПРОДУКТЫ	ТИП ЖАРКИ	НАПРАВЛ ЯЮЩИЕ	ТЕРМ.	ВРЕМЯ
свинная отбивная	РЕШЕТКА	ВЕРХН.	MAX	15 мин.
гамбургер	РЕШЕТКА	ВЕРХН.	MAX	10 мин.
ростбиф	ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	- - -	MAX	4 мин.
ребрышки	РЕШЕТКА	ВЕРХН.	MAX	20 мин.
шашлык	РЕШЕТКА	ВЕРХН.	MAX	20 мин.
куры (половина)	РЕШЕТКА	НИЖН.	MED	60 мин.
шпикачки	РЕШЕТКА	ВЕРХН.	MAX	20 мин.
сосиски	ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	- - -	MAX	7 мин.
рыба кусками	РЕШЕТКА	ВЕРХН.	MAX	20 мин.
рыба целиком	РЕШЕТКА	ВЕРХН.	MAX	20 мин.
цуккини	ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	- - -	MAX	12 мин.
баклажаны	ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	- - -	MAX	14 мин.
полента	ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	- - -	MAX	16 мин.
жареный хлеб	ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	- - -	MAX	2 мин.
яйца	ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	- - -	MAX	3 мин.

Время и режимы имеют указательные значения.

ОЧИСТКА И УХОД

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть. Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду, не мойте его под струей воды.

Для очистки внешней поверхности используйте только влажную губку.

Для того, чтобы вынуть поднос из направляющих, потяните за него, следя за тем, чтобы не пролить воду, которая находится внутри.

Решетка, поднос для сбора жира и жарочная поверхность с тефлоновым покрытием моются, как обычная кухонная утварь вручную или в посудомоечной машине.

Не пользуйтесь металлическими мочалками, острыми или режущими предметами для очистки жарочной поверхности, они могут повредить тефлоновое покрытие. Для очистки стали используйте специальные моющие средства или абразивную губку.

При необходимости шнур электропитания может быть протерт влажной тканью.

Ни в коем случае не погружайте провод электропитания в воду или другие жидкости.