

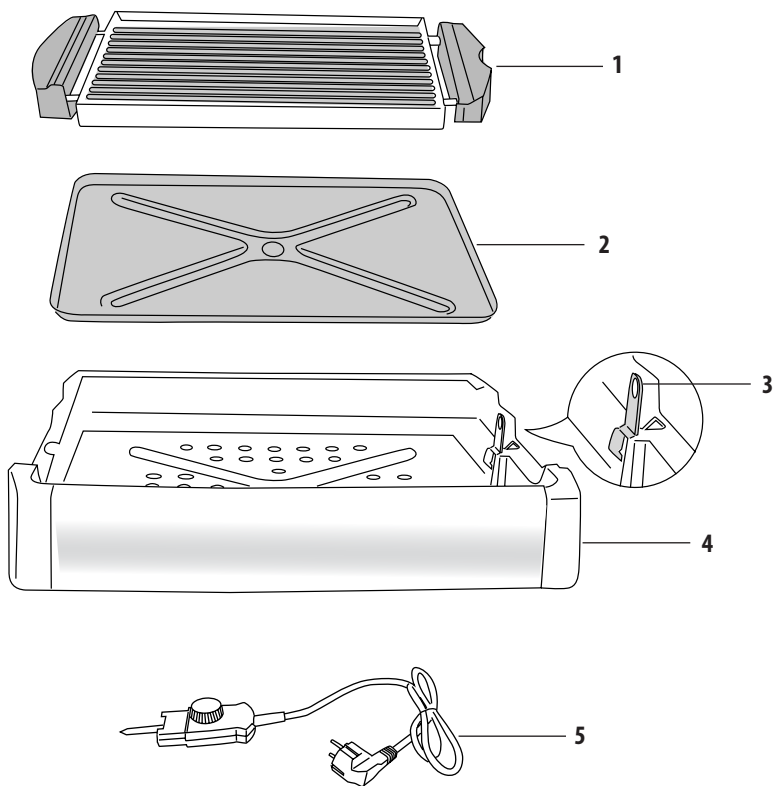
Register Now 
www.delonghi.com/register

BGR50 Series

ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ



De'Longhi



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його агентом з обслуговування або аналогічним кваліфікованим персоналом, з тим щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Прилад був розроблений і вироблений тільки для побутового використання. Він не призначений для використання в: кухнях для персоналу в магазинах, офісах і інших робочих місцях, фермерських будинках, готелях, мотелях або інших житлових приміщеннях для відпочинку, гостьових будинках.
- Слід використовувати виключно відповідний роз'єм De' Longhi KS-122D.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони знаходяться під наглядом, або, якщо вони отримали інструкції з безпечного використання пристрою і зрозуміли пов'язану з цим небезпеку. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися с приладом. Чищення і обслуговування користувачем, не повинно проводитися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом.
- Перед початком очищення, витягніть шнур з настіної розетки та від'єднайте роз'єм.
- Перед початком очищення, витягніть шнур з настіної розетки та від'єднайте роз'єм.
- Перед тим, як знову використовувати прилад, ретельно висушіть гніздо для роз'єму. Завжди використовуйте прилад на сухій, рівній, жаростійкій поверхні на висоті, щонайменше, 85 см, поза досяжністю дітей.
- Не залишайте легкозаймисті предмети поряд з приладом.
- Дайте грилю охолонути перед тим, як пересувати його (щонайменше 30 хвилин).
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: У цьому пристрої не слід використовувати деревне вугілля або подібне горюче паливо.
- УВАГА: Не перевертайте пластину гриля, поки вона повністю не охолоне.
- УВАГА: Щоб знизити ризик виникнення пожежі, готуйте лише із лотком, вставленим на місце. Щоб вимкнути прилад з розетки, не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він включений, оскільки він може бути джерелом небезпеки.
- Температура поверхонь в зоні досяжності, може бути високою, коли прилад працює.
- Матеріали та предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами, відповідають положенням Європейського регламенту 1935/2004.

ОПИС

1. Двостороння пластина гриля з антипригарним покриттям
2. Піддон для крапель жиру
3. Захисний замок
4. База
5. Роз'єм

Блок можна використовувати двома способами (двостороння пластина гриля).

- Пластина гриля з ребристою поверхнею підходить для звичайного підсмажування стейків, котлет та подібних страв для гриля.
- Пластина для смаження з гладкою поверхнею використовується для ракоподібних, яєць, нарізаних овочів та ін.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед першим використанням

- Зніміть усі пакувальні матеріали та будь-які рекламні наліпки з варильної пластини та лотка.
- Від'єднайте роз'єм та промийте варильну поверхню та базу водою з милом. Прополощіть та ретельно висушіть. Переконайтеся, що гніздо роз'єму зовсім сухе.
- Підготуйте варильну поверхню, злегка змастивши її рослинною олією або нанесіть антипригарний спрей. Витріть надлишок олії.

Підготовка блоку

- Поставте базу на стільницю. Поставте металевий лоток для крапель. Вставте варильну пластину в базу. Вивід / роз'єм пластини гриля повинен бути на тій же стороні, що і захисний замок.
- Не використовуйте пристрій, якщо він встановлений неправильно.

Вмикання приладу

- Вставте роз'єм повністю у вивід на варильній пластині. Ви не зможете повністю вставити роз'єм, якщо пластина не була належним чином пристосована до бази.
- Включіть шнур живлення в настінну розетку електромережі.
- Встановіть регулятор температури на максимальне значення. Загориться індикатор. Розігрійте протягом 4-6 хвилин. Під час розігріву індикатор буде вмикатися та вимикатися. Це нормально.
- Переконайтеся, що регулятор температури встановлений на позначці 3 для отримання найкращих

результатів обсмажування і та грильованих смужок, коли ви смажите гамбургери, стейки, хот-доги, сосиски, рибні стейки, курячі грудки та інше м'ясо.

Позначки 1 та 2 використовуються для розігріву попередньо приготованої їжі, щоб зберегти її тепло, та коли ви готуєте на грилі більш делікатні продукти при низькій температурі.

Вимкнення приладу

- По завершенню приготування встановіть регулятор температури на 0.
- Витягніть кабелі живлення з електромережі й дайте охолонути перед очищенням або видаленням будь-якої частини.
- Щоб перевернути блок, тримайтеся за ручки.

Час приготування

Використовуйте наступну таблицю в якості орієнтира щодо часу приготування. Рецепт приготування є приблизним. Час приготування буде варіюватися в залежності від температури гриля, навколишнього повітря, і самих продуктів. Продукти, які ви маєте готувати, завжди повинні бути кімнатної температури. Ніколи не кладіть заморожені продукти безпосередньо на варильну пластину, вони можуть стати жорсткими. Наглядайте за стравою та регулюйте час приготування в міру необхідності.

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

- Для досягнення найкращих результатів, розігрійте варильну пластину перед смаженням на грилі.
- Ніжні шматочки м'яса, як правило, більше підходять для гриля. Деяке жорстке м'ясо стане ніжним, якщо його промаринувати в нічний час.
- Для запобігання появи подрапин на варильній пластині під час перевертання страви, завжди використовуйте пластикову або дерев'яну лопаточку.
- Рибу і м'ясо слід перевертати лише один раз, якщо це можливо. Ніколи не ріжте продукти на поверхні пластини.
- При приготуванні овочів, риби або пісного м'яса, нанесіть на поверхню для приготування їжі антипригарний спрей або злегка змастіть рослинною олією. Якщо ви готуєте жирне м'ясо або мариновані продукти, немає необхідності обробляти гриль.
- Ніколи не готуйте м'ясо занадто довго.
- Якщо продукти, які ви готуєте, прилипають до варильної поверхні, протирайте варильну поверхню час від часу паперовим рушником, змоченим в олії.

Продукти	Прибл. час (хвилини)	Перевірка готовності
Стейк	від 8 до 15	-
Бекон	від 8 до 15	-
Свині відбивні, без кісток	від 15 до 20	До зникнення рожевого кольору
Шматочки курятини	від 25 до 30	Проколіть ножем; витікатиме прозорий сік
Гамбургери товщиною 1 см	від 8 до 10	М'ясо не повинно бути рожеве
Сосиски / котлети	від 12 до 15	М'ясо не повинно бути рожеве
Хот-дог	від 8 до 10	-
Тушка риби	від 8 до 10	Непрозора м'якоть, при проколюванні вилкою – розшаровується
Рибні філе	10 кожне товщиною 2,5 см	Непрозора м'якоть, при проколюванні вилкою – розшаровується

Примітка

- Коли ви вперше використовуєте гриль, він може виділяти легкий запах та дим.
- Це нормально для всіх приладів з антипригарними поверхнями. Пластикову лопатку можна використовувати для очищення ребристої та гладкої пластини після завершення приготування та повного охолодження приладу (щонайменше через 30 хвилин). Дуже тривале використання пластикової лопатки на гарячій поверхні призведе до того, що пластик розплавиться.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

- Коли завершили приготування страв, вийміть вилку з розетки і дайте грилю повністю охолонути перед чищенням. Ніколи не переносьте прилад, коли він гарячий.
- Витягніть роз'єм. Якщо необхідно очистити прилад, протріть його злегка вологою тканиною. НЕ ЗАНУРЮЙТЕ РОЗ'ЄМ У ВОДУ АБО В БУДЬ-ЯКУ ІНШУ РІДИНУ.
- Підніміть варильну пластину з бази та вилийте будь-які надлишки жирної рідини з металевого лотка для крапель. Варильну пластину можна мити в посудомийній машині. Лоток для крапель та пластикову підставку слід мити вручну.
- Не застосовувати на варильній поверхні сталеві або жорсткі мочалки, абразивні чистячі засоби, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття. Ніколи не використовуйте їдкі засоби для чищення духовок, оскільки це може пошкодити варильну поверхню.

- Для того, щоб видалити приготовані продукти, використовуйте пластикову лопатку. Не забудьте очистити ручки після кожного використання. Ретельно витріть м'якою тканиною або паперовим рушником.
- Блок кабелю живлення не можна занурювати в воду чи мити в посудомийній машині. Щоб очистити його, просто протріть вологою тканиною.
- Вивід пристрою слід ретельно висушити перш ніж знову використовувати його.

ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

Періодично відбувається оновлення апаратних компонентів. Тому деякі інструкції, специфікації і зображення в цьому документі можуть трохи відрізнятися від вашої конкретної ситуації. Всі деталі наведені в цьому посібнику лише з метою ілюстрації і не можуть застосовуватися до конкретної ситуації.

Жодне юридичне право або компенсації, не можуть бути отримані з опису, зробленого в цьому керівництві.