

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **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.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусматривается в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, служащих для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
- Этот прибор может использоваться детьми с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями при отсутствии у них опыта и знаний при условии, что за этими людьми ведется постоянный контроль, они знают о том, как безопасно пользоваться прибором и о рисках, связанных с прибором. Детям нельзя играть с прибором. Очистка и уход не должны производиться детьми младше 8 лет без надзора за ними. Храните прибор и кабель от него вдали от детей младше 8 лет.
- Убедитесь, что шнур электропитания не контактирует с нагретыми частями прибора во время его работы.
- Не вставляйте ничего в вентиляционные отверстия. Не загораживайте их.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора.
- Выньте вилку из розетки электропитания: до того, как убрать прибор для хранения или снять пластины для жарки, до выполнения любой операции по уходу и очистке, сразу же после использования.
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без пластин для жарки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть очень высокой. Обязательно используйте ручки или при необходимости защитные варежки. 
- Данный прибор соответствует директиве 2004/108/ЕС о электромагнитной совместимости.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с отдельным дистанционным управлением.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям европейской директивы 1935:2004.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A** Верхняя часть прибора
- B** Изолированная ручка
- C** Верхняя противопригарная съемная пластина
- D** Нижняя часть прибора
- E** Терморегулятор

- F** Фиксирующая защелка
- G** Индикаторная лампа
- H** Слив жира
- I** Нижняя противопригарная съемная пластина

УСТАНОВКА

- До эксплуатации убедитесь, что прибор во время транспортировки не получил повреждений.
- Используйте прибор только на устойчивой поверхности, стойкой к теплу.
- 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;
 - 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.
- Чтобы удалить "запах нового прибора", когда он используется в первый раз, необходимо включить его в открытом виде в положении барбекю (см. стр. 3, поз. 3), по крайней мере в течение 5 минут без продуктов. Во время этой операции проветривайте комнату.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Прибор предназначен для использования в следующих трех положениях:

КОНТАКТНАЯ ЖАРКА: Идеальна для мяса, овощей, поленты, сэндвичей (**поз. 1**, стр. 3).

ЖАРКА В СУХАРЯХ: Идеальна для рыбы и пиццы (**поз. 2**, стр. 3). Для того, чтобы прибор встал в это положение, **поднимите** его верхнюю часть и **поверните** к себе.

ГРИЛЬ – БАРБЕКЮ: Это положение может использоваться для жарки любых продуктов, за исключением пиццы (**поз. 3**, стр. 3). Для того, чтобы установить прибор в это положение, полностью откройте жаровню.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Вставьте вилку в розетку электропитания и в тех моделях, где это предусмотрено, установите терморегулятор **E** на требуемую температуру. Загорится индикаторная лампа **G**. Прогрейте прибор, не открывая пластину.
- Когда прибор достигнет требуемой температуры, индикаторная лампа погаснет.

- Положите на пластины продукты, предназначенные для жарки.
- Установите прибор в одно из трех рабочих положений 1, 2, 3.
- Под носик слива жира поставьте термостойкую посуду.
- Для того, чтобы выключить прибор, поверните ручку термостата против часовой стрелки до упора.
- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания, и дайте прибору остыть.

Не прикасайтесь к решеткам режущими предметами, они могут повредить покрытие.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- До размещения на пластине высушите замороженные или маринованные продукты.
- Мясо ароматизируйте до готовки, солите в момент подачи на стол.
- Если используется "контактное" положение, для обеспечения более равномерной жарки необходимо, чтобы куски были одинаковой толщины.
- При готовке рыбы пластину **I** необходимо смазать маслом.
- Ниже приведены некоторые примеры использования жаровни.

Учтите, что время, приведенное в таблице, имеет указательное значение. Оно может изменяться в зависимости от характеристик продуктов (первоначальной температуры, содержания воды) и персональных вкусов.

ОЧИСТКА

- До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.
- Очистка, выполняемая после каждой готовки, предотвращает появление дыма и плохих запахов при последующей жарке.
- Обе пластины могут быть сняты после открытия защелки **F** и могут быть промыты, как в горячей воде, так и в посудомоечной машине.
- Оставьте пластины 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. - Установите на место чистые и совершенно сухие пластины.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ПРОДУКТЫ (кол-во)	ПОЗ. ТЕРМОРЕГ.	ПОЗ. РЕ- ШЕТОК	ВРЕМЯ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
Бифштекс	MAX	1	6'-8'	Бифштексы по возможности должны быть одного размера
Гамбургер	MAX	1	3'-5'	Не открывайте пластины раньше, через 2-3 минуты, иначе продукты могут развалиться
Ростбиф	MAX	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
Свиной бифштекс	MAX	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
Ребрышки	MAX	1	15'-18'	Через 10 минут переверните ребрышки
Печень	MAX	1	2'-3'	Тщательно промойте печень
Мясо на шампуре	MAX	1	8'-10'	Переверните через 4-5 минут
Курица	MED	1	20'-30'	Разрежьте наполовину, ни в коем случае не переворачивайте
Сосиски	MAX	1	3'-5'	Разрежьте пополам
Шпикачки	MAX	1	4'-6'	Разрежьте пополам
Длинные шпикачки	MAX	1	7'-9'	При необходимости разрежьте пополам
Филе форели	MED	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Кусочки семги	MED	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Камбала	MED	2	18'-22'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Канестрелли	MED	2	12'-15'	Не нужно смазывать маслом и переворачивать
Кабачки	MAX	1	6'-8'	Равномерно порежьте
Цукини	MAX	1	6'-8'	Равномерно порежьте
1 сладкий перец (четвертинки)	MAX	1	6'-8'	Закройте пластину и нажмите до упора
Лук (кружки)	MAX	1	6'-8'	Равномерно порежьте
Полента (куски)	MAX	1	10'-15'	Нарежьте толщиной 1,5 см. Не открывайте пластину раньше 10 минут
Булочки с наполнителем	MED	1	2'-4'	Используйте мягкие булочки
Пицца	MED	1	2'-3'	Кладите только половину куска нарезки на сторону
Пицца	MED	2	30'-35'	После того, как снята верхняя пластина, положите пластину для пиццы, затем установите на место пластину и положите фарш по вкусу