

КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга живлення: 220... 240 В

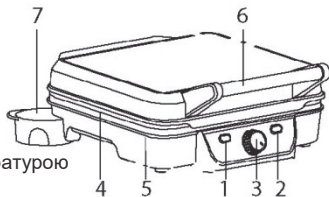
Номинальна частота живлення: 50/60 Гц

Номинальна потужність: 2000 Вт

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

- Перш ніж підключати прилад до розетки, переконайтеся в тому, що напруга, вказана на паспортній табличці пристрою, відповідає напрузі електромережі в розетці.
- Підключайте прилад лише до належним чином заземленої розетки.
- Прилад призначений для використання в межах приміщення. Не використовуйте його в комерційних цілях. Не використовуйте його в промисловому середовищі або надворі!
- Забороняється використовувати цей виріб не за призначенням.
- Не ставте прилад зверху чи поблизу електричної/газової плити або інших джерел тепла.
- Не ставте прилад на край або нестійку поверхню. Прилад потрібно завжди розміщувати на стійкій та рівній поверхні.
- Після підключення приладу до джерела живлення його поверхня для приготування, а також зовнішня поверхня починають нагріватися. Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Щоби закрити або відкрити верхню плиту, використовуйте термоізольовану ручку, а для зняття бутербродів — кухонну лопатку з дерева або термостійкого пластику.
- Під час використання приладу забезпечуйте достатню циркуляцію повітря навколо нього. Не кладіть на нагріту поверхню приладу жодні предмети.
- Завжди вимикайте та від'єднуйте прилад від розетки, якщо залишаєте його без нагляду, закінчили роботу з ним або збираєтесь виконати його очищення.
- Перш ніж перемістити, очистити або покласти прилад у шафу, зачекайте, доки він повністю охолоне.
- Очищуйте поверхні для смаження після кожного використання (див. розділ «Очищення та обслуговування»).
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не очищуйте прилад під проточною водою та не занурюйте його у воду або будь-яку іншу рідину.
- Переконайтеся в тому, що силовий кабель не контактує з водою, вологою або нагрітою поверхнею.
- Не тягніть за силовий кабель, коли від'єднуєте пристрій від розетки. Це може призвести до пошкодження кабелю або розетки. Від'єднуючи кабель від розетки, акуратно тягніть за вилку.
- Якщо силовий кабель пошкоджено, його потрібно замінити в центрі технічного обслуговування. Забороняється використовувати прилад, якщо він має пошкоджений силовий кабель або вилку.
- Щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом, не виконуйте самостійно ремонт або будь-які налаштування приладу. Для виконання цих операцій звертайтеся в центр технічного обслуговування. Несанкціоноване внесення змін до приладу впродовж гарантійного терміну може призвести до анулювання гарантії.



- (1) Індикатор живлення
- (2) Індикатор нагрівання
- (3) Ручка управління температурою
- (4) Верхня плита гриля
- (5) Нижня плита гриля
- (6) Ручка
- (7) Піддон для олії

КОРИСТУВАННЯ ГРИЛЕМ

- Витягніть гриль з упаковки. Протріть робочі плити вологою ганчіркою або губкою, після чого ретельно витріть їх паперовим рушником або сухою ганчіркою.
- Поставте гриль на стіл, потягніть уверх за ручку (6) — гриль відкривається десь на 120 градусів. Щоби відкрити гриль на 180 градусів, однією рукою потягніть за ручку (6) уверх, доки весь гриль не підніметься над столом або робочою поверхнею. Тоді ви побачите, що обидві робочі плити відкриті на 180 градусів. Іншою рукою тримайте нижню плиту відкритою на 180 градусів. Поставте гриль на стіл.
- У нижній частині гриля розмістіть піддон для олії.
- Вставте вилку гриля в розетку. Після цього ввімкнеться індикатор подавання електричного живлення (1). Поверніть ручку управління температурою у положення MIN («МІН») — увімкнеться зелений індикатор нагрівання. Після цього розпочнеться процес нагрівання. Якщо повернути ручку управління температурою в положення MAX («МАКС»), гриль нагріється до максимальної температури.

Примітка. Під час першого використання приладу може з'явитися легкий дим. Це пов'язано з першим нагріванням деяких його компонентів. Не хвилюйтеся через це.

- Дайте нагрівальним плитам досить сильно розігрітися. Щоби прискорити прогрівання, залиште верхню плиту гриля опущеною та поверніть ручку управління температурою в положення MAX («МАКС»). Після досягнення заданої температури індикатор нагрівання плити вимикається. Тепер гриль готовий до використання.
- Встановіть потрібну температуру — вона залежить від того, яку їжу ви плануєте готувати на грилі.
- Смаження із закритою верхньою робочою плитою. Покладіть на нижню плиту м'ясо, овочі, бутерброд або іншу їжу, яку ви хочете підсмажити або приготувати. За допомогою ручки закрийте верхню робочу плиту. Переконайтеся в тому, що їжа підсмажується. Примітка. Індикаторна лампочка нагрівання буде вмикатися та вимикатися. Це свідчить про досягнення встановленої температури.
- Смаження на відкритій плиті. Унікальна конструкція гриля дає змогу одночасно використовувати обидві робочі плити.
- Готову їжу знімайте з гриля за допомогою пластикової лопатки. Не користуйтеся для цього металевими щипцями, металевими лопатками, ножом або іншими гострими предметами. Вони можуть пошкодити антипригарне покриття плити.
- Після використання вимкніть гриль, повернувши ручку в управління температурою (3) в положення MIN («МІН»), та від'єднайте її силовий кабель від розетки. Перш ніж виконувати подальші дії, зачекайте, доки гриль охолоне.

АНТИПРИГАРНЕ ПОКРИТТЯ РОБОЧИХ ПЛИТ

Нагрівальні поверхні вашого гриля мають антипригарне покриття. Це покриття дає змогу готувати здорову їжу з використанням мінімального обсягу жиру або олії.

Не користуйтеся гострим металевим кухонним приладдям та не ріжте їжу прямо на плиті. Виробник не несе відповідальності за пошкодження покриття, спричинене використанням гострих предметів або металевого приладдя.

Будь-яка зміна забарвлення поверхні впливає лише на зовнішній вигляд, а не на функціональність приладу.

ПОРАДИ ЩОДО СМАЖЕННЯ М'ЯСА

- Для отримання найкращого результату ріжте м'ясо тонкими смужками.
- Не рекомендується використовувати гриль для смаження м'яса з великими кістками (наприклад, свинячих відбивних).
- Не соліть м'ясо перед смаженням. Через це воно стане жорстким і сухим.
- Перш ніж перейти до смаження маринованого м'яса, видаліть із нього зайвий маринад паперовим рушником. Деякі маринади мають високий вміст цукру, через що м'ясо може пристати до плити.
- Під час смаження не протикайте м'ясо вилкою або ножом, бо з нього витече сік. Через це м'ясо також стане жорстким і сухим.
- Не пересмажуйте та не засушуйте м'ясо.
- Курка має бути добре просмаженою.
- Посмаживши м'ясо, приправте його сіллю або іншими спеціями за смаком.
- Не протикайте попередньо приготовані хот-доги перед смаженням.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням відключіть пристрій від джерела живлення та зачекайте, доки він охолоне.
- Очищуйте антипригарну поверхню робочих плит після кожного використання. Це дасть змогу уникнути налипання згорілих часточок їжі. Для очищення приладу використовуйте вологу м'яку ганчірку. Якщо на робочих плитах залишилися згорілі часточки їжі, збризніть їх водою з м'яким мийним засобом. Після цього протріть поверхні чистою вологою ганчіркою.

Порада.

Нагрівальні плити легше за все очищувати в теплій воді.

- Протріть зовнішню поверхню приладу м'якою вологою ганчіркою та повністю її висушіть.
- Не мийте прилад під проточною водою та не занурюйте його у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не використовуйте абразивні засоби для очищення, бензин або розчинники.

ЗБЕРІГАННЯ

- Обмотайте силовий кабель навколо ніжок у нижній частині пристрою.
- Зберігайте прилад у чистому сухому місці, недоступному для дітей.

Порада. Зберігайте прилад у вертикальному положенні для більш економного використання простору на кухні.