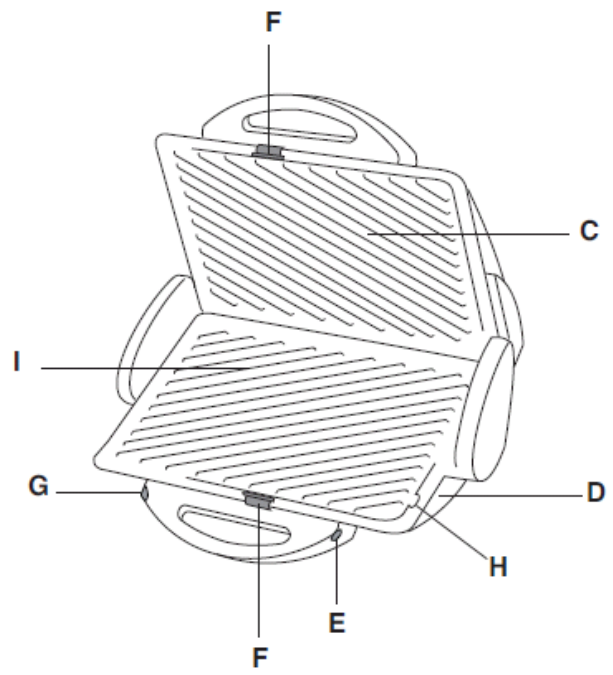
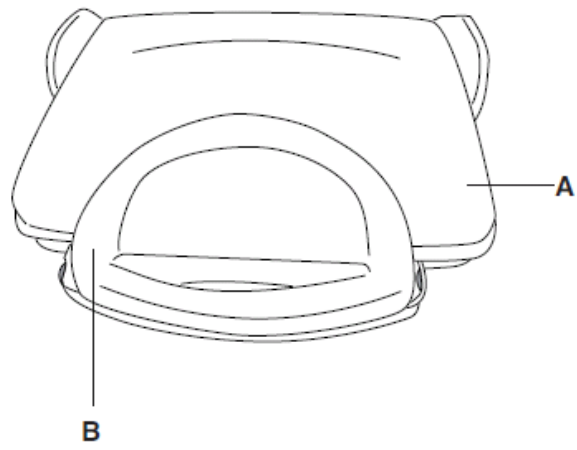


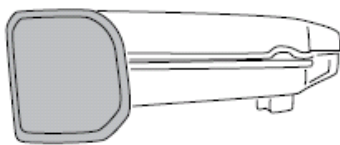
ГРИЛЬ CG196_CG298

Інструкції з експлуатації

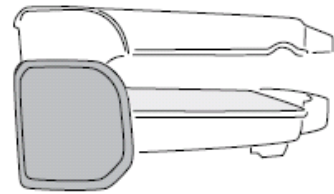




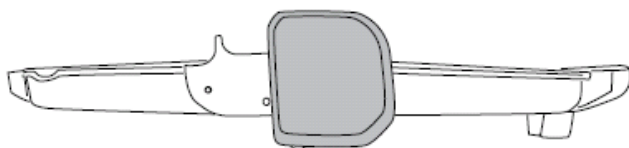
POS. 1



POS. 2



POS. 3



ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- **Перед використанням гриля для того, щоб не допустити помилок і отримати найкращі результати, уважно вивчіть запобіжні заходи.**

- Цей прилад призначено для приготування їжі. Він не повинен використовуватися для інших цілей, і ні в якому разі не може бути ні модифікований, ані розібраний.

- Цей прилад призначено тільки для використання в домашньому господарстві. Його використання не передбачається в приміщеннях, призначених для приготування їжі для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць, для агротуризму, готелів, мотелів та інших структур, службовців для прийому гостей, кімнат, що здаються в найм.

- Цей прилад може використовуватися дітьми з 8 років і людьми з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями за відсутності у них досвіду і знань за умови, що за цими людьми ведеться постійний контроль, вони знають як безпечно користуватися приладом і про ризику, пов'язані з приладом. Дітям не можна грати з приладом. Очищення і догляд не повинні проводитися дітьми молодше 8 років без нагляду за ними. Зберігайте прилад і кабель від нього далеко від дітей молодше 8 років.

- Переконайтеся, що шнур електроживлення НЕ контактує з нагрітими частинами приладу під час його роботи.

- Не вставляйте нічого в вентиляційні отвори. НЕ загороджуйте їх.

- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки електроживлення: до того, як прибрати прилад для зберігання або зняти пластини для смаження, до виконання будь-якої операції з догляду та очищення, відразу ж після використання.

- Використовуйте подовжувачі, які відповідають чинним нормам безпеки.

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.

- Якщо шнур живлення пошкоджено, він повинен бути замінений виробником або його сервісної технічною службою, що

дозволить уникнути будь-якого ризику.

- Ні в якому разі не виймайте вилку з розетки електроживлення, потягнувши за шнур.

- Ні в якому разі не користуйтеся приладом без пластин для смаження.

- Ні в якому разі не занурюйте корпус приладу в воду.

- Переносьте прилад в місце зберігання лише тоді, коли він повністю охолоне.

- Коли прилад працює, температура зовнішньої поверхні може бути дуже високою. Обов'язково використовуйте ручки або за необхідності захисні



рукавиці

- Цей пристрій відповідає директиві 2004/108/ЄС про електромагнітну сумісність.

- Прилад не можна включати через зовнішній таймер або через систему з окремим дистанційним управлінням.

- Матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами відповідають вимогам європейської директиви 1935: 2004.

ОПИС ПРИЛАДУ

A Верхня частина приладу

B Ізольована ручка

C Верхня протипригарна знімна пластина

D Нижня частина приладу

E Терморегулятор

F Фіксуюча засувка

G Індикаторна лампа

H Злив жиру

I Нижня протипригарна знімна пластина

ВСТАНОВЛЕННЯ

- До експлуатації переконайтеся, що прилад під час транспортування не отримав пошкоджень.

- Використовуйте прилад тільки на стійкій поверхні, стійкій до тепла.

- До того, як вставити вилку в розетку електроживлення, переконайтеся, що:

• напруга живлення вашої мережі відповідає значенню, вказаному на табличці з характеристиками, прикріпленої до дна приладу;

- мінімальний допустимий струм розетки електроживлення - 10 А;
- розетка по типу підходить до вилки, в іншому випадку замініть її;
- **розетка підключена до ефективного заземлення.**

Виробник не несе ніякої відповідальності у випадку, якщо ця норма не дотримується.

- Щоб видалити "запах нового приладу", коли він використовується в перший раз, необхідно включити його у відкритому вигляді в положенні барбекю, принаймні протягом 5 хвилин без продуктів. Під час цієї операції провітруйте кімнату.

РОБОЧЕ ПОЛОЖЕННЯ ПРИЛАДУ

Прилад призначений для використання в таких трьох положеннях:

КОНТАКТНЕ СМАЖЕННЯ: Ідеальне для м'яса, овочів, поленти, сендвічів (поз. 1).

СМАЖЕННЯ В СУХАРЯХ: Ідеальне для риби і піци (поз. 2, стор. 2). Для того, щоб прилад встав в це положення, підніміть його верхню частину й поверніть до себе.

ГРИЛЬ - БАРБЕКЮ: Це положення може використовуватися для смаження будь-яких продуктів, за винятком піци (поз. 3, стр. 2). Для того, щоб встановити прилад в це положення, повністю відкрийте жаровню.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Вставте вилку в розетку електроживлення і в тих моделях, де це передбачено, встановіть терморегулятор **E** на необхідну температуру. Загориться індикаторна лампа **G**.

Прогрійте прилад, не відкриваючи пластин.

- Коли прилад досягне необхідної температури, індикаторна лампа згасне.

- Покладіть на пластини продукти, призначені для смаження.

- Встановіть прилад в одне з трьох робочих положень 1, 2, 3.

- Під отвір зливу жиру поставте термостійкий посуд.

- Для того, щоб вимкнути прилад, поверніть ручку термостата проти годинникової стрілки до упору.

- Після завершення смаження витягніть вилку з розетки електроживлення, і дайте

приладу охолонути.

Не торкайтеся решіток ріжучими предметами, вони можуть пошкодити покриття.

ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

- До розміщення на пластині висушіть заморожені або мариновані продукти.

- М'ясо ароматизують до приготування, солить в момент подачі на стіл.

- Якщо використовується "контактне" положення, для забезпечення більш рівномірного смаження необхідно, щоб шматки були однакової товщини.

- При приготуванні риби пластину **I** необхідно змастити олією.

- Нижче наведено деякі приклади використання жаровні.

Врахуйте, що час, наведений в таблиці, має вказівне значення. Воно може змінюватися залежно від характеристик продуктів (початкової температури, вмісту води) і персональних смаків.

ОЧИЩЕННЯ

- До виконання будь-якого догляду витягніть вилку з розетки електроживлення і дайте приладу охолонути.

- Очищення, що виконується після кожного приготування їжі, запобігає появі диму і поганих запахів при подальшому смаженні.

- Обидві пластини можуть бути зняті після відкриття засувки **F** і можуть бути промиті, як у гарячій воді, так і в посудомийній машині.

- Залиште пластини в гарячій воді на кілька хвилин так, щоб розм'якшилися залишки їжі, що залишилися після готування.

- Не користуйтеся інструментами або абразивними миючими засобами, які можуть пошкодити або подряпати спеціальне противпригарне покриття.

- Встановіть на місце чисті і абсолютно сухі пластини.

Таблиця приготування страв

ПРОДУКТИ (кількість)	ПОЗИЦІЯ терморегулятора	ПОЗ. РЕШТОК	ЧАС	ЗАУВАЖЕННЯ І ПОРАДИ
Біфштекс	MAX	1	6'-8 '	Біфштекси по можливості повинні бути одного розміру
Гамбургер	MAX	1	3'-5 '	Не відкривайте пластини раніше, через 2-3 хвилини, інакше продукти можуть розвалитися
Ростбіф	MAX	1	2'-3 '	Час смаження "з кров'ю"
Біфштекс зі свинини	MAX	1	2'-3 '	Час смаження "з кров'ю"
Реберця	MAX	1	15'-18 '	Через 10 хвилин переверніть реберця
Печінка	MAX	1	2'-3 '	Ретельно промийте печінку
М'ясо на шампурі	MAX	1	8'-10 '	Переверніть через 4-5 хвилин
Курка	MED	1	20'-30 '	Розріжте наполовину, ні в якому разі не перевертайте
Сосиски	MAX	1	3'-5	Розріжте навпіл
Шпікачки	MAX	1	4'-6 '	Розріжте навпіл
Довгі шпікачки	MAX	1	7'-9 '	За необхідності розріжте навпіл
Філе форелі	MED	2	16'-20 '	Змастіть пластину олією і переверніть на половині готовності
Шматочки сьомги	MED	2	16'-20 '	Змастіть пластину олією і переверніть на половині готовності
Камбала	MED	2	18'-22 '	Змастіть пластину олією і переверніть на половині готовності
Канестреллі	MED	2	12'-15 '	Не потрібно змащувати олією і перевертати
Кабачки	MAX	1	6'-8 '	Рівномірно поріжте
Цукіні	MAX	1	6'-8 '	Рівномірно поріжте
1 солодкий перець (четвертинки)	MAX	1	6'-8 '	Закрийте пластину і натисніть до упору
Цибуля	MAX	1	6'-8 '	Рівномірно поріжте

(кільцями)				
Полента (шматки)	MAX	1	10'-15 '	Наріжте товщиною 1,5 см. Не відкривайте пластину раніше 10
Булочки з наповнювачем	MED	1	2'-4 '	Використовуйте м'які булочки
Піцца	MED	1	2'-3 '	Кладіть тільки половину шматка нарізки на сторону
Піцца	MED	2	30'-35 '	Після того, як знято верхню пластину, покладіть пластину для піци, потім встановіть на місце пластину і покладіть фарш за смаком