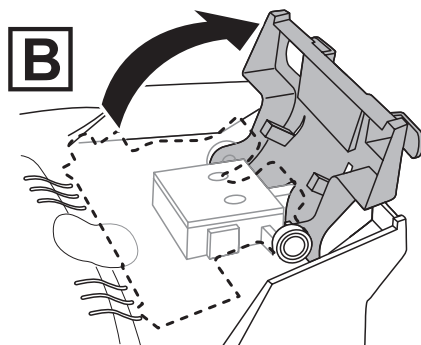
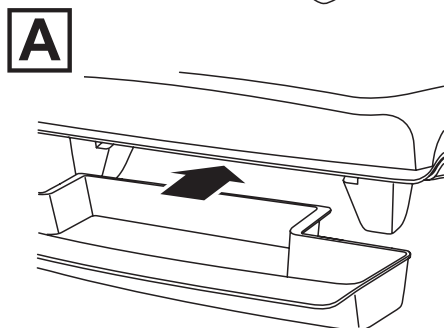
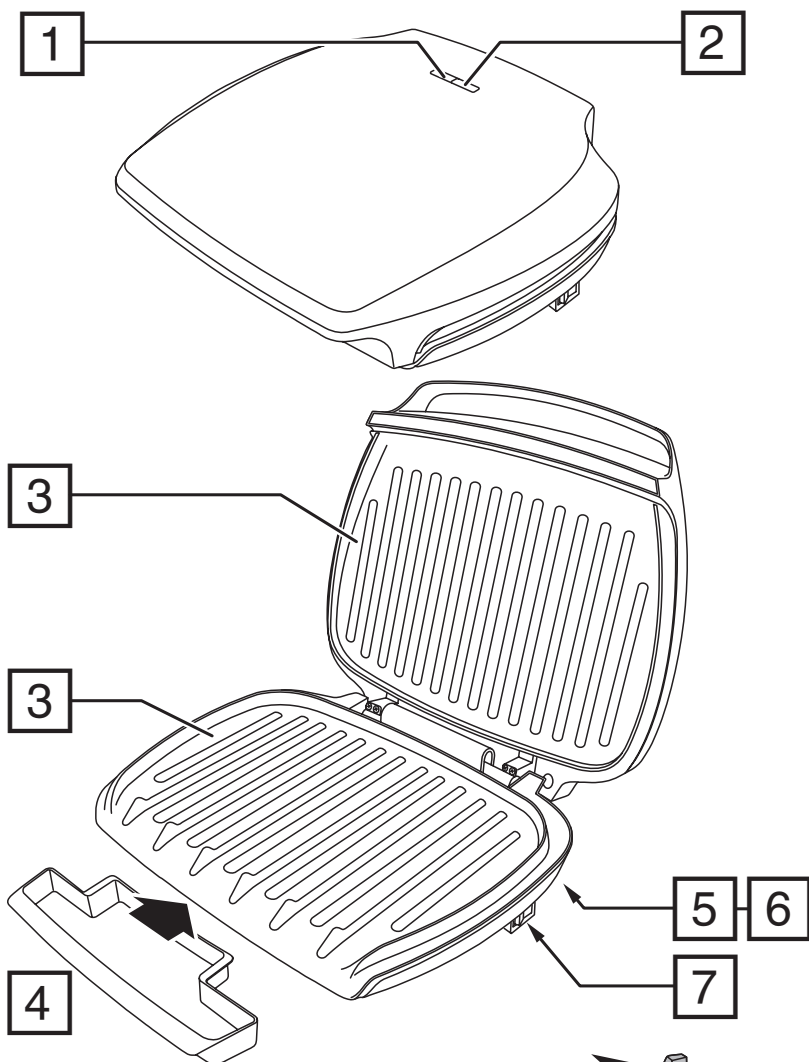






Прочитайте інструкції, збережіть їх, при передачі супроводьте інструкцією. Перед використанням виробу зніміть з нього пакування.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ

Дотримуйтесь основних інструкцій з безпеки, включаючи наступні:

Використання даного пристрою дітьми старше 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недостатчею досвіду та знань допускається виключно за умови контролю або інструктажу і усвідомлення пов'язаних ризиків. Дітям заборонено грати з пристроєм.

Очищення та технічне обслуговування пристрою можуть виконувати діти старше 8 років за умови нагляду дорослими. Зберігайте пристрій і кабель в недоступному для дітей до 8 років місці.

Не підключайте прилад через таймер або систему дистанційного керування.

 Під час використання поверхні приладу нагріваються. Якщо кабель пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, сервісним агентом або іншою кваліфікованою особою для запобігання загрози.

-  Не занурюйте прилад у рідину.
- Не загортайте харчові продукти в полімерну плівку, поліетиленові пакети або металеву фольгу. Це може привести до пошкодження гриля та призвести до пожежі.
- Прилад призначений тільки для приготування їжі.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює з перебоями.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ІЛЮСТРАЦІЇ

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Індикатор мережі (червоний) | 5. Ніжка (під дном) |
| 2. Індикатор термостату (зелений) | 6. Гачки для фіксації шнура (на ніжці) |
| 3. Пластини гриля | 7. Вимикач |
| 4. Піддон | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

- Акуратно протирайте пластини гриля вологою тканиною.
- При першому використанні від гриля може йти невеликий дим. Це нормально і незабаром припиниться.

НАХИЛ / ВИРІВНЮВАННЯ ГРИЛЯ

При приготуванні таких страв, як гамбургери, м'ясо і т. д., ви можете нахилити гриль, так щоб жир і сік стікали в піддон, а при приготуванні таких страв, як паніні, бутерброди і т. д., ви можете встановити гриль горизонтально.

Для того щоб нахилити гриль, витягніть вгору розташовану під грилем ніжку (МАЛ. В). Для того щоб вирівняти гриль, встановіть ніжку в початкове положення.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

- Встановлюйте прилад на стійку, горизонтальну, термостійку поверхню.
- Помістіть піддон під передню частину гриля між двома направляючими (МАЛ. А).
- Засуньте піддон до кінця. У піддоні збирається жир або сік, який стікає з пластин гриля під час приготування страв.
- 1. Вставте вилку в розетку.
- 2. Встановіть перемикач в положення **I**.
- 3. Індикатор термостату світиться, коли пристрій нагрівається до робочої температури.
- 4. Помістіть харчові продукти на нижню пластину гриля за допомогою лопатки або щипців, але не пальцями. Не користуйтеся металевими або гострими предметами, які можуть пошкодити антипригарні поверхні. Закрийте гриль.
- 5. Після завершення готування переведіть вимикач в положення **О** і відключіть гриль від електромережі.
- Перевірте, чи готова їжа. У разі сумнівів збільште час приготування ще на кілька хвилин.
- Готуйте м'ясо, птицю та будь-які продукти їх переробки (фарш, рубані біфштекси і т. д.) до тих пір, поки сік, який виділяється не стане прозорим. Готуйте рибу до тих пір, поки м'якоть стане непрозорою.
- Вийміть приготовлену їжу за допомогою дерев'яної або пластмасової лопатки.
- Щоб легше було готувати товсті шматки їжі або шматки неправильної форми, передбачено шарнірне з'єднання.
- Пластини гриля повинні розташовуватися приблизно паралельно, щоб уникнути нерівномірного приготування.

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути перед очищенням або зберіганням.
2. Протріть поверхню чистою вологою тканиною.
3. Використовуйте паперовий рушник, змочений в рослинній олії для видалення стійких плям.
4. Вимийте піддон теплою мильною водою або помістіть на верхню решітку посудомийної машини.
- Не використовуйте металеві, дротяні мочалки або мильні подушечки.
- У місцях зіткнення верхньої і нижньої пластини на антипригарних поверхнях можуть з'явитися сліди зносу. Це тільки зовнішні ознаки, які не впливають на роботу гриля.

ЗБЕРІГАННЯ

Для компактності опустіть стулку, намотайте кабель на кабельний відсік і зберігайте гриль у вертикальному стані.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ І БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Час приготування зазначено приблизно. Цей час наводиться для приготування свіжих або повністю розморожених харчових продуктів, коли регулятор температури встановлений в середнє положення. При приготуванні заморожених продуктів додайте 2-3 хвилини для морепродуктів і 3-6 хвилин для м'яса і птиці, залежно від товщини і щільності їжі. При приготуванні фасованих харчових продуктів дотримуйтесь вказівок на упаковці або етикетці.

ЯЛОВИЧИНА	хвилини	БУТЕРБРОДИ	хвилини
філе	5-7	сир	2-3
філе шматочками	7-8	шинка (варена)	5-6
гамбургер, 100 г	7-8		
шашлик, кубиками розміром 25 мм	7-8	ЗАКУСКИ	
круглий біфштекс	5-7	кальцоне	8-9
сосиски	6-8	булочки з гарячою сосискою	2-3
вирізка	7-9		
біфштекс на кісточці	8-9	КУРКА / ІНДИЧКА	
		куряча грудка шматочками	5-7
ЯГНЯТИНА		стегенця (курячі)	5-7
шашлик, кубиками розміром 25 мм	7-8	інди́ча грудка, скибочками	3-4
відбивні котлети	4-6		
		ОВОЧІ	
МОРЕПРОДУКТИ		спаржа	3-4
філе лосося	3-4	баклажан, скибочками / кубиками	8-9
філе сибаса	3-5	цибуля, тонкими шарами	5-6
палтус шматочками, розміром 12-25 мм	6-8	перці, тонкими скибочками	6-8
лосось шматками, розміром 12-25 мм	6-8	перці, обсмажити, потім зняти шкірку	2-3
меч-риба шматками, розміром 12-25 мм	6-9	перці цілком, змащені олією	8
тунець шматками, розміром 12-25 мм	6-8	картопля, скибочками / кубиками	7-9
шашлик, кубиками розміром 25 мм	4-6		
креветки	1-2	ФРУКТИ	
молюски	4-6	яблука, половинками / скибочками	6-8
		банани, подовжніми скибочками	3-4
СВИНИНА		нектарини, половинками / скибочками	3-5
відбивні, товщиною 12 мм	5-6	персики, половинками / скибочками	3-5
окіст шматочками	5-6	ананас, скибочками	3-7
шашлик, кубиками розміром 25 мм	7-8		
сосиски	6-8		
філе, товщиною 12 мм	4-6		

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

