

КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга живлення: 220... 240 В

Номинальна частота живлення: 50/60 Гц

Номинальна потужність: 750 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 на дворі!
- 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 термозольовану 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.

КОРИСТУВАННЯ ГРИЛЕМ

- Витягніть гриль з упаковок.
- На правій ручці є заскочка, що тримає верхню та нижню робочі плити разом. За замовчуванням вона закрита. Потягніть за цю заскочку, щоби відкрити гриль.
- Протріть робочі плити вологою ганчіркою або губкою, після чого ретельно витріть їх паперовим рушником або сухою ганчіркою.
- Вставте вилку гриля в електричну розетку — увімкнеться індикаторна лампочка нагрівання. 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. Покладіть на робочу плиту м'ясо, овочі, бутерброд або іншу їжу, яку ви хочете підсмажити або приготувати. Опустіть верхню плиту, щоби накрити їжу.

- 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 керамічне покриття плити.
- Після використання вимкніть гриль, витягнувши з розетки вилку силового кабелю. Перш ніж виконувати подальші дії, зачекайте, доки гриль охолоне.
- Закрийте робочі плити, потягнувши вниз заскокку на правій ручці.

КЕРАМІЧНЕ ПОКРИТТЯ РОБОЧИХ ПЛИТ

Нагрівальні поверхні вашого гриля мають спеціальне керамічне 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 керамічну 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

- Коли робочі плити досить сильно охолонуть, закрийте верхню плиту та зафіксуйте ручки за допомогою заскочки. 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.