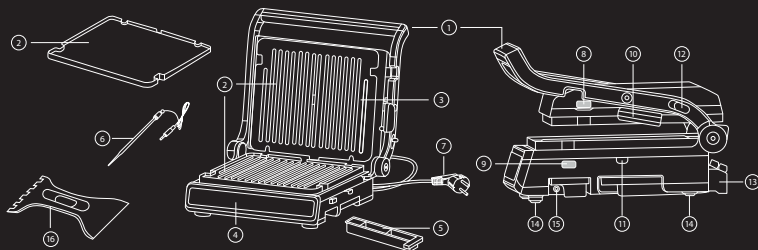


### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

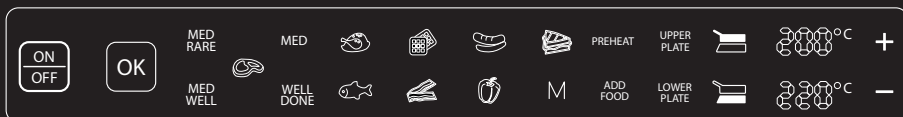
- ▲ Поверхность устройства и аксессуары сильно нагреваются во время работы. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Обязательно надевайте специальные, не проводящие тепло рукавицы во время работы.
- ▲ Дайте устройству остыть перед снятием или установкой деталей устройства.
- ▲ Используйте прибор только с правильно установленными верхней и нижней панелями.

### Устройство прибора



1. Термостойкая ручка
2. Двусторонние съемные панели со встроенными нагревательными элементами: гриль и плоская панель
3. Желоба для слива масла/жира
4. Панель управления
5. Отсек для хранения термощупа
6. Термощуп (определяет температуру мяса)
7. Электрошнур
8. Кнопка отсоединения верхней панели
9. Кнопка отсоединения нижней панели
10. Фиксатор верхней панели (легко соединяет верхнюю панель с нижней)
11. Держатель фиксатора
12. Рычаг перевода прибора в горизонтальное положение
13. Съемный поддон для сбора масла/жира
14. Несколько ножи
15. Гнездо соединения термощупа с прибором
16. Инструмент для чистки панелей

### Панель управления с дисплеем



#### Кнопки выбора автоматических программ приготовления

- приготовление мяса
- приготовление птицы
- приготовление рыбы
- приготовление вафель
- приготовление бекона
- приготовление колбасок и сосисок
- приготовление овощей
- приготовление сэндвичей
- M – ручной режим

**ON/OFF** – включение/выключение прибора  
**OK** – Старт/Отмена выполнения программы

#### Кнопки выбора степени прожарки мяса

- MED RARE** – слабая прожарка
- MED** – средняя прожарка
- MED WELL** – сильная прожарка
- WELL DONE** – полная прожарка

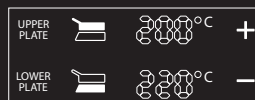


#### Индикаторы процесса приготовления



- PREHEAT** – предварительный нагрев
- AD FOOD** – добавить продукт

#### Установка температуры

- UPPER PLATE** – верхняя панель, **+** – увеличение температуры нагрева;
- LOWER PLATE** – нижняя панель, **-** – понижение температуры нагрева



### ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

-  Для корректной работы прибора выкладывайте на панель продукты толщиной 1-5 см.
-  Для добавления и снятия продуктов используйте только деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые аксессуары.


Перед включением убедитесь, что панели надежно закреплены на гриле, иначе прибор не будет нагреваться должным образом. Никогда не подключайте и не включайте гриль в розетку без панелей.


### Установка панелей



### ПОРЯДОК РАБОТЫ

#### Автоматические режимы приготовления

- Подготовьте продукты, нарежьте их на одинаковые кусочки толщиной 1-5 см.
- Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку ON/OFF. Гриль перейдет в режим приготовления, включится панель управления. При каждой операции будет раздаваться звуковой сигнал.
- Выберите автоматическую программу приготовления и нажмите один раз на данную кнопку (только кнопка  нажимается 1-4 раза для выбора степени прожарки).
- Нажмите кнопку ОК. Загорится индикатор предварительного нагрева панелей PREHEAT.
- После процедуры нагрева раздастся звуковой сигнал. Загорится индикатор ADD FOOD (добавить продукт).
- Поднимите прибор за ручку, раскройте его и переведите в необходимое положение.
- Положите продукты на одну/обе панели и оставьте открытым / закройте прибор.
- Нажмите кнопку ОК, программа автоматически начнет работу.

 В режиме «Мясо» для определения температуры блюда используйте термометр.

Если Вам необходимо приостановить работу во время приготовления, нажмите кнопку ОК или ON/OFF еще раз.

- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, программа отключится автоматически.


Таблица автоматических программ приготовления

Программа	Т °С приготовления	Время приготовления
 Птица	200	5 мин
 Рыба	190	5 мин 30 сек
 Вафли	180	5 мин
 Бекон	190	1 мин 50 сек
 Колбаски и сосиски	160	3 мин
 Сэндвич	160	2 мин 30 сек
 Овощи	170	2 мин 10 сек

Приготовление мяса	Время приготовления	Термощуп, Т °С
Мясо MED RARE	1 мин 30 сек	57
Мясо MED	2 мин 10 сек	62
Мясо MED WELL	2 мин 50 сек	65
Мясо WELL DONE	3 мин 20 сек	71

### ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой убедитесь, что устройство отключено от сети и полностью остыло. После каждого использования электрогриля мойте съемные панели и поддон для масла/жира в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Следите за чистотой контактов встроенных нагревательных элементов.

 **Внимание!** Запрещается погружать в воду или ставить под струю воды корпус устройства, вилку и шнур электропитания. Запрещается при очистке использовать абразивные чистящие средства и материалы.

По окончании очистки тщательно просушите съемные панели, используя сухую ткань.

 Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь, пожалуйста, к руководству пользователя, а также в отдел заботы о клиентах по телефону 8-800-350-05-03 (доб. 2)