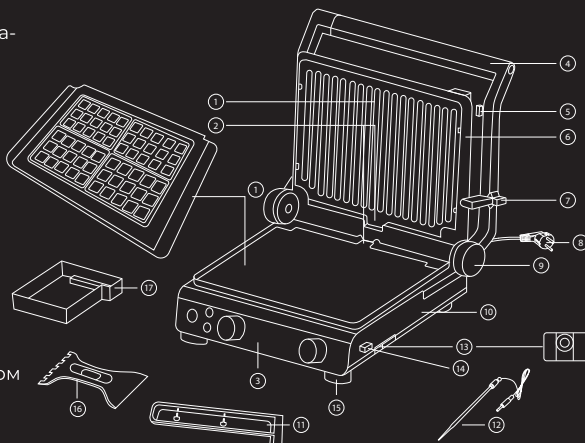


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ 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 пластинами.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!

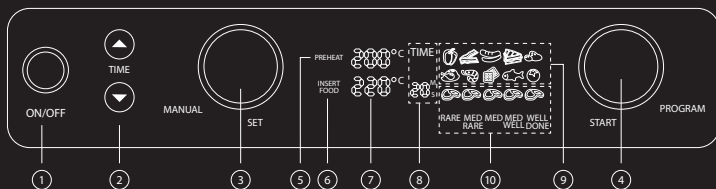
Устройство прибора

1. Съемные панели со встроенными нагревательными элементами
2. Желоба для слива масла/жира
3. Панель управления с дисплеем
4. Термостойкая ручка
5. Кнопка отсоединения верхней панели
6. Верхняя крышка
7. «Плавающий» фиксатор
8. Электрошнур
9. Кнопка закрытия верхней крышки
10. Основание
11. Отсек для хранения термощупа
12. Термощуп
13. Гнездо соединения термощупа с прибором
14. Кнопка отсоединения нижней панели
15. Нескользящие ножки
16. Инструмент для чистки панелей
17. Съемный поддон для сбора масла/жира



Панель управления с дисплеем

1. Кнопка ON/OFF – включение/выключение прибора
2. Кнопки TIME ▲▼ – установка времени приготовления
3. MANUAL SET – ручной режим, регулировка температуры верхней и нижней панелей



4. START PROGRAM – авторежим, запуск/отмена программ
5. PREHEAT – предварительный нагрев, включается при выборе автоматических программ
6. INSERT FOOD – добавить продукт. Включается при выборе автоматических программ
7. Температура верхней (UPPER PLATE) и нижней (LOWER PLATE) панелей
8. Индикатор времени приготовления TIME, M – минуты, S – секунды
9. Индикаторы автоматических программ приготовления
10. Индикаторы выбора степени прожарки мяса

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- i** 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, так как металлические кухонные предметы могут поцарапать поверхность съемных панелей.

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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подключите прибор к электросети. Гриль издаст звуковой сигнал, кнопка ON/OFF будет мигать. При ее нажатии гриль подаст звуковой сигнал, дисплей загорится, появятся надписи 000.

i Подробная информация о работе прибора находится в руководстве пользователя.

Автоматические режимы приготовления

Выберите одну из 15 программ, поворачивая регулятор START PROGRAM по часовой стрелке, значки на панели управления будут перемещаться слева направо. При выборе автоматической программы соответствующий значок на экране будет мигать, температура и время приготовления будут отображаться на экране.

Нагрев

Нажмите на кнопку START PROGRAM, чтобы запустить процесс предварительного нагрева. На панели управления будет мигать индикатор PREHEAT, также загорится значение температуры предварительного нагрева.

Добавление продуктов

После завершения процесса предварительного нагрева гриль подаст 3 звуковых сигнала, затем перейдет к этапу INSERT FOOD (добавить продукт). Надпись INSERT FOOD будет мигать, температура и время приготовления отобразятся на панели управления. Добавьте продукты на съемные панели, затем нажмите кнопку START PROGRAM, чтобы начать приготовление. Таймер будет отсчитывать время, гриль автоматически выключится по истечении установленного срока, подав 3 звуковых сигнала.

i Вы можете отменить приготовление в любое время во время процесса готовки, нажав кнопку ON/OFF.

⚠ ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети по окончании приготовления пищи.

Таблица автоматических программ приготовления

Название программы	Т°С приготовления	Время приготовления	Приготовление мяса	Время приготовления	Термошуп, Т°С
Перец	200	3 мин	Мясо RARE	40 сек	43
Бекон	180	1 мин			
Колбаски и сосиски	180	3 мин	Мясо MED RARE	1 мин	53
Сэндвич	180	2 мин			
Картофель	230	7 мин	Мясо MED	1 мин	60
Птица	230	5 мин			
Морепродукты	200	2 мин	Мясо MED WELL	2 мин	73
Вафли	210	5 мин			
Рыба	210	5 мин	Мясо WELL DONE	3 мин	82
Томаты	230	1 мин			

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.

STOP 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 или бумажные полотенца.

i 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)