

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ЛАВОВЫЙ ГРИЛЬ МОДЕЛИ 140, 140 D ROLLER GRILL

### УСТАНОВКА

Вы приобрели электрогриль с лавовыми камнями. Гриль предназначен для использования на улице. Но вы можете его использовать и в помещении, если установите под вытяжкой. Как и все грили-барбекю, вышеуказанный гриль выделяет дым.

Положите лавовые камни в емкость рядом с нагревательными элементами. Закройте решеткой, на которой будите в последствии жарить.

Перед началом использования, необходимо прогреть гриль в течение 10-15 минут. Напряжение 220 В. Убедитесь, что электропитание поддерживает мощность 2.5 кВт, чтобы гриль выделял максимальное тепло. Установите термостат в положение 7, загорится сигнальная лампочка, она выключится, когда будет достигнута необходимая температура. Гриль готов к эксплуатации.

### ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ

Лавовые камни идеально заменяют древесный уголь, равномерно распределяя тепло и абсорбируя жир.

Во время работы гриля, выделяется запах и могут появляться искры. Это необходимо принять во внимание, перед тем как выбрать место для установки гриля. Если появится пламя, уменьшите температуру: НИКОГДА НЕ РАСПЫЛЯЕТСЯ ВОДУ НА ГРИЛЬ.

### ЧИСТКА

Отключите прибор и дайте ему остынуть. Т.к. гриль сделан из нескольких съемных частей, их необходимо чистить следующим образом:

Панель управления и нагревательные элементы: чистите с помощью мокрой тряпочки. Никогда не погружайте их в жидкость или под проточную воду.

Емкость и решетку мойте с помощью не абразивного моющего средства.

Лавовые камни: после работы на гриле, включите его на макс. температуру в течение 15 минут: лавовые камни равномерно очистятся. Вы можете так же поместить их в открытый огонь (камин, печь...) на 15 минут или положить их в сетку и вымыть в посудомоечной машине. После чистки аккуратно их вытрите. Когда лавовые камни станут совсем грязными, приобретите новый комплект. Никогда не используйте древесный уголь или топливо.

Мы рекомендуем регулярно удалять жир из поддона, для предотвращения избыточного задымления и появления искр.

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Процесс приготовления пищи на гриле очень полезен для здоровья, т.к. в пище сохраняются минеральные соли и витамины. И поглощается очень мало жира. Жир из мяса капает на раскаленные лавовые камни, и придает вашему мясу «вкус барбекю».

Температура гриля может устанавливаться от 1 до 7, в зависимости от типа приготовления, от низкой до высокой температуры.

1-2 для подогрева блюд и тарелок

3-6 поддержка температуры

7 приготовление гриля