

ГРИЛЬ CLASSIC HEALTH

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед первым использованием и сохраните ее для дальнейшего использования. Проверьте, соответствует ли напряжение в сети, указанным данным на приборе. Подключать прибор следует только к заземленной розетке.

Classic Health Grill от Princess является многоцелевым контакт –грилем, который подходит для приготовления тостов, мяса-гриль, птицы, рыбы, моллюсков, закусок, овощей, картофеля и т.д. Противень гриля имеет специальную систему снижения всасывания жиров, что дает возможность приготовить чрезвычайно легкие и вкусные блюда! Уникальная функция автоматического нагрева верхней части гриля настраивает температуру в зависимости от толщины пищи на гриле. Контакт-гриль имеет высококачественное антипригарное покрытие, специальный лоток для сбора лишнего жира, специальную ручку и индикаторную лампу. Перед первым использованием мы рекомендуем Вам тщательно очистить противни с помощью влажной ткани. При использовании в первый раз машина может выделять небольшое количество запаха. Не пугайтесь! Это абсолютно нормальное явление, которое полностью исчезнет, через некоторое время после начала работы прибора.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

Установите прибор на устойчивую, термостойкую поверхность. Полностью разверните шнур и вставьте вилку в розетку. Включится красный индикатор, который показывает, что Classic Health Grill включен. Подождите, когда противень нагреется (зеленый индикатор выключится, что означает, что гриль достиг необходимой температуры). Теперь положите ингредиенты на нижний противень и закройте решеткой, нажав на ручку вниз. Верхняя крышка наклоняется, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла. Обычное время приготовления 5-8 минут, точное время зависит от самого блюда и Ваших личных предпочтений. Аккуратно снимите продукты с помощью деревянной или пластиковой лопаточки, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

С помощью ручки регулировки на правой стороне, можно установить верхний противень на более высокую позицию. Это удобно для жарки продуктов большой толщины.

ВАЖНО! Не используйте зажим на левой стороне прибора, чтобы сжать оба противня вместе, т.к. вес верхнего противня обеспечивает равномерное давление.

ЧИСТКА – В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ!

Очищайте прибор после каждого использования, но сначала дайте ему остыть. Протрите гриль снаружи и внутри, противни - влажной тряпкой. Не используйте острые металлические предметы или абразивные чистящие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

После жарки обычно бывает достаточно протереть противни, пока они еще теплые, бумажным полотенцем.

Верхний противень наклоняется, что облегчает чистку.

Трогать и чистить противни можно только тогда, когда они полностью остынут. Кроме того, любой лишний жир и масло из лотка для сборки жира, после каждого использования должны быть полностью удалены, а сам лоток следует вымыть в мыльной воде.

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОТИВНЕЙ, ВЫЗВАННЫЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОСТРЫХ ПРЕДМЕТОВ, НЕ ПОКРЫВАЮТСЯ ГАРАНТИЕЙ!

ХРАНЕНИЕ - Как только прибор будет очищен, его можно убрать. В первую очередь необходимо закрыть Princess Classic Health Grill. Затем отодвинуть зажим для хранения на левой стороне рукоятки. Верхний и нижний противни закроются, так что прибор больше нельзя будет открыть. Поместите Princess Classic Health Grill на ровную и прочную поверхность. Он может быть размещен в вертикальном положении, как во время использования, так и горизонтально, ручкой вверх.

СОВЕТЫ ОТ PRINCESS

- Установите прибор на прочную и устойчивую, термостойкую поверхность.

- Никогда не погружайте прибор в воду или другую жидкость.

- Внешне прибор нагревается. Всегда используйте ручки, чтобы поднять или переместить устройство.

- Убедитесь, что прибор находится вдали от края стола, рабочей поверхности. Убедитесь, что никто не сможет столкнуть его, что шнур не висит, никто не сможет споткнуться или запутаться в нем.

- Не используйте прибор, если он поврежден. Если поврежден кабель, то его следует отправить в наш отдел обслуживания. Кабель данного прибора может быть заменен только с помощью специальных инструментов нашей сервисной службой.

- Никогда не ставьте прибор на или в непосредственной близости от кухонной плиты или другого источника тепла.

- Перед чисткой или подготовкой к хранению прибора, всегда вынимайте вилку из розетки.

- Противни очень нагреваются, поэтому следует убедиться, что дети не смогут добраться до них.

- Не используйте абразивные чистящие средства.

- Используйте прибор только так, как указано в инструкции.

- Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.

- Шнур не должен касаться противней.

- Не используйте абразивные моющие средства, так как они могут оказывать неблагоприятное воздействие на противни.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

- Использование данного прибора детьми или лицами с физическими, психическими отклонениями может быть опасно. Лица, ответственные за их безопасность, должны дать четкие инструкции или контролировать использование прибора.

- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельного пульта с системой дистанционного управления.

НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ

Princess Classic Health гриль предлагает широкий спектр использования. На нем можно приготовить жареные бутерброды и закуски, противни отлично подходят для жарки на гриле мяса, рыбы и твердых овощей. Рыбу можно готовить на противне без использования масла.

ЖАРЕНЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ОРЕХОМ

Ингредиенты (на 4порции): 8 ломтиков хлеба на Ваш выбор; масло или маргарин; 200 гр. сыра;

60 гр. очищенных грецких орехов; 8 ломтиков ветчины или бекона

Приготовление:

Положите кусок хлеба на противень, затем добавьте несколько ломтиков сыра, несколько грецких орехов и пару ломтиков ветчины или бекона. Сверху поместите другой кусок хлеба закройте грилем. Бутерброд будет готов через несколько минут.

МЯСО НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты (на 4 порции): 400 гр. вырезки телятины; 1 дыня; 1 ложка имбирного сока; 1 сладкий перец; 1 луковица; 1 небольшой кочан белокочанной капусты; 8 грибов шиитаке.

Рис с горохом: 400 гр. риса; 2 столовые ложки sake; 50 гр. гороха.

Соус: 3 столовые ложки белого или черного кунжута, 6 столовых ложек соевого соуса, сок 1 лимона.

Для приготовления мяса и овощей:

Нарежьте филе тонкими кусочками и расположите их на декоративную тарелку. Удалите семена из дыни, очистите от кожи, разрежьте на дольки и смажьте дыню имбирным сиропом. Нарежьте лук и сладкий перец кольцами (удалить семена), удалить стебли с грибов шиитаке и нарежьте капусту соломкой. Затем поместите овощи на блюдо.

Для приготовления риса: Смешать рис с sake и дать постоять в течение часа. Затем приготовить рис в соответствии с указаниями на упаковке. Когда рис будет готов, смешайте его с горошком.

Быстро обжарьте мясо с обеих сторон. Затем обжарьте овощи. Наконец, обжарьте на гриле дыню, часто переворачивая ее деревянной лопаточкой. Приятного аппетита!

ИНСТРУКЦИЯ

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом: синий = нейтральный, коричневый =фаза, желто-зеленый = земля

Поскольку цвета проводов в сетевом шнуре этого прибора могут не соответствовать цветовой маркировке на вилке, поступайте следующим образом:

Провод синего цвета должен быть подсоединен к контакту, обозначенному буквой N или черным цветом.

Провод, окрашенный в коричневый, должен быть подключен к выводу, обозначенному буквой L или красным цветом.

Провод, окрашенный в желто-зеленой должен быть подключен к клемме заземления, обозначенному буквой E или зеленым или желтым цветом.

Если используется вилка 13 ампер, должен быть установлен соответствующий предохранитель (13A). Если используется любой другой тип вилки, то должен быть установлен 15 A предохранитель в пробке или на распределительном щите.