

Инфракрасный угольный электрический гриль СООКМАН

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКПЛУАТАЦИИ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Снимите защитную пленку с декоративного стекла и корпуса гриля.
- Снимите декоративную стеклянную крышку.
- Установите под нагревательным элементом основной и при необходимости вспомогательный рефлектор, закрепив его в пазах защитной решетки
- Возьмите контейнер для угля. Распакуйте уголь и равномерно заполните им всю емкость контейнера. При необходимости разломите уголь на кусочки. С помощью специальной ручки установите контейнер на место под нагревательными элементами (с обеих сторон на корпусе имеются выступы для фиксации контейнера). Контейнер с углем должен располагаться точно по центру под ИК лампами.

ВНИМАНИЕ! Если вы хотите готовить без угля, то контейнер устанавливается под нагревательными элементами вверх дном.

- С помощью специальной ручки установите металлический противень и закройте жарочную поверхность декоративным стеклом.
- Включите гриль в розетку. Гриль готов к работе.

ВНИМАНИЕ! Прибор рассчитан на сети с напряжением питания в 220В

ЖАРКА НА ГРИЛЕ

- Снимите декоративную стеклянную крышку и прогрейте гриль до рабочей температуры, повернув выключатель-регулятор «Мощность» до упора по часовой стрелке (положение «Максимум»). При этом загорится красная лампа, означающая, что гриль включен.

ВНИМАНИЕ! Уголь не должен гореть. Он всего лишь придает блюдам запах приготовленных на углях продуктов, и требует замены не чаще, чем через каждые 1-2 месяца.

- Дождитесь, когда загорится зеленая лампа "Приготовление". Гриль готов к работе.
- ВНИМАНИЕ! Начинайте жарить только после того, как загорелся индикатор «Приготовление». По окончании жарки поставьте регулятор мощности на отметку «Минимум». Перед началом следующего приготовления еды опять выберите максимальную мощность прибора.**

- После того, как загорелась лампа «Приготовление», выберите желаемую мощность гриля в зависимости от продуктов и начните обжаривать мясо или овощи на центральной части противня. Продукты обжариваются почти до полной готовности (90%) и перемещаются на перфорированный край противня, где доводятся до 100% готовности. Чем дольше находятся в этой части противня продукты, тем больше они пропитываются дымком и приобретают вкус барбекю.
- По мере загрязнения решетки соусом от жарения, очищайте ее салфеткой или кухонным полотенцем.
- Оптимальное количество продуктов для жарки - это порции для 2 человек. Вам вряд ли удастся приготовить вкусное блюдо, если использовать большее количество продуктов за один раз.
- Если правильно контролировать температуру, блюда никогда не будут сухими.
- Отключите гриль, если закончили готовить совсем или измените режим мощности на более низкий для доведения для готовности продуктов на краю решетки (сохранения готового блюда горячим).

ЭЛЕМЕНТЫ ГРИЛЯ. ОСОБЕННОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Жаропрочное декоративное стекло с отверстием для отвода тепла

- В выключенном состоянии гриля позволяет сохранить рабочую поверхность стола
- После окончания жарки можно закрыть стеклом горячий противень и расположить на нем посуду с приготовленными продуктами в режиме подогрева.

Поверхность для жарки (противень)

- В процессе эксплуатации противень достаточно протирать кухонным полотенцем.
- При необходимости противень можно бережно помыть губкой в теплой воде из-под крана.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не используйте при этом моющие средства!

- Протрите решетку сухим полотенцем и поставьте на место.
- Жарьте только после того, как загорелась лампочка «Приготовление». Всегда выключайте гриль после жарки.
- Не оставляйте противень в воде более чем на 5 мин. Иначе Вы можете повредить поверхность.

Инфракрасные лампы нагрева

- Недопустимо оказывать какое либо механическое воздействие на лампу из-за опасности ее повреждения.
- Для замены ламп ослабьте винты в местах крепления, удалите перегоревшую и поставьте новую лампу. После этого затяните винты с небольшим усилием.
- Следите за тем, чтобы жир, вода или какая-либо другая жидкость не попали на лампу во время приготовления пищи. Это может сократить срок службы лампы или привести к ее повреждению из-за разницы температур.

ВНИМАНИЕ! При попадании масла на лампу ее цвет может измениться, но ни в коем случае не мойте и не протирайте лампу!

- Срок службы ИК ламп не менее 5 лет при стабильном уровне напряжения в электросети.

Отражатель

- Основное назначение отражателя – отражать тепло на поверхность для жарки благодаря своему расположению под нагревательными элементами.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не используйте гриль без отражателя. В противном случае поддон для слива масла может сильно нагреться.

- Отражатель состоит из двух перфорированных пластин (рефлекторов) из нержавеющей стали и устанавливается в черный кожух защиты лампы. Используйте 2 рефлектора для минимального эффекта барбекю и максимальной интенсивности обжарки продуктов. 1 рефлектор используется для большего эффекта барбекю (при этом скорость жарки слегка уменьшается)
- Мыть по необходимости в воде с помощью абразивных моющих средств. Как правило, после достаточно долгого использования.

Контейнер для угля.

- Еда станет полезней и вкуснее, если положить вместе с углем другие пряности (хвоя, солодка и т.д.)
- Уголь требует замены не реже, чем через каждые два месяца использования.
- Допустимо использовать только натуральный дубовый или пальмовый уголь без добавок.

Поддон для жира

- Поддон для жира, установленный внизу гриля, следует мыть после каждого использования.
- Не следует наливать в него воду.

- Для удобства использования можно положить в поддон бумажное полотенце для сбора масла.

Панель управления

- Не допускайте попадания в регулятор воды, жидкостей или масла. Это может привести к поломке.
- Включайте гриль мягко. Не нажимайте на ручку с силой.
- Закрывайте панель управления крышкой после окончания работы.
- Лампа-индикатор «Приготовление» загорается зеленым светом, когда температура поверхности для жарки более 200 градусов. Это означает, что можно начинать жарить.
- Возможно продолжительное свечение лампы после выключения гриля из-за остаточного тепла контейнера с углем.