



Инфракрасный угольный
электрический гриль

COOKMAN

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры верхней поверхности	522×350 мм
Размеры корпуса	495×315×180 мм
Размеры отверстия для встраивания	500×322 мм
Размер рабочей поверхности	365×260 мм
Вес с упаковкой	13 кг
Тип нагревательного элемента	ИК лампа (2 шт.)
Диапазон температурных режимов	От 50 до 380 градусов по Цельсию
Потребляемая энергия	20W~1300W
Напряжение питания	110В/120В/220В/240В

ВАШ ГРИЛЬ В ДЕТАЛЯХ

Декоративная крышка
из жаропрочного небьющегося стекла
сохраняет рабочую поверхность стола

Противень
с уникальным покрытием
легко моется обычной водой без
применения химии

Дубовый уголь
надёжно защищает от попадания
еды «дымком», изолирует электромагнитные
волны

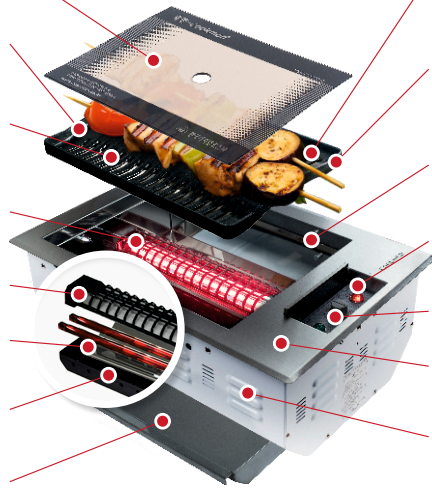
Две ИК-лампы
надёжно защищены от попадания
воды и жира, срок службы 5 лет

Защита ламп
Защита ламп

Дефлекторы
для регулировки насыщенности
аромата «дымка»

Контейнер для угля
легко вынимается с помощью
специальной ручки

Поддон для масла и крошек
можно подстелить влажную салфетку



**Перфорированная
поверхность гриля**
для доведения продуктов до
готовности с ароматом дымка

**Основная рабочая
поверхность**
при температуре от 50 до 380°
продукты не подгорают:
сложно обжечься

ИК-волны
готовят продукты изнутри,
полезны для здоровья

Индикатор нагрева
загорается, когда можно
начинать готовить

Точная цифровая регулировка
мощность от 20 до 1300 Вт

Поверхность из нержавеющей
прочна, эстетична, легко моется
проточной водой

Продуманная теплоизоляция
целых 5 уровней пожарной
безопасности

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный гриль предназначен только для использования в помещении (квартира, дом, ресторан)
- Распакуйте гриль, снимите все наклейки и уберите все аксессуары, которые находятся внутри и снаружи
- Данный гриль не предназначен для использования детьми, лицами с ограниченными способностями и с недостаточной квалификацией
- Этим устройством могут пользоваться дети старше 10 лет, но под контролем взрослых
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра
- В рабочем состоянии поверхность может быть горячей.
- Не прикасайтесь к ней во избежание ожогов
- Полностью разматывайте шнур
- Подключайте гриль к заземленной розетке
- Прибор нельзя погружать в воду

ЗАПРЕЩЕНО

- Использовать прибор вне помещения
- Не устанавливайте прибор близко к шторам, деревянной мебели и другим легко воспламеняемым предметам
- Не ставьте кухонные принадлежности на противень
- Не режьте на противне
- Прибор не должен работать в холостую



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.



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 – 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 до 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 бумажным 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 **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, жидкой 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.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН № _____	
Продавец:	ООО «МиксПромо» _____ _____
Покупатель:	_____ _____
Название оборудования:	Гриль Cookman Premium _____
Количество:	_____
Срок гарантийной поддержки:	12 месяцев

Условия предоставления гарантии

1. Гарантийный ремонт оборудования проводится при предъявлении клиентом полностью заполненного гарантийного талона.

2. Доставка оборудования, подлежащего гарантийному ремонту, в сервисную службу осуществляется клиентом самостоятельно и за свой счет, если иное не оговорено дополнительных письменных соглашениях.

3. Гарантийные обязательства не распространяются на материалы и детали, считающиеся расходными в процессе эксплуатации (противень, лампа)

Условия прерывания гарантийных обязательств

Гарантийные обязательства могут быть прерваны в следующих случаях:

1. Наличие явных или скрытых механических повреждений оборудования, вызванных нарушением правил транспортировки, хранения или эксплуатации.

2. Выявленное в процессе ремонта несоответствие Правилам и условиям эксплуатации, предъявляемым к оборудованию данного типа.

4. Повреждение контрольных этикеток и пломб (если таковые имеются).

5. Наличие внутри корпуса оборудования посторонних предметов, независимо от их природы, если возможность подобного не оговорена в технической документации и Инструкции по эксплуатации.

6. Отказ оборудования, вызванный воздействием факторов непреодолимой силы и/или действиями третьих лиц.

7. Установка и запуск оборудования несертифицированным персоналом, в случаях, когда участие при установке и запуске квалифицированного персонала прямо оговорено в технической документации или других письменных соглашениях.

С условием гарантии согласен:

_____ (фамилия покупателя)

Дата продажи:

_____ (подпись покупателя)

«___» _____ 20__ г.

М.П.

Продающая организация: ООО «МиксПромо»

Фамилия и подпись продавца _____