Roller grill. Гриль электрический.

УСТАНОВКА

Вы только что получили Ваш электрический барбекью с раскаленными камнями. Прибор приспособлен для эксплуатации снаружи. Тем не менее, Вы можете использовать его внутри при расположении гриля под экстрактором. Но, как и все грили, он будет производить дым.

Поместите раскаляющиеся камни в контейнер вокруг нагревательного элемента. Камни должны быть расположены в случайном порядке. Покройте решеткой для приготовления. 10-15 минутный нагрев рекомендуется перед началом использования.

Напряжение: 220 В. Убедитесь, что сеть способна в безопасных условиях предоставить энергоснабжение в 2.5 КВ, необходимых для запуска прибора при максимальной температуре. Установите термостат в позицию 7, светоиндикатор зажжется: он выключается при достижении выбранной температуры.

Теперь можете начать приготовление.

ВАЖНЫЙ СОВЕТ

Этот гриль обеспечивает натуральную жарку: раскаленные камни нагреваются, как угли, распределяя температуру неравномерно и абсорбируя жиры.

Гриль производит дым и могут появиться искры. Это должно приниматься во внимание при выборе места установки. Если произошло возгорание, понизьте температуру.

НИКОГДА НЕ ЛЕЙТЕ НА ГРИЛЬ ВОДУ.

ЧИСТКА.

Отключите прибор и дайте ему остыть. Т.к. он сделан из разбирающихся частей, чистите следующие детали, как следует:

Панель управления и нагревательные элементы: мойте мокрой тряпкой. Не помещайте в воду или под кран с водой.

Контейнер и сковорода: чистите не шлифующими моющими средствами.

Раскаляющиеся камни: после окончания работы, запустите гриль при наивысшей температуре на 15 мин.: камни будут регулярно чиститься. Вы так же можете поместить их на открытый огонь (камин, очаг,…) на 15 мин. или соберите их в сетку и поместите в стиральную машину. Просушите их после чистки. Когда камни слишком сухие для чистки, можно использовать новую сетку. Не используйте древесный уголь и другие виды топлива.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Жарка на гриле- очень полезный способ приготовления пищи, т.к. сохраняются все соли, витамины и минералы. Так же мало жира используется.

Этот гриль использует самые современные методы приготовления для получения диетической пищи и в результате получения полезных продуктов питания. Жир с мяса капает на раскаленные камни, обеспечивая пище вкус барбекью. Положите на камни немного зелени и продукты приобретут вкус Прованс.

Температура прибора регулируется от 1 до 7 для предоставления всех типов приготовления, от медленного до мгновенного.

Установка 1-2 Для нагрева блюд и тарелок.

Установка 3-6 Поддержание температуры.

Установка 7 Жарка на гриле.

Гриль приспособлен для приготовления разных видов мяса, рыбы, морепродуктов и овощей быстро.