



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ
НА
ЛАВОВОМ КАМНЕ
INOXTECH LRG 826
РУКОВОДСТВО
ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**



СОСТАВНЫЕ ДЕТАЛИ ГРИЛЯ

1 Корпус

2 Контейнер

3 Устройство управления с нагревательными элементами

4 Лавовые камни

5 Решетка

ПУСК АППАРАТА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Электрические грили на лавовом камне предназначены, в основном, для эксплуатации под открытым небом. Тем не менее, грили могут работать и в закрытом помещении: в этом случае их необходимо установить под экстрактором для вытяжки дыма, который образуется при работе всех грилей.

Положите лавовые камни в контейнер, вокруг нагревательного элемента. Разложенные камни следует выровнять и закрыть решеткой.

Перед началом эксплуатации аппарата его рекомендуется разогреть в течение 10-15 минут. Рабочее напряжение: 220 В. При работе на максимальной мощности гриль потребляет 8 кВт.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

Гриль обеспечивает натуральное приготовление продуктов: лавовые камни выступают в качестве горячих углей, выделяют тепло и поглощают жир.

Во время работы гриля может выделяться дым и появляться искры. Следует учитывать данный факт при принятии решения о месте установки аппарата. При случайном воспламенении отключите температуру, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ БРЫЗГАТЬ НА ГРИЛЬ ВОДОЙ!**

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите аппарат от сети электропитания и дайте ему остыть.

Гриль состоит из съемных деталей, которые очищаются следующим образом:

- Устройство управления и нагревательные элементы моются влажной тканью. Запрещается чистить аппарат жидкими веществами или под струями воды, поскольку она может попасть на внутренние детали и повредить их.
- Контейнер и решетка: очищаются при помощи неабразивного моющего средства.
- Лавовые камни: по окончании готовки запустите аппарат на максимальную температуру на 15 минут для испарения жира с камней. Также вы можете на 15 минут поместить камни на открытый огонь (костер, камин и т.п.) либо собрать их в сетку и поместить в посудомоечную машину. После мойки камни следует тщательно вытереть. В случае слишком сильного загрязнения камней вы можете приобрести новый комплект. Никогда не используйте горячие угли или какое-нибудь иное топливо.

Во избежание образования дыма и искр рекомендуется регулярно опорожнять ванночки-жироборники, установленные под контейнером.

ТИПЫ ГОТОВКИ

Пища, приготовленная на гриле - очень здоровая, поскольку сохраняет все минеральные соли и витамины и содержит совсем небольшое количество жира. Усовершенствованный принцип приготовления продуктов, положенный в основу работы данного гриля, позволяет добиться великолепных результатов при приготовлении диетической, здоровой пищи. Жир стекает на раскаленные лавовые камни, благодаря чему обжаренные продукты приобретают особый вкус («барбекю»). Если вы насыпете на камни небольшое количество специй, приготовленные продукты приобретут неповторимый аромат прованских трав.

С помощью разной температуры нагрева, обеспечиваются различные типы приготовления: от медленного и глубокого прожаривания до быстрой обжарки.

При помощи данного аппарата вы сможете приготовить большое количество разнообразных блюд: от жареного мяса и рыбы до овощных блюд.