

★ ★ ★ ●
TRISTAR



*Руководство по
эксплуатации*



BP-2827

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА



ОБОЗНАЧЕНИЕ ЧАСТЕЙ

1. Кнопка включения/выключения
2. жарочная поверхность
3. сковороды-вок
4. лопатки
5. ложка

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил безопасности.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным проводом электропитания или штекером, неисправный или как-либо поврежденный прибор. Во избежание опасности заменой провода электропитания или штекера должен заниматься авторизованный специалист (*). Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При перемещении прибора никогда не тяните за провод электропитания и следите за тем, чтобы провод не запутался.
- Размещайте прибор на ровной, устойчивой поверхности.
- Не оставляйте без присмотра прибор, подключенный к сети электропитания.
- Прибор можно использовать только в бытовых целях и по назначению.
- Для защиты детей от опасностей, которые могут исходить от электроприбора, никогда не оставляйте прибор без просмотра. В этой связи прибор следует хранить в недоступном для детей месте. Следите за тем, чтобы провод электропитания не свисал со стола.
- Не подпускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.

- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями могут использовать этот прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора, а также понимания связанных с ним опасностей. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором. Дети старше 8 лет могут заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Во избежание удара электрическим током никогда не погружайте провод электропитания, штекер или сам прибор в воду или иную жидкость.
- Подключайте прибор только к подходящей розетке.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением (для приборов класса I).
- Розетка, к которой подключается прибор, должна быть оснащена устройством защитного отключения (FI) с номинальным отключающим дифференциальным током не более 30 мА.
- Не используйте прибор с внешним таймером или отдельной системой управления.
- Во время работы прибора его открытые поверхности могут сильно нагреваться.
- * *Сервисный центр с компетентным, квалифицированным персоналом, рекомендованный производителем или импортером прибора, или любое лицо, обладающее достаточной квалификацией и компетентностью и имеющее разрешение на выполнение такого рода ремонтных работ, способное предотвратить все возможные опасности. В любом случае для ремонта прибора обращайтесь в такой сервисный центр.*

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките прибор и принадлежности из коробки. Удалите с прибора наклейки, защитную пленку или пластиковые элементы упаковки.
- Перед первым использованием прибора протрите все съемные части влажной салфеткой. Никогда не используйте абразивные чистящие средства.
- Всегда размещайте прибор на ровной и прочной поверхности таким образом, чтобы со всех сторон от прибора оставалось минимум по 10 см свободного пространства. Прибор не предназначен для подключения или использования в шкафу или на открытом воздухе.
- Рекомендуем подкладывать под прибор жаропрочную подложку (это позволит избежать следов от ожогов на столе или скатерти).
- Подключите прибор к сети электропитания. (Информация: Перед первым использованием убедитесь, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению в местной сети электропитания. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц).
- При первом включении от прибора может исходить слабый запах. Это нормально. Обеспечьте достаточную вентиляцию. Запах продержится недолго и скоро пропадет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Перед использованием разогревайте прибор в течение 10 минут.
- Жарочную поверхность смазывайте маслом, при использовании сковород наливайте в них растительное масло.
- Не используйте металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Во время приготовления следите за продуктами и время от времени переворачивайте их.
- Небольшие кусочки мяса и/или рыбы готовятся быстрее, чем крупные.
- Не прокалывайте мясо, иначе оно утратит сочность и вкус.
- Остатки пищи, пригоревшие к нагретой поверхности, следует немедленно удалять в процессе приготовления.
- Никогда не выкладывайте на жарочную поверхность замороженные продукты, резкие перепады температуры могут повредить поверхность.

Вок

- Разместите жарочную поверхность для вока посередине стола. Нарезайте мясо и овощи небольшими кусочками. Это позволит сократить время приготовления. Сырое мясо порежьте на кусочки и выложите на тарелку или деревянную доску. Овощи выложите на отдельную тарелку. Так гости смогут выбирать ингредиенты по своему вкусу и жарить их в своих сковородах-вок.
- В сковородах-вок можно жарить любые продукты, можно припускать или зажаривать фрукты, жарить яйца или картофель и многое другое. Жареное мясо можно подавать с различными соусами, салатом или французским багетом.

Выпечка/жарка на гриле

Круги, расположенные на жарочной поверхности, также можно использовать для жарки яиц, выпечки панкейков, блинов и т.д., кроме того, в этих кругах можно зажаривать крупные куски мяса (конечно, только когда они не используются для вока).

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой выньте штекер из розетки и дождитесь остывания прибора.
- Изнутри и по краям протрите прибор бумажным полотенцем или мягкой салфеткой.
- Не погружайте прибор в воду или иные жидкости.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Отслуживший прибор нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами, сдайте его в центральный пункт сбора электрической и электронной бытовой техники на переработку.

Этот символ на самом приборе, в руководстве по эксплуатации и на упаковке обращает ваше внимание на этот важный факт. Использованные при изготовлении этого прибора материалы могут быть переработаны. Отправляя отслужившую бытовую технику на переработку, вы вносите важный вклад в дело защиты окружающей среды. Информацию о пунктах сбора можно получить у местных властей.



www.tristar.eu

Тристар Юэроп Б.В. | Юлес Верневег 87
5015 ВН Тилбург | Нидерланды