

Гриль TERRANYAKI HOME



Инструкция по эксплуатации



2 отдельно регулируемые системы нагрева



Плавное регулирование температуры



Сливное отверстие для масла, жира и т.п.



Выдвижная емкость для сбора жира



Панель для гриля с поверхностью из нержавеющей стали

Указания по безопасности

- Перед первым использованием прочитайте всю инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте ее, а при передаче прибора новому владельцу передайте ее вместе с ним. Сохраняйте оригинальную упаковку прибора для транспортировки / пересылки, которые могут понадобиться.
- Перед введением в эксплуатацию проверьте, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению, указанному на приборе. В прибор нельзя вносить изменения.
- После использования всегда вынимайте вилку из розетки. Для дополнительной защиты при применении электрических приборов используйте устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током утечки максимально 30 мА. Профессиональный совет вам может дать электрик.
- Чтобы избежать удара электрическим током, никогда не погружайте прибор в воду. Избегайте прямого контакта с кабелем для подключения к сети.
- Следите за тем, чтобы кабель для подключения к сети не висел над краем рабочей поверхности и стола, не лежал на горячей поверхности.
- Перед разборкой, сборкой и очисткой прибора всегда вынимайте вилку из розетки.
- Выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если прибор находится без надзора / не используется.
- Не пользуйтесь / не подключайте прибор к таймеру или выключателю с дистанционным управлением.
- Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем, работником сервисной службы или лицом, имеющим такую же квалификацию, чтобы избежать причинения ущерба и получения травм.
- Использовать только ровные, сухие поверхности.
- Прибор во время работы сильно нагревается - опасность получения ожога! Браться за него руками можно только после их полного остывания.
- При надлежащем использовании может возникать значительная опасность. При возможном причинении ущерба и получении травм мы не можем нести за это ответственность.
- Не использовать принадлежности, которые не рекомендованы Solis of Switzerland AG.
- Защитная, жаропрочная подставка под прибором препятствует попаданию брызг жира на стол.



Из-за свойств материала в горячем состоянии центр половинки панели для гриля может слегка приподниматься. Это нормально и при охлаждении возвращается в первоначальное состояние.

Этот прибор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом и знаниями без надзора или предварительного инструктажа со стороны лица, отвечающего за их безопасность. Детям не разрешается играть с прибором. Прибор и кабель для подключения к сети следует держать в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Никогда не используйте поврежденные приборы (включая кабель и вилку). Отправьте прибор в Solis of Switzerland AG или в мастерскую, авторизованную Solis of Switzerland AG, для выполнения ремонта.

Никогда не удаляйте остатки на панели для гриля металлическими предметами / ножами.

Загоревшиеся приборы следует тушить только с помощью пламегасящего покрывала.

Прибор сконструирован для домашнего хозяйства или использования в бытовых условиях, как в кухнях для персонала на фирмах, в бюро и другой производственной среде (например, в сельских домах, клиентами в гостиницах, мотелях, пансионах с завтраком и других предприятиях гостиничного типа). Не предназначен для промышленного использования. Не пользоваться прибором вне помещения.

Solis of Switzerland AG оставляет за собой право на проведение в любое время технических изменений и изменений внешнего вида прибора, а также модификаций с целью улучшения продукта.

Окрашивания панели для гриля и царапины являются обычными явлениями износа. На них гарантия не распространяется.

SINCE 1908

Solis

Geräteübersicht
Aperçu de l'appareil
Panoramica dell'apparecchio
Appliance Overview
Toesteloverzicht

Hauptschalter
 Interrupteur principal
 Interruttore principale
 Main on / off switch
 Hoofdschakelaar

Grillplatte mit 2 einzelnen Heizelementen
 Plaque de gril avec 2 éléments individuels chauffants
 Piastra per grigliare con 2 elementi riscaldanti singoli
 Griddle with 2 individual heating elements
 Grillplaat met 2 individuele verwarmingselementen

Abfluss für Öl, Fett etc.
 Écoulement des huiles /
 graisses, etc.
 Deflusso per olio, grasso, ecc.
 Drainage for oil, fat etc.
 Afvloeiing voor olie, vet enz.

Temperaturregler mit
 Bereitschaftsanzeige
 Régulateur de température avec
 indicateur de disponibilité
 Regolatore della temperatura
 con indicatore di stand-by
 Temperature control with
 ready indicator
 Temperatuurregelaar met
 aanduiding 'klaar voor gebruik'

● Heizt auf
 Chauffe
 Scaldato
 Heating
 Wordt warm

● Gewählte Temperatur erreicht
 Température choisie atteinte
 Temperatura selezionata raggiunta
 Selected temperature is reached
 Gekozen temperatuur bereikt

! Temperaturregler auf «0»: Anzeigen leuchten grün, aber die Elemente sind nicht beheizt.
 Régulateur de température sur «0»: Les indicateurs s'allument en vert, mais les éléments ne sont pas chauffés.
 Regolatore di temperatura su «0»: Gli indicatori verdi sono accesi, ma gli elementi non sono caldi.
 Temperature control at «0»: indicator light is green but elements are not hot.
 Temperatuurregelaar op «0»: lampjes branden groen, maar de elementen zijn niet verwarmd.

Glocke (zum Dünsten / Warmhalten)
 Cloche (pour cuire à la vapeur / maintenir au chaud)
 Coperchio a campana (per proteggere da polvere / mantenere il calore)
 Cover (for steaming / keeping warm)
 Cloche (om te garen / warm te houden)

Saftrinne
 Rainure de récupération des jus
 Canale per i liquidi
 Juice groove
 Sappgoot

Fettauffangschublade
 Bac de récupération des graisses
 Vaschetta raccogli-grasso
 Fat-collecting drawer
 Vetopvangbak

Kabelaufwicklung
 Enroulement cordon
 Avvolgimento cavo
 Cord wrap
 Kabelroller

Spachtel
 Spatules
 Spatola
 Spatula
 Spatel



Geräteübersicht	Обзор вид прибора	Portionenpfännchen	Порционные сковородки
Hauptschalter	Главный выключатель	Kabelaufwicklung	Намотка кабеля
Grillplatte mit 2 einzelnen Heizelementen	Панель для гриля с 2 отдельными нагревательными элементами	Spachtel	Лопатки
Abfluss für Öl, Fett etc.	Сливное отверстие для масла, жира и т.п.	Heizt auf	Нагревается
Temperaturregler mit Bereitschaftsanzeige	Регулятор температуры с индикатором готовности к работе	Gewählte Temperatur erreicht	Выбранная температура достигнута
Glocke	Колокол	ca. 6,3 kg	около 6,3 кг
Saftrinne	Желоб для сока	2 x 1.000 W	2 x 1000 Вт
Fettauffangschublade	Выдвижная емкость для сбора жира		

! Регулятор температуры на «0»: Индикаторы загораются зеленым светом, но элементы не нагреваются

Перед первым использованием

*  Штепсельная вилка, обычная для страны (Рис. Штепсельная вилка SCHUKO)



Протереть панель для гриля влажной тканью

Включить прибор в сеть

Включить прибор



Выключить прибор

Отключить прибор от сети

Дать прибору остыть



**Установить макс.
температуру**

Нагревать в течение 10 минут

i Сгорают отходы, оставшиеся после изготовления.
Возможно появление дыма / запаха - проветрить!



Включить прибор

**Применение
ожога!**



Прибор сильно нагревается - опасность получения



Установить прибор в устойчивое положение

Панель для гриля слегка смазать маслом

Включить прибор в сеть



Приготовить ингредиенты

Отрегулировать температуру по желанию

Остатки пищи удалять лопаткой между процессами приготовления



Переворачивать лопатками

* Штепсельная вилка, обычная для страны (Рис. Штепсельная вилка SCHUKO)

i Нагревательные элементы можно регулировать независимо друг от друга



Включить прибор

Установить температуру, нагреть



i Смотри также страницы 15 и 20



Опорожнить выдвижную емкость для сбора жира, если она полна



Установить регулятор температуры на "0"



Прибор выключить, вилку вынуть из розетки и дать прибору остыть

Термостат

i Включается / выключается автоматически, чтобы поддерживать установленную температуру



Установить макс. температуру, нагреть

После нагрева до установленной температуры: Индикатор готовности к работе горит зеленым светом

Отрегулировать температуру по желанию

Возможности применения

Тэппаньяки	Азиатский вид приготовления мяса, морепродуктов, овощей, фруктов, яиц и т.п. Блюдо прямо на гриле поливают вкусным соусом или маринадом. Под колоколом можно бережно тушить овощи или поддерживать ингредиенты в теплом состоянии. Кроме этого, независимо регулируемые зоны нагрева поддерживают параллельное приготовление различных ингредиентов при различных температурах или позволяют на одной половине гриля жарить, а на другой тушить/поддерживать в теплом состоянии.
Планча	Приготовление на гриле на испанский манер, без пригорания и возгорания маринадов и спирта.
Настольный гриль	Мясо, колбаса, шпик, овощи и т.п. можно жарить прямо на столе.

Советы и подсказки

Подходящие ингредиенты	<p>Быстро прожариваемые сорта мяса: например, говяжье, свиное, телячье филе, грудка цыпленка и т.п.</p> <p>Мясистые сорта рыбы: например, лосось, треска, тунец и т.п.</p> <p>Морепродукты: например, скампия, креветки, кальмары, гребешки и т.п.</p> <p>Овощи: например, цветная капуста, спаржа, молодые соевые побеги, лук-порей и т.п.</p> <p>Фрукты: например, ананас, банан, яблоко и т.п.</p>
Избегать пригорания	<p>Использовать подходящее для жарки растительное масло / жир.</p> <p>Остатки пищи удалять лопаткой между процессами приготовления</p>

<p>Для сочного мяса</p> 	<p>Мясо в течение примерно 2 - 3 минут жарить с одной стороны, только потом перевернуть.</p> <p>Во время приготовления мясо не прокалывать / не надрезать.</p> <p>Солить мясо только после приготовления.</p> <p>Большие / толстые куски размещать в центре половинки панели для гриля (самая высокая температура).</p>
<p>Распределение времени</p>	<p>Сначала готовить ингредиенты с самым продолжительным временем варки / жарки.</p>
<p>Поддерживание в теплом состоянии</p>	<p>Одну половину гриля для поддержания в теплом состоянии включить с низкой температурой и / или накрыть ингредиенты колоколом.</p>

Очистка

! Только после отключения от сети. Прибор может быть только слегка теплым.



На слегка теплую панель для гриля нанести лимонный сок

Протереть панель для гриля влажной тканью

Выдвижную емкость для сбора жира вынуть, опорожнить

i Вытирать все время в одном направлении

Пригоревшие остатки пищи



Слегка нагреть, дать немного остыть

Выключить прибор

i Смотри страницу 18/19

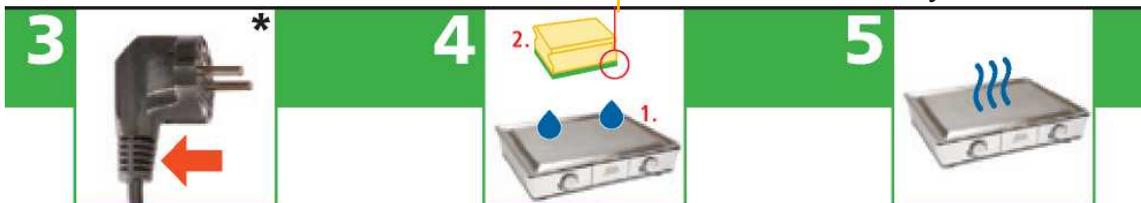
! Не использовать абразивные чистящие средства! Никогда не держать прибор под проточной водой / не мыть в воде



4 Вставить выдвижную емкость для сбора жира

5 Смотреть кабель

i Для протирания использовать шероховатую сторону губки



3 Отключить прибор от сети

4 Остатки пищи намочить холодной водой, потом вытереть

5 Дать прибору остыть, высушить

Рецепты тэппанъяки



Смесь из морепродуктов

- Тунец тонкими ломтиками
- Очищенные креветки
- Очищенные гребешки
- Молодые соевые побеги
- Очищенная зеленая спаржа

- 1** Поджарить морепродукты на панели для гриля, смазанной небольшим количеством масла.

 - 2** Добавить овощи, по желанию тушить под колоколом.

 - 3** По вкусу сбрызнуть соусом терияки и / или соком лимона.

 - 4** В конце добавить немного соевого соуса и подавать на стол.
- i** Количество по желанию и в зависимости от аппетита.

Рецепты тэппанъяки



Имбирно-соевый соус

- 100 мл соевого соуса
 - 4 столовых ложки красного вина
 - 2 чайные ложки жидкого меда
 - 1 столовая ложка имбиря
 - 2 зубчика чеснока
- 1** Имбирь мелко потереть.

 - 2** Зубчики чеснока очистить, порезать мелкими кубиками.

 - 3** Ингредиенты хорошо смешать и вылить соус в ковшик.

- i** Хорошо подходит для риса.

Рецепты для настольного гриля



Французский тост

- 8 ломтиков для тостов
- 2-3 яйца
- 100 мл сливок
- 100 г тертого сыра
- 1 чайная ложка мелко порубленной зелени

1 Хорошо взбить яйца со сливками. Добавить соль и перец.

2 Добавить сыр и зелень, хорошо перемешать.

3 Тост с обеих сторон обмакнуть в яичную массу.

4 Поджарить тост с обеих сторон.

i

Тост можно разрезать пополам по диагонали.

Рецепты для настольного гриля



Карамелизованные фрукты на шпажках

- Фрукты по вкусу (например, ананас, яблоко, дыня и др.)
- Сахарная пудра
- Деревянные шпажки

- 1 Подготовить фрукты (помыть, очистить, удалить зерна и т.п.), нарезать и насадить на шпажки.

- 2 Шпажки немного поджарить.

- 3 Обсыпать их сахарной пудрой и карамелизовать.

i Количество по желанию и в зависимости от аппетита.

Рецепты для планчи



Чесночные креветки

- 50 свежих креветок
 - 3 зубчика чеснока
 - 3 столовых ложки оливкового масла
 - Соль на кончике ножа
 - 1 щепотка порошка чили
- 1** Удалить у креветок голову, панцирь и кишки. Креветки вымыть и высушить.

 - 2** Зубчики порезать мелкими кубиками.

 - 3** Смешать чеснок, оливковое масло, соль и порошок чили, замариновать этой смесью креветки и оставить примерно на 1 час.

 - 4** Разложить креветки на гриле и поджарить с обеих сторон.



Утилизация

Указания по надлежащей утилизации прибора в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС

Не утилизировать прибор как обычный бытовой мусор. Отнести в местный пункт сбора / продавцу. Отдельная утилизация электрических / электронных приборов позволяет избежать возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья и делает возможным повторное использование и вторичную переработку компонентов со значительной экономией энергии и сырья. Чтобы ясно указать на обязанность проведения надлежащей утилизации прибора, на него наносится символ в виде перечеркнутого мусорного контейнера.

Если вы купили прибор за пределами Швейцарии, то для получения всей информации, касающейся этого аппарата, обращайтесь в пункт продажи или зайдите на нашу страницу www.solis.com.



ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ SOLIS:

091 802 90 10

(Только для клиентов в Швейцарии)

Этот артикул отличается продолжительным сроком службы и надежностью. Но если все же появится какая-либо неисправность, просто позвоните нам. А именно, очень часто неисправность быстро и просто можно устранить, получив правильный совет или информацию о каком-либо приеме, не отправляя сразу прибор в ремонт. Мы охотно поможем вам словом и делом.

Solis of Switzerland AG

Офис Solis • CH-8152 Глаттбругг-Цюрих • Швейцария

Телефон +41 44 874 64 64 • Факс +41 44 874 64 99

info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com