



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ | ELECTRIC GRILL
UQG-31 / UQG-32

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ INSTRUCTION MANUAL

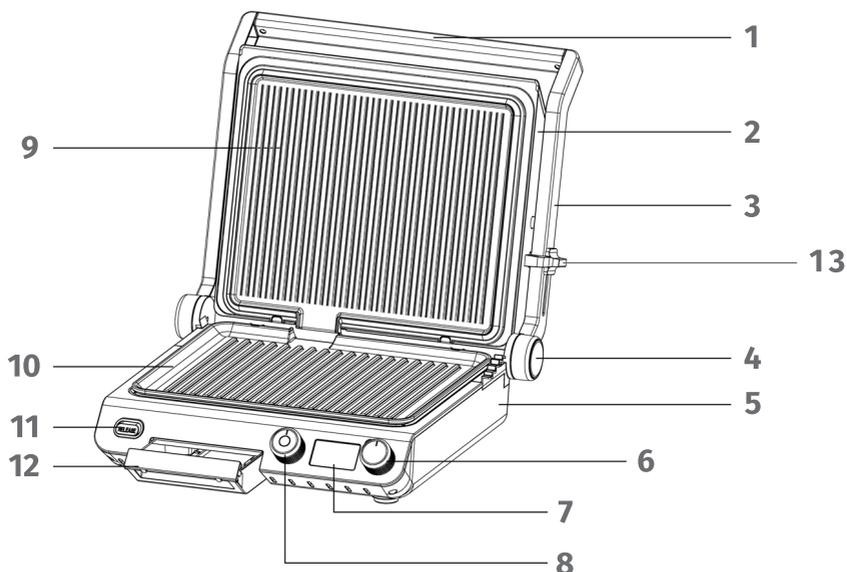




СОДЕРЖАНИЕ / CONTENTS

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	7
УХОД И ЧИСТКА	14
СПЕЦИФИКАЦИЯ	15
DEVICE DESCRIPTION	16
IMPORTANT SAFEGUARDS	17
BEFORE FIRST USE	18
OPERATION OF THE APPLIANCE	19
CARE AND CLEANING	25
SPECIFICATIONS	26

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Ручка
2. Крышка
3. Верхняя рабочая поверхность
4. Нижняя рабочая поверхность
5. Кнопка открывания крышки
6. Корпус
7. Кнопка отсоединения верхней рабочей поверхности
8. Кнопка отсоединения нижней рабочей поверхности
9. Емкость для сбора жира
10. Таймер
11. Дисплей
12. Регулятор термостата
13. Регулятор высоты верхней рабочей поверхности

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием прибора должны соблюдаться следующие меры предосторожности, во избежание риска возникновения пожара, получения ожогов и других травм, а также иных форм материального ущерба.

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации гриля. Используйте устройство только по назначению.
2. Перед подключением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электрической сети.
3. Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте ручку.
4. Размещайте гриль на ровной устойчивой теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени. Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легковоспламеняющихся материалов или жидкостей.
5. Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. Запрещается использовать прибор на открытом воздухе.
6. Не погружайте прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости. Это может стать причиной удара электрическим током. Если в прибор попала вода, незамедлительно отключите его от электросети.
7. Всегда отключайте устройство от сети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отсоединяя прибор от сети, держитесь за вилку, а не за сетевой шнур.
8. Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.
9. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

10. Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией.
11. Запрещается использование прибора с видимыми механическими повреждениями (в т.ч. сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. В этом случае обратитесь в специализированный сервисный центр по ремонту бытовой техники UNIT для осмотра или ремонта прибора. Запрещается самостоятельно разбирать прибор.
12. Не протягивайте сетевой шнур в дверных проемах, а также следите, чтобы он не перекручивался, не перегибался и не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. Запрещается протягивать шнур вблизи источников тепла.
13. Прибор не предназначен для использования лицами, включая детей, с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
14. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

Примечание:

Чтобы снизить риски, связанные с использованием удлинителя, в комплекте поставки прибора предусмотрен короткий шнур. Вы можете использовать удлинитель при работе с грилем при соблюдении следующих мер предосторожности:

1. Маркировка удлинителя должна совпадать с маркировкой устройства.
2. Расположите удлинитель так, чтобы он не свешивался с кухонного стола.
3. Удлинитель должен представлять собой 3-проводный кабель питания.
4. Удлинители предназначены для кратковременного подключения бытовой техники, после использования их следует отключать от сети электропитания.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Нажмите кнопку отсоединения верхней панели, чтобы снять верхнюю рабочую поверхность, а затем кнопку отсоединения нижней рабочей панели.
2. Промойте рабочие поверхности, емкость для сбора жира и лопатку в теплой мыльной воде, затем дайте высохнуть. Эти детали также можно мыть и в посудомоечной машине. Никогда не погружайте в воду корпус прибора.
3. Установите рабочие панели на место.

При первом использовании нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей, распределите масло по всей поверхности, излишки масла удалите бумажной салфеткой. Это поможет улучшить эффективность антипригарного покрытия.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Примечания:

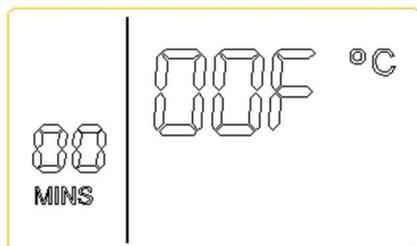
1. При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.
2. Запрещается извлекать приготовленные продукты, используя острые металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте пластиковые или деревянные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
3. Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или защитные рукавицы.

Установка и смена рабочих поверхностей (для модели UQG-32)

1. Нажмите на кнопку фиксации панелей на корпусе и снимите рабочую поверхность.
2. Установите на ее место другую так, чтобы выступы на ней совпадали с пазами на корпусе.
3. Повторите то же самое с другой панелью.

Использование прибора

1. Закройте гриль, полностью размотайте электрошнур и вставьте в розетку. При включении устройства в сеть электропитания, Вы услышите звуковой сигнал.
2. На дисплее отобразится ВЫКЛ (OFF) и установленное время по умолчанию (0).



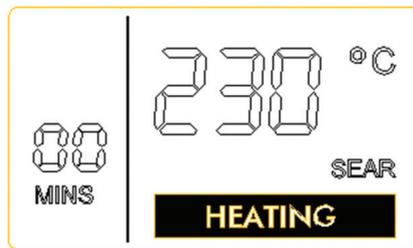
3. Установите термостат на нужный режим.

LOW	160-180°C	Температурный режим для приготовления овощей, фруктов.
PANINI	180-205°C	Температурный режим для приготовления панини, сэндвичей.
SEAR	205-230°C	Температурный режим для приготовления мяса, рыбы, птицы.

Далее гриль начнет нагреваться, дисплей загорится, появится надпись HEATING и установленное по умолчанию время.

Используйте режим SEAR для более быстрого предварительного нагрева.

Когда гриль достигнет нужной температуры, HEATING перестанет мигать.



4. Гриль оснащен таймером обратного отсчета, который обеспечивает дополнительное удобство в процессе готовки. Для того, чтобы включить таймер обратного отсчета:
 - а) Убедитесь, что предварительный нагрев гриля завершен и надпись HEATING не мигает.
 - б) Установите таймер на 30 минут и нажмите на кнопку на таймере. На дисплее отобразится индикатор и начнется обратный отсчет.

Таймер обратного отсчета можно остановить в любое время, нажав на кнопку на таймере второй раз. Индикатор обратного отсчета исчезнет, но гриль продолжит нагреваться.

5. Если температура и время приготовления не регулируются в течение часа, процесс нагрева гриля будет автоматически прекращен. На дисплее отобразится ВЫКЛ (OFF) и время по умолчанию «0», затем спустя минуту экран погаснет. Чтобы продолжить работу, установите необходимую температуру и время.
6. Процесс нагрева или приготовления может быть остановлен в любое время. Установите термостат в положение OFF. На дисплее отобразится ВЫКЛ (OFF) и время по умолчанию «0». Дайте грилю полностью остыть и отключите его от сети электропитания.

Открытый гриль для барбекю

В данном режиме для приготовления можно использовать обе рабочие поверхности одновременно, пища готовится с нижней стороны.

1. Дождитесь, пока гриль завершит предварительный нагрев.
2. Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. Регулятор высоты верхней рабочей поверхности, расположенный справа, должен находиться в положении OPEN.
3. Возьмитесь за ручку гриля и, нажимая кнопку открывания крышки, приведите верхнюю рабочую поверхность в горизонтальное положение. Зафиксируйте горизонтальное положение гриля с помощью регулятора высоты.



4. Выложите еду на одну или на обе рабочие поверхности и установите необходимое время.
5. Как только установленное время истечет, Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее отобразится время по умолчанию «0». Однако, гриль не выключится, а продолжит нагреваться, поддерживая выбранную температуру.

Контактный гриль или сэндвич-пресс

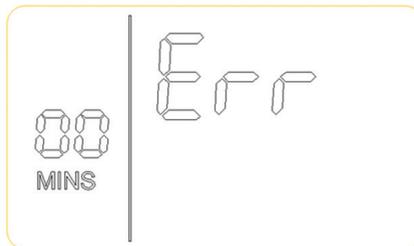
В данном режиме пища выкладывается на нижнюю рабочую поверхность, после чего гриль закрывается крышкой. Таким образом, пища готовится одновременно с двух сторон и ее не требуется переворачивать. При

готовке в этом режиме старайтесь, чтобы все приготавливаемые куски пищи имели примерно одинаковую толщину.

6. Дождитесь, пока гриль завершит предварительный нагрев.
7. Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. Регулятор высоты верхней рабочей поверхности, расположенный справа, должен находиться в положении OPEN.
8. Возьмитесь за ручку гриля и, нажимая кнопку открывания крышки, приведите верхнюю рабочую поверхность в положение под углом 90° к нижней рабочей поверхности.
9. Положите продукты на гриль и, используя ручку, опустите верхнюю рабочую поверхность. Верхняя рабочая поверхность оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на продукт.

Режим ERROR

Err – сообщение об ошибке в работе прибора.



1. Отключите гриль от электросети.
2. Дождитесь, когда устройство полностью остынет.
3. Убедитесь, что сменные панели правильно и надежно установлены.
4. Повторно подключите прибор к электросети.
5. Если сообщение об ошибке сохраняется на дисплее, обратитесь в сервисный центр.

Рецепт приготовления сэндвичей с сыром и курицей

- Куриное филе вареное (порванное кусочками) – 2 стакана (240 г)
- Сыр моцарелла (резаный тонкими ломтиками) – 60 г
- Сыр пармезан (измельченный на терке) – 60 г
- Соус маринара – 1/3 стакана
- Хлеб – 8 ломтиков
- Базилик свежий – 16 листиков
- Масло растительное

Включите гриль для предварительного разогрева. Смажьте соусом маринара 4 ломтика хлеба, сверху выложите листья базилика, куриное мясо и сыры, накройте оставшимися ломтиками хлеба. Сэндвичи с обеих сторон смажьте растительным маслом и выложите на разогретый гриль, накройте. Готовьте сэндвичи около 2-3 минут, до расплавления сыра. Готовые сэндвичи разрежьте пополам и подавайте сразу же.

Рецепт приготовления лосося на гриле

- Стейки лосося со шкуркой – 4 шт. (120 г каждый)
- Розмарин сушеный (раскрошенный) – 3 ст. л.
- Шалфей – 1 ст. л.
- Белый молотый перец – ¼ ч. л.
- Свежий лимонный сок – 1 ст. л.
- Масло оливковое – 1 ст. л.
- Масло растительное для смазывания рабочей поверхности гриля

Смешайте в миске 4,5 чайной ложки розмарина, шалфей, белый перец, лимонный сок и оливковое масло. Натрите этой смесью стейки лосося со всех сторон. Смажьте рабочую поверхность гриля растительным маслом, а сам гриль включите для предварительного разогрева до средней температуры. Выложите стейки на гриль, закройте прибор и готовьте лосось по 7-9 минут с каждой стороны. Готовое блюдо подавайте сразу же с любимым гарниром.

Рецепт приготовления овощей на гриле

- Кабачок – 1 шт.
- Баклажан – 1-2 шт.
- Помидор – 1-2 шт.
- Кукуруза (отварная) – 1-2 шт.
- Перец болгарский – 1 шт.
- Лук репчатый по желанию
- Масло растительное – 2 ст. ложки
- Соль по вкусу

Промойте овощи в воде. Кукурузные початки заранее отварите примерно 10 минут в кипящей подсоленной воде. Срежьте у кабачков и баклажанов хвостики, нарежьте их пластинами толщиной не более 0,5 см. Очистите болгарский перец от семян, нарежьте лентами. Разогрейте гриль и смажьте рабочие поверхности растительным маслом. Выложите на гриль пластинки кабачков и баклажанов, полоски перца. Закройте гриль и обжаривайте овощи 2-3 минуты. Как только предыдущая овощная нарезка прожарится, выложите ее на тарелку и поместите на гриль отварную кукурузу и нарезанный томат. Обжаривайте такое же количество времени до характерных узоров-полосок. Подавайте готовые овощи с любым соусом по Вашему вкусу.

Рецепт приготовления хрустящих овсяных блинчиков

- Овсяные хлопья – 100 г
- Яйца – 2 штуки
- Творог – 50 г
- Кефир – 20-30 г
- Адыгейский сыр – 20 г
- Сулугуни – 20 г
- Нежирный твердый сыр – 20 г
- Сушеный чеснок по вкусу

Для приготовления теста для овсяного блина: взбейте 2 яйца, добавьте овсянку, творог и хорошенько перемешайте. Если хлопья долгой варки, можете дать немного постоять, чтобы пропитались или добавить немного кефира или молока. Натрите сыр на крупной терке. Выложите тесто на разогретый

гриль, закройте и оставьте на пару минут. Когда блин немного схватился, выложите на одну сторону сыр, посыпьте чесноком и закройте другой стороной блина. Закройте крышку и оставьте жариться еще на 3-5 минут. Сыр должен расплавиться. Начинки могут быть любые — сладкие, например, банан, арахисовая паста, шоколад.

УХОД И ЧИСТКА

1. Производите чистку гриля после каждого использования.
2. Завершив работу с прибором, отключите устройство от сети. Дайте грилю остыть.
3. Очистите рабочие поверхности и протрите их влажной тканью, затем вытрите насухо. Корпус гриля протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

Запрещается использовать для чистки рабочих поверхностей и корпуса гриля абразивные моющие средства, растворители или металлические мочалки, так как они могут повредить антипригарную поверхность или внешнюю поверхность корпуса гриля.

Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство в воду или любые другие жидкости.

4. Из емкости для сбора жира слейте жир, промойте емкость теплой водой и вытрите насухо.
5. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Мощность: 2000 Вт

Напряжение: 220-240 В ~ 50 Гц

Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»

Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед» 3905 Площадь Ту Эксчейндж,

Коннот Плейс 8, Центральный, Гонконг. Произведено в КНР

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°С, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

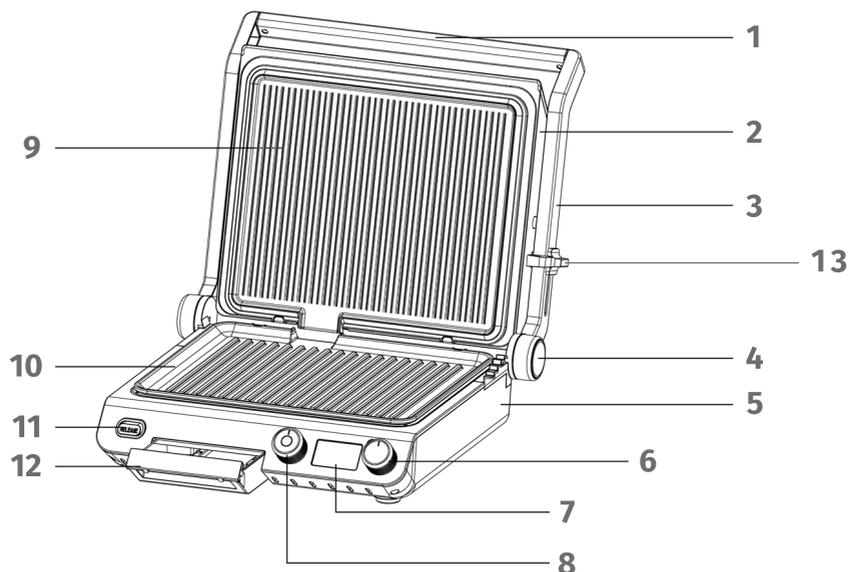
При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.

Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону.

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Товар сертифицирован.



DEVICE DESCRIPTION



1. Handle
2. Cover
3. Upper frying plate
4. Lower frying plate
5. Cover opening button
6. Housing
7. Upper frying plate detachment button
8. Lower frying plate detachment button
9. Fat container
10. Timer
11. Display
12. Thermostat regulator
13. Upper frying plate height regulator

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the appliance, the following precautions must be taken to avoid the risk of fire, burns and other injuries, and other forms of property damage.

1. Read the instructions carefully before using the grill. Use the appliance only for its intended purpose.
2. Before connecting the appliance to the mains, make sure the rated voltage correspond to parameters of the power supply in your house.
3. Be careful: during operation, the housing of the device becomes very hot. To avoid burns, do not touch hot surfaces. Use the handle.
4. Place the grill on a flat, stable, heat-resistant surface, away from sources of moisture, heat and open flame. Do not install or use the grill near flammable materials or liquids.
5. This electrical appliance is a multifunctional device for cooking food in domestic conditions and can be used in apartments, country houses, hotel rooms, household stores, offices or other similar conditions of non-industrial operation. Industrial or any other misuse of the device will be considered as a violation of the conditions for the proper use of the product. Do not use the appliance outdoors.
6. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. This may cause an electric shock. If water gets into the appliance, immediately disconnect it from the mains.
7. Always unplug the device from the power outlet after use and before cleaning. When disconnecting the appliance from the mains, hold the plug, not the power cord.
8. Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
9. Never leave the appliance unattended during the operation. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
10. Use the appliance in places with proper ventilation.
11. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner. Return the complete appliance immediately to a UNIT service center or authorized service agent for inspection, and if necessary, adjustment or repair.

12. Do not stretch the power cord in the doorways, and make sure that it does not twist, bend or touch the sharp objects, corners and edges of the furniture. Keep the power supply cord away from hot parts.
13. The appliance can not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/ knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children are not allowed to play with the appliance.
14. The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system.

Note:

To reduce the risks connected with the usage of an extension cord, there is a short cord provided in the delivery set. You can use the extension cord working with the grill if the following precautions are taken:

1. The marking of the extension cord must match the marking of the device.
2. Place the extension cord so that it does not hang from the kitchen table.
3. The extension cord must be a 3-wire power cable.
4. Extensions are intended for short-term connection of household appliances, after use they should be disconnected from the mains.

BEFORE FIRST USE

1. Press the detachment button on the top panel to remove the upper frying plate, and then the detachment button for the lower frying plate.
2. Rinse the plates, the fat container and the paddle in warm soapy water, then allow them to dry. These parts can also be washed in the dishwasher. Never immerse the body of the appliance in water.
3. Install the panels on there places.

Before using the grill apply some vegetable oil on the non-stick coating of the frying plates, spread the oil over the whole surface and wipe the surplus oil with a paper napkin. This will help improve the effectiveness of the non-stick coating.

OPERATION OF THE APPLIANCE

Notes:

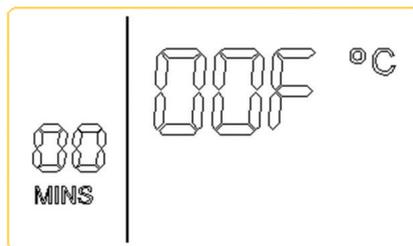
1. During the first operation the heating elements can burn, therefore occurrence of a small amount of smoke or extraneous smell is possible. It is normal and is not a sign of malfunction.
2. Put prepared products into an appropriate dish; use wooden or heat-resistant plastic kitchen tools to remove the products.
3. Be careful: during operation, the appliance becomes very hot, do not touch hot surfaces to avoid burns. Use heat-resistant gloves or protective gloves.

Replacement of removable panels (for UQG-32)

1. Press the detachment button on the housing and remove the frying plate.
2. Install a different one in its place, so that the protrusions on it coincide with the grooves on the housing.
3. Repeat the same with the other frying plate.

Usage of the appliance

1. Close the grill, unwind the power cord completely and plug it into the outlet. When the device is turned on, you will hear a sound.
2. The display will show OFF and the set default time (0).



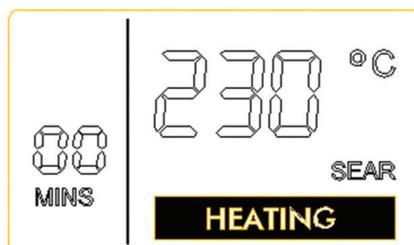
3. Set the thermostat on the desired mode.

LOW	160-180°C	Temperature regime for cooking vegetables, fruits.
PANINI	180-205°C	Temperature regime for cooking panini, sandwiches.
SEAR	205-230°C	Temperature regime for cooking meat, fish, poultry.

Then the grill will begin to heat up, the display will light, the word HEATING and the default time will appear.

Use the SEAR mode for faster preheating.

When the grill reaches the desired temperature, the HEATING stops flashing.



4. The grill is equipped with a countdown timer, which makes cooking more convenient. To enable the countdown timer

- a) Ensure that the preheating of the grill is complete and the HEATING does not flash.
- b) Set the timer to 30 minutes and press the button on the timer. The display will show the indicator and the countdown will begin.

The countdown timer can be stopped at any time by pressing the button on the timer the second time. The countdown indicator will disappear, but the grill will continue to heat up.

5. If the temperature and time are not adjusted for an hour, the grilling process will automatically stop. The display will show OFF and the default time «0», then after a minute the screen will turn off. To continue working, set the desired temperature and time.
6. The heating or cooking process can be stopped at any time you want. Set the thermostat to OFF position. The display will show OFF and the default time «0». Allow the grill to cool down and unplug it from the mains.

BBQ mode

In this mode you can cook using both frying plates at the same time. The food is preparing on the one side.

1. Wait until the preheating is finished.
2. Ensure that the upper frying plate is in closed position. The upper frying plate height regulator which is placed on the right must be in the OPEN position.
3. Grasp the grill handle and, while pressing the cover opening button, bring the upper frying plate to the horizontal position. Fix the horizontal position of the grill with the upper frying plate height regulator.



4. Put the food on one or both frying plates and set the desired time.
5. As soon as the set time is elapsed, you will hear a sound. The display will show the default time «0». However, the grill will not turn off, but will continue to heat up, maintaining the selected temperature.

Contact grill or sandwich-press

In this mode, food is laid on the lower frying plate, after which the grill is closed with a upper frying plate. Thus, the food is cooked simultaneously from two sides and it does not need to be turned over. When cooking in this mode, make sure that all cooked pieces of food have approximately the same thickness.

1. Wait until the preheating is finished.
2. Ensure that the upper frying plate is in closed position. The upper frying plate height regulator which is placed on the right must be in the OPEN position.
3. Grasp the handle of the grill and, while pressing the cover opening button, bring the upper frying plate to a position at an angle of 90° to the lower frying plate.
4. Put the food on the grill and, using the handle, put the lower frying plate down. The upper frying plate is equipped with a floating system with a hinge that is made to create steady pressure on the product.

ERROR mode

«Err» means that something in the working process went wrong.



1. Unplug the grill from the mains.
2. Wait until the device has cooled down completely.
3. Make sure that the frying plates are installed correctly and securely.
4. Plug the appliance to the mains again.
5. If the ERROR message is still on the display, contact the service center.

Sandwiches with cheese and chicken

- Boiled chicken fillet (torn with pieces) – 2 cups (240 g)
- Mozzarella (cut into thin slices) – 60 g
- Parmesan (grated) – 60 g
- Marinara sauce – 1/3 cup
- Bread – 8 slices
- Fresh basil – 16 leaves
- Vegetable oil

Turn on the grill for preheating. Grease 4 slices of bread with marinara sauce, top with basil leaves, chicken and cheese, cover with the remaining slices of bread. Grease sandwiches on both sides with vegetable oil and put on a warmed grill, then cover. Cook the sandwiches for about 2-3 minutes, until the cheese melts. Cut the finished sandwiches half-and-half and serve immediately.

Grilled salmon

- Salmon steaks with skin – 4 pcs. (120 g each)
- Dried rosemary (crumbled) – 3 tbsp. l.
- Salvia – 1 tbsp. l.
- White ground pepper – ¼ tsp.
- Fresh lemon juice – 1 tbsp. l.
- Olive oil – 1 tbsp. l.
- Vegetable oil to grease the frying plates of grill

Mix in a bowl 4.5 teaspoons of rosemary, salvia, white pepper, lemon juice and olive oil. Grease salmon steaks with this mixture from all sides. Grease the frying plates of grill with vegetable oil, and turn on the grill for preheating to an average temperature. Put the steaks on the grill, close the appliance and cook the salmon for 7-9 minutes on each side. Ready steaks serve immediately with your favorite side dish.

Grilled vegetables

- Vegetable marrow – 1pc.
- Eggplant – 1-2 pieces
- Tomato – 1-2 pieces
- Corn (boiled) – 1-2 pcs.
- Bulgarian pepper – 1 pc.
- Onion on request
- Vegetable oil – 2 tbsp. spoons
- Salt to taste

Rinse the vegetables in water. Pre-cook the corn about 10 minutes in boiling salted water. Cut at the vegetable marrow`s and eggplant`s tails and then cut them in slices no more than 0.5 cm thick. Peel the seeds from the Bulgarian pepper, cut into ribbons. Preheat the grill and grease frying plates with the vegetable oil. Place the vegetable marrows, eggplants and strips of pepper on the grill plates. Close the grill and fry the vegetables for 2-3 minutes. As soon as the previous vegetables are fried, place it on a plate and place the boiled corn and chopped tomato on the grill. Fry the same amount of time until the characteristic stripe patterns appear. Serve ready-made vegetables with any sauce you like.

Oatmeal pancakes

- Oatmeal flakes – 100 g
- Eggs – 2 pieces
- Cottage cheese – 50 g
- Adyghe cheese – 20 g
- Suluguni – 20 g
- Low-fat hard cheese – 20 g
- Dried garlic to taste

To make dough for oatmeal pancakes: whisk 2 eggs, add oatmeal, cottage cheese and mix well. If flakes need long cooking, leave it for some time for soaking or add a kefir or milk. Rub cheese on a large grater. Put the dough on the preheated grill, close and leave for a couple of minutes. When the pancake has a little grasped, put cheese on one side, sprinkle with garlic and close the other side

of the pancake. Close the lid and cook for another 3-5 minutes. Cheese should be melted. Fillings can be different, for example, sweet (banana, peanut paste, chocolate) and any other you like.

CARE AND CLEANING

1. Clean the appliance after each usage.
2. Unplug the appliance after you finish using it. Let the grill to cool down.
3. Clean the frying plates, wipe them with a damp cloth and then wipe them dry.

Do not use abrasives, solvents or metal sponges for cleaning the frying plates and the grill body, as they can damage the non-stick coating or the outer surface of the grill body.

To avoid electric shock, do not immerse the unit into water or any other liquids.

4. Pour out the fat from the fat container, wash the container with warm water and then wipe it dry.
5. Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

SPECIFICATIONS

Power: 2000 W

Voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

The head office of the manufacturer : «UNIT Handelsgesellschaft G.m.b.H.»

131, Gersthofer Str., A-1180, Vienna, Austria

Exported by: «UNIT Electronics (H. K.) Limited»

3905 Two Exchange Square, 8 Connaught Place, Central, Hong Kong

Made in People's Republic of China (P.R.C.)

This appliance is to be stored and used under the following conditions: temperature – not less than +5°C; relative humidity - not higher than 80%; aggressive impurities in the air: not allowable.

As the Manufacturer is constantly working on the improvement of its products, the design and technical specifications are subject to change without prior notice.





UNIT 