

Компания TEFAL благодарит Вас за приобретение этого прибора, который предназначен только для домашнего применения. Перед тем, как использовать прибор прочтите данную инструкцию и сохраните ее.

*Прибор можно использовать вне дома.*

Компания Tefal постоянно обновляет и совершенствует свою продукцию. Она оставляет за собой право модифицировать те или иные изделия без предварительного уведомления потребителей.

## Перед первым использованием

Удалите все упаковочные материалы, наклейки и аксессуары, находящиеся снаружи и внутри прибора.

Вымойте защитную крышку (1), решетку гриля (2) и поддон (3): следуйте рекомендациям, приведенным в разделе "После использования".

## Подключение и предварительный нагрев

Поставьте прибор на опорные ножки или поместите его на ровную, устойчивую и жаростойкую поверхность.

*Не рекомендуется ставить прибор на мягкие поверхности.*

Ни в коем случае не ставьте прибор на поверхности, чувствительные к воздействию высоких температур (стол со стеклянной столешницей, скатерть, лакированную мебель и т.д.).

Во избежание перегрева прибора ни в коем случае не ставьте его в угол комнаты или к стене.

Полностью размотайте электрический шнур.

Убедитесь в том, что характеристики электросети совпадают с напряжением и силой тока, указанной в нижней части прибора.

Подключайте прибор только к заземленным электрическим розеткам.

Подключайте прибор к электросети только через защитное устройство контроля остаточного тока (RCD), способное разомкнуть цепь с силой тока, не превышающей 30 миллиампер.

Если Вы используете удлинитель:

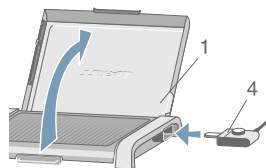
- Убедитесь в том, что он заземлен;
- Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы об него никто не споткнулся.

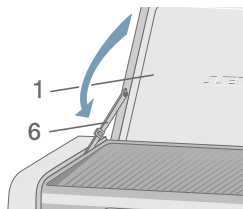
Электрический провод необходимо регулярно осматривать, чтобы выявить те или иные признаки повреждений. Если провод поврежден, пользоваться прибором нельзя.

Если шнур поврежден, то для предотвращения опасности, он должен быть заменен изготовителем или в установленном сервисном центре.

Откройте защитную крышку (1).

Перед использованием прибора необходимо тщательно обсушить клеммы его нагревательных элементов.





Убедитесь в том, что фиксатор (6) защитной крышки (1) встал на место.

Вставьте в прибор блок управления (4) и подсоедините прибор к электросети: загорится сигнальная лампочка.

*Блок управления (4) невозможно вставить в прибор, если закрыта защитная крышка.*

**Никогда не используйте блоки управления (4), не входящие в комплект прибора.**

**Никогда не подключайте прибор к электросети, если закрыта защитная крышка (1).**

**Никогда не оставляйте прибор подключенным к электросети, если Вы им не пользуетесь.**

**Никогда не включайте прибор, не положив в него приготовленные для обжаривания продукты.**

**ВНИМАНИЕ:** Никогда не используйте древесный уголь или иные легковоспламеняющиеся материалы.

Установите термостат в положение "Максимум" (Max).

Подождите примерно 10 минут, пока прибор не нагреется.

*Когда Вы будете пользоваться прибором в первый раз, в первые минуты возможно появление слабого запаха и небольшого количества дыма. Это нормально.*

**Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.**

## Приготовление

После того, как прибор нагреется, он готов к использованию.

Установите термостат в нужное Вам положение.

*Поверните термостат так, чтобы значок, соответствующий выбранной Вами температуре, находился напротив сигнальной лампочки.*

Обжаривайте продукты так долго, как это необходимо.

**Не заворачивайте приготовляемые продукты в фольгу.**

**Никогда не кладите фольгу или какие-либо иные предметы между приготовляемыми продуктами и решеткой гриля (2).**

**Никогда не нагревайте с помощью прибора какие-либо кухонные приспособления или посуду.**

**Никогда не прикасайтесь к металлическим деталям прибора, когда он нагревается или когда на нем готовится пища, поскольку эти детали нагреваются до очень высокой температуры.**

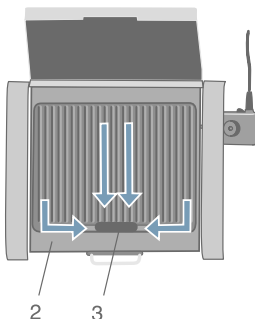
**Никогда не закрывайте крышку защитную прибора (1), если в него вставлен блок управления (4).**

Жир, образующийся при жарении продуктов, будет стекать в специальный поддон (3).

**Твердые или жидкие продукты питания, которые соприкасались с частями прибора, маркированными логотипом , в пищу употреблять нельзя.**

**Никогда не вынимайте поддон (3) во время приготовления продуктов.**

**Если Вам необходимо приготовить большое количество мяса, выливайте образующийся жир из поддона (3) после обжаривания каждой порции продуктов.**



## После использования

Установите термостат в положение "Минимум" (Min.). Выньте из розетки вилку электрического провода, и сигнальная лампочка погаснет.

Удалите из прибора блок управления (4), нажав на соответствующую кнопку (5).

Дайте прибору остыть.

Отсоедините фиксатор (6) и прикрепите его к крышке (1).

Снимите защитную крышку (1), открыв ее примерно до половины и подняв ее.

Защитную крышку (1), решетку гриля (2) и поддон (3) можно вымыть мягкой тканью, смоченной в водном растворе средства для мытья посуды.

*Никогда не используйте губки из металлической проволоки или абразивные чистящие порошки для мытья решетки гриля (2) и внутренних поверхностей защитной крышки (1), поскольку они могут повредить антипригарное покрытие вышеупомянутых деталей.*

*Когда Вы удалите из прибора панель управления (4), решетку гриля (2) можно мыть безо всякого риска.*

*Когда вы моете прибор, старайтесь не поворачивать штифты нагревательного элемента.*

**Никогда не погружайте прибор, панель управления (4) и электрический шнур в воду.**

## Хранение

Поместите поддон (3) в прибор под решетку гриля (2).

Закрепите защитную крышку (1) в задней части прибора, как указано на рисунке.

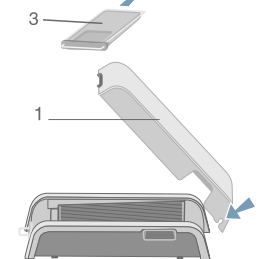
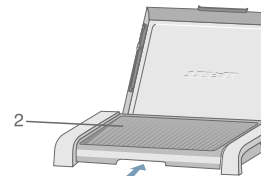
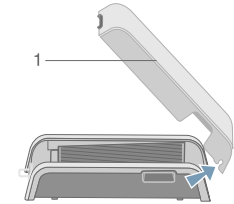
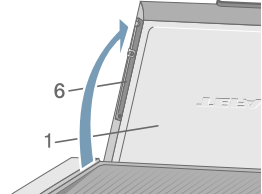
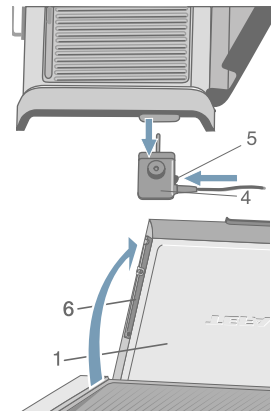
Закройте защитную крышку (1), чтобы защитить решетку гриля (2) от загрязнений.

*Если в прибор вставлен блок управления(4), защитная крышка (1) полностью не закроется.*

**Не вставляйте в прибор блок управления (4).**

Храните прибор и блок управления (4) в сухом месте.

**Никогда не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей и не оставляйте его на улице на зиму.**



## Рекомендации по приготовлению

Время приготовления блюд указано только в качестве рекомендации, оно может варьироваться в зависимости от Ваших индивидуальных вкусов.

	Время обжаривания с одной стороны	Количество
<b>Говядина</b>		
Бифштекс .....	.3 минуты .....	.150 г
Стейк без косточки .....	.3 минуты .....	.150 г
Гамбургер .....	.4 минуты .....	.100 г
Стейк на косточке .....	.6 минут .....	.200 г
Мясо на вертеле (кусок говядины на вертеле, выдержанный в маринаде на основе соевого соуса) .....	.5 минут .....	.Один кусок
<b>Курица</b>		
Бедрышко (выдержанное в маринаде, со специями) ..	.10 минут .....	.Один кусок
Крылышко (выдержанное в маринаде, со специями) ..	.6 минут .....	.Один кусок
Грудка .....	.9 минут .....	.150 г
Мясо на вертеле .....	.7 минут .....	.Один кусок
<b>Свинина</b>		
Отбивная .....	.10 минут .....	.150 г
Свинные колбаски .....	.8 минут .....	.Одна штука
Мясо на вертеле .....	.7 минут .....	.Один кусок
<b>Другие продукты</b>		
Отбивная из баранины .....	.7 минут .....	.150 г
Пряные колбаски .....	.5 минут .....	.Одна штука
Мясо на вертеле .....	.10 минут .....	.Один кусок
<b>Рыба</b>		
Форель .....	.5 минут .....	.Одна штука
Макрель .....	.4 минуты .....	.Одна штука
Барабулька (филе) .....	.5 минут .....	.Один кусок
Сардина .....	.3 минуты .....	.Одна штука
Камбала .....	.4 минуты .....	.Одна штука
Тунец (ломтик) .....	.8 минут .....	.200 г
Морской язык (филе) .....	.5 минут .....	.200 г
Лосось .....	.6 минут .....	.200 г
Рыба на вертеле .....	.5 минут .....	.Одна штука

## Полезные советы

Для того чтобы приготовить небольшое количество гриля из смешанных продуктов, рекомендуем разместить их на решетке гриля ближе к блоку управления (4).

Если Вы готовите на гриле продукты, которые выделяют большое количество жира (например, колбаски), не забывайте регулярно опустошать поддон (3), чтобы избежать переливания жира через край (помните о том, что нужно опустошать поддон (3) после приготовления каждой порции мяса и перед приготовлением новой порции).

Если Вы предпочитаете более острые кебабы или другие блюда-гриль, советуем предварительно замариновать мясо.

## Маринад

300 мл классического маринада

Время приготовления: 5 минут

• 150 мл уксуса из сухого белого вина • 150 мл сухого белого вина • 1 крупная луковица • 6 зубков чеснока • 2 лавровых листа • 6 горошин черного перца • соль.

Луковицу очистить и нарезать полосками. Горошины черного перца смолоть, лавровый лист раскрошить. В глубокой емкости смешать все ингредиенты. Мясо положить на дно емкости и залить маринадом. Если Вы готовите кебабы, стейки или бараньи отбивные, на пять часов поместите замаринованное мясо в холодильник. Периодически переворачивайте мясо с помощью деревянной лопаточки.

## Блюда-гриль из смешанных продуктов

### Говяжье филе с чесноком и петрушкой

На одну порцию: 1 кусок говяжьего филе весом 150 г, мелко нарезанные чеснок и петрушка, соль, перец.

С каждой стороны обжарить мясо в течение трех минут. По истечении половины времени приготовления посыпать его смесью из чеснока и петрушки.

### Стейк без косточки в горчичном соусе

На одну порцию: 200 г говядины без косточки, 1 чайная ложка горчицы, соль, перец.

Мясо смазать горчицей, посолить и поперчить. С каждой стороны обжарить мясо в течение четырех минут.

### Говядина на косточке

На четыре порции: 1 кг говядины на косточке, пряных трав из Прованса (смесь из тимьяна, розмарина, базилика, чабера и майорана), соль, перец.

Мясо приправить солью, перцем и зеленью Прованса. Готовить примерно в течение восьми минут, периодически переворачивая мясо.

## Блюда-гриль из смешанных продуктов

### Отбивные из баранины с базиликом

На одну порцию: • одна баранья отбивная весом 150 г • 1 зубок чеснока  
• растительное масло • мелко нарезанный свежий базилик • соль • перец.

Чеснок измельчить и смешать с солью, перцем и растительным маслом. Добавить базилик. Полученной массой смазать мясо и примерно в течение семи минут обжарить его с каждой стороны.

### Куриное филе в "дьявольском" соусе

На одну порцию: • кусок куриного филе весом 150 г • половина мясного бульонного кубика • 2 стакана сухого белого вина • 2 луковицы-шалот • 1 чайная ложка горчицы • соль • кайенский перец.

Для приготовления "дьявольского" соуса: белое вино довести до кипения, добавить измельченный лук-шалот и уварить смесь до половины. Добавить половину бульонного кубика и кайенский перец. Снять с огня и добавить горчицу. С каждой стороны обжарить куриное филе примерно в течение шести минут. Готовое мясо полить соусом и подать на стол.

### Лосось с мятным соусом

На одну порцию: • кусок филе лосося весом 200 г • Мятный соус на четыре порции: 1 яичный желток, 1 небольшая баночка сладкой сметаны, пучок свежей мяты (мелко порезать), 1 стакан бульона для отваривания рыбы или моллюсков, соль и перец.

С каждой стороны обжарить филе примерно в течение шести минут, периодически аккуратно переворачивая лопаточкой. Приготовить соус, смешав яичный белок, сладкую сметану, мелко нарезанную мяту и бульон. Приправить солью и перцем и, аккуратно помешивая, довести до кипения.

### Барабулька, сардины и филе тунца по-приморски

На одну порцию: • 3 куса филе барабульки • 4 сардины или 200 г филе тунца • растительное масло • половина лимона • кусочек сливочного масла • соль • перец.

Сбрызнуть рыбу растительным маслом и приправить солью и перцем. С каждой стороны обжарить барабульку в течение пяти минут, сардины - в течение трех минут, а филе тунца - в течение восьми минут. Готовую рыбу подать на стол с растопленным сливочным маслом и лимоном, нарезанным дольками.

## Кебабы

## Кебабы из говядины с помидорами

На шесть порций: • 900 г говяжьего филе • 24 маленьких гриба • 24 маленькие белые луковицы • 3 помидора • Для приправы: 2 столовые ложки растительного масла, соль и перец.

Мясо нарезать кубиками размером 3 см. Помидоры разрезать на четыре части.

Чередую, нанизать на шампуры мясо, грибы и овощи.

Каждый кебаб смазать растительным маслом, посолить и поперчить.

Время приготовления: 10 минут.

## Кебаб из свинины с ананасами

На шесть порций: • 1 кг свиного филе • 1 банка консервированных ананасов • нарезанных ломтиками • Для приправы: 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец, и соус Табаско (несколько капель).

Мясо нарезать кубиками размером 3 см.

Чередую, нанизать на шампуры мясо и ломтики ананаса.

Каждый кебаб смазать приправой, приготовленной из растительного масла, соли, перца и соуса Табаско.

Время приготовления: приблизительно 25 минут.

## Кебаб из баранины

На шесть порций: • 1 кг филейной части баранины • 1 баклажан • 24 маленькие белые луковицы • Для приправы: 2 столовые ложки растительного масла, соль и перец.

Мясо нарезать кубиками размером 3 см.

Чередую, нанизать на шампуры мясо и овощи.

Каждый кебаб смазать приправой, приготовленной из растительного масла, соли и перца.

Время приготовления: приблизительно 20 минут.

## Кебабы

### Кебаб из лосося с карри

На шесть порций: • 800 г филе свежего лосося • 20 креветок (очистить) • 2 лайма • 1 чайная ложка порошка карри • 1 столовая ложка растопленного сливочного масла • соль • перец.

Рыбу нарезать кубиками размером 3 см. Лаймы нарезать ломтиками, каждый ломтик разрезать пополам.

Чередую, нанизать на шампуры кусочки лосося, креветки и кусочки лайма.

Каждый кебаб смазать приправой, приготовленной из растопленного сливочного масла, соли и перца, а также посыпать порошком карри.

Время приготовления: приблизительно 15 минут.

### Кебаб из баранины по-провансальски

На шесть порций: • 900 г мякоти баранины • 6 томатов черри • 24 небольших гриба • 12 маленьких белых луковиц • Для приправы: 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец, пряные травы из Прованса.

Мясо нарезать кубиками размером 3 см. Каждый кебаб смазать приправой, приготовленной из растительного масла, соли, перца и пряных трав из Прованса.

Время приготовления: приблизительно 20 минут.