

★ ★ ★ ●  
**TRISTAR**



**RA-2993**

Уважаемый покупатель,

поздравляем вас и благодарим за приобретение этого высококачественного изделия. Для максимально эффективного использования прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. В этом руководстве содержатся все необходимые инструкции и рекомендации по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Если вы будете следовать этим инструкциям, мы гарантируем превосходные результаты – без временных затрат и проблем. Надеемся, вам понравится пользование этим прибором.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Сохраните это руководство, гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с упаковочным материалом.
- Лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать этот прибор только под присмотром или руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил безопасности.
- Для защиты детей от опасностей, которые могут исходить от электроприбора, никогда не оставляйте прибор без присмотра. В этой связи прибор следует хранить в недоступном для детей месте. Следите за тем, чтобы провод электропитания не свисал со стола.
- Прибор можно использовать только в бытовых целях и по назначению.
- Размещайте прибор на ровной, устойчивой поверхности.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или кнопки.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Любые ремонтные работы должны производиться компетентным, квалифицированным специалистом по электротехнике (\*).
- Храните прибор в сухом месте.
- Прибор обязательно следует всегда содержать в чистоте, так как он непосредственно контактирует с продуктами питания.
- Убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению в электросети вашего дома. Рабочее напряжение: AC 220–240 В, 50 Гц. Розетка, к которой подключается прибор, должна быть оснащена предохранителем минимум на 16 А или 10 А.
- Этот прибор соответствует всем стандартам электромагнитных полей (ЭМП). При правильном обращении в соответствии с инструкциями данного руководства по эксплуатации этот прибор безопасен в использовании согласно последним научным данным.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам и отмене гарантии.
- При перемещении прибора никогда не тяните за провод электропитания и следите за тем, чтобы провод не запутался.
- Не используйте этот прибор на открытом воздухе.
- Дождитесь остывания прибора, прежде чем приступить к чистке или убрать его на хранение.
- Во избежание удара электрическим током никогда не погружайте провод электропитания, штекер или сам прибор в воду или иную жидкость.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным проводом электропитания или штекером, неисправный или как-либо поврежденный прибор. Во избежание опасности поврежденный провод электропитания или штекер должен заменить авторизованный специалист по технике (\*). Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Не используйте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Отсоединяйте прибор от электросети, если не используете его.
- **Примечание:** Во избежание опасности из-за отказа термозащиты не подключайте прибор к электросети через внешний переключатель или таймер. Также его нельзя подключать к электрической цепи, которая регулярно включается и выключается.

- Убедитесь, что провод электропитания не свисает с края стола или стойки, что он не соприкасается с какой-либо горячей поверхностью или непосредственно с горячими частями прибора. Не размещайте прибор под шторами, занавесками и т.д. или рядом с ними.
- Убедитесь, что провод электропитания не соприкасается с горячими частями самого прибора.
- Между столом и прибором рекомендуется подкладывать термостойкий материал (это позволит избежать появления ожогов на столе или скатерти).
- Будьте осторожны с растительным маслом и жиром, при перегревании они могут воспламениться. Во время работы прибора обеспечьте достаточную вентиляцию.

## ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА

1. Нижняя часть корпуса
2. двусторонняя жарочная поверхность – специальный большой размер 24x40,5 см
3. регулятор температуры
4. переключатель для вращающихся роликов/шампуров
5. выдвижные блоки с механизмом вращения
6. резервуар для сбора жидкости
7. 10 шампуров/10 роликов для хот-догов



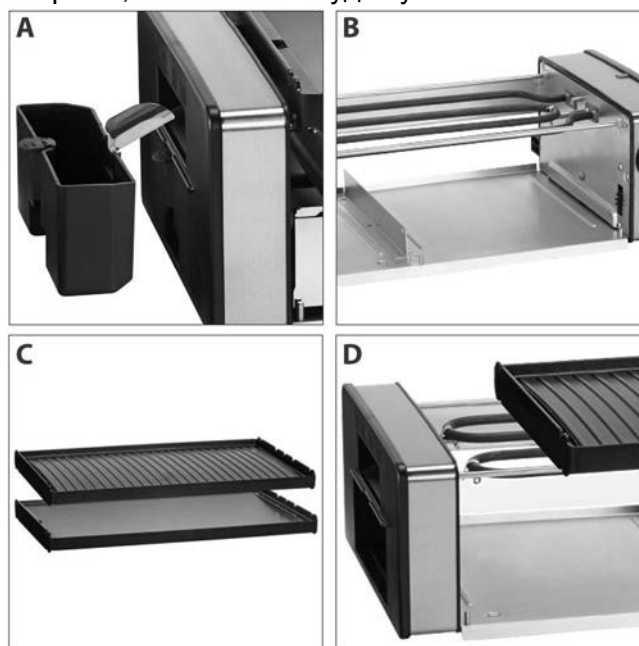
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с многофункционального гриля из нержавеющей стали от фирмы Tristar все упаковочные материалы, рекламные значки наклейки. Прежде чем избавиться от упаковочных материалов, убедитесь в наличии всех частей (список см. в описании к прибору). Коробки и упаковочные материалы можно сохранить, чтобы хранить в них прибор.
- Перед первым использованием многофункционального гриля из нержавеющей стали от фирмы Tristar протрите влажной салфеткой нижнюю часть корпуса и регулятор температуры, чтобы удалить имеющуюся пыль. Тщательно очистите с обеих сторон двустороннюю жарочную пластину, резервуар для сбора жидкости, выдвижные блоки, шампуры и ролики для хот-догов. Двустороннюю жарочную пластину, шампуры, ролики для хот-догов, термозащиту, резервуар для сбора жидкости и выдвижные блоки можно помыть вручную или поместить в посудомоечную машину.

## РУКОВОДСТВО ПО СБОРКЕ

1. Расположите нижнюю часть корпуса на чистой ровной поверхности, где вы хотели бы использовать прибор.
2. С одной стороны нижней части корпуса есть отверстие под резервуар для сбора жидкости. Резервуар для сбора жидкости немного наклоните и вставьте металлическим желобом вперед в нижнюю часть корпуса до щелчка (см. рис. А).
3. Вставляйте выдвижные блоки так, чтобы верхние края их задних стенок прошли над небольшими круглыми штырями по обеим сторонам проемов. Задвигайте выдвижные блоки вглубь так, чтобы их передние стенки были надежно закреплены за круглыми штырями (см. рис. В). Вставьте выдвижные блоки в прибор, положив их сверху на направляющую, чтобы закрепить. Дайте прибору остыть 30 минут, прежде чем извлекать выдвижные блоки. Уберите шампуры, затем поднимите блоки над круглыми штырями и вытащите их на себя.
4. Жарочная пластина двусторонняя.
  - Сторона с рифленой поверхностью. Эта сторона предназначена для жарки на гриле стейков, гамбургеров, курицы, рыбы и морепродуктов и овощей.
  - Сторона с гладкой поверхностью прекрасно подойдет для бекона, яиц, блинов, французских тостов и поджаренных сэндвичей (см. рис. С).

Выберите, на какой стороне вы хотите готовить, и положите жарочную пластину выбранной стороной вверх на нижнюю часть корпуса. Важно, чтобы пластина правильно встала на нижнюю часть корпуса. Поместите пластину на нижнюю часть корпуса так, чтобы отверстия для стока жидкости оказались над желобом резервуара для сбора жидкости с левой стороны прибора (см. рис. D). Если пластину поместить на нижнюю часть корпуса так, чтобы отверстия для стока жидкости оказались не с той стороны, пластина не будет устойчива.



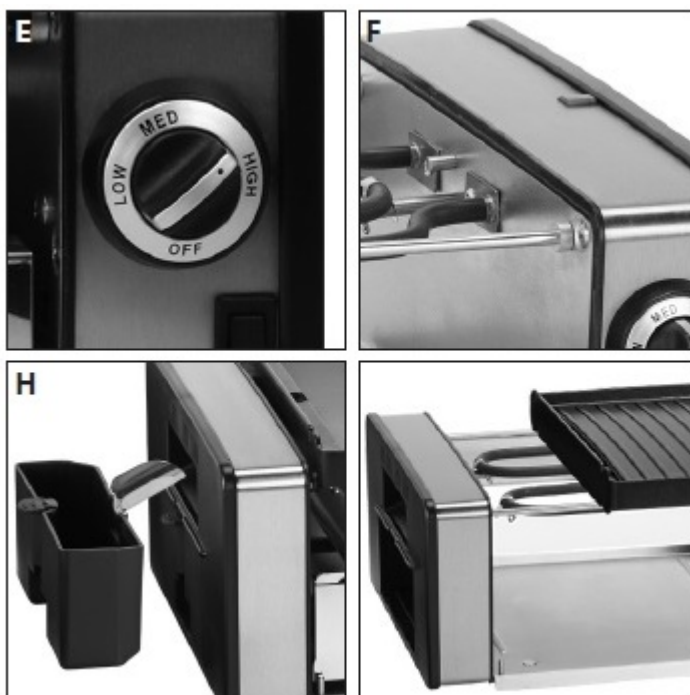
5. Вставьте выдвижные блоки в нижнюю часть корпуса под пластиной.
6. Вставьте штекер провода электропитания в стенную розетку. Можно приступить к готовке.

### РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Когда многофункциональный гриль из нержавеющей стали от фирмы Tristar будет собран, и вы будете готовы приступить к готовке, установите регулятор температуры на желаемую температуру – высокую (“High”), среднюю (“Medium”) или низкую (“Low”) (см. рис. E). Индикатор с верхней стороны прибора загорится, показывая, что прибор работает. Разогрев до рабочей температуры может занять от 10 до 12 минут, в зависимости от выбранной температуры. Регулятор температуры предназначен для установки и поддержания температуры жарочной пластины. Прибор работает в следующих температурных режимах: 120°C – низкая температура, 190°C – средняя температура и примерно 230°C – самая высокая температура. Выбранную температуру можно в любой момент изменить во время приготовления; это может понадобиться в зависимости от продуктов, находящихся на жарочной пластине.

**ОСТОРОЖНО:** Ручки нагреваются. Всегда используйте прихватку, если хотите прикоснуться к какой-либо части прибора во время приготовления. Не снимайте горячую жарочную пластину с нижней части корпуса, не переворачивайте ее. Дайте прибору остыть в течение минимум 30 минут, прежде чем производить с ней какие-либо действия.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При первом использовании многофункционального гриля из нержавеющей стали от фирмы Tristar возможно появление слабого запаха или дыма. Это нормальное и обычное явление для приборов с антипригарным покрытием.



### ПЕРЕВЕРНИТЕ ЖАРОЧНУЮ ПЛАСТИНУ, ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕЕ ДРУГУЮ СТОРОНУ

1. Установите регулятор температуры в положение “Off” (выключено).
2. Выньте штекер прибора из розетки.
3. Дождитесь полного остывания прибора (минимум 30 минут).
4. Осторожно извлеките резервуар для сбора жидкости, нажав на его держатель (см. рис. H). Очистите резервуар и установите его обратно на место.
5. Тщательно очистите жарочную пластину.
6. Переверните жарочную пластину и поместите ее обратно на нижнюю часть корпуса.
7. Убедитесь, что отверстие для стока жидкости расположено над резервуаром для сбора жидкости.
8. Снова вставьте штекер в стенную розетку.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШАМПУРОВ

1. Соберите прибор, установив жарочную пластину, выдвижные блоки и резервуар для сбора жидкости на свои места.  
**Примечание:** когда вы используете шампуры, пластина должна быть установлена на прибор. Помните, что она становится очень горячей, когда прибор включен.
2. Установите регулятор температуры на желаемую температуру и дайте прибору нагреться в течение примерно 10–12 минут.
3. Подготовьте продукты по своему любимому рецепту и насадите кусочки на шампуры.
4. Выдвиньте выдвижные блоки. Вставьте шампуры в специальные прорези таким образом, чтобы зубчатое колесо на конце каждой ручки легло в отверстие привода в передней части выдвижного блока для кебаба. Плотно задвиньте выдвижной блок.  
**Примечание:** если вы используете крупные куски мяса или рыбы, возможно, вы не сможете готовить более 6 шампуров одновременно.
5. Установите переключатель в положение “ON” (включено). Загорится подсветка переключателя, показывая, что шампуры вращаются.
6. Чтобы проверить готовность кебаба, снова нажмите на переключатель, чтобы шампуры перестали вращаться, и извлеките шампуры с помощью прихватки. Если они еще не готовы, поместите их обратно и нажмите на переключатель, чтобы продолжить приготовление.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОЛИКОВ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ

1. Соберите прибор, установив жарочную пластину, выдвижные блоки и резервуар для сбора жидкости на свои места. **Примечание:** когда вы используете ролики для хот-догов, пластина должна быть установлена на прибор. Помните, что она становится очень горячей, когда прибор включен.
2. Установите регулятор температуры на желаемую температуру и дайте прибору нагреться в течение примерно 10–12 минут.
3. Соберите ролики для хот-догов, продев шампуры в отверстия в крышках, имеющиеся с обоих концов роликов.
4. Выдвиньте выдвижные блоки. Вставьте шампуры в специальные прорези таким образом, чтобы зубчатое колесо на конце каждой ручки легло в отверстие привода в передней части выдвижного блока.
5. С помощью щипцов помещайте сосиски между двумя роликами для хот-догов. В один выдвижной блок помещается четыре сосиски.
6. Плотно задвиньте выдвижной блок. С помощью прибора можно готовить разные блюда одновременно.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Никогда не используйте металлические кухонные принадлежности, так как они могут поцарапать антипригарное покрытие пластины. Вместо этого используйте исключительно принадлежности из дерева или жаропрочного пластика.
- Никогда не оставляйте пластиковые предметы на горячей жарочной пластине.
- После использования соберите оставшиеся после приготовления частицы пищи через отверстие для стока жидкости в резервуар для сбора жидкости, остальное уберите бумажным полотенцем, прежде чем приступать к приготовлению следующего блюда.

## ЧИСТКА, УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### **ОСТОРОЖНО: ПЕРЕД ЧИСТКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫЛ.**

- Когда приготовление будет завершено, установите регулятор температуры в положение “Off” (выключено) и выньте штекер из стенной розетки. Дайте прибору остыть в течение минимум 30 минут, прежде чем приступить к чистке. Удалите жир из выдвижных блоков и резервуара для сбора жидкости, когда прибор остынет. Выдвижные блоки и резервуар для сбора жидкости можно помыть вручную или поместить в посудомоечную машину. Жарочную пластину можно помыть вручную мягкой губкой или салфеткой под горячей водой.
- Ее также можно поместить в посудомоечную машину. Для очистки пластины не используйте металлические предметы, например, ножи или вилки. Не используйте жесткие губки. Вы можете повредить антипригарное покрытие.
- Если вы готовили рыбу или морепродукты, протрите жарочную пластину лимонным соком, чтобы к следующему блюду не пристал рыбный запах.
- Резервуар для сбора жидкости, выдвижные блоки, шампуры и ролики для хот-догов можно погружать в воду или помещать в посудомоечную машину. Нижнюю часть корпуса и регулятор температуры можно протереть мягкой сухой салфеткой. Для удаления стойких пятен используйте влажную салфетку. Ни в коем случае не используйте абразивные средства или царапающие губки.
- Любые другие работы по обслуживанию прибора должен проводить авторизованный сервисный центр.

## ХРАНЕНИЕ

Прежде чем убрать многофункциональный гриль из нержавеющей стали от фирмы Tristar на хранение, всегда просушивайте и собирайте его. Убедитесь, что нижняя часть корпуса, жарочная пластина и выдвижные блоки установлены правильно. Провод электропитания на время хранения можно обмотать вокруг задней стенки.



## **ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**



Отслуживший прибор нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами, сдайте его в 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.

### **Упаковка**

Упаковка прибора может быть полностью переработана, сортируйте упаковочные материалы перед утилизацией.

### **Изделие**

Прибор маркирован согласно Директиве ЕС 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого изделия, вы способствуете минимизации негативного воздействия на окружающую среду и здоровье человека.