**Рекомендації з використання грилю Napoleon PRO285E**

1. Перед початком готування гриль потрібно обов’язково прогріти 15-30 хвилин, при цьому включити регулятор температури на максимум. Потім регулятором встановити потрібну робочу температуру.
2. Решітку для готування потрібно змастити маслом перед тим, як викладати на неї продукти. Це завадить прилипанню продуктів до решітки.
3. На початку готування встановіть максимальний температурний режим, потім, в залежності від страви, - середній або мінімальний.
4. Готування на грилі відбувається із закритою кришкою. Часте відкривання кришки призводить до пониження температури у камері гриля.
5. Робоча температура готування на грилі становить 160-260℃ в залежності від страви.
6. Температурний датчик встановлений виробником на грилі для зручності, щоб споживач міг орієнтуватись, яка приблизна температура у камері гриля. Датчик встановлений на кришці гриля, і він не може чітко передавати температуру на нагрівальному елементі та решітці, де готуються продукти. Показники на датчику мають орієнтовний характер. Якщо Ви бажаєте знати температуру безпосередньо у продукті, ми рекомендуємо Вам придбати термометр із щупом для продуктів.
7. Не рекомендується викладати продукти на решітку гриля дуже щільно, адже для ефективного просмажування потрібна циркуляція гарячого повітря в камері гриля

.

1. Ступінь нагрівання грилю залежить також від погодних умов, насамперед від температури повітря навколишнього середовища.
2. Після кожного готування, поки гриль ще гарячий, потрібно прочистити решітку щіткою. Лише потім вимкнути гриль.
3. Не забувайте вичищати піддон для жиру. Переповнена жиром ємність може спричинити займання.
4. Якщо у Вас виникнуть питання з приводу приготування на грилі різних страв, будь ласка, звертайтесь. Завжди раді бути Вам корисними.

Тел. +38068 888 16 99, +38095 888 16 99