

**VT-2630 ST**

Press grill

Гриль-пресс

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>3</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>7</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>12</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>17</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>22</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>27</b>



## PRESS GRILL

### DESCRIPTION

1. Handle
2. Additional supports for upper frying plate
3. Upper frying plate
4. Upper frying plate lock
5. Upper frying plate height adjuster
6. Lower frying plate
7. Power indicator «POWER»
8. Pilot lamp of the heating elements «READY»
9. Temperature control knob
10. Fat container
11. Cord storage
12. Additional supports for lower frying plate
13. Frying plate release buttons
14. Scraper for cleaning frying plates

### Attention!

For additional protection against electric shock it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install RCD contact a specialist.

### SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave the operating unit unattended.
- Install the unit on a flat, stable heat-resistant surface away from sources of moisture, heat and open flame and with free access to the mains socket.
- Do not place and do not use the grill near objects subject to thermal deformation.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Switch the unit on only with the frying plates installed.
- To avoid fire, do not place the unit near curtains and do not cover it during operation.

- Be careful: the unit body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces to avoid burns.
- Beware of steam release from gaps between the frying plates. Be careful, keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates.
- Do not use the unit for frying of frozen food; defrost frozen food before frying.

**ATTENTION!** *Take the products out of the unit right after frying; keeping products in the operating unit for a long time can cause their burning.*

- Never use sharp metal objects to take the prepared food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates. Always use kitchen tools suitable for non-stick coatings.
- Do not move the unit when it is hot; wait till it cools down completely.
- Unplug the grill before cleaning or when you do not use it.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- When unplugging the unit pull the plug but not cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use the unit near the kitchen sink; do not expose the unit to moisture.
- To avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself into water or any other liquids. If this happened, DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and only then you can take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
- Check the power cord and power plug integrity regularly.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during unit operation.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental disorders or with insufficient experience or knowledge. Such persons may use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- Do not leave children unattended not to let them use the unit as a toy.

# ENGLISH

- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Never pull the power cord, when disconnecting the unit from the mains; take the power plug and carefully pull it out of the socket.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
- Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, apply to the nearest authorized service center.
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## BEFORE THE FIRST USE

**After unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.**

- Before switching the unit on for the first time, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.
- Open the grill and remove the frying plates (3 and 6) by pressing on the release buttons (13). Wash the frying plates with warm water and neutral detergent and dry them thoroughly. Install the frying plates back to their places; to do this, match the grooves on the rear side of the frying plate with the locks on the unit body and press on the front part of the surface until the buttons (13) clicking.
- Before using the unit apply some vegetable oil on the non-stick coating of the frying plates (3, 6), spread the oil over the whole surface and wipe the surplus oil with a paper napkin.
- Close the unit, insert the power plug into the socket, the power indicator (7) «POWER» will light up.
- Set the temperature control knob (9) to the position «MAX», the pilot lamp of the heating elements «READY» (8) will light up, and the power indicator (7) «POWER» will go out.

- After 5-10 minutes switch the unit off by setting the temperature control knob (9) to the position «OFF» and unplug the unit.
- Wait until the frying plates (3, 6) cool down completely and remove the remaining vegetable oil from the frying plates (3, 6) with a paper napkin.

**Note:** *While the first unit operation the heating elements burn, therefore occurrence of a small amount of smoke or foreign smell is possible. It is normal and is not a sign of malfunction.*

## OPERATION

- Place unit on a flat stable surface.
- Check if the fat container (10) is installed.
- Oil the non-stick coating of frying plates (3, 6) slightly.
- Set the temperature control knob (9) to the position «OFF».
- Insert the power plug into the mains socket; the indicator (7) «POWER» will light up.
- Use the temperature control knob (9) to set the required heating temperature of the frying plates (3, 6).
- Once the frying plates heat up to the required temperature, the indicator (8) READY will go out, and the power indicator (7) POWER will light up, and you can start cooking.
- Take the handle (1) and open the grill.
- Put the products on the lower frying plate (6) carefully. Avoid getting burns by splashing liquids or fat.
- You can use the unit as a press grill. To do this take the upper frying plate (3) by the handle (1), move it down and press the products with it.
- You can also fix the upper frying plate (3) at a preset distance from the lower frying plate (6). To do this, lift the upper frying plate (3) by the handle (1), move the adjuster (5) to required position (from «LOW» to «HIGH») and carefully move the upper plate (3) down.

**Attention! Do not touch the unit body with bare hands. Put on thermal protective potholders.**

- After the products are ready, lift the upper frying plate (3) by the handle (1).
- Put the prepared products into an appropriate dish; use wooden or heat-resistant plastic kitchen tools to remove the products.
- If you are going to use the grill again, set the upper frying plate height adjuster (5) to the position «OPEN», lower the upper flying plate (3) on the lower frying plate (6) and wait till the frying plates (3, 6) heat up.

- After you finish using the grill, switch it off by setting the temperature control knob (9) to the position «OFF», and unplug the unit.
- Before cleaning the unit wait till it cools down completely.

### Using the unit as a flat frying surface

- During the grill operation it is necessary to tilt the frying plates (3, 6); to do this, turn the additional supports (2) to the handle (1) and turn the lower additional supports (12) to the supportive legs.
- Open the grill by the handle (1) approximately at 90°. Holding the upper frying plate by the handle (1) press on the lock (4) «180°» and open the grill fully.

**Note:** Open the grill before plugging it in.

### Attention!

- Do not switch the grill on without the removable frying plates (3, 6) installed.
- Do not use the unit without the fat container (10).
- While the frying plates (3, 6) are heating up, do not open the grill, the frying plates heat up quicker and more evenly in closed position.
- During the frying plates (3, 6) heating up set the upper frying plate height adjuster (5) to the position «OPEN».
- Be careful: the grill body heats up strongly during the operation. To avoid burns do not touch hot surfaces, open the grill only by the handle (1).
- Be careful and beware of steam release from gaps between the frying plates. Keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates.
- During operation the indicators (8) «READY» and (7) «POWER» will be going out and light up again, indicating that the preset temperature of the frying plates is maintained.

### FRYING RECOMMENDATIONS:

- Do not use the grill for defrosting and frying of frozen food.
- Do not cook meat with large bones.
- Frying time depends on the products used. Make sure that the products are well prepared before eating.
- If you noticed that the food starts sticking, reduce the temperature or add more oil to the frying plates.

- **Take the products out of the grill right after frying; keeping products in the operating unit for a long time can cause their burning.**
- Never use sharp metal objects to take the prepared food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates. Always use plastic or wooden kitchen tools suitable for non-stick coatings.

**Note:** Recommended thickness of a steak is no less than 4 cm. Take a frozen steak out of the fridge at least in an hour before frying, so the steak can heat up to room temperature.

### FRYING MODES

Product	Mode	Temperature	Time
Vegetables	2,3	150-180°C	2-5 min.
Meat	3,5	180-220°C	8-10 min.
Fried sausages	4	210°C	7-8 min.
Fish	3,5	180-220°C	4-7 min.
Chicken	5	220°C	6-8 min.

\*Given approximate cooking duration

### COMPLIANCE OF TEMPERATURE MODES

Mode	Temperature
ON	70°C
1	120°C
2	150°C
3	180°C
4	210°C
5	220°C

### CLEANING AND CARE

- Clean the grill after every use.
- Switch the unit off by setting the temperature control knob (9) to the position «OFF» and unplug the unit.
- Open the frying plates and let the unit cool down to room temperature.
- Remove the frying plates by pressing the release buttons (13). Provide that no oil or fat gets on the heating elements.
- Remove the remaining food with the scraper (14), wash the frying plates with warm water and neutral detergent and then dry them thoroughly.
- Pull out the fat container (10), pour out the fat, wash the container with warm water and neutral detergent and then dry it thoroughly.

# ENGLISH

- Wipe the grill body with a soft slightly damp cloth.
- Do not use abrasives, solvents or metal sponges for cleaning the frying plates and the grill outer surface, as they can damage the non-stick coating or outer surface of the grill.
- Never immerse the unit, power cord and cord plug into water!
- You may wash the removable frying plates (3, 6) in a dishwasher.

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

## STORAGE

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Wind the power cord.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

## DELIVERY SET

Press grill – 1 pc.

Scraper – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220–230 V ~ 50 Hz

Maximal power consumption: 2000 W

*The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.*

**Unit operating life is 3 years**

## Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)*

## ГРИЛЬ-ПРЕСС

### ОПИСАНИЕ

1. Ручка
2. Дополнительные опоры верхней рабочей поверхности
3. Верхняя рабочая поверхность
4. Фиксатор верхней рабочей поверхности
5. Регулятор высоты верхней рабочей поверхности
6. Нижняя рабочая поверхность
7. Индикатор включения в сеть «POWER»
8. Индикатор включения нагревательных элементов «READY»
9. Ручка регулятора температуры
10. Лоток для сбора жира
11. Место намотки сетевого шнура
12. Дополнительные опоры нижней рабочей поверхности
13. Кнопки фиксации рабочих поверхностей
14. Скребок для чистки рабочих поверхностей

### Внимание!

Для дополнительной защиты от возможного удара электрическим током целесообразно установить в цепи питания устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

### НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Не используйте прибор вне помещений.

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Включайте устройство только с установленными рабочими поверхностями.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями. Соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям.
- Запрещается использовать устройство для приготовления замороженных продуктов, продукты следует разморозить перед их приготовлением.

**ВНИМАНИЕ!** Вынимайте продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включённом приборе может произойти их возгорание.

- Запрещается извлекать приготовленные продукты острыми металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
- Не перемещайте горячий прибор, дождитесь полного его остывания.
- Отключайте гриль от сети перед его чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- При отключении вилки сетевого шнура от розетки не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.

# РУССКИЙ

- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте устройство воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или в любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к прибору, немедленно извлеките вилку сетевого шнура из розетки и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для проверки или ремонта прибора.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки сетевого шнура.
- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора и сетевого шнура во время работы.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование прибора такими лицами возможно только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!

- Отключая устройство от электросети, ни в коем случае не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из розетки.
- Не используйте устройство, если имеются повреждения сетевого шнура или вилки сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.

- Не разбирайте прибор самостоятельно, в случае обнаружения неисправности, а также после падения устройства обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

*УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ*

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.**

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Раскройте гриль и снимите рабочие поверхности (3 и 6), нажав на кнопки фиксации (13). Промойте рабочие поверхности тёплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно просушите. Установите рабочие поверхности на место, для этого совместите пазы на задней стенке рабочей поверхности с фиксаторами на корпусе и нажмите на переднюю часть поверхности до щелчка фиксатора (13).
- Перед использованием прибора нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей (3, 6), распределите масло по всей поверхности, излишки удалите бумажной салфеткой.
- Закройте прибор, вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится индикатор включения в сеть «POWER» (7).
- Ручку регулятора температуры (9) установите в положение «MAX», при этом загорится индикатор включения нагревательных элементов «READY» (8), а индикатор включения в сеть «POWER» (7) погаснет.
- Через 5-10 минут отключите устройство, установив ручку регулятора температуры (9) в положение «OFF» и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Дождитесь полного остывания рабочих поверхностей (3, 6) и удалите с рабочих



поверхностей (3, 6) остатки растительного масла с помощью бумажной салфетки.

**Примечание:** При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Установите устройство на ровной устойчивой поверхности.
- Убедитесь, что лоток для сбора жира (10) установлен.
- Слегка смажьте растительным маслом антипригарное покрытие рабочих поверхностей (3, 6).
- Установите ручку регулятора температуры (9) в положение «OFF».
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится индикатор (7) «POWER».
- Поворотом ручки регулятора температуры (9) установите необходимую температуру нагрева рабочих поверхностей (3, 6).
- При достижении заданной температуры рабочих поверхностей индикатор (8) «READY» погаснет, а индикатор включения в сеть «POWER» (7) загорится, теперь можно приступать к приготовлению продуктов.
- Возьмитесь за ручку (1) и раскройте гриль.
- Осторожно положите продукты на нижнюю рабочую поверхность (6). Остерегайтесь ожогов возможными брызгами жидкости или жира.
- Вы можете использовать устройство в качестве контактного гриля. Для этого, держась за ручку (1), опустите верхнюю рабочую поверхность (3) и прижмите ею продукты.
- Вы также можете зафиксировать верхнюю рабочую поверхность (3) на определенном расстоянии от нижней рабочей поверхности (6). Для этого, держась за ручку (1), приподнимите верхнюю рабочую поверхность (3), переместите регулятор (5) в необходимое положение (от «LOW» до «HIGH») и аккуратно опустите верхнюю поверхность (3).

**Внимание! Не касайтесь корпуса устройства незащищёнными руками. Надевайте термозащитные кухонные рукавицы.**

- После того, как продукты приготовятся, возьмитесь за ручку (1) и поднимите верхнюю рабочую поверхность (3).

- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.
- При повторном использовании гриля установите регулятор высоты верхней рабочей поверхности (5) в положение «OPEN», опустите верхнюю рабочую поверхность (3) на нижнюю рабочую поверхность (6) и дождитесь разогрева рабочих поверхностей (3, 6).
- Завершив работу с грилем, отключите его, установив ручку регулятора температуры (9) в положение «OFF», извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Прежде чем проводить чистку прибора, дождитесь полного его остывания.

## Использование устройства в качестве открытой жарочной поверхности

- Во время работы гриля необходимо создать дополнительный наклон рабочим поверхностям (3, 6) для этого поверните дополнительные опоры (2) по направлению к ручке (1), а нижние дополнительные опоры (12) поверните к опорным ножкам.
- Возьмитесь за ручку (1) и раскройте гриль примерно на 90°. Удерживая верхнюю рабочую поверхность за ручку (1), нажмите на фиксатор (4) «180°» и полностью раскройте гриль.

**Примечание:** Раскрывайте гриль только до включения его в сеть.

## Внимание!

- Запрещается включать гриль без установленных съёмных рабочих поверхностей (3, 6).
- Не используйте устройство без лотка для сбора жира (10).
- Не открывайте гриль во время разогрева рабочих поверхностей (3, 6), в закрытом положении рабочие поверхности нагреваются равномернее и быстрее.
- Во время разогрева рабочих поверхностей (3, 6), устанавливайте регулятор высоты верхней рабочей поверхности (5) в положение «OPEN».
- Будьте осторожны: во время работы корпус гриля сильно нагревается. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, а, открывая гриль, держитесь только за ручку (1).

# РУССКИЙ

- Соблюдайте осторожность и остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями. Не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям.
- *Во время работы индикаторы (8) «READY» и (7) «POWER» будут гаснуть и загораться, сигнализируя о том, что поддерживается заданная температура рабочих поверхностей.*

## РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

- Не используйте гриль для разморозки и приготовления замороженных продуктов.
- Не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Длительность приготовления зависит от используемых продуктов. Перед употреблением убедитесь, что продукты полностью прожарены.
- Если вы заметили, что продукты начали пригорать, уменьшите температуру или добавьте больше масла на рабочие поверхности.
- **Вынимайте продукты из гриля сразу после приготовления, длительное нахождение продуктов во включённом приборе может привести к их возгоранию.**
- 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.

**Примечание:** Рекомендуемая толщина стейка — не менее 4 см. Заранее размороженный стейк необходимо вынуть из холодильника минимум за час до начала обжаривания, чтобы он принял температуру окружающей среды.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукт	Режим	Температура	Время
Овощи	2,3	150-180°C	2-5 мин.
Мясо	3,5	180-220°C	8-10 мин.
Купаты	4	210°C	7-8 мин.
Рыба	3,5	180-220°C	4-7 мин.
Курица	5	220°C	6-8 мин.

\*Указана примерная продолжительность приготовления.

## СООТВЕТСТВИЕ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Режим	Температура
ON	70°C
1	120°C
2	150°C
3	180°C
4	210°C
5	220°C

## ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку гриля после каждого использования.
- Отключите устройство, установив ручку регулятора температуры (9) в положение «OFF» и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Полностью раскройте рабочие поверхности и дайте устройству остыть до комнатной температуры.
- Снимите рабочие поверхности, нажав кнопки фиксации (13). Избегайте попадания масла и жира на нагревательные элементы.
- Удалите остатки продуктов скребком (14), промойте рабочие поверхности тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем тщательно просушите.
- Выдвиньте лоток для сбора жира (10), слейте жир, промойте лоток тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем тщательно его просушите.
- Корпус гриля протрите мягкой, слегка влажной тканью.
- Не используйте для чистки рабочих поверхностей и внешней поверхности гриля абразивные моющие средства, растворители или металлические мочалки, так как они могут повредить антипригарную поверхность или внешнюю поверхность гриля.
- Никогда не погружайте прибор, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду!
- Съёмные рабочие поверхности (3, 6) можно мыть в посудомоечной машине.

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

## ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства.

- Смотайте шнур питания.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

Гриль-пресс – 1 шт.

Скребок – 1 шт.

Инструкция – 1 шт.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Электропитание: 220–230 В ~ 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность:  
2000 Вт

*Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления*

**Срок службы прибора – 3 года**



*Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ,  
Австрия  
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия  
Сделано в Китае.

# ҚАЗАҚША

## ГРИЛЬ-ПРЕСС

### СИПАТЫ

1. Тұтқасы
2. Жоғары жұмыс үстіңгі бетінің қосымша тіреулері
3. Жоғары жұмыс үстіңгі беті
4. Жоғары жұмыс үстіңгі бетін бекіткіш
5. Жоғары жұмыс үстіңгі бетінің биіктігін реттегіш
6. Төменгі жұмыс үстіңгі беті
7. «POWER» желісіне қосылу индикаторы
8. «READY» қыздыру элементтерін қосу индикаторы
9. Температураны реттегіш тұтқасы
10. Майды жинауға арналған астау
11. Желілік сымды орау орны
12. Төменгі жұмыс үстіңгі бетінің қосымша тіреулері
13. Жұмыс үстіңгі беттерін бекіту түймелері
14. Жұмыс үстіңгі беттерін тазалауға арналған қырғыш

### Назар аударыңыз!

Электр тоғының мүмкін соғуынан қосымша қорғау үшін 30 мА аспайтын, іске қосылудың атаулы тоғы бар қорғанысты ажырату құрылғысының (ҚАҚ) қуаттану тізбегіне орнатқан жөн, ҚАҚ орнату үшін маман көмегіне жүгініңіз.

### ҚАЖЕТТІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРТТАРЫ

Құрылғыны қолдануды бастамас бұрын пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқыңыз және оны пайдаланудың барлық мерзімінде сақтап қойыңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта мазмұндалғандай тек тікелей тағайындалуы бойынша ғана қолданыңыз. Аспаппен дұрыс емес жұмыс жасау оның сынуына алып келуі, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.

- Желіге қосар алдында аспаптың жұмыс кернеуінің желі кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік сым «еурошанышқымен» қамсыздандырылған, оны жерге қосылудың сенімді байланысына ие розеткаға қосыңыз.
- Өрттің туу тәуекеліне жол бермеу үшін құрылғыны электр розеткасына қосу кезінде өткізгішті қолданбаңыз.
- Аспапты жайдан тыс қолданбаңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.

- Құрылғыны тегіс, жылжымайтын, жылуға шыдамды үстіңгі беттерде, жылу, ылғал және ашық жалын қайнарларынан алыс, желілік розеткаға қол жетімділік үнемі еркін болатындай етіп орналастырыңыз.
- Грильді жылу түр өзгертуіне ұшырайтын заттардың жанына орналастырмаңыз және қолданбаңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетуі бар орындарда қолданбаңыз.
- Құрылғыны тек орнатылған жұмыс үстіңгі беттерімен ғана қосыңыз.
- Жанып кетуге жол бермеу үшін ешқандай жағдайда құрылғыны жапқыштар немесе перделердің қасына орналастырмаңыз және оны жұмыс кезінде үстін жаппаңыз.
- Абай болыңыз: жұмыс кезінде аспап корпусы қатты қызады, күйіп қалуларға жол бермеу үшін ыстық үстіңгі беттерге жақындамаңыз.
- Жұмыс үстіңгі беттері арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақтаныңыз. Абайлықты қадағалаңыз, қолдарыңызды жақындатпаңыз және дене өзге ашық жерлерін жұмыс үстіңгі беттеріне жақындатпаңыз.
- Құрылғыны тоңазытылған өнімдерді даярлау үшін қолдануға тыйым салынады, өнімдерді даярламас бұрын ерітіп алу қажет.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Өнімдерді даярлап болған соң бірден алыңыз, өнімдердің қосулы аспапта ұзақ уақыт қалуы жағдайында олардың күйіп кету қаупі бар.

- Даярланған өнімдерді жұмыс үстіңгі бетінің күйге қарсы жабынын бүлдіруі мүмкін металл заттармен алуға тыйым салынады. Үнемі күйге қарсы жабыны бар ыдыстарға арналған аксессуарларды қолданыңыз.
- Ыстық аспапты жылжытпаңыз, оның толық сууын күтіңіз.
- Тазаламас бұрын және егер сіз оны қолданбасаңыз, грильді желіден ажыратып отырыңыз.
- Желілік сымның үстелден салбырап тұруына, сонымен бірге ыстық үстіңгі беттермен немесе ас үй жиһазының өткір шеттерімен байланысқа түсуіне жол бермеңіз.
- Розеткадан желілік сым шанышқысын ажырату кезінде сымнан тартпаңыз, шанышқыны қолмен ұстаңыз.
- Желілік сым шанышқысын ылғал қолдарыңызбен ұстамаңыз.
- Құрылғыны ас үй шұңғылшасының тікелей жақын қолданбаңыз, құрылғыны ылғал әсеріне ұшыратпаңыз.

- Электр тоғының соғуына жол бермеу үшін желілік сымды, желілік шанышқыны немесе аспаптың өзін суға немесе кез-келген өзге сұйықтыққа салмаңыз. Егер бұл орын алған болса, аспапқа ЖОЛАМАҢЫЗ, жылдам розеткадан желілік сым шанышқысын розеткадан суырыңыз және тек осыдан кейін барып қана аспапты судан алыңыз. Аспапты тексеру немесе жөндеу үшін авторланған (уәкілетті) қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
- Желілік сымның және желілік сым шанышқысының тұтастығын мерзімді түрде тексеріп отырыңыз.
- Аспап корпусына және желілік сымға жұмыс кезінде балалардың жақындауына рұқсат етпеңіз.
- Бұл құрылғы 8 жастан кіші балалардың қолданылуы үшін арналмаған.
- Бұл аспап дене, жүйке, психикалық бұзушылықтары бар (8 жастан үлкен балаларды қоса алғанда) немесе жеткіліксіз тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың қолданулары үшін арналмаған. Мұндай тұлғалардың аспапты қолдануы ешер оларға құрылғыны қауіпсіз қолдану туралы және дұрыс емес қолданған жағдайда тууы мүмкін қауіптер туралы сәйкес әрі түсінікті нұсқаулықтар берілу жағдайында, олардың қауіпсіздіктеріне жауап беретін тұлға қадағалауымен мүмкін болады.
- Аспапты ойыншық ретінде қолданылуына жол бермеу үшін балаларға қадағалау жасаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде қолданылатын полиэтилен қалталарды қараусыз қалдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қалталармен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығып қалу қаупі бар!**

- Құрылғыны электр желісін ажырату кезінде ешқашан желілік сымды тартпаңыз, желілік шанышқыны ұстаңыз және оны абайлап розеткадан суырыңыз.
- Егер желілік сымда немесе желілік сым шанышқысында бүлінулер болса, егер құрылғы тоқтап қалулармен жұмыс істесе, сонымен бірге құлаған соң құрылғыны қолданбаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен бөлшектемеңіз, ақаулық табылған жағдайда, сонымен бірге құрылғы құлаған соң жақын орналасқан авторланған (уәкілетті) қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.

- Құрылғыны тек зауыттық қаптамада тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ҚОЛДАНУ ҮШІН АРНАЛҒАН

**АЛҒАШ РЕТ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА**  
**Құрылғыны суық (қысқы) шарттарда тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес ұстау қажет.**

- Алғаш рет қоспас бұрын электр желісінң кернеуі құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Грильді ашыңыз және бекіту түймелерін (13) баса отырып, жұмыс үстіңгі беттерін (3 және 6) шешіп алыңыз. Жұмыс үстіңгі беттерін бейтарап жуу құралымен бірге жылы суда жуыңыз және мұқият кептіріңіз. Жұмыс үстіңгі беттерін орынға орналастырыңыз, бұл үшін жұмыс үстіңгі бетінің артқы қабырғасындағы қуыстарды корпустағы бекіткіштермен бірге орналастырыңыз және үстіңгі беттің алдыңғы бөлігін бекіткіш сыртылына дейін басыңыз (13).
- Аспапты қолданбас бұрын жұмыс үстіңгі беттерінің күйге қарсы жабынына (3, 6) өсімдік майының көп емес бөлігін жағыңыз, майды барлық үстіңгі бетке тегіс етіп бөліңіз, артық майды ылғал сулықпен алып тастаңыз.
- Аспапты жабыңыз, желілік сым шанышқысын розеткаға қосыңыз, осы кезде «POWER» (7) желіге қосылу индикаторы жанады.
- Температураны реттеу тұтқасын (9) «MAX» күйіне орнатыңыз, бұл кезде «READY» (8) қыздыру элементтерінің индикаторы жанады, ал «POWER» (7) желіге қосылу индикаторы сөнеді.
- 5-10 минуттан соң температура реттегішін (9) «OFF» күйіне орналастыра отырып, құрылғыны сөндіріңіз және желілік сым шанышқысын розеткадан алып тастаңыз.
- Жұмыс үстіңгі беттерінің (3, 6) толық салқындауын күтіңіз және жұмыс үстіңгі беттерінен (3, 6) қағаз сулық көмегімен өсімдік майының қалдықтарын алып тастаңыз.

**Ескертпе:** Аспапты алғаш рет қолдану кезінде қыздыру элементтері күйеді, бұл кезде түтіннің немесе бөгде иістің үлкен емес

# ҚАЗАҚША

*көлемі пайда болуы мүмкін. Бұған жол беріледі және ақау болып табылмайды.*

## ПАЙДАЛАНУ

- Құрылғыны тегіс, жылжымайтын үстіңгі бетке орнатыңыз.
  - Майды жинауға арналған (10) астаудың орнатылғандығына қараңыз.
  - Жұмыс үстіңгі беттерінің (3, 6) күйге қарсы жабынын өсімдік майымен аздап сылаңыз.
  - Температураны реттеу тұтқасын (9) «OFF» күйіне орнатыңыз.
  - Желілік сым шанышқысын розеткаға орналастырыңыз, осы кезде (7) «POWER» индикаторы жанады.
  - Температураны реттеу тұтқасын (9) реттеу тұтқасын бұра отырып, жұмыс үстіңгі беттерін (3, 6) қыздырудың қажетті температурасын орнатыңыз.
  - Жұмыс үстіңгі беттерінің берілген температурасына қол жеткізукезінде (8) «READY» индикаторы сөнеді, ал желіге қосылу «POWER» (7) индикаторы жанады, енді өнімдерді даярлауға кірісе беруге болады.
  - Тұтқасынан (1) ұстаңыз және грильді ашыңыз.
  - Өнімдерді абайлап төменгі жұмыс үстіңгі бетіне (6) орналастырыңыз. Сұйықтықтар немесе майлардың мүмкін шашырауларынан күйіп қалудан сақтаныңыз.
  - Сіз құрылғыны байланыс грилі ретінде қолдана аласыз. Бұл үшін тұтқаны ұстай отырып (1), жоғары жұмыс үстіңгі бетін төмен түсіріңіз (3) және онымен өнімдерді қысыңыз.
  - Сіз сонымен бірге жоғары жұмыс бөлігін (3) төменгі жұмыс бөлігінен (6) төменгі жұмыс бөлігінен белгілі бір арақашықтықта тіркей аласыз. Бұл үшін тұтқаны (1) ұстай отырып, жоғары жұмыс бөлігін (3) көтеріңіз, реттегішті (5) қажетті күйге орнатыңыз («LOW»-дан «HIGH»-қа дейін) және жоғары үстіңгі бетті (3) мұқият төмен түсіріңіз.
- Назар аударыңыз! Құрылғы корпусына қорғалмаған қолдарыңызбен жақындамаңыз. Термо қорғаныс ас үй қолғаптарын киіңіз.**
- Өнімдер даярланған соң, тұтқаны (1) ұстаңыз және жоғары жұмыс үстіңгі бетін (3) көтеріңіз.
  - Даярланған өнімдерді сәйкес ыдысқа ағаш немесе термо шыдамды пластмасса ас үй аксессуарларын қолдана отырып, салыңыз.

- Грильді қайта қолдану кезінде жоғары жұмыс бөлігінің реттегішін (5) «OPEN» күйіне орнатыңыз, жоғары жұмыс бөлігін (3) төменгі жұмыс бөлігіне (6) түсіріңіз және жұмыс үстіңгі беттерінің (3, 6) қыздырылуын күтіңіз.
- Грильмен жасалынатын жұмысты аяқтай отырып, температура реттегішінің тұтқасын (9) «OFF» күйіне орната отырып, сөндіріңіз, желілік сым шанышқысын розеткадан суырыңыз.
- Аспаптың тазалауын жүргізбес бұрын, оның толық сууын күтіңіз.

## Құрылғыны ашық қуыру үстіңгі беті ретінде қолдану

- Грильдің жұмыс жасауы кезінде жұмыс үстіңгі беттерінің (3, 6) қосымша ылдидығын құру қажет, бұл үшін қосымша тіреулерді (2) тұтқа (1) бағыты бойынша бұрыңыз, ал төменгі қосымша тіреулерді (12) тіреу аяқтарына бұрыңыз.
- Тұтқаны (1) ұстаңыз және грильді шамамен 90° бұрыңыз. Жоғары үстіңгі бетті тұтқасынан (1) ұстай отырып, бекіткішті (4) «180°» басыңыз және грильді толығымен ашыңыз.

**Ескертпе:** Грильді желіге оны қосқанға дейін ғана ашыңыз.

## Назар аударыңыз!

- Алынбалы жұмыс үстіңгі беттерін (3, 6) орнатпастан грильді қосуға тыйым салынады.
- Құрылғыны май жинауға арналған астаусыз (10) қолданбаңыз.
- Жұмыс үстіңгі беттерін (3, 6) қыздыру кезінде грильді ашпаңыз, жабық күйінде жұмыс үстіңгі беттері тегіс әрі жылдам қыздырылады.
- Жұмыс үстіңгі беттерін (3, 6) қыздыру кезінде жоғары жұмыс үстіңгі беттерінің биіктігінің реттегішін (5) «OPEN» күйіне орнатыңыз.
- Абай болыңыз: жұмыс кезінде гриль корпусы өте қатты қызады. Күйіп қалуларға жол бермеу үшін ыстық үстіңгі беттерге жақындамаңыз, грильді ашу кезінде тек тұтқаны (1) ұстаңыз.
- Абайлылықты қадағалаңыз және жұмыс үстіңгі беттері арасындағы саңылаулардан су шығуынан сақтаныңыз. Жұмыс үстіңгі беттеріне жақын қолыңызды апармаңыз

және дененің өзге ашық жерлерін жақындатпаңыз.

- Жұмыс кезінде (8) «READY» және (7) «POWER» индикаторлары жұмыс үстіңгі беттерінің берілген температурасының ұсталынуы туралы белгі бере отырып, сөніп және қайта жанатын болады.

## ДАЯРЛАУҒА ҰСЫНЫСТАР:

- Грильді еріту үшін және тоңазытылған өнімдерді даярлау үшін қолданбаңыз.
- Ірі сүйектері бар еттерді даярлау үшін қолданбаңыз.
- Даярлау ұзақтығы қолданылатын өнімдерге тәуелді. Тұтанар алдында өнімдердің толығымен қуырылғандығына көз жеткізіңіз.
- Егер сіз өнімдердің күйіп бара жатқандығын байқасаңыз, температураны азайтыңыз немесе жұмыс үстіңгі беттеріне көбірек май қосыңыз.
- **Өнімдерді даярлап болған соң бірден алыңыз, өнімдердің қосулы аспапта ұзақ уақыт қалуы жағдайында олардың күйіп кету қаупі бар.**
- Даярланған өнімдерді жұмыс үстіңгі бетінің күюге қарсы жабынын бүлдіруі мүмкін металл заттармен алуға тыйым салынады. Үнемі күюге қарсы жабыны бар ыдыстарға арналған аксессуарларды қолданыңыз.

**Ескертпе:** *Стейктің ұсынылатын қалыңдығы – 4 см кем емес. Алдын ала ерітілген стейкті қуыруды бастағанға дейін кем дегенде бір сағат бұрын тоңазытқыштан алыңыз, бұл оның қоршаған орта температурасын қабылдауы үшін қажет.*

## ДАЯРЛАУ ТӘСІЛІ

Өнім	Тәртіп	Температура	Уақыты
Көкөністер	2,3	150-180°C	2-5 мин.
Ет	3,5	180-220°C	8-10 мин.
Купаттар	4	210°C	7-8 мин.
Балық	3,5	180-220°C	4-7 мин.
Тауық еті	5	220°C	6-8 мин.

\*Даярлаудың үлгі ұзақтығы көрсетілген.

## ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ ТӘРТІПТЕРДІҢ СӘЙКЕСТІГІ

Тәртіп	Температура
ON	70°C
1	120°C

Тәртіп	Температура
2	150°C
3	180°C
4	210°C
5	220°C

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

- Грильдің тазалауын әрбір қолданудан кейін жүргізіңіз.
- Температураны реттегіш тұтқасын (9) «OFF» күйіне орната отырып, құрылғыны сөндіріңіз және розеткадан желілік сым шанышқысын суырыңыз.
- Жұмыс үстіңгі бетін толығымен ашыңыз және құрылғыны бөлме температурасына дейін сууын күтіңіз.
- Бекіту түймесін (13) баса отырып, жұмыс үстіңгі беттерін шешіп алыңыз. Майдың немесе майлардың қыздыру элементтеріне түсуіне жол бермеңіз.
- Өнімдер қалдықтары қырғышпен (14) алыңыз, жұмыс үстіңгі беттерін бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, осыдан кейін жақсылап кептіріңіз.
- Майды жинауға арналған астауды (10) жылжытыңыз, майды төгіңіз, астауды бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, осыдан кейін жақсылап кептіріңіз.
- Гриль корпусын жұмсақ, аздап ылғал матамен сүртіңіз.
- Жұмыс үстіңгі беттерін және грильдің ішкі үстіңгі беттерін тазалау үшін қырғыш жуу құралын, еріткіштерді немесе металл жөкелерді қолданбаңыз, себебі олар күюге қарсы үстіңгі бетті немесе грильдің ішкі үстіңгі бетін бүлдіруі мүмкін.
- Аспапты, желілік сымды және желілік сым шанышқысын суға ешқашан салмаңыз!
- Алынатын жұмыс үстіңгі беттерін (3, 6) ыдыс жуатын машинада жууға болады.

**Назар аударыңыз! Электр тоғының соғуына жол бермеу үшін құрылғыны суға немесе кез-келген өзге сұйықтыққа салмаңыз.**

## САҚТАУ

- Аспапты сақтауға арнап жинап тастамас бұрын, құрылғының тазалануын орындаңыз.
- Қуат көзі сымын ораңыз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ҚАЗАҚША

### **ЖИНАҚТАМА**

Гриль-пресс – 1 дана

Қырғыш – 1 дана

Нұсқаулық – 1 дана

### **ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ**

Электр қуат көзі: 220–230 В ~ 50 Гц

Максималды тұтынылатын қуаттылық: 2000 Вт

*Өндіруші алдын ала хабарламастан аспап сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзінде қалдырады*

***Аспаптың қызмет ету мерзімі - 3 жыл***

### **Гарантиялық міндеттілігі**

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.





## ГРИЛЬ-ПРЕС

### ОПИС

1. Ручка
2. Додаткові опори верхньої робочої поверхні
3. Верхня робоча поверхня
4. Фіксатор верхньої робочої поверхні
5. Регулятор висоти верхньої робочої поверхні
6. Нижня робоча поверхня
7. Індикатор вмикання в мережу «POWER»
8. Індикатор вмикання нагрівальних елементів «READY»
9. Ручка регулятора температури
10. Лоток для збору жиру
11. Місце намотування мережного шнура
12. Додаткові опори нижньої робочої поверхні
13. Кнопки фіксації робочих поверхонь
14. Скребок для чищення робочих поверхонь

### Увага!

Для додаткового захисту від можливого удару електричним струмом доцільно встановити в ланцюзі живлення пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацювання, що не перевищує 30 мА, для установаження ПЗВ зверніться до фахівця.

### НЕОБХІДНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням у мережу переконайтесь, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі мережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підмиканні приладу до електричної розетки.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.

- Розміщуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні далеко від джерел тепла, вологи та відкритого полум'я так, щоб доступ до електричної розетки завжди був вільним.
- Не установлюйте та не використовуйте гриль поблизу предметів, які схильні до теплової деформації.
- Використовуйте прилад в місцях з доброю вентиляцією.
- Вмикайте пристрій лише зі встановленими робочими поверхнями.
- Щоб уникнути загоряння, в жодному разі не розміщуйте пристрій поряд з занавісками або шторами і не накривайте його під час роботи.
- Будьте обережні: під час роботи корпус приладу сильно нагрівається, щоб уникнути опіків не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Остерігайтеся виходу пари з зазорів між робочими поверхнями. Дотримуйтеся обережності, не підносьте руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до робочих поверхонь.
- Забороняється використовувати пристрій для приготування заморожених продуктів, продукти слід розморозити перед їх приготуванням.

**УВАГА!** Виймайте продукти відразу після приготування, при тривалому знаходженні продуктів у увімкненому приладі може статися їх займання.

- Забороняється витягувати приготовані продукти гострими металевими предметами, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих поверхонь. Завжди використовуйте аксесуари, які призначені для посуду з антипригарним покриттям.
- Не переміщайте гарячий прилад, дочекайтесь його повного остигання.
- Вимикайте гриль від мережі перед його чищенням, а також у випадку, якщо ви їм не користуєтесь.
- Не допускайте звисання мережевого шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- При вимкненні вилки мережевого шнура з розетки не тягніть за шнур, тримайтеся за вилку рукою.

# УКРАЇНЬСКА

- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся приладом в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте пристрій впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам прилад у воду або в будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ приладу, негайно витягніть вилку мережевого шнура з розетки, і лише після цього можна дістати прилад з води. Зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для перевірки або ремонту пристрою.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки мережевого шнура.
- Не дозволяйте дітям торкатися приладу і мережевого шнура під час роботи.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами можливо, лише в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що ним були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечно користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- Здійсніть нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу в якості іграшки.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою.

## **Загроза задухи!**

- Вимикаючи пристрій від електромережі, у жодному випадку не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з розетки.
- Не використовуйте пристрій, якщо є пошкодження мережевого шнура або вилки мережевого шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння.

- Не розбирайте прилад самостійно, у випадку виявлення несправності, а також після падіння пристрою зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

## *ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ*

### **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

***Після транспортування або зберігання приладу в зимових (холодних) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.***

- Перед першим вмиканням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Розкрийте гриль та зніміть робочі поверхні (3 і 6), натиснувши на кнопки фіксації (13). Промийте робочі поверхні теплою водою з нейтральним миючим засобом та ретельно просушіть. Установіть робочі поверхні на місце, для цього сумістіть пази на задній стінці робочої поверхні з фіксаторами на корпусі та натисніть на передню частину поверхні до клацання фіксатора (13).
- Перед використанням приладу нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих поверхонь (3, 6), розподіліть його по всій поверхні, надлишки видаліть паперовою серветкою.
- Закрийте прилад, вставте вилку мережевого шнура в розетку, при цьому засвітиться індикатор вмикання в мережу «POWER» (7).
- Ручку регулятора температури (9) установіть у положення «MAX», при цьому засвітиться індикатор вмикання нагрівальних елементів «READY» (8), а індикатор вмикання в мережу «POWER» (7) погасне.
- Через 5-10 хвилин вимкніть пристрій, встановивши ручку регулятора температури (9) в положення «OFF», і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.
- Дочекайтесь повного остигання робочих поверхонь (3, 6) і видаліть з робочих

поверхонь (3, 6) залишки рослинної олії за допомогою паперової серветки.

**Примітка:** При першому використанні приладу нагрівальні елементи обгорають, при цьому може з'явитися невелика кількість диму або стороннього запаху. Це допустимо і дефектом не є.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Встановіть пристрій на рівній стійкій поверхні.
- Переконайтеся, що лоток для збору жиру (10) встановлений.
- Злегка змажте рослинною олією антипригарне покриття робочих поверхонь (3, 6).
- Установіть ручку регулятора температури (9) у положення «OFF».
- Вставте вилку мережного шнура в розетку, при цьому засвітіться індикатор (7) «POWER».
- Повертаючи ручку регулятора температури (9) установіть необхідну температуру нагрівання робочих поверхонь (3, 6).
- При досягненні заданої температури робочих поверхонь індикатор (8) «READY» погасне, а індикатор вмикання в мережу «POWER» (7) засвітіться, тепер можна ставати до приготування продуктів.
- Візьміться за ручку (1) і розкрийте гриль.
- Обережно покладіть продукти на нижню робочу поверхню (6). Остерігайтеся опіків можливими бризками рідини або жиру.
- Ви можете використовувати пристрій як контактний гриль. Для цього, тримаючись за ручку (1), опустіть верхню робочу поверхню (3) та притисніть нею продукти.
- Ви також можете зафіксувати верхню робочу поверхню (3) на визначеній відстані від нижньої робочої поверхні (6). Для цього, тримаючись за ручку (1), трохи підніміть верхню робочу поверхню (3), перемістіть регулятор (5) у необхідне положення (від «LOW» до «HIGH») та акуратно опустіть верхню поверхню (3).

**Увага! Не торкайтеся корпусу пристрою незахищеними руками. Надягайте термозахисні кухонні рукавиці.**

- Після того, як продукти приготуються, візьміться за ручку (1) та підніміть верхню робочу поверхню (3).
- Перекладіть приготовані продукти у відповідний посуд, використовуючи дерев'яні

або термостійкі пластмасові кухонні аксесуари.

- При повторному використанні грилю установіть регулятор висоти верхньої робочої поверхні (5) у положення «OPEN», опустіть верхню робочу поверхню (3) на нижню робочу поверхню (6) та дочекайтесь розігрівання робочих поверхонь (3, 6).
- Завершивши роботу з грилем, вимкніть його, встановивши ручку регулятора температури (9) у положення «OFF», витягніть вилку мережного шнура з розетки.
- Перш ніж проводити чищення пристрою дочекайтесь його повного остигання.

## Використання пристрою як відкритої жарочної поверхні

- Під час роботи грилю необхідно створити додатковий нахил робочим поверхням (3, 6), для цього поверніть додаткові опори (2) по напрямку до ручки (1), а нижні додаткові опори (12) поверніть до опорних ніжок.
- Візьміться за ручку (1) і розкрийте гриль приблизно на 90°. Утримуючи верхню робочу поверхню за ручку (1), натисніть на фіксатор (4) «180°» та повністю розкрийте гриль.

**Примітка:** Розкривайте гриль тільки до вмикання його у мережу.

## Увага!

- Забороняється вмикати гриль без встановлених знімних робочих поверхонь (3, 6).
- Не використовуйте пристрій без лотка для збору жиру (10).
- Не відкривайте гриль під час розігрівання робочих поверхонь (3, 6), у закритому положенні робочі поверхні нагріваються рівномірніше та швидше.
- Під час розігрівання робочих поверхонь (3, 6) установлюйте регулятор висоти верхньої робочої поверхні (5) у положення «OPEN».
- Будьте обережні: під час роботи корпус грилю сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь, а, відкриваючи гриль, тримайтеся тільки за ручку (1).
- Дотримуйтеся обережності та остерігайтеся виходу пари з зазорів між робочими

# УКРАЇНЬСКА

поверхнями. Не підносьте руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до робочих поверхонь.

- Під час роботи індикатори (8) «READY» та (7) «POWER» будуть гаснути та засвічуватися, сигналізуючи про те, що підтримується задана температура робочих поверхонь.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ:

- Не використовуйте гриль для розморожування та приготування заморожених продуктів.
- Не готуйте шматки м'яса на крупних кістках.
- Тривалість приготування залежить від використовуваних продуктів. Перед використанням переконайтеся в тому, що продукти повністю прожарені.
- Якщо ви помітили, що продукти почали пригоряти, зменшіть температуру або додайте більше олії на робочі поверхні.
- **Виймайте продукти з грилю відразу після приготування, тривале знаходження продуктів у увімкненому приладі може спричинити їх загоряння.**
- Забороняється витягувати приготовані продукти, використовуючи металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих поверхонь. Завжди використовуйте пластикові або дерев'яні аксесуари, які призначені для посуду з антипригарним покриттям.

**Примітка:** Рекомендована товщина стейку – не менше 4 см. Завчасно розморожений стейк необхідно вийняти з холодильника мінімум за годину до початку обсмажування, щоб він прийняв температуру навколишнього середовища.

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Продукт	Режим	Температура	Час
Овочі	2,3	150-180°C	2-5 хв.
М'ясо	3,5	180-220°C	8-10 хв.
Купати	4	210°C	7-8 хв.
Риба	3,5	180-220°C	4-7 хв.
Курка	5	220°C	6-8 хв.

\* Вказана приблизна тривалість приготування.

## ВІДПОВІДНІСТЬ ТЕМПЕРАТУРНИХ РЕЖИМІВ

Режим	Температура
ON	70°C
1	120°C
2	150°C
3	180°C
4	210°C
5	220°C

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Робіть чищення грилю після кожного використання.
- Вимкніть пристрій, встановивши ручку регулятора температури (9) у положення «OFF», і витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Повністю розкрийте робочі поверхні та дайте пристрою охолонути до кімнатної температури.
- Зніміть робочі поверхні, натиснувши на кнопки фіксації (13). Уникайте потрапляння олії та жиру на нагрівальні елементи.
- Видаліть залишки продуктів скребком (14), промийте робочі поверхні теплою водою з нейтральним миючим засобом, потім ретельно просушіть.
- Висуньте лоток для збору жиру (10), злийте жир, промийте лоток теплою водою з нейтральним миючим засобом, потім ретельно його просушіть.
- Корпус грилю протріть м'якою, злегка вологою тканиною.
- Не використовуйте для чищення робочих поверхонь та зовнішньої поверхні грилю абразивні мийні засоби, розчинники або металеві мочалки, оскільки вони можуть пошкодити антипригарну поверхню або зовнішню поверхню грилю.
- Не занурюйте прилад, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду!
- Знімні робочі поверхні (3, 6) можна мити у посудомийній машині.

**Увага! Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій у воду або інші рідини.**

## ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати прилад на зберігання, зробіть чищення пристрою.

- Змотайте шнур живлення.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

Гриль-прес – 1 шт.  
Скребок – 1 шт.  
Інструкція – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220–230 В ~ 50 Гц  
Максимальна споживаема потужність:  
2000 Вт

*Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення*

**Термін служби приладу – 3 роки**

## Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

**CE** *Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.*

# БЕЛАРУСКАЯ

## ГРЫЛЬ-ПРЭС

### АПІСАНИЕ

1. Ручка
2. Дадатковыя апоры верхняй працоўнай паверхні
3. Верхняя працоўная паверхня
4. Фіксатар верхняй працоўнай паверхні
5. Рэгулятар вышыні верхняй працоўнай паверхні
6. Ніжняя працоўная паверхня
7. Індыкатар уключэння ў сетку «POWER»
8. Індыкатар уключэння награвальных элементаў «READY»
9. Ручка рэгулятара тэмпературы
10. Латок для збору тлушчу
11. Месца намотвання сеткавага шнура
12. Дадатковыя апоры ніжняй працоўнай паверхні
13. Кнопкі фіксацыі працоўных паверхняў
14. Скрабок для чысткі працоўных паверхняў

### Увага!

Для дадатковай аховы ад магчымага ўдару электрычным токам ў ланцугі сілкавання мэтазгодна ўстанавіць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўстаноўкі ПАА звярніцеся да спецыяліста.

### НЕАБХОДНЫЯ МЕРЫ БЯСПЕКИ

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце інструкцыю па эксплуатацыі і захоўвайце яе на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычынення шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад уключэннем у сетку пераканайцеся ў тым, што працоўнае напружанне прыбора адпавядае напружанню сеткі.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравалкай»; уключайце яе ў электрычную разетку, якая мае надзейны кантакт заземлення.
- Каб пазбегнуць рызыкі пажару, не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падключэнні прылады да электрычнай разетки.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.

- Ніколі не пакідайце прыбор без нагляду.
- Размяшчайце прыладу на роўнай устойлівай цеплаўстойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц вільгаці, цяпла і адкрытага полымя так, каб доступ да сеткавай разетки заўсёды быў свабодны.
- Не ўстанаўлівайце і не выкарыстоўвайце грыль зблізку прадметаў, схільных да цеплавой дэфармацыі.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй.
- Уключайце прыладу толькі з устаноўленымі працоўнымі паверхнямі.
- Каб пазбегнуць ўзгарання, ні ў якім разе не размяшчайце прыладу побач з фіранкамі ці шторамі і не накрывайце яе падчас працы.
- Будзьце асцярожныя: падчас працы корпус прыбора моцна награвецца, каб пазбегнуць апёкаў, не дакранайцеся да гарачых паверхняў.
- Будзьце асцярожныя пры выхадзе пары з зазораў паміж працоўнымі паверхнямі. Захоўвайце асцярожнасць, не падносіце рукі і не размяшчайце іншыя адкрытыя ўчасткі цела блізка да працоўных паверхняў.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу для прыгатавання замарожаных прадуктаў, замарожаных прадукты варта размарозіць перад іх прыгатаваннем.

**УВАГА!** Даставіце прадукты адразу пасля прыгатавання, пры працяглым знаходжанні прадуктаў ва ўключаным прыборы можа адбыцца іх узгаранне.

- Забараняецца даставаць прыгатаваныя прадукты вострымі металічнымі прадметамі, якія могуць пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё працоўных паверхняў. Заўсёды выкарыстоўвайце аксэсуары, прызначаныя для посуду з антыпрыгарным пакрыццём.
- Не змяшчайце гарачы прыбор, дачакайцеся поўнага яго астывання.
- Адключайце грыль ад сеткі перад яго чысткай ці ў выпадку, калі вы ім не карыстаецеся.
- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, кантакту шнура з гарачымі паверхнямі ці з вострымі кантамі кухоннай мэблі.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з

электрычнай разеткі не цягніце за шнур, трымайцеся за вілку рукой.

- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не карыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвяргайце прыладу ўздзеянню вільгаці.
- Каб пазбегнуць ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду ці ў любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, **НЕ ДАКРАНАЙЦЕСЯ** да прыбора, неадкладна выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады. Звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для правяркі ці рамонту прыбора.
- Перыядычна правярайце целаснасць сеткавага шнура і вілкі сеткавага шнура.
- Не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прыбора і да сеткавага шнура падчас працы.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Дадзены прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі (уключаючы дзяцей, старэйшых за 8 гадоў) з фізічнымі, нервовым ці псіхічнымі парушэннямі ці без дастатковага досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі дапушчаецца толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, пры ўмове, што ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні
- Ажыццяўляйце нагляд за дзецьмі, каб не дапусціць выкарыстання прыбора ў якасці цацкі.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.

**Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпакоўкай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

- Адключаючы прыладу ад электрасеткі, ні ў якім разе не цягніце за сеткавы шнур,

вазьміцеся за сеткавую вілку і акуратна выцягніце яе з разеткі.

- Не выкарыстоўвайце прыладу, калі маюцца пашкоджанні сеткавага шнура ці вілкі сеткавага шнура, калі прылада працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення.
- Не разбірайце прыбор самастойна, у выпадку выяўлення няспраўнасці, а таксама пасля падзення прылады звяртайцеся ў бліжэйшы аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Перавозьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

*ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ*

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

**Пасля транспартавання ці захоўвання прылады у халодных (зімовых) умовах неабходна вытрымаць яе пры хатняй тэмпературы не менш за дзве гадзіны.**

- Перад першым уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае напружанню, паказанаму на корпусе прылады.
- Адкрыйце грыль і зніміце працоўныя паверхні (3 і 6), націснуўшы на кнопкі фіксацыі (13). Прамойце працоўныя паверхні цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам і добра прасушыце. Устаноўце працоўныя паверхні на месца, для гэтага сумясціце пазы на задняй сценцы працоўнай паверхні з фіксатарамі на корпусе і націсніце на пярэдную частку паверхні да пстрычкі фіксатара (13).
- Перад выкарыстаннем прыбора наліце невялікую колькасць алею на антыпрыгарнае пакрыццё працоўных паверхняў (3, 6), размяркуеце алей па ўсёй паверхні, лішкі вытрыце папяровай сурвэткай.
- Закрыйце прыбор, устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым загарыцца індыкатар уключэння ў сетку «POWER»(7).
- Ручку рэгулятара тэмпературы (9) устаноўце ў становішча «MAX», пры гэтым загарыцца індыкатар уключэння



# БЕЛАРУСКАЯ

награвальных элементаў «READY»(8), а індикатар уключэння ў сетку «POWER»(7) пагасне.

- Праз 5-10 хвілін адключыце прыладу, устанавіўшы ручку рэгулятара тэмпературы (9) у становішча «OFF» і выцягніце вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Дачакайцеся поўнага астывання працоўных паверхняў (3, 6) і вытрыце з працоўных паверхняў (3, 6) рэшткі алею з дапамогай папяровай сурвэткі.

**Напатка:** *Пры першым выкарыстанні прыбора награвальны элемент абгарае, пры гэтым можа з'явіцца невялікая колькасць дыму ці старонняга паху. Гэта дапушчальна і дэфектам не з'яўляецца.*

## ЭКСПЛУАТАЦЫЯ

- Устанавіце прыладу на роўнай устойлівай паверхні.
- Пераканайцеся, што латок для збору тлушчу (10) устаноўлен.
- Злёгка змазвайце алеем антыпрыгарнае пакрыццё працоўных паверхняў (3, 6).
- Устанавіце ручку рэгулятара тэмпературы (9) у становішча «OFF».
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым загарыцца індикатар (7) «POWER».
- Паваротам ручкі рэгулятара тэмпературы (9) устанавіце неабходную тэмпературу нагрэву працоўных паверхняў (3, 6).
- Пры дасягненні зададзенай тэмпературы працоўных паверхняў індикатар (8) «READY» пагасне, а індикатар уключэння ў сетку «POWER»(7) загарыцца, зараз можна прыступаць да прыгатавання прадуктаў.
- Вазьміцеся за ручку (1) і адкрыце грыль.
- Асцярожна пакладзіце прадукты на ніжнюю працоўную паверхню (6). Асцярагайцеся апёкаў магчымымі пырскамі вадкасці ці тлушчу.
- Вы можаце выкарыстоўваць прыладу ў якасці кантактнага грылю. Для гэтага, трымаючыся за ручку (1), апусціце верхнюю працоўную паверхню (3) і прыцісніце ёю прадукты.
- Вы таксама можаце зафіксаваць верхнюю працоўную паверхню (3) на вызначанай адлегласці ад ніжняй працоўнай паверхні (6). Для гэтага, трымаючыся за ручку (1), прыпадыміце верхнюю працоўную

паверхню (3), перамесціце рэгулятор (5) у неабходнае становішча (ад «LOW» да «HIGH») і акуратна апусціце верхнюю паверхню (3).

**Увага! Не дакранайцеся да корпуса прылады неабароненымі рукамі. Апранайце тэрмаахоўныя кухонныя рукавіцы.**

- Пасля таго, як прадукты прыгатуюцца, вазьміцеся за ручку (1) і падніміце верхнюю працоўную паверхню (3).
- Перакладзіце прыгатаваныя прадукты ў адпаведны посуд, выкарыстоўваючы драўляныя ці тэрмаустойлівыя глестмасавыя кухонныя аксэсуары.
- Пры паўторным выкарыстанні грылю ўстанавіце рэгулятор вышыні верхняй працоўнай паверхні (5) у становішча «OPEN»), апусціце верхнюю працоўную паверхню (3) на ніжнюю працоўную паверхню (6) і дачакайцеся разагравання працоўных паверхняў (3, 6).
- Завяршыўшы працу з грылем, адключыце яго, устанавіўшы ручку рэгулятара тэмпературы (9) у становішча «OFF», выцягніце вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Перш чым праводзіць чыстку прыбора, дачакайцеся поўнага яго астывання.

## Выкарыстанне прылады ў якасці адкрытай паверхні для смажання

- Падчас працы грылю неабходна стварыць дадатковы нахіл працоўным паверхням (3, 6) для гэтага павярніце дадатковыя апоры (2) у кірунку да ручкі (1), а ніжнія дадатковыя апоры (12) павярніце да апорных ножаў.
- Вазьміцеся за ручку (1) і адкрыце грыль прыкладна на 90°. Утрымліваючы верхнюю працоўную паверхню за ручку (1), націсніце на фіксатар (4) «180°» і цалкам адкрыце грыль.

**Напатка:** *Адкрывайце грыль толькі да ўключэння яго ў сетку.*

## Увага!

- Забараняецца ўключаць грыль без устаноўленых здымных працоўных паверхняў (3, 6).
- Не выкарыстоўвайце прыладу без латка для збору тлушчу (10).
- Не адкрывайце грыль падчас разагравання працоўных паверхняў (3, 6), у зачыненым



становішчы працоўныя паверхні награвваюцца раўнамерней і хутчэй.

- Падчас разагравання працоўных паверхняў (3, 6), устанавіце рэгулятар вышыні верхняй працоўнай паверхні (5) у становішча «OPEN»).
- Будзьце асцярожныя: падчас працы корпус грылю моцна награвяецца. Каб пазбегнуць апёкаў, не дакранайцеся да гарачых паверхняў, а, адкрываючы грыль, трымайцеся толькі за ручку (1).
- Захоўвайце асцярожнасць і асцерагайцеся выхаду пары з зазораў паміж працоўнымі паверхнямі. Не падносьце рукі і не размяшчайце іншыя адкрытыя ўчасткі цела блізка да працоўных паверхняў.
- Падчас працы індыкатары (8) «READY» і (7) «POWER» будуць згасаць і загарацца, сігналізуючы пра тое, што падтрымліваецца зададзеная тэмпература працоўных паверхняў.

## РЭКАМЕНДАЦЫІ ДА ПРЫГАТАВАННЯ:

- Не выкарыстоўвайце грыль для размарозкі і прыгатавання замарожаных прадуктаў.
- Не гатуйце кавалкі мяса на буйных костках.
- Працягласць прыгатавання залежыць ад прадуктаў, якія выкарыстоўваюцца. Перад ужываннем пераканайцеся, што прадукты цалкам прасмажыліся.
- Калі вы заўважылі, што прадукты пачалі прыгараць, паменшыце тэмпературу ці дадайце больш алею на працоўныя паверхні.
- **Даставайце прадукты з грылю адразу пасля прыгатавання, працяглае знаходжанне прадуктаў ва ўключаным прыборы можа прывесці да іх узгарання.**
- Забараняецца даставаць прыгатаваныя прадукты, выкарыстоўваючы вострыя металічныя прадметы, якія могуць пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё працоўных паверхняў. Заўсёды выкарыстоўвайце пластыкавыя ці драўляныя аксэсуары, прызначаныя для посуду з антыпрыгарным пакрыццём.

**Напатка:** *Рэкамендуемая таўшчыня стэйка - не менш за 4 см. Загадзя размарожаны стэйк неабходна дастаць з халадзільніка мінімум за гадзіну да пачатку смажыння, каб ён прыняў тэмпературу навакольнага асяроддзя.*

## СПАСАБ ПРЫГАТАВАННЯ

Прадукт	Рэжым	Тэмпература	Час
Гародніна	2,3	150-180°C	2-5 хвіл.
Мяса	3,5	180-220°C	8-10 хвіл.
Купаты	4	210°C	7-8 хвіл.
Рыба	3,5	180-220°C	4-7 хвіл.
Курыца	5	220°C	6-8 хвіл.

\*Паказана прыкладная працягласць прыгатавання.

## АДПАВЕДНАСЦЬ ТЭМПЕРАТУРНЫХ РЭЖЫМАЎ

Рэжым	Тэмпература
ON	70°C
1	120°C
2	150°C
3	180°C
4	210°C
5	220°C

## ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Ажыццяўляйце чыстку грылю пасля кожнага выкарыстання.
- Адключыце прыладу, устанавіўшы ручку рэгулятара тэмпературы (9) у становішча «OFF» і выцягніце вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Цалкам адкрыце працоўныя паверхні і дайце прыладзе астыць да хатняй тэмпературы.
- Зніміце працоўныя паверхні, націснуўшы кнопкі фіксацыі (13). Пазбягайце траплення алею і тлушчу на награвальныя элементы.
- Ачысціце рэшткі прадуктаў скрабком (14), прамыйце працоўныя паверхні цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, затым добра прасушыце.
- Выцягніце латок для збору тлушчу (10), зліце тлушч, прамыйце латок цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, затым добра яго прасушыце.
- Корпус грылю пратрыце мяккай злёгка вільготнай тканінай.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі працоўных паверхняў і знешняй паверхні грылю абразіўныя мыльныя сродкі, растваральнікі ці металічныя мачалкі, бо яны могуць пашкодзіць антыпрыгарную паверхню ці знешнюю паверхню грылю.

# БЕЛАРУСКАЯ

- Ніколі не апускайце прыбор, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду!
- Здымныя працоўныя паверхні (3, 6) можна мыць у посудамыйнай машыне.

**Увага! Каб пазбегнуць ўдару электрычным токам не апускайце прыладу ў вадку ці ў любыя іншыя вадкасці.**

## ЗАХОЎВАННЕ

- Перш чым прыбраць прыбор на захоўванне, зрабіце чыстку прылады.
- Зматайце шнур сілкавання.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

## КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Грыль-прэс – 1 шт.

Скрабок – 1 шт.

Інструкцыя – 1 шт.

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220–230 В ~ 50 Гц

Максімальная спажываная магутнасць:

2000 Вт

*Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга апавяшчэння*

**Тэрмін службы прыбора - 3 гады**

## Гарантыя

Падрэязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

**EAC**

## GRIL PRESS

### QISMLARI

1. Dastak
2. Ustki ishlash yuzasining qo'shimcha tayanchi
3. Ustki ishlash yuzasi
4. Ustki ishlash yuzasi mahkamlagichi
5. Ustki ishlash yuzasini ko'taradigan dastak
6. Pastki ishlash yuzasi
7. Elektrga ulanganini ko'rsatadigan chiroq «POWER»
8. Qizitgich ishlayotganini ko'rsatadigan chiroq «READY»
9. Qizishini o'zgartiradigan murvat
10. Yog' yig'iladigan patnis
11. Elektr shnuri o'raladigan joy
12. Pastki ishlash yuzasining qo'shimcha tayanchi
13. Ishlash yuzasini mahkamlaydigan tugma
14. Ishlash yuzasini tozalaydigan qirg'ich

### Diqqat!

Tok urishidan qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvat oladigan elektr tarmog'iga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi, HO'Mni o'rnatish uchun mutaxassisni chaqiring.

### ZARUR EHTIYOT CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, jihoz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat bevosita maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatilgani. Jihaz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foaydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Elektrga ulashdan oldin jihoz ishlaydigan tok kuchi elektr manbaidagi tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Yevropa standartidagi vilka ulangan, uni faqat yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihozni rozetkaga ulanganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Ishlayotgan jihozni aslo qarovsiz qoldirmang.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiqqa chidamli, suvdan, issiqdan va ochiq olovdan nariroqqa, rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Grilni issiq ta'sirida qiyshayadigan buyumlarga yaqin qo'ymang va shunday buyumlar turadigan joyda ishlatmang.

- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlatilgani.
- Jihozni faqat ishlash yuzasi qo'yilganidan keyin ishlatilgani.
- Yonib ketmasligi uchun jihozni aslo parda, darpardaga yaqin qo'ymang, ishlayotganda ustini yopmang.
- Ehtiyot bo'ling: jihoz ishlayotganda korpusi qizib ketadi, kuyib qolmaslik uchun jihozning qizigan yuzalariga qo'l tekkizmang.
- Ishlash yuzalari orasidan chiqadigan bug'dan ehtiyot bo'ling. Ehtiyot bo'ling, qo'lingizni, tanangizning ochiq a'zolarini ishlash yuzalariga yaqin keltirmang.
- Jihozda muzlagan masalliqni pishirish ta'qiqlanadi; pishirishdan oldin masalliqni muzidan tushirish kerak.

**DIQQAT!** Ovqat pishishi bilan uni jihazdan chiqarib olib qo'ying, ishlab turgan jihazda ko'p qolib ketsa ovqat yonib ketishi mumkin.

- Pishgan ovqatni ishlash yuzasidagi kuydirmaydigan qoplamaning tirnashi mumkin bo'lgan o'tkir metall buyumlar bilan olish ta'qiqlanadi. Faqat kuydirmaydigan qoplama idishlarga mo'ljallangan oshxona asboblari ishlatilgani.
- Qizib turgan jihozni joyidan olmang, to'liq sovushini kutib turing.
- Tozalashdan oldin yoki ishlatilmagan bo'lsa grilni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, qizigan yuzalarga tegmasin yoki oshxona mebelining o'tkir qirrasidan o'tmasin.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab toring.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Jihozni oshxonadagi idish yuvgich yonida ishlatmang, suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun elektr shnurini, elektr vilkasini yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Agar suvga tushib ketsa jihazga QO'L TEKKIZMANG, tez elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina jihozni suvdan olsa bo'ladi. Tekshirish yoki ta'mirlatish uchun jihozni vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling.
- Elektr shnuri bilan elektr vilkasi shikastlanmaganini qarab turing.
- Jihaz ishlayotganda bolalar uning korpusi bilan elektr shnuriga qo'l tekkizishlariga ruxsat bermang.
- Jihaz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.

# O'ZBEKCHA

- Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyati cheklangan (shu jumladan, 8 yoshdan katta bolalarning ham) yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihazni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihazni ishlatishlari mumkin
- Bolalar jihazni o'yinchoq qilib o'ynamasliklariga qarab turing.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

**Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

- Jihazni elektrdan ajratganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab, ehtiyot bo'lib chiqarib oling.
- Elektr shnuri, elektr vilkasi shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan va tushib ketgan jihazni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihazni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Tuzattirish kerak bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihazni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Jihazni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

## JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

### BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

**Jihoz sovuqda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.**

- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihaz korpusida ko'rsatilgan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Grilni oching, mahkamlagich tugmasini (13) bosib ishlash yuzalarini (3 va 6) ajratib oling. Ishlash yuzalarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, yaxshilab quriting. Ishlash yuzalarini joyiga qo'ying, buning uchun ishlash yuzasi orqasidagi ochiqqa korpusdagi mahkamlagichni tushiring, mahkamlagichidan (13) shiqillagan ovoz eshitilib birikkani bilguncha old tomonidan bosib yopib qo'ying.

- Ishlatishdan oldin ishlash yuzasidagi (3, 6) kuydirmaydigan qoplamaga bir oz o'simlik yog'i quyib bir tekis surib chiqing, ortiqcha yog'ni qog'oz salfetka bilan olib tashlang.
- Jihazni yoping, elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda jihaz elektrga ulanganini ko'rsatadigan «POWER» chirog'i (7) yonadi.
- Qizishini o'zgartiradigan murvatini (9) «MAX» tomonga burab qo'ying, shunda qizitgich ishlayotganini bildiradigan «READY» chirog'i (8) yonadi, elektrga ulanganini bildiradigan «POWER» chirog'i (7) esa o'chadi.
- 5-10 daqiqadan keyin qizishini o'zgartiradigan murvatini (9) «OFF» tomonga burab jihazni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Ishlash yuzasi (3, 6) to'liq sovushini kutib turing, ishlash yuzasida (3, 6) qolgan yog'ni qog'oz salfetka bilan artib oling.

**Eslatma:** *Birinchi marta ishlatilganda qizitgichi kuyib bir tutun yoki hid chiqishi mumkin. Bunday bo'lishi tabiiy hisoblanadi va buzilganini bildirmaydi.*

### ISHLATISH

- Jihazni tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.
- Yog' to'planadigan patnisi (10) qo'yilganini qarab ko'ring.
- Ishlash yuzasidagi (3, 6) kuydirmadigan qoplamaga o'simlik yog'i suring.
- Qizishini o'zgartiradigan murvatini (9) «OFF» tomonga o'tkazib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda elektrga ulanganini ko'rsatadigan «POWER» chirog'i (7) yonadi.
- Qizishini o'zgartiradigan murvatini (9) ishlash yuzasi (3, 6) qiziydigan haroratga burab qo'ying.
- Ishlash yuzasi belgilangan haroratgacha qiziganda «READY» chirog'i (8) o'chadi, elektrga ulanganini bildiradigan «POWER» chirog'i (7) esa yonadi, shunda ovqat pishirishni boshlash mumkin.
- Dastagidan ushlab (1) grilni oching.
- Ehtiyot bo'lib masalliqni pastki ish yuzasiga (6) qo'ying. Suv yoki yog' sachrab kuydirishidan ehtiyot bo'ling.
- Jihazni birikib pishiradigan gril qilib ham ishlatsa bo'ladi. Buning uchun dastagidan (1) ushlab ustki ish yuzasini (3) tushirib pishayotgan masalliqni bosasiz.
- Ustki ish yuzasini (3) pastki ish yuzasi (6) ustida oxirigacha tushirmay ko'tarib ham qo'ysa

bo'ladi. Buning uchun dastagidan (1) ushlab ustki ish yuzasini (3) ko'taring, murvatini (5) kerakli tomonga burab («LOW» dan «HIGH» gacha) sekin ustki ish yuzasini (3) tushiring.

**Diqqat! Jihoz korpusini qo'l bilan ushlamang. Issiq o'tkazmaydigan oshxona qo'lqopi kiying.**

- Ovqat pishganidan keyin dastagidan (1) ushlab ustki ish yuzasini (3) ko'taring.
- Yog'och yoki issiq o'tkazmaydiga plastmassa oshxona asbobi bilan pishgan ovqatni birorta idishga oling.
- Gril yana ishlatiladigan bo'lsa ustki ish yuzasini ko'taradigan murvatini (5) «OPEN» tomonga burab qo'ying, ustki ish yuzasini (3) pastki ish yuzasi (6) ustiga tushiring, ishlash yuzalari (3, 6) qizishini kutib turing.
- Ishlatib bo'lgandan keyin qizishini o'zgartiradigan murvatini (9) «OFF» tomonga o'tkazib grilni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Tozalashdan oldin jihaz to'liq sovushini kutib turing.

**Jihozni ochiq qozon qilib qovurishga ishlatish**

- Gril ishlayotganda ish yuzalarini (3, 6) yanayam og'dirib qo'yish kerak, buning uchun qo'shimcha tayanchini (2) dastagi (1) tomonga burab qo'ying, pastki qo'shimcha tayanchini (12) esa tayanch oyog'i tomonga burab qo'yasiz.
- Dastagidan (1) ushlab grilni taxminan 90° daraja ko'tarib oching. Dastagidan (1) ushlab ustki ish yuzasini ko'taring, «180°» mahkamlagichini (4) bosib grilni oxirigacha oching.

**Eslatma:** Grilni elektrga ulashdan oldin ochish kerak.

**Diqqat!**

- Olinadigan ish yuzalari (3, 6) qo'yilmagan bo'lsa grilni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Yog' to'planadigan patnisi (10) qo'yilmagan bo'sa jihazni ishlatmang.
- Ish yuzalari (3, 6) qiziyotganda grilni ochmang, yopiq bo'lganda ish yuzalari tekis va tezroq qiziydi.
- Ish yuzalari (3, 6) qiziyotganda ustki ish yuzasini ko'taradigan murvatini (5) «OPEN» tomonga o'tkazib qo'ying.
- Ehtiyot bo'ling: gril ishlayotganda korpusi qizib ketadi. Kuyib qolmaslik uchun qizigan yuzalariga qo'l tekkizmang, grilni faqat dastagidan (1) ushlab oching.

- Ehtiyot bo'ling, ish yuzalari orasidan chiqadigan bug' juda issiq bo'ladi. Qo'lingizni, ochiq a'zolaringizni ish yuzalariga yaqin keltirmang.
- Jihaz ishlayotganda «READY» (8) va «POWER» (7) chiroqlari o'chib, yonib ish yuzalari belgilangan haroratda qiziyotganini bildirib turadi.

**OVQAT PISHIRISH BORASIDAGI MASLAHAT**

- Grilni masalliqni muzidan tushirishga ishlatmang, muzlagan masalliqni pishirmang.
- Suyagi katta go'shtni pishirmang.
- Ovqat pishadigan vaqt ishlatilgan masalliqqa bog'liq bo'ladi. Iste'mol qilishdan oldin masalliq to'liq pishganini qarab ko'ring.
- Masalliq kuyayotgan bo'lsa jihaz haroratini kamaytiring, ish yuzasiga yana yog' quyuing.
- **Ovqatni pishishi bilan grildan oling, pishgan ovqat ishlayotgan jihazda ko'p qolib ketsa yonib ketishi mumkin.**
- Ovqatni o'tkir metall buyum bilan olish ta'qiqlanadi, ish yuzasidagi kuydirmaydigan qoplama tinalishi mumkin. Ovqatni olishga, pishirishga faqat kuydirmaydigan qoplamali idishlarga mo'ljallangan plastik yoki yog'och asbob ishlatiladi.

**Eslatma:** Pishiriladigan steyk qalinligi kamida 4 cm bo'lishi tavsiya qilinadi. Atrofdagi haroratgacha isishi uchun muzidan tushirilgan steykni pishirishdan kamida bir soat oldin sovutgichdan olib qo'yish kerak

**PISHIRISH USULI**

Masalliq	Usuli	Harorat	Vahti
Sabzavot	2,3	150-180°C	2-5 daqiqa
Go'sht	3,5	180-220°C	8-10 daqiqa
Kupata	4	210°C	7-8 daqiqa
Baliq	3,5	180-220°C	4-7 daqiqa
Tovuq	5	220°C	6-8 daqiqa

\* Ovqat pishadigan vaqt taxminan ko'rsatilgan

**OVQAT PISHADIGAN HARORAT**

Usuli	Harorat
ON	70°C
1	120°C
2	150°C
3	180°C
4	210°C
5	220°C

# O'ZBEKCHA

## TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Har safar ishlatilganidan keyin grilni tozalang.
- Qizishini o'zgartiradigan murvatini (9) «OFF» tomonga burab jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'ying.
- Ish yuzalarini oxirigacha oching, jihoz xona haroratigacha sovushini kutib turing.
- Mahkamlagich tugmasini (13) bosib ish yuzalarini oling. Qizitgichiga yog' yoki moy tushmasin.
- Qirg'ich (14) bilan ovqat yuqini olib tashlang, ish yuzalarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, so'ng yaxshilab quriting.
- Yog' to'planadigan patnisini (10) chiqarib to'plangan yog'ni quyib oling, patnisni mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, so'ng yaxshilab quriting.
- Gril korpusini yumshoq, nam mato bilan arting.
- Ish yuzalari bilan gril sirtini qirib tozalaydigan vosita, eritgich yoki metall g'ovak bilan yuvmang, kuydirmaydigan qoplamasi yoki gril sirti tirmalishi mumkin.
- Jihozning o'zini, elektr shnurini va elektr vilkasini suvga solmang.
- Olinadigan ish yuzalarini (3, 6) idish yuvadigan mashinada yuvsan bo'ladi.

**Diqqat! Tok urmasligi uchun jihozni suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.**

## SAQLASH

- Ko'p vaqtga olib qo'yishdan oldin jihozni tozalab oling.
- Elektr shnurini o'rab yig'ib qo'ying.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

## YIG'MASI

Gril press – 1 dona.  
Qirg'ich – 1 dona.  
Qo'llanma – 1 dona.

## TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan elektr kuchi: 220–230 V ~ 50 Hz  
Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 2000 W

*Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi*

**Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil**

## Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.

**CE** Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацізначнае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014