



RU ■ Интеллектуальный контактный гриль

Перевод оригинального руководства

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором
- Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено осуществлять детям младше 8 лет и без надзора.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность**

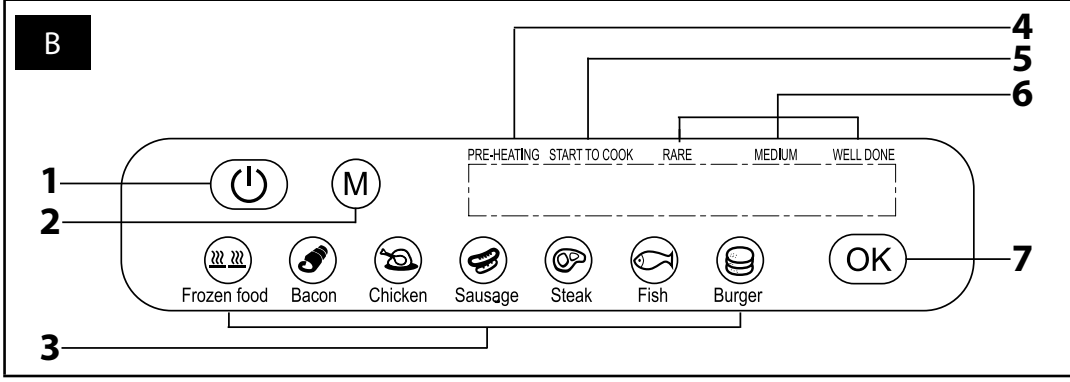
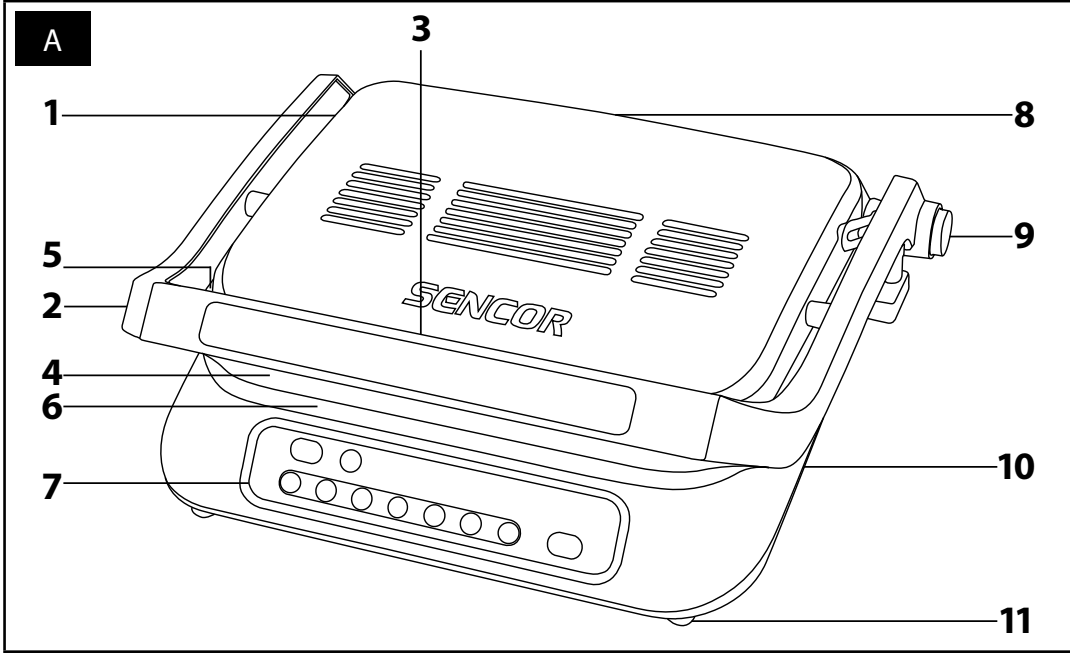
Температура доступных поверхностей может повышаться, когда прибор работает. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагретому корпусу или поверхности нагревательных пластин. Чтобы открыть верхнюю нагревательную пластину гриля, используйте ручку. Рукоятка не должна использоваться для переноски прибора.

- Перед подключением прибора к розетке эл. сети убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на заводской табличке прибора, соответствует напряжению в сети, к которой Вы хотите подключить электроприбор.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке.
- Не подключайте прибор к розетке, пока он не будет правильно собран.

**Предупреждение:**

Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

- Электроприбор предназначен только для использования в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
 - кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - номера в гостиницах и отелях, а также другие жилые помещения;
 - сельскохозяйственные фермы;
 - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Не используйте электроприбор в промышленной среде или на открытом воздухе, а также для иных целей кроме тех, для которых он предназначен.
- Не устанавливайте электроприбор на подоконники, на крылья мойки или на не стабильные поверхности. Всегда размещайте его на устойчивой, ровной и сухой поверхности.
- Не кладите прибор на электрическую или газовую плиту либо рядом с ней, не устанавливайте его вблизи открытого огня или другого оборудования, являющегося источником тепла.
- Во избежание случайного поражения электрическим током не погружайте электроприбор в воду или другие жидкости.
- Данный прибор разрешено использовать только с оригинальными нагревательными пластинами, поставляемыми с ним. Перед закреплением нагревательных пластин к прибору убедитесь, что они чистые и полностью сухие.
- Не используйте прибор без правильно установленной миски для стекания жира и соков и без правильно установленных нагревательных пластин.
- В процессе использования должно быть обеспечено достаточное пространство для циркуляции воздуха над прибором и со всех сторон от него. Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, полотенца для посуды и т.п.
- Никогда не помещайте на нагревательные пластины продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, пищевую плёнку и т.п. Прибор не предназначен для приготовления блюд фламбированием.
- После каждого использования чистите поверхность нагревательных пластин в соответствии с указаниями в разделе «Уход и чистка».
- Всегда выключите электроприбор и отсоедините его от розетки эл. сети в случае оставления без присмотра, после окончания использования и перед изъятием нагревательных пластин или перемещением.
- Перед перемещением, снятием нагревательных пластин, чисткой или хранением электроприбор должен остыть.
- Перед перемещением убедитесь, что на нагревательной пластине не остались какие-либо продукты и вылито содержимое поддона для жира и сока. Перед удалением подождите пока содержимое поддона остынет.
- Чтобы отсоединить сетевой кабель от розетки потяните его за вилку, но ни в коем случае не за кабель. В противном случае можно повредить кабель питания или розетку.
- Следите за тем, чтобы кабель питания не натягивался, свисая с края стола, и не касался горячих поверхностей.



RU Интеллектуальный контактный гриль

Руководство по эксплуатации

- Перед использованием этого прибора, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ

- | | |
|---|--|
| A1 Корпус верхней нагревательной пластины | A6 Нижняя съёмная ребристая нагревательная пластина с утолщенным нагревательным элементом |
| A2 Рукоятка предназначена для открытия гриля. | A7 Панель управления со светодиодными индикаторами |
| A3 Кнопка для освобождения верхней нагревательной пластины | A8 Съёмный поддон для сбора жира и соков (не изображен) выдвигается с задней стороны основания. |
| A4 Верхняя съёмная плоская нагревательная пластина с утолщенным нагревательным элементом | A9 Кнопка для освобождения фиксации крепления верхней пластины |
| A5 Кнопка для освобождения нижней нагревательной пластины | A10 Основание |
| | A11 Несколько щипцы |

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|--|---|
| B1 Кнопка для включения и выключения гриля | B4 Индикатор фазы предварительного подогрева нагревательных пластин |
| B2 Кнопка установки ручного режима гриля | B5 Индикатор состояния готовности для приготовления на гриле сигнализирует, что необходимо разместить продукты на нагревательную пластину. |
| B3 Кнопка выбора категории продуктов:
– FROZEN FOOD (замороженные продукты),
– BACON (бекон),
– CHICKEN (куриное мясо),
– SAUSAGE (сосиски и колбасы),
– STEAK (ломтики мяса),
– FISH (рыба),
– BURGER (гамбургеры). | B6 Индикаторы сигнализируют о состоянии продуктов:
– RARE (слегка пропечено),
– MEDIUM (средне пропечено),
– WELL DONE (полностью прожаренный). |
| | B7 Кнопка подтверждения выбора |

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕЙ НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛАСТИНЫ

- Данный контактный гриль можно использовать с верхней нагревательной пластиной **A4** в трёх разных рабочих положениях.
- В автоматическом режиме гриль можно использовать только с прикрытой верхней панелью **A4**. В ручном режиме гриль можно использовать с панелью **A4**, закрытой или открытой в вертикальное положение или в одной плоскости с нижней пластиной гриля **A6**. Если Вы будете использовать гриль с пластиной **A4**, установленной в вертикальное положение, необходимо чтобы она была открыта до упора.
- Для поднятия верхней пластины **A4** до одной плоскости с нижней пластиной **A6** действуйте следующим образом. Когда верхняя пластина **A4** закрыта или слегка приподнята над нижней пластиной **A6**, указательным пальцем одной руки нажмите и удерживайте кнопку **A9**, а второй рукой откройте верхнюю пластину **A4** с помощью рукоятки **A2** так, чтобы рукоятка **A2** опиралась о рабочую поверхность стола или столешницы кухонной мебели. Тем самым поверхность для гриля увеличится в два раза. После открытия пластины **A4** отпустите кнопку **A9**. Открытие верхней пластины **A4** до одной плоскости с нижней пластиной **A6** разрешено исполнять только тогда, когда гриль отключен от розетки эл. сети и остыл.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПЛАСТИН

- Перед снятием или установкой нагревательных пластин гриль должен быть выключен, отсоединен от розетки эл. сети и должен быть остывшим. С помощью рукоятки **A2** откройте верхнюю крышку **A1** в вертикальное положение до упора.
- Для снятия верхней пластины гриля **A4** нажмите и удерживайте указательным пальцем одной руки кнопку **A3**, а второй рукой снимите пластину **A4**. После снятия пластины **A4** отпустите кнопку **A3**. Аналогичным способом снимите нижнюю нагревательную пластину **A6**. Для освобождения нижней пластины **A6** используйте кнопку **A5**.
- Для закрепления установите пластину гриля **A4** в верхнюю крышку **A1** так, чтобы язычки в задней части крышки **A1** вошли в задний край пластины **A4**. После этого прижмите пластину **A4** к крышке **A1** так, чтобы фидо и контакты нагревательной спирали снизу пластины **A4** вошли на свои места в крышке **A1**. Аналогичным способом закрепите нижнюю пластину **A6** к основанию **A10**.

Предупреждение:

Перед закреплением пластин гриля **A4** и **A6** к грилю убедитесь, что они чистые и полностью сухие.



Примечание:

Пластины гриля **A4** и **A6** взаимозаменяемы.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПЛАСТИН ГРИЛЯ

- Нагревательные пластины контактного гриля обработаны специальным антипригарным покрытием. Это покрытие позволяет готовить здоровую пищу с использованием минимального количества жира или масла.
- Для размещения продуктов на пластину гриля или для их снятия используйте деревянные или термостойкие кухонные принадлежности.
- Не используйте острые или металлические кухонные принадлежности и не режьте продукты прямо на нагревательной пластине. Производитель не несёт ответственности за повреждение покрытия пластины гриля из-за неправильного обращения.
- Изменение цвета поверхности пластин гриля не влияет на функциональность прибора.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките контактный гриль из упаковочного материала и удалите с него все рекламные материалы включая этикетки, которые могут быть размещены на пластинах гриля. Протрите пластины гриля **A4** и **A6** чистой, слегка увлажненной тканью со добавлением небольшого количества нейтрального кухонного моющего средства. После использования моющего средства тщательно протрите пластины **A4** и **A6** чистой, слегка увлажненной тканью и вытрите их насухо. Съёмный поддон **A8** достаньте из задней части основания **A10**. Вымойте его в теплой воде с нейтральным кухонным моющим средством и после этого сполосните под проточной водой. Высушите его и верните на свое место.
- Нагревательные пластины **A4** и **A6** и съёмный поддон **A8** можно также мыть в посудомоечной машине (в верхней корзине).

Предупреждение:

При закреплением пластин гриля **A4** и **A6** обратно к грилю убедитесь, что они абсолютно сухие.



- NНе мойте гриль и его сетевой кабель под проточной водой и не погружайте в воду или иные жидкости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ

- Проверьте, что съёмный поддон **A8** правильно установлен в основание **A10** и обе пластины гриля **A4** и **A6** правильно установлены на своё место. На пластины гриля **A4** и **A6** рекомендуем нанести тонкий слой пищевого масла, предназначенного для тепловой обработки.
- Полностью размотайте кабель питания и подсоедините его к розетке эл. сети. Подключение прибора к розетке эл. сети подтверждается звуковой сигнализацией и кратковременным включением панели управления **A7**.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ГРИЛЯ

- В этом режиме гриль можно использовать только с закрытой верхней панелью **A4**.
- Проверьте, что верхняя панель **A4** закрыта и после установки гриля в режим готовности нажмите кнопку **B1**. Светодиодные индикаторы **B4–B6** последовательно включаются и гаснут.
- Нажатием одной из кнопок **B3** выберите необходимую категорию продуктов питания. Включится соответствующая кнопка **B3** и одновременно начнут мигать все светодиодные индикаторы.
- Для подтверждения настройки нажмите кнопку **B7**. Светодиодные индикаторы **B5** и **B6** погаснут. Светодиодный индикатор **B4** начнёт мигать и включится этап предварительного нагрева пластин гриля.



Примечание:

Если Вы не исполните никакой настройки или не подтвердите её, то через 10 минут гриль автоматически выключится.

При первом включении может появиться легкий дымок. Это абсолютно нормальное явление.

- Этап предварительного нагрева может продолжаться несколько минут и по его окончании подается акустический сигнал. Теперь гриль готов к применению. Это сигнализируется включением светодиодным индикатором **B4** и мигающим светодиодным индикатором **B5**.
- С помощью рукоятки **A2** откройте верхнюю панель **A4** в вертикальное положение до упора. Верхнюю панель необходимо открыть до упора для того, чтобы на следующем этапе было возможно правильно определить толщину продуктов питания. Положите на нижнюю пластину **A6** продукты для приготовления на гриле и закройте панель **A4** с помощью рукоятки **A2**. При вкладки продуктов, открытия и закрытия гриля будьте очень осторожны чтобы не обжечься о горячую поверхность прибора.

Предупреждение:

Если гриль не будет открыт с целью вкладки продуктов питания или он не будет закрыт после размещения продуктов на пластину гриля **A6**, то через несколько минут включится акустический сигнал, который снова напомнит что необходимо вложить продукты в гриль или закрыть верхнюю панель **A4**. Если Вы этого не делаете, то гриль автоматически выключится через несколько минут. При этом подается акустический сигнал.

- После закрытия верхней панели **A4** гриль автоматически определяет в течение 3 секунд толщину продуктов и автоматически включает режим приготовления на гриле. Светодиодные индикаторы **B4** и **B5** горят и светодиодный индикатор **B6** (RARE) мигает. Время и температура приготовления адаптированы выбранной категории и установленной толщине продуктов.
- Для достижения наилучших результатов рекомендуем не открывать часто гриль во время приготовления блюда. Состояние приготавливаемого блюда сигнализируется соответствующим светодиодным индикатором **B6**. Этап приготовления определенной степени прожарки сигнализируется мигающим светодиодным индикатором **B6**. Достижение определенной степени прожаривания сигнализируется акустической сигнализацией и включением соответствующего светодиодного индикатора **B6**. Достижение уровня малого прожаривания сигнализируется включением светодиодным индикатором «RARE». Достижение уровня среднего прожаривания



сигнализируется включенными светодиодными индикаторами «RARE и MEDIUM», а достижение уровня полного прожаривания сигнализируется включенными светодиодными индикаторами «RARE, MEDIUM и WELL DONE». Полученный уровень прожаривания может различаться в зависимости от качества и вида продуктов питания.

- Достаньте приготовленные продукты сразу после достижения требуемого результата. Одновременно можно готовить продукты с различным уровнем прожаривания. Не забудьте всегда после снятия части продуктов закрыть гриль для того, чтобы было возможно правильно закончить этап приготовления оставшихся продуктов. Не оставляйте без присмотра работающий гриль. После достижения наивысшего уровня прожаривания включится акустический сигнал и гриль автоматически выключится. Если Вы достанете все продукты из гриля до его автоматического выключения и не будете его дальше использовать, выключите его вручную нажатием кнопки **B1**.
- Если Вы хотите готовить дальше, сначала убедитесь что пластина для гриля **A6** пуста и закройте гриль. После этого снова включите гриль и соблюдайте порядок, приведенный в указаниях выше. Остаточное тепло может привести к тому, что этап предварительного нагрева при повторном применении будет короче.
- В автоматическом режиме «FROZEN FOOD» (замороженные продукты) толщина продуктов не определяется. По окончании этапа предварительного нагрева гриль переходит сразу в режим разморозки продуктов. По окончании этапа разморозки продуктов гриль автоматически переключится в режим готовности. В случае отсутствия действий в течение 10 минут исполняется автоматическое выключение.

РУЧНОЙ РЕЖИМ ГРИЛЯ

- В ручном режиме гриль можно использовать с пластиной **A4**, закрытой или открытой в вертикальное положение или в одной плоскости с нижней пластиной **A6**.
- Для включения гриля нажмите кнопку **B1**.
- Если верхняя панель **A4** закрыта, то светодиодные индикаторы **B4–B6** последовательно включаются и гаснут. Для установки ручного режима гриля нажмите кнопку **B2**. Светодиодные индикаторы **B5** и **B6** начнут мигать. Тем самым сигнализируется установка ручного режима гриля.
- Если верхняя пластина **A4** открыта, то гриль через некоторое время будет автоматически установлен в ручной режим и светодиодные индикаторы **B5** и **B6** начнут мигать.
- Для включения ручного режима гриля нажмите кнопку **B7**. Светодиодные индикаторы **B5–B6** погаснут, начнёт мигать светодиодный индикатор **B4** и включится этап нагрева пластин гриля до предварительной установленной температуры.
- Как только будет достигнута предварительная установленная температура, включится акустический сигнал и начнут мигать светодиодные индикаторы **B5** и **B6**. Разместите на пластину/-ы гриля продукты для приготовления. В режиме ручного гриля регулярно контролируйте состояние продуктов. Достаньте приготовленные продукты сразу после достижения требуемого результата. Не оставляйте без присмотра работающий гриль. При вкладывании и изъятии продуктов, открытой и закрытой гриля будьте очень осторожны чтобы не обжечься о горячую поверхность. Гриль выключается нажатием кнопки **B1**.
- Всегда выключайте гриль по окончании использования, отсоедините от розетки эл. сети и дайте ему остыть. После остывания вычистите его с соблюдением указаний в главе Очистка и уход.

СОВЕТЫ ПО ЗАПЕКАНИЮ МЯСА И КОПЧЕНОСТЕЙ НА ГРИЛЕ

- Для достижения оптимальных результатов нарежьте мясо на ломтики одинаковой толщины.
- Рекомендуем не солить мясо перед приготовлением на гриле для того, чтобы оно не было жёстким и сухим. Рекомендуем добавлять соль и специи уже после тепловой обработки.
- Перед тем, как запекать на гриле маринованное мясо, сначала сотрите бумажным кухонным полотенцем излишки маринада. Некоторые маринады могут содержать большое количество сахара, который может пригорать.
- Не протыкайте мясо во время приготовления, иначе из него будет вытекать сок и оно будет жёстким и сухим.
- Не пересушивайте мясо, слишком долго запекайте его на гриле.
- Всегда хорошо прожаривайте курятину.
- Не протыкайте вареные сосиски перед приготовлением на гриле.
- Не рекомендуется использовать контактный гриль для запекания мяса с толстыми костями – например, отбивных с костями.

БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

НАСТРОЙКИ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ
FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ), BACON (БЕКОН)	Замороженные продукты Бекон Тонкие ломтики говяжьего или свиного мяса Свиная отбивная
CHICKEN (КУРИНОЕ МЯСО)	Куриные отбивные из грудки Куриные отбивные из ножек Индошашки отбивные из грудки Колечки из индошашины
SAUSAGE (СОСИСКИ И КОЛБАСЫ) STEAK (ЛОМТИКИ МЯСА)	Сосиски и колбасы Стейки из говядины Ломтики шейной части Колечки свиной вырезки
FISH (РЫБА)	Рыба целиком Рыбное филе без кожи Рыбное филе с кожей Креветки
BURGER (ГАМБУРГЕРЫ) M (РУЧНОЙ РЕЖИМ)	Гамбургеры (размороженое мясо) Фрукты Овоцы Панини Бутерброды



Примечание:

Автоматический режим «STEAK» предназначен для приготовления на гриле мяса, нарезанного на ломтики толщиной не менее 2 см. Для более тонких ломтиков мяса используйте автоматический режим «BACON». Всегда хорошо прожаривайте курятину и индошашину.

УХОД И ЧИСТКА

- Чистите гриль после каждого использования. Перед очисткой гриль должен быть выключен, отсоединен от розетки эл. сети и должен полностью остыть.
- Для очистки пластин для гриля **A4** и **A6** используйте кухонную бумагу или увлажненную, мягкую ткань. В случае сильного загрязнения очистите пластины гриля **A4** и **A6** слегка увлажненной тканью с добавлением небольшого количества нейтрального кухонного моющего средства. После использования моющего средства тщательно протрите пластины **A4** и **A6** чистой, слегка увлажненной тканью и вытрите их насухо.



Примечание:

Пластины гриля **A4** и **A6** легче очищаются когда они слегка влажные.

- Убедитесь, что содержимое съёмного поддона **A8** остыло, а после этого осторожно достаньте поддон **A8** из основания **A10**. Удалите его содержимое и вымойте его в теплой воде с добавлением нейтрального кухонного моющего средства. После этого сполосните его чистой водой, вытрите насухо и верните на свое место.
- Нагревательные пластины **A4** и **A6** и съёмный поддон **A8** можно также мыть в посудомоечной машине (в верхней корзине).



Предупреждение:

Перед закреплением пластин гриля **A4** и **A6** обратно в гриле убедитесь, что они чистые и полностью сухие. Это очень важно особенно для контактов нагревательного элемента.

- Для чистки внешней поверхности используйте сухую или слегка увлажненную ткань. Затем вытрите все насухо.
- Ни в коем случае не используйте для чистки прибора проволочные мочалки, чистящие средства с абразивным эффектом, бензин и т.п.
- Не мойте гриль и его сетевую кабель под проточной водой и не погружайте в воду или иные жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Очищенный гриль закройте, а сетевую кабель сматывайте в пространство снизу основания **A10**.
- Храните гриль в горизонтальном положении в сухом, чистом, недоступном для детей месте. Не храните его в вертикальном положении. В противном случае возможно падение и гриль может быть поврежден.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение..... 220–240 В
Номинальная частота..... 50–60 Гц
Номинальная потр. мощность..... 1800–2100 Вт

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что по окончании эксплуатации электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья. Неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если Вы собираетесь утилизировать электрические и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего дилера или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем действующим для него основным требованиям директиве ЕС.