

Электрогриль KG 1047

Инструкция по эксплуатации



Сочное мясо, нежная рыба, морепродукты или овощи на гриле обеспечат здоровое питание для всей семьи.

Технические характеристики

| | |
|---------------|-----------|
| Модель: | KG 1047 |
| Мощность: | 2000 Вт |
| Напряжение: | 220-240 В |
| Частота: | 50 Гц |
| Класс защиты: | I |

Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за приобретение товаров торговой марки «Smile». Высокое качество, эргономичный дизайн и удобство в применении делают нашу продукцию особенно привлекательной даже для самых взыскательных клиентов. Мы уверены, что с товарами торговой марки «Smile» Ваша жизнь станет интереснее и ярче!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, и даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением убедитесь, что напряжение, указанное на шильдике прибора (220-240 В), соответствует напряжению электрической сети.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если Вы не пользуетесь им, перед сменой пластин, перед чисткой, при обнаружении неисправностей. Не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Держите прибор вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Никогда не погружайте прибор и шнур в воду или иную жидкость. Не беритесь за прибор мокрыми или влажными руками.
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Перед началом использования убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

Специальные указания по технике безопасности

- Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу.
- Ставьте прибор только на ровную и сухую поверхность. Не помещайте прибор на горячую поверхность. В противном случае используйте термостойкий коврик для его установки. Не используйте пластмассовую решеточку, которая применяется в раковинах, для установки прибора.
- Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с легко воспламеняющимися предметами (например: гардины, дерево и т.д.).
- Во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не перемещайте прибор во время использования, и когда он находится в нагретом состоянии. Не обматывайте шнур вокруг прибора.

- Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, а также, если возникла поломка.
- Никогда не используйте острые предметы для извлечения продуктов из прибора, это может повредить антипригарное покрытие.
- Следите за тем, чтобы Ваши руки были сухими во время выключения прибора или отключения его от сети.
- При взаимодействии с прибором используйте кухонную прихватку, чтобы не обжечься.
- В целях предотвращения короткого замыкания системы не подключайте одновременно несколько приборов с высоким уровнем потребления электроэнергии к одному источнику питания.
- В том случае, если длина кабеля недостаточна, можно использовать удлинитель. Удлинитель сначала подключается к прибору, после чего он подсоединяется к сети.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Внимание!

При работе прибора образуется горячий пар, который может послужить причиной ожогов.

Внимание!

При первом включении прибора возможно кратковременное появление слабого запаха горелого масла – удаляется имеющаяся на нагревательном элементе излишняя смазка.

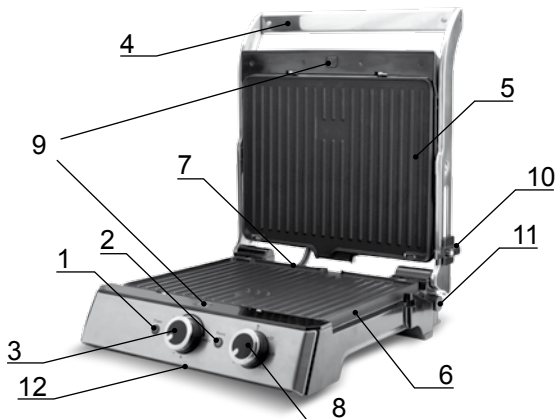
Внимание!

Так как прибор остывает постепенно, не касайтесь рабочих поверхностей, беритесь только за ручки прибора.

Внимание!

При повреждении рабочей поверхности немедленно отключите прибор от сети, так как это может представлять угрозу поражения электрическим током.

Обзор деталей прибора



1. Индикатор включения прибора
2. Индикатор нагрева рабочей поверхности
3. Регулятор температуры
4. Ручка прибора
5. Верхняя двусторонняя нагревательная поверхность с антипригарным покрытием (рифленая/плоская сторона)
6. Нижняя двусторонняя нагревательная поверхность с антипригарным покрытием (рифленая/плоская сторона)
7. Поддон для сбора жира
8. Ручка таймера
9. Кнопки фиксации пластин
10. Фиксатор расстояния между пластинами
11. Фиксатор положения пластин (90°/180°)
12. Выдвижная ножка

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы с прибора.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Потяните за ручку вверх и откройте прибор.
- Протрите антипригарное покрытие пластин влажной тканью или губкой, после чего вытрите поверхность пластин насухо. Установите пластины нужной стороной (рифленной или плоской) (см. пункт «Смена пластин прибора»).
- Закройте прибор и включите его в сеть.
- Для быстрого нагрева прибора, установите регулятор (3) на максимальную температуру, установите необходимое время при помощи таймера (8), при этом помимо индикатора включения (1), загорится также индикатор нагрева (2).
- После того, как температура пластин прибора достигнет заданного уровня, индикатор нагрева (2) погаснет.
- В процессе работы индикатор нагрева (2) будет периодически включаться и выключаться, что говорит о правильной работе прибора.
- Оставьте прибор включенным на 5-10 минут, установив таймер (8) в положении 5 или 10 соответственно. Затем переведите регулятор температуры (3) на отметку «0», отключите прибор от сети, дайте ему остыть и осторожно протрите сухой бумажной салфеткой.
- Прибор готов к использованию.

Внимание!

Максимальное время работы таймера составляет 30 минут.

Варианты использования прибора

Данный прибор может использоваться в 2-х положениях:

- 1) В закрытом положении - продукты обжариваются с обеих сторон.
- 2) В открытом положении (пластины открыты на 180°), что дает увеличение полезной поверхности для приготовления. В таком положении еда готовится только с одной стороны и ее следует переворачивать по мере готовности продуктов.

Пользование прибором

Приготовление продуктов на гриле

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе.
- Переверните термостат (3) из положения «0» на нужную Вам температуру, установите необходимое время при помощи таймера (8), после чего загорятся индикаторы работы (1) и нагрева (2).
- Как только индикатор нагрева (2) погаснет, прибор готов к работе.
- Положите заранее подготовленные мясо или продукты, которые хотите приготовить, на нижнюю нагревательную поверхность (6). Время приготовления по некоторым продуктам указано в приведенной ниже таблице с рекомендациями по приготовлению.
- Поместите поддон для сбора жира (7) в специальный отсек, находящийся в корпусе прибора.
- В случае, если Вы обжариваете продукты при закрытом положении пластин, следует опустить верхнюю нагревательную пластину (5) по направлению вниз. Верхняя пластина должна быть полностью опущена, чтобы её поверхность касалась продуктов на нижней нагревательной поверхности.
- В случае, если необходимо открыть пластины на 180°, левой рукой возьмитесь за ручку прибора (4), а правой надавите на фиксатор положения пластин (11) и осторожно опустите крышку прибора.
- При использовании прибора в открытом положении, необходимо периодически переворачивать продукты для равномерного приготовления.
- После завершения процесса приготовления переведите регулятор температуры (3) и таймер (8) на отметку «0», отключите прибор от сети, после чего поднимите верхнюю нагревательную пластину (5) и извлеките готовые продукты с помощью деревянной лопатки.

Приготовление сэндвичей

- Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе.
- Установите регулятор температуры (3) на отметку «Max», установите необходимое время при помощи таймера (8), после чего загорятся индикаторы работы (1) и нагрева (2).
- Как только индикатор нагрева (2) погаснет, прибор готов к работе.
- Выложите подготовленные сэндвичи на нижнюю нагревательную поверхность (6).
- Поместите поддон для сбора жира (7) в специальный отсек, находящийся в корпусе прибора.
- В случае, если Вы обжариваете сэндвичи при закрытом положении пластин, следует опустить верхнюю нагревательную пластину (5) по направлению вниз. Верхняя пластина должна быть полностью опущена, чтобы её поверхность касалась продуктов на нижней нагревательной поверхности.
- В зависимости от вида хлеба и используемой начинки, время приготовления сэндвичей может варьироваться от 4-х до 6-ти минут.
- После завершения процесса приготовления переведите регулятор температуры (3) и таймер (8) на отметку «0», отключите прибор от сети, после чего поднимите верхнюю нагревательную пластину (5) и извлеките готовые продукты с помощью деревянной лопатки.

Внимание!

При подъеме верхней пластины из положения 180° в вертикальное положение, послышится щелчок, и пластины зафиксируются в положении 90°.

Регулятор температуры

- Регулятор температуры позволяет выбрать температуру, необходимую для приготовления разных видов продуктов.
- Положения регулятора данного прибора:
 - 0 – Нет нагрева
 - Min – Минимальная температура нагрева пластин (65 °C)
 - Max – Максимальная температура нагрева пластин (200 °C)

Внимание!

Для удаления излишков масла при приготовлении пищи используйте выдвижную ножку на дне корпуса прибора.

Смена пластин прибора

- Прежде чем сменить пластины, убедитесь в том, что прибор отключен от сети.
- Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность. Откройте прибор на 180°. Надавите на кнопку фиксации пластин (9), возьмитесь за пластину с боковой стороны и снимите ее с прибора. Аналогично снимите вторую пластину.
- Для того чтобы закрепить пластину в приборе необходимо вставить выемки на пластине в соответствующие пазы прибора и надавить до щелчка. Убедитесь, что пластина плотно зафиксирована в приборе. Аналогично зафиксируйте вторую пластину.

Рекомендации для жарки мяса

- Чтобы достичь наилучших результатов при жарке мяса на гриле, используйте достаточно толстые куски мяса, чтобы верхняя и нижняя нагревательные пластины не могли касаться друг друга, когда гриль закрыт.
- Чтобы мясо стало мягче, его замачивают на несколько часов или на ночь в маринаде с вином или уксусом.
- Не солите мясо перед приготовлением. Соль вытянет все соки, и мясо станет жестким.
- Если Вы хотите поджарить предварительно маринованное мясо, то прежде, чем поместить его на гриль, слейте лишний маринад и промокните мясо салфеткой. Некоторые маринады содержат сахар, который во время приготовления может пригореть на нагревательной пластине.
- Во время приготовления не протыкайте мясо вилкой и не режьте его, так как из-за этого вытекут все соки и мясо станет жестким и сухим.
- При снятии готовых кусочков рыбы с гриля, используйте плоскую термостойкую пластиковую лопаточку, чтобы сохранить кусочки.

Рекомендации по приготовлению

| Продукт и тип | Время приготовления |
|---|---------------------------------------|
| Свинина, говядина | 13-15 мин. |
| Курица | 10-13 мин |
| Сосиски тонкие | 5-6 мин. |
| толстые | 6-7 мин. |
| Сэндвич или хлеб фокачча | 4-6 мин. или до золотистой корочки |
| Нарезанные овощи толщиной в 1 см: баклажан, цукини, перец | 5-7 мин. |
| Морепродукты | 8-10 мин |

Чистка и уход

- Перед чисткой переведите регулятор температуры (3) и таймер (8) на отметку «0» и отключите прибор от сети, вынув вилку из розетки.
- Для облегчения процесса чистки, не остужайте прибор полностью. В случае, если пластины прибора будут немного теплыми, чистка прибора производится гораздо легче.
- После каждого использования всегда чистите гриль, чтобы на нем не оставалось засохшей пищи.
- Протрите нагревательные пластины сухой мягкой тканью, удаляя остатки пищи.
- Для удаления засохших остатков пищи смочите их небольшим количеством теплой воды, смешанной с щадящим, моющим средством, затем уберите остатки мягкой, не абразивной губкой или влажной салфеткой.
- Съёмные пластины можно мыть в посудомоечной машине.

Чистка поддона для сбора жира

- После каждого использования обязательно вынимайте поддон из прибора, выливайте оттуда скопившийся жир и мойте его в теплой, мыльной воде.
- Избегайте использования губок с грубой поверхностью или абразивных моющих средств, так как они могут повредить поверхность.
- Затем прополощите поддон, вытрите насухо чистой, мягкой тканью и уберите на хранение.

Хранение

- Отключите прибор от электросети, вынув вилку из розетки.
- Произведите чистку прибора и поддона для сбора жира.
- Передвиньте фиксатор расстояния между пластин в сторону ручки прибора так, чтобы верхняя и нижняя нагревательные пластины были соединены вместе.
- Уберите шнур в отсек для хранения шнура, находящийся под прибором.
- Храните прибор и принадлежности в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.
- Для экономии места храните прибор в вертикальном положении.

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

Изготовлено в КНР.

Ремонт по истечении срока гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

EAC

Монтаж

Монтаж данного прибора не предусмотрен, так как он поставляется в состоянии готовом к эксплуатации.

Хранение

Электроприборы хранятся в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

Транспортировка

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Реализация

Реализация прибора должна осуществляться в соответствии с действующим законодательством страны-участницы Таможенного Союза.

Утилизация



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Изготовитель: СЕОТС Электроникс Билдинг, А23, Фусин Рoad, Пекин, КНР.

Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Республиканский инновационный проект",

121087, г. Москва, ул. Новозаводская, д. 8, корп. 4.

KG 1047 Электргрилі

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



Грильдегі балғын ет, жұмсақ балық, теңіз өнімдері немесе көкөністер бүкіл отбасыңыздың пайдалы ас ішулерін қамтамасыз етеді.

Техникалық сипаттамалары

| | |
|----------|-----------|
| Үлгісі: | KG 1047 |
| Қуаты: | 2000 Вт |
| Кернеуі: | 220-240 В |
| Жиілігі: | 50 Гц |
| Сыныбы: | I |

Құрметті сатып алушылар!

«Smile» Сауда таңбалы тауарды алғаныңыз үшін Сізге алғысымызды білдіреміз. Біздің өнім жоғары сапасы, эргономикалық дизайны және пайдалануға ыңғайлылығы арқылы талғамы аса жоғары тұтынушылар үшін де аса тартымды болып табылады. «Smile» компаниясының тауарларының көмегімен Сіздің өміріңіз бұдан да қызығырақ әрі жарқынырақ болатынына сеніміміз мол!

Құралды пайдаланбас бұрын Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етуге бағытталған маңызды ақпараты бар және аталған құралды дұрыс пайдалану, сондай-ақ оның күтіміне байланысты ұсыныстар берілген осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану туралы берілген нұсқаулықты, кепілдік қағазын, кассалық есеп-шотты, сондай-ақ, мүмкін болса, картон қорапшасын ішкі қаптамасымен бірге сақтаңыз!

Техникалық қауіпсіздік туралы жалпы нұсқаулар

- Құралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Іске қоспас бұрын аспаптың ақпарат тақтайшасында көрсетілген кернеудің (220-240В) электр желісіндегі кернеуге сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Тек қана түпнұсқалық құралдарды пайдаланыңыз.
- Егер пайдаланбасаңыз, тілікшелерін айырбастар болсаңыз, оны тазалар алдында немесе ақауларды байқаған жағдайда аспапты әрдайым өшіріп айырды розеткадан суырып тастаңыз. Желі-сымнан тартпаңыз, айырдан ұстаңыз.
- Аспапты ешқашан бақылаусыз қалдырмаңыз. Тіпті қысқа уақытқа үзіліс жасасаңыз да, оны өшіріп отырыңыз.
- Осы құрал дене мүшелерінің, жүйке немесе психологиялық кемістіктері бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған. Аталған құралды осындай кемістіктері бар тұлғаларды тек бақылап отырып немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның тиесілі нұсқаулықтар бере отырып пайдалануларына болады.
- Аталған құралмен балалардың ойнауына жол бермеу мақсатында оларды бақылауда ұстау керек.

- Аспапты жылу және ылғал көздерінен, өткір заттардан т.б. алыс ұстаңыз.
- Электр сым мен аспаптың өзінің ақаусыз екенін тұрақты тексеріп отырыңыз. Қандай да болмасын ақауды байқаған жағдайда аспапты пайдаланбаңыз.
- Электр желісіне қосатын сымды құралды алып жүретін тұтқа ретінде пайдалануға болмайды.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Құралды жөндеу және ақаулы электр сымын ауыстыру үшін қызмет көрсету шеберханасына апарыңыз.
- Ешқашан да аспапты және электр сымды суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапты су немесе ылғалды қолмен ұстамаңыз.
- Құрал өндірістік мақсатта емес күнделікті пайдалану үшін жасалған.
- Пайдаланар алдында Сіздің тұтынатын электр жүйесінің кернеудің күрт азаю-көбеюнен сақталғандығына көз жеткізіңіз.
- Аспапты бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі арнайы нұсқаулар

- Аспапты осы нұсқаулықта баяндалған оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына алып келіп, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.
- Аспапты тек тегіс және құрғақ жерге қойыңыз. Аспапты ыстық жерге қоймаңыз. Кері жағдайда оны орнату үшін термотөзімді кілемшені пайдаланыңыз. Шұңғылшаларда қолданылатын пластмасса торды аспапты орнату үшін пайдаланбаңыз.
- Аспапты жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз. Тұтануды болдырмау үшін, ешбір жағдайда аспапты тез тұтанғыш заттардың (мысалы: тұтас перде, ағаш және т.б.) жанына қоймаңыз.
- Жұмыс барысында аспаптың корпусы қатты қызады, ыстық жерлеріне қол тигізбеңіз.
- Пайдалану кезінде және ол ыстық күйде болғанда аспапты қозғалтпаңыз. Аспаптың айналасына сымын орамаңыз.

- Аспапты бұдан әрі пайдаланбасаңыз, сондай-ақ ол сынып қалса, әрдайым айырын розеткадан шығарыңыз.
- Аспаптан өнімдерді шығару үшін ешқашан үшкір заттарды пайдаланбаңыз, бұл күйікке қарсы бетін зақымдауы мүмкін.
- Аспапты желіге қосу немесе өшіру кезінде қолдарыңыздың құрғақ болғанын қадағалаңыз.
- Аспаппен жұмыс істеу кезінде күйіп қалмау үшін ас үй тұтқышын пайдаланыңыз.
- Жүйенің қысқа мерзімге тұйықталуын болдырмау үшін, электр қуатын тұтыну деңгейі жоғары бірнеше аспаптарды біруақытта бір қуат көзіне қоспаңыз.
- Егер сымжелінің ұзындығы жеткіліксіз болса, ұзартқышты пайдалануға болады. Ұзартқыш ең алдымен аспапқа жалғанады, содан кейін желіге қосылады.
- Осы аспап сыртқы таймер немесе бөлек қашықтықтан басқару жүйесі арқылы іске қосуға арналмаған.

Назар аударыңыз!

Аспап жұмыс істеп тұрғанда күйіп қалу қаупін тудыратын ыстық бу түзіледі.

Назар аударыңыз!

Аспапты алғаш рет қосу кезінде күйген майдың әлсіз иісі сезілуі мүмкін – бұл қыздыру элементіндегі шамадан тыс май жойылуда.

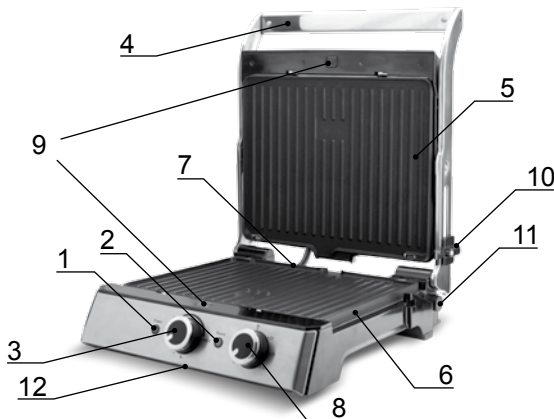
Назар аударыңыз!

Аспап баяу суығандықтан, аспаптың жұмыс беттеріне тиіспеңіз, аспаптың тұтқаларынан ғана ұстаңыз.

Назар аударыңыз!

Жұмыс беті зақымдалған жағдайда, аспапты дереу желіден ажыратыңыз, себебі бұл электр тоғының соғу қаупін төндіруі мүмкін.

Аспаптың бөлшектеріне шолу



1. Аспапты қосу индикаторы
2. Жұмыс бетінің қыздыру индикаторы
3. Температура реттегіші
4. Аспап тұтқасы
5. Күйікке қарсы қабаты бар үстіңгі екі жақты қыздыру беті (бедерлі/тегіс жағы)
6. Күйікке қарсы қабаты бар төменгі екі жақты қыздыру беті (бедерлі/тегіс жағы)
7. Май жинауға арналған түпқойма
8. Таймер тұтқасы
9. Тілімшелерді бекіту тетіктері
10. Тілімшелер арасындағы арақашықтықты бекіткіш
11. Тілімшелер қалпын бекіткіш (90°/180°)
12. Жылжымалы тіреуіш

Алғаш пайдаланар алдында

- Аспаптың барлық қаптамалық материалдарын алыңыз.
- Желілік сымды толық босатыңыз.
- Тұтқасын жоғары тартып, аспапты ашыңыз.
- Пластиналардың күйікке қарсы бетін ылғалды шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, содан кейін пластиналардың бетін құрғатып сүртіңіз. Тіреуіштерді қажетті қалыпқа (бедерлі немесе тегіс) орналастырыңыз («Аспаптың тілімшелерін алмастыру» бөлімінен қараңыз).
- Аспапты жауып, желіге қосыңыз.
- Аспапты тез ысыту үшін, реттегішті (3) максималды температураға дейін орнатып, таймердің (8) көмегімен қажетті уақытты орнатыңыз, сонымен қатар қосылу индикаторынан (1) бөлек, жылу индикаторы (2) да жанады.
- Аспап пластиналарының температурасы белгіленген деңгейге жеткен соң, қыздыру индикаторы (2) сөнеді.
- Жұмыс барысында қыздыру индикаторы (2) үнемі қосылып-сөніп тұрады, бұл аспаптың дұрыс жұмыс істеп тұрғанын білдіреді.
- Аспапты 5-10 минут қосылу күйінде қалдырып, таймерді (8) 5 және 10 қалыпқа сәйкес орнатыңыз. Температура реттегішін (3) «0» белгісіне орнатып, содан кейін аспапты желіден ажыратыңыз, суығанша күтіп, құрғақ қағаз майлықпен абайлап сүртіңіз.
- Аспап пайдалануға дайын.

Назар аударыңыз!

Таймердің барынша ұзақ жұмыс істеу уақыты 30 минутты құрайды.

Аспапты пайдалану нұсқалары

Бұл аспап 2 күйде пайдаланылуы мүмкін:

- 1) Жабық күйде - өнімдер екі жағынан қуырылады.
- 2) Ашық күйде (тілімшелер 180° ашық), бұл тағам дайындау үшін пайдалы бетті үлкейтеді. Мұндай күйде ас бір жағынан ғана дайындалмайды, оны дайын болғанына қарай аударып отыру қажет.

Аспапты пайдалану

Өнімдерді грильде дайындау

- Аспапты құрғақ, тегіс және жазық көлденең жерге қойыңыз.
- Аспапты ондағы ақпаратқа сәйкес келетін кернеуі бар электржеліге қосыңыз.
- Термостатты (3) «0» қалпынан алып, Сізге қажетті температураға ауыстырыңыз, таймердің (8) көмегімен қажетті уақытты орнатыңыз, содан кейін жұмыс (1) және қыздыру (2) индикаторлары жанады.
- Қыздыру индикаторы (2) сөнген соң, аспап жұмысқа дайын.
- Пісіргіңіз келетін алдын ала дайындап қойған ет немесе өнімдерді төменгі қыздыру бетіне (6) салыңыз. Кейбір өнімдерді дайындау уақыты арнайы кеңестері бар төменде келтірілген кестеде көрсетілген.
- Май жинауға арналған түпқойманы (7) аспаптың корпусында орналасқан арнайы бөлікке салыңыз.
- Егер Сіз өнімдерді тілімшелер жабық күйде қуырсаңыз, үстіңгі қыздыру тілімшесін (5) төмен қарай түсіру қажет. Үстіңгі тілімше оның бұдырлы беті төменгі қыздыру бетіндегі өнімдермен жанасатындай толық түсірілуі тиіс.
- Тілімшелерді 180° ашу қажет болса, сол қолыңызбен аспаптың тұтқасын (4), ал оң қолыңызбен тілімшелердің күйін бекіткішті (11) жоғары қарай басып, аспаптың қақпағын абайлықпен үстелдің бетіне түсіріңіз.
- Аспапты ашық күйде пайдалану кезінде өнімдердің біркелкі дайындалуы үшін оларды үнемі аударып отыру қажет.
- Дайындау үдерісі аяқталғаннан кейін, температура реттегішін (3) және таймерді (8) «0» белгісіне ауыстырып, аспапты желіден ажыратыңыз, осыдан кейін үстіңгі қыздыру тілімшесін (5) көтеріп, дайын өнімдерді ағаш күрекшенің көмегімен шығарыңыз.

Сэндвичтерді дайындау

- Аспапты құрғақ, тегіс және жазық көлденең жерге қойыңыз.
- Аспапты ондағы ақпаратқа сәйкес келетін кернеуі бар электржеліге қосыңыз.
- Температура реттегішін (3) «Мах» белгісіне ауыстырып, таймердің (8) көмегімен қажетті уақытты орнатыңыз, содан кейін жұмыс (1) және қыздыру (2) индикаторлары жанады.
- Қыздыру индикаторы (2) сөнген соң, аспап жұмысқа дайын.
- Дайындап қойған сэндвичтерді төменгі қыздыру бетіне (6) салыңыз.
- Қалқымалы топсасы өнімдерді пластиналардың арасында бекіту үшін арналған үстіңгі қыздыру пластинасын (5) түсіріңіз. Сэндвичтерді дайындау үшін үстіңгі пластина толық түсірілуі тиіс.
- Нанның түрі мен қолданылатын салындының түріне байланысты, сэндвичтерді дайындау уақыты 4-тен 6 минутқа созылуы мүмкін.
- Дайындау үдерісі аяқталғаннан кейін, температура реттегішін (3) және таймерді (8) «0» белгісіне ауыстырып, аспапты желіден ажыратыңыз, осыдан кейін үстіңгі қыздыру тілімшесін (5) көтеріп, дайын өнімдерді ағаш күрекшенің көмегімен шығарыңыз.

Назар аударыңыз!

Үстіңгі тілімшені 180° күйінен тік күйге көтеру кезінде шертпе естіліп, тілімшелер 90° күйде бекітіледі.

Температураны реттегіш

- Температураны реттегіш әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қажет температураны таңдауға мүмкіндік береді.
- Осы аспапты реттегіштің күйлері:
 - 0 – Қыздыру жоқ
 - Min – Тілімшелердің минималды қызу температурасы (65 °C)
 - Мах – Тілімшелердің максималды қызу температурасы (200 °C)

Назар аударыңыз!

Тамақ дайындау кезінде артық майды алып тастау үшін аспап корпусының ішіндегі жылжымалы тіреуішті қолданыңыз.

Аспаптың тілімшелерін алмастыру

- Тілімшелерді алмастырмас бұрын аспаптың желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты тегіс көлденең жерге орнатыңыз. Аспапты 180°-қа ашыңыз. Тілімшені бекіту тетігіне (9) басып, тілімшені бүйір жағынан ұстап, оны аспаптан шығарыңыз. Дәл осылай екінші тілімшені де алыңыз.
- Тілімшені аспапқа бекіту үшін тілімшедегі керткітерді аспаптың сәйкес келетін ойықтарына енгізіңіз де, шертпекке дейін басыңыз. Тілімшенің аспапқа тығыз бекігеніне көзіңізді жеткізіңіз. Дәл осылай екінші тілімшені де бекітіңіз.

Ет қуыру жөніндегі кеңестер

- Етті грильде қуыру кезінде ең үздік нәтижелерге қол жеткізу үшін, гриль жабық күйде болғанда үстіңгі және төменгі қыздыру пластиналары бір-бірімен жанаса алатындай қалыңдықтағы ет кесіктерін пайдаланыңыз.
- Ет жұмсақ болуы үшін, оны шарап немесе сірке қышқылы қосылған маринадқа бірнеше сағатқа немесе түнге салып қою қажет.
- Дайындау алдында тұз салмауға кеңес беріледі, себебі тұздалған ет қатты болады.
- Алдын ала маринадталған етті грильге салмас бұрын, артық маринадты төгіп, етті майлықпен сіңіріп алу қажет.
- Дайындау кезінде етті шанышқымен теспеңіз және кеспеңіз, себебі бұл етті қатты және құрғақ етеді.
- Бүтін, дайын балық кесіктерін грильден алу үшін, жалпақ термотөзімді пластик күрекшені пайдаланыңыз.

Дайындау жөніндегі кеңестер

| Өнім және оның түрі | Дайындау уақыты |
|---|---|
| Шошқа еті, сиыр еті | 13-15 мин. |
| Тауық еті, күркетауық еті | 10-13 мин |
| Сосискалар жұқа қалың | 5-6 мин. 6-7 мин. |
| Сэндвичтер | 4-6 мин. немесе қызарып қуырылғанша |
| Қалыңдығы 1 см етіп кесілген кәді, цукини, пияз, қызанақ, бұрыш | 5-7 мин. немесе дәміне қарай дайын болғанша |
| Теңіз өнімдері | 8-10 мин |

Тазалау және күтім жасау

- Тазалау алдында температура реттегішін (3) және таймерді (8) «0» белгісіне ауыстырып, айырды розеткадан суырып, аспапты желіден ажыратыңыз.
- Егер аспаптың пластиналары аздап жылы болса, аспапты тазалау оңай болады.
- Әрбір пайдаланудан кейін грильді әрдайым тазалап, кеуіп қалған тамақ қалдықтарының қалуын болдырмаңыз.
- Қыздыру пластиналарын тамақ қалдықтарынан тазартып, құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Кеуіп қалған тамақ қалдықтарынан арылу үшін, оларды жұмсақ жуғыш құралы қосылған, аздаған сумен сулап, содан кейін жұмсақ, абразивті емес ысқышпен немесе ылғалды майлықпен сүртіп алыңыз.
- Алынбалы тілімшелерді жуғыш машинада жууға болады.

Май жинауға арналған түпқойманы тазалау

- Әрбір пайдаланудан кейін аспаптың түпқоймасын міндетті түрде шығарып, жиналған майды төгіп, түпқойманы жылы, сабынды сумен жуыңыз.
- Қатты ысқыштарды немесе абразивті жуу құралдарын пайдаланбаңыз, себебі олар пластиналарды зақымдауы мүмкін.
- Содан кейін түпқойманы шайып, таза, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіп, сақтауға алып қойыңыз.

Сақтау

- Айырын розеткадан шығарып, аспапты электржеліден ажыратыңыз.
- Аспап пен май жинауға арналған түпқойманы тазалаңыз.
- Пластиналардың арасындағы алшақтықты бекіткішті (5) үстіңгі және төменгі пластиналар бірге қосылатындай етіп, аспаптың тұтқасын бұрыңыз.
- Сымын аспаптың астында орналасқан сымды сақтауға арналған бөлікке алып қойыңыз.
- Аспап пен оның жабдықтарын құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Орынды үнемдеу үшін аспапты тік қалпында сақтаңыз.

Кепілдік міндеттемелері

Құралға қызмет көрсетудің кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 1 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімді растайтын құжат кассалық есеп-шот болып табылады. Тегін жөндеу немесе (жөндеу мүмкіндігі болмаған жағдайда) құралды ауыстыру кепілдік мерзім ішінде құрал сатылған жерде берілген кассалық есеп-шотты, кепілдік талонын және құралдың толық түпнұсқа қаптамасын көрсеткенде іске асырылады.

Қосалқы бөлшектердің ақаулары құралды толық ауыстыруға негіз бола алмайды. Сынып қалған немесе бұзылған қосалқы бөлшектердің орны тек қосымша ақыға толтырылады.

Тозатын және қажалатын бөлшектер, оларды тазалау, техникалық қызмет көрсету және ауыстыру кепілдік аясына енбейді және бөлек ақыға жасалады.

Бөтен адамдар құралды ашса/жөндесе кепілдік автоматты түрде күшін жояды.

Пайдалану ережелері сақталған жағдайда тауардың қызмет ету мерзімі 2 жылды құрайды.

ҚХР-да жасалған.

Кепілдік мерзімі өткеннен кейінгі жөндеу

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейінгі құралды жөндеуді қызмет көрсету орталықтарының немесе шеберханалардың мамандары ақылы түрде іске асырады.

Құрал CE директивалары бекіткен және MEMCT-P белгілеген стандарттарға және қауіпсіздікке сәйкестігі туралы барлық қажетті сынақтардан өтті және заманауи техникалық стандарттарға сай болып келеді.

Фирма құралдың құрылымына техникалық өзгерістер енгізу құқығын өзіне сақтап қалады.

EAC

Монтаждау

Осы аспап пайдалануға дайын күйінде жеткізілгесін, монтаждауды талап етпейді.

Сақтау

Электр аспаптары ауаның 40°C-тан аспайтын температура кезінде және салыстырмалы ылғалдығы

70%-дан аспайтын, сондай-ақ қоршаған ортада электр аспаптарының материалдарына кері әсер ететін шаң, қышқылдық және өзге булары жоқ жабық әрі құрғақ жайларда сақталады.

Тасымалдау

Осы аспапқа арнайы тасымалдау ережелері қолданылмайды. Аспапты тасымалдау кезінде түпнұсқалық зауыт орамасын пайдаланыңыз. Тасымалдау кезінде аспаптың құлауын, соққы мен аспапқа түсетін басқа да механикалық әсерді, сондай-ақ атмосфералық жауын мен агрессивті орталардың тікелей әсерін болдырмау керек.

Сату

Осы аспаптың сатылуы Кедендік Одақ мүшесі мемлекетінің қолданыстағы заңнамасына сәйкес жүргізілу тиіс.

Кәдеге жарату



Аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталған соң оны тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Бұдан әрі кәдеге жарату мақсатында оны мамандандырылған кәдеге жарату орнына апарыңыз. Осылайша Сіз қоршаған ортаны қорғауға өз үлесіңізді қосасыз.

Өндіруші: СЕОТС Электроникс Билдинг, А23, Фусин Рoad, Пекин, ҚХР.

Өндірушімен уәкілетті етілген тұлға:

“Республикалық инновациялық жоба” ЖШҚ,

121087, Мәскеу қ., Новозаводская көш., 8-үй, 4-корпус.

Електрогриль KG 1047

Інструкція з експлуатації



Соковите м'ясо, ніжна риба, морепродукти або овочі на грилі забезпечать здорове харчування для всієї родини.

Техническe характеристики

| | |
|-------------|-----------|
| Модель: | KG 1047 |
| Потужність: | 2000 Вт |
| Напруга: | 220-240 В |
| Частота: | 50 Гц |
| Клас: | I |

Шановні покупці!

Дякуємо Вам за придбання товарів торгової марки «Smile». Висока якість, ергономічний дизайн та зручність у застосуванні роблять нашу продукцію особливо привабливою навіть для найвибагливіших клієнтів. Ми впевнені, що з товарами компанії «Smile» Ваше життя стане цікавішим та яскравішим!

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також даються рекомендації щодо правильного використання даного приладу і догляду за ним.

Зберігайте даний посібник з експлуатації, гарантійний талон, касовий чек, а також, по можливості, картонну упаковку разом з внутрішньою упаковкою!

Загальні поради з техніки безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію, перш ніж користуватися приладом.
- Перед включенням переконайтеся, що напруга, зазначена на етикетці приладу (220-240В), відповідає напрузі електричної мережі.
- Використовуйте тільки оригінальну оснастку.
- Завжди вимикайте прилад і виймайте вилку з розетки, якщо Ви не користуєтесь ним, перед зміною пластин, перед чищенням, при виявленні несправностей. Не тягніть за шнур, беріться за вилку.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду. Завжди вимикайте його, навіть якщо Ви змушені перерватися тільки на короткий час.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їх інструктування щодо використання даного приладу особою, яка відповідає за їх безпеку.
- Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
- Тримайте прилад подалі від тепла, вологи, гострих кромок і т.п.
- Регулярно перевіряйте шнур і сам прилад на наявність пошкоджень. При виявленні будь-яких несправностей не користуйтеся приладом.

- Мережевий шнур не повинен використовуватися в якості ручки для носіння приладу.
- Не ремонтуйте прилад самостійно. Для ремонту приладу і заміни несправного шнура звертайтеся в сервісну майстерню.
- Ніколи не занурюйте прилад і шнур у воду або іншу рідину. Не беріться за прилад мокрими або вологими руками.
- Прилад призначений для побутового, а не промислового використання.
- Перед початком використання переконайтеся, що Ваша система електроживлення захищена від перепадів напруги.
- Не користуйтеся приладом поза приміщеннями.

Спеціальні вказівки з техніки безпеки

- Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, завдати шкоди здоров'ю користувача або його майну.
- Ставте прилад тільки на рівну і суху поверхню. Не розміщуйте прилад на гарячу поверхню. В іншому випадку використовуйте термостійкий килимок для його установки. Не використовуйте пластмасову решіточку, яка застосовується в раковинах, для установки приладу.
- Використовуйте прилад в місцях з хорошою вентиляцією. Щоб уникнути загоряння ні в якому разі не розміщуйте прилад поруч з легко займистими предметами (наприклад: гардини, дерево і т.д.).
- Під час роботи корпус приладу сильно нагрівається, не торкайтесь до гарячих поверхонь.
- Не рухайте прилад під час використання і коли він знаходиться в нагрітому стані. Не накручуйте шнур навколо приладу.
- Завжди виймайте вилку з розетки, якщо Ви більше не користуєтесь приладом, а також, якщо виникла поломка.
- Ніколи не використовуйте гострі предмети для добування продуктів з приладу, це може пошкодити антипригарне покриття.
- Слідкуйте за тим, щоб Ваші руки були сухими під час вимикання приладу або відключення його від мережі.

- При взаємодії з приладом використовуйте кухонну прихватку, щоб не обпектися.
- З метою запобігання короткого замикання системи не підключайте одночасно декілька приладів з високим рівнем споживання електроенергії до одного джерела живлення.
- У тому випадку, якщо довжина кабелю недостатня, можна використовувати подовжувач. Подовжувач спочатку підключається до приладу, після чого він під'єднується до мережі.
- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішніх таймером або окремою системою дистанційного керування.

Увага!

При роботі приладу утворюється гаряча пара, що може послужити причиною опіків.

Увага!

При першому включенні приладу можлива короткочасна поява слабого запаху горілого масла - видаляється наявне на нагрівальному елементі надмірне мастило.

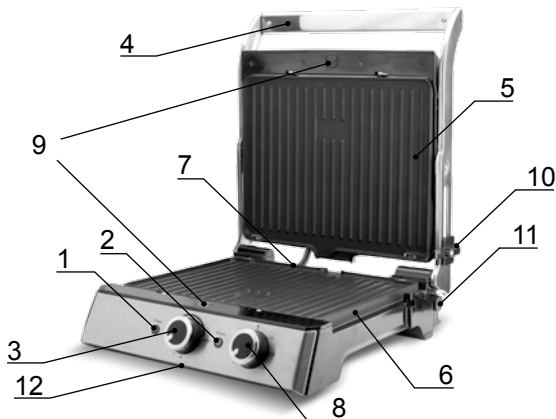
Увага!

Так як прилад охолоджується поступово, не торкайтеся робочих поверхонь, беріться тільки за ручки приладу.

Увага!

При пошкодженні робочої поверхні негайно вимкніть прилад від мережі, так як це може становити загрозу ураження електричним струмом.

Огляд деталей приладу



1. Індикатор включення приладу
2. Індикатор нагрівання робочої поверхні
3. Регулятор температури
4. Ручка приладу
5. Верхня двостороння нагрівальна поверхня з антипригарним покриттям (рифлена/плоска сторона)
6. Нижня двостороння нагрівальна поверхня з антипригарним покриттям (рифлена/плоска сторона)
7. Піддон для збору жиру
8. Ручка таймера
9. Кнопки фіксації пластин
10. Фіксатор відстані між пластинами
11. Фіксатор положення пластин (90°/180°)
12. Висувна ніжка

Перед першим використанням

- Видаліть всі пакувальні матеріали з приладу.
- Повністю розмотайте мережевий шнур.
- Потягніть за ручку вгору і відкрийте прилад.
- Протріть антипригарне покриття пластин вологою тканиною або губкою, після чого витріть поверхню пластин насухо. Встановіть пластини потрібною стороною (рифленою або плоскої) (див. пункт «Зміна пластин приладу»).
- Закрийте пристрій та увімкніть його в мережу.
- Для швидкого нагрівання приладу, встановіть регулятор (3) на максимальну температуру, встановіть необхідний час за допомогою таймера (8), при цьому крім індикатора включення (1), загориться також індикатор нагріву (2). Після того, як температура пластин приладу досягне заданого рівня, індикатор нагріву (2) згасне.
- В процесі роботи індикатор нагріву (2) буде періодично включатися і вимкнеться, що говорить про правильну роботу приладу.
- Залиште прилад включеним на 5-10 хвилин, встановивши таймер (8) у положенні 5 або 10 відповідно. Потім переведіть регулятор температури (3) на відмітку «0», відключіть прилад від мережі, дайте йому охолонути і обережно протріть сухою паперовою серветкою.
- Прилад готовий до використання.

Увага!

Максимальний час роботи таймера становить 30 хвилин.

Варіанти використання приладу

Цей прилад може використовуватися в 2-х положеннях:

- 1) В закритому положенні - продукти обсмажують з обох сторін.
- 2) У відкритому положенні (пластини відкриті на 180°), що дає збільшення корисної поверхні для приготування. У такому положенні їжа готується тільки з однієї сторони і її слід перевертати по мірі готовності продуктів.

Користування приладом Приготування продуктів на грилі

- Поставте прилад на суху, гладку і рівну горизонтальну поверхню.
- Підключіть прилад до електромережі з напругою, відповідним інформації на приладі.
- Переведіть термостат (3) з положення «0» на потрібну Вам температуру, встановіть необхідний час за допомогою таймера (8), після чого загоряться індикатори роботи (1) і нагрівання (2).
- Як тільки індикатор нагріву (2) згасне, прилад готовий до роботи.
- Покладіть заздалегідь підготовлені м'ясо або продукти, які хочете приготувати, на нижню нагрівальну поверхню (6). Час приготування по деяким продуктам зазначено в наведеній нижче таблиці з рекомендаціями по приготуванню.
- Помістіть піддон для збору жиру (7) в спеціальний відсік, що знаходиться в корпусі приладу.
- У разі, якщо Ви обсмажуєте продукти при закритому положенні пластин, слід опустити верхню нагрівальну пластину (5) за напрямом вниз. Верхня пластина повинна бути повністю опущена, щоб її рифлена поверхня стосувалася продуктів на нижній нагрівальній поверхні.
- У випадку, якщо необхідно відкрити пластини на 180°, лівою рукою візьміться за ручку приладу (4), а правою натисніть на фіксатор положення пластин (11) і обережно опустіть кришку приладу.
- При використанні приладу у відкритому положенні, необхідно періодично перевертати продукти для рівномірного приготування.
- Після завершення процесу приготування переведіть регулятор температури (3) таймер (8) на відмітку «0», відключіть прилад від мережі, після чого підніміть верхню нагрівальну пластину (5) і вийміть готові продукти з допомогою дерев'яної лопатки.

Приготування сендвічів

- Поставте прилад на суху, гладку і рівну горизонтальну поверхню.
- Підключіть прилад до електромережі з напругою, відповідним інформації на приладі.
- Встановіть регулятор температури (3) на позначку «Мах», встановіть необхідний час за допомогою таймера (8), після чого загоряться індикатори роботи (1) і нагрівання (2).
- Як тільки індикатор нагріву (2) згасне, прилад готовий до роботи.
- Викладіть підготовлені сендвічі на нижню нагрівальну поверхню (6).
- Помістіть піддон для збору жиру (7) в спеціальний відсік, що знаходиться в корпусі приладу.
- У разі, якщо Ви обсмажуєте сендвічі при закритому положенні пластин, слід опустити верхню нагрівальну пластину (5) за напрямом вниз. Верхня пластина повинна бути повністю опущена, щоб її рифлена поверхня стосувалася продуктів на нижній нагрівальній поверхні.
- Залежно від виду хліба і використовуваної начинки, час приготування сендвічів може варіюватися від 4-х до 6-ти хвилин.
- Після завершення процесу приготування переведіть регулятор температури (3) таймер (8) на відмітку «0», відключіть прилад від мережі, після чого підніміть верхню нагрівальну пластину (5) і вийміть готові продукти з допомогою дерев'яної лопатки.

Увага!

При підйомі верхньої пластини з положення 180° у вертикальне положення, почується клацання, і пластини зафіксуються в положенні 90°.

Регулятор температури

- Регулятор температури дозволяє вибрати температуру, необхідну для приготування різних видів продуктів.
- Положення регулятора даного приладу:
 - 0 – Немає нагріву
 - Min – Мінімальна температура нагріву пластин (65° C)
 - Max – Максимальна температура нагріву пластин (200° C)

Увага!

Для видалення надлишків олії при приготуванні їжі використовуйте висувну ніжку на дні корпусу приладу.

Зміна пластин приладу

- Перш ніж змінити пластини, переконайтеся, що прилад вимкнений від мережі.
- Встановіть прилад на рівну горизонтальну поверхню. Відкрийте прилад на 180°. Натисніть на кнопку фіксації пластин (9), візьміться за пластину з бічної сторони і зніміть її з приладу. Аналогічно зніміть другу пластину.
- Для того щоб закріпити пластину в приладі необхідно вставити виїмки на пластині в відповідні пази приладу і натиснути до клацання. Переконайтеся, що пластина щільно зафіксована в приладі. Аналогічно зафіксуйте другу пластину.

Рекомендації для смаження м'яса

- Щоб досягти найкращих результатів при смаженні м'яса на грилі, використовуйте досить товсті шматки м'яса, щоб верхня і нижня нагрівальні пластини не могли торкатися один одного, коли гриль закритий.
- Щоб м'ясо стало м'якше, його замочують на кілька годин або на ніч в маринаді з вином або оцтом.
- Не соліть м'ясо перед приготуванням. Сіль витягне всі соки, і м'ясо стане жорстким.

- Якщо Ви хочете підсмажити попередньо мариноване м'ясо, то перш, ніж помістити його на гриль, злийте зайвий маринад і промокніть м'ясо серветкою. Деякі маринади містять цукор, який під час приготування може пригоріти на нагрівальній пластині.
- Під час приготування не пробивайте м'ясо виделкою і не ріжте його, так як це зробить м'ясо жорстким і сухим.
- Для зняття цілих, готових шматочків риби з гриля, використовуйте плоску термостійку пластикову лопатку

Рекомендації по приготуванню

| Продукт і тип | Час приготування |
|---|------------------------------------|
| Свинина, яловичина | 13-15 хв. |
| Курка, індичка | 10-13 хв. |
| Сосиски тонкі товсті | 5-6 хв. 6-7 хв. |
| Сендвіч або хліб фокачча | 4-6 хв. або до золотистої скоринки |
| Нарізані овочі товщиною в 1 см: баклажани, цукіні, цибуля, помідори, перець | 5-7 хв. |
| Морепродукти | 8-10 хв. |

Чистка та догляд

- Перед чищенням переведіть регулятор температури (3) таймер (8) на відмітку «0» і відключіть прилад від мережі, вийнявши вилку з розетки.
- Для полегшення процесу чистки, не остиджуйте прилад повністю. У разі, якщо пластини приладу будуть трохи теплими, чистка приладу проводиться набагато легше.
- Після кожного використання завжди чистите гриль, щоб на ньому не залишалося засохлої їжі.

- Проводьте чистку приладу.
- Протріть нагрівальні пластини сухою м'якою тканиною, видаляючи залишки їжі.
- Для видалення засохлих залишків їжі змочіть їх невеликою кількістю теплої води, змішаної з щадним, миючим засобом, потім приберіть залишки м'якою, не абразивною губкою або вологою серветкою.
- Знімні пластини можна мити в посудомийній машині.

Чистка піддонів для збору жиру

- Після кожного використання обов'язково виймайте піддон з приладу, виливайте звідти жир, що накопичився і мийте його в теплій, мильній воді.
- Уникайте використання губок з грубою поверхнею або абразивних миючих засобів, так як вони можуть пошкодити поверхню.

Потім прополощіть піддон, витріть насухо чистою, м'якою тканиною і приберіть на зберігання..

Зберігання

- Відключіть прилад від електромережі, вийнявши вилку з розетки.
- Проведіть чистку приладу і піддонів для збору жиру.
- Пересуньте фіксатор відстані між пластин в сторону ручки приладу так, щоб верхня і нижня нагрівальні пластини були з'єднані разом.
- Приберіть шнур у відсік для зберігання шнура, що знаходиться під приладом
- Зберігайте прилад і приналежності в сухому, прохолодному місці, недоступному для дітей.
- Для економії місця зберігайте пристрій у вертикальному положенні.

Гарантійні зобов'язання

Гарантійний термін на території Російської Федерації 1 рік.

У разі виникнення претензій по гарантії, пред'явіть виріб в повній комплектації, з оригінальною упаковкою і касовим чеком в акредитований сервісний центр. Без касового чека неможливий безкоштовний ремонт або заміна виробу.

Дефекти приналежностей не служать причиною для автоматичної заміни всього виробу.

Дефекти приналежностей, які зношуються або деталей які труться, а також чистка, техобслуговування або заміна деталей які труться не потрапляють під гарантію.

Гарантія втрачається при розкритті виробу сторонніми особами.

Термін служби товару 2 роки при дотриманні умов експлуатації.

Виготовлено в КНР.

Ремонт після закінчення терміну гарантії

Після закінчення терміну гарантії ремонт виробів проводиться за плату акредитованими сервісними центрами.

Прилад пройшов всі необхідні випробування на відповідність і безпеку, певними директивами СЕ і стандартами ГОСТ-Р, та відповідає сучасним технічним стандартам безпеки.

Фірма залишає за собою право вносити технічні зміни в конструкцію.

EAC

Монтаж

Монтаж даного приладу не передбачений, тому що він постачається в стані, готовому до експлуатації.

Зберігання

Електроприлади зберігаються в закритому сухому приміщенні при температурі навколишнього повітря не вище плюс 40°C з відносною вологістю не вище 70% і відсутності в навколишньому середовищі пилу, кислотних та інших парів, які негативно впливають на матеріали електроприладів.

Транспортування

До даного приладу спеціальні правила перевезення не застосовуються. При перевезенні приладу використовуйте оригінальну заводську упаковку. При перевезенні слід уникати падінь, ударів та інших механічних впливів на прилад, а також прямого впливу атмосферних опадів й агресивних середовищ.

Реалізація

Реалізація приладу повинна здійснюватися відповідно до чинного законодавства країни-учасниці Митного Союзу.

Утилізація



Після закінчення терміну служби не викидайте прилад разом з побутовими відходами. Передайте його до офіційного пункту прийому для подальшої утилізації. Цим Ви допоможете захистити довкілля.

Виробник: СЕОТС Електронікс Білдінг, А23, Фусінг Роад, Пекін, КНР.

Уповноважена виробником особа:

ТОВ "Республіканський інноваційний проект",

121087, м. Москва, вул. Новозаводська, б. 8, корп. 4.

Дата производства:
Өндірілген күні:
Дата виробництва: