

artel

Электрогриль

ИНСТРУКЦИЯ

RU / UZ / EN



Модель: ART-GT-60A

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

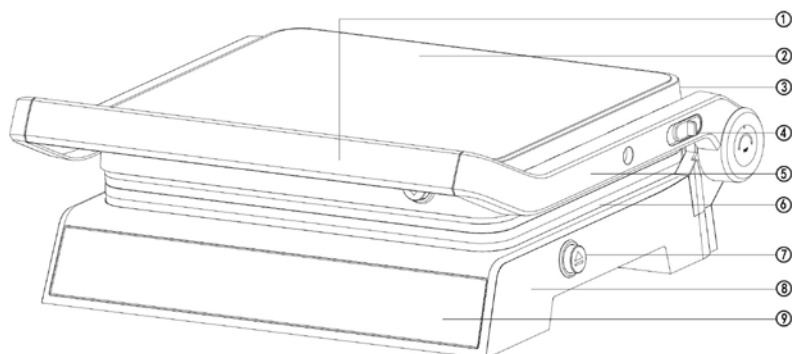
**ЭЛЕКТРОГРИЛЬ
ART-GT-60A**

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

• ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- Использовать только в сети переменного тока 220-240 Вольт, 50/60 Гц. Использовать только в быту.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь ручками и ручкой управления.
- Для защиты от риска поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или варочный блок в воду или любую другую жидкость.
- При использовании любого прибора детьми или вблизи них необходим тщательный контроль.
- Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, и перед чисткой. Перед надеванием и снятием деталей, а также перед очисткой прибора дайте ему остыть.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденной неисправностью или с какими-либо повреждениями. Во избежание риска поражения электрическим током никогда не пытайтесь самостоятельно ремонтировать пресс-гриль. Отнесите его на авторизованную сервисную станцию для осмотра и ремонта. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током при использовании пресс-гриля.
- Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмированию людей.
- Не используйте вне помещений или в коммерческих целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край стола или стойки, а также касался горячих поверхностей.
- Не ставьте на горячую газовую или электрическую конфорку или вблизи нее, а также в разогретую духовку.
- По окончании работы отключите устройство от сети.
- При перемещении прибора следует соблюдать особую осторожность

ОПИСАНИЕ



1. Ручка
2. Декор из нержавеющей стали
3. Верхний корпус
4. Кнопка открывания на 180 градусов
5. Алюминиевая ручка
6. Пластина
7. Кнопка отсоединения пластины
8. Нижний корпус
9. Панель управления

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Переключатель питания ①:

- * В рабочем режиме выключатель питания горит
- * Коснитесь выключателя питания, чтобы включить питание
- * Коснитесь выключателя питания, чтобы остановить звуковой сигнал.
- * Нажмите кнопку на 3 секунды, чтобы выключить питание

• Индикаторы температуры для верхней плиты ②:

- * Включите питание, мигают индикаторы температуры
- * Машина находится в рабочем состоянии, индикаторы температуры включены нормально.
- * Каждое касание увеличивает / уменьшает на 5 градусов
- * Длительное нажатие для непрерывного увеличения / уменьшения

• Индикаторы температуры для нижней плиты ③:

- * Включите питание, мигают индикаторы температуры
- * Машина находится в рабочем состоянии, индикаторы температуры включены нормально.
- * Каждое касание увеличивает / уменьшает на 5 градусов
- * Длительное нажатие для непрерывного увеличения / уменьшения

• Индикатор температуры для верхней пластины ④:

- * Включение питания указывает на 000°C
- * Диапазон настройки температуры 90-230°C
- * После установки температуры индикатор мигнет три раза, чтобы начать работу
- * В рабочем состоянии индикатор горит нормально

- **Индикатор температуры для нижней пластины ⑤:**
 - * Включение питания указывает на 000°C
 - * Диапазон настройки температуры 90-230°C
 - * После установки температуры индикатор мигнет три раза, чтобы начать работу
 - * В рабочем состоянии индикатор горит нормально
- **Дисплей нагрева для верхней пластины ⑥:**
 - * Включите питание, индикатор горит белым цветом, он нормально горит
 - * При нагревании индикатор загорается красным цветом и начинает мигать
 - * При прекращении нагрева индикатор горит красным цветом и горит нормально
- **Индикатор нагрева нижней пластины ⑦:**
 - * Включите питание, индикатор горит белым цветом, он нормально горит
 - * При нагревании индикатор загорается красным цветом и начинает мигать
 - * При прекращении нагрева индикатор горит красным цветом и горит нормально
- **Кнопки управления таймером ⑧:**
 - * Каждое касание увеличивает/уменьшает время на одну минуту
 - * Длительное нажатие для непрерывного увеличения / уменьшения
 - * В рабочем состоянии индикатор горит нормально
- **Отображение таймера ⑨:**
 - * Включение питания указывает на 0:00
 - * Диапазон таймера от 1 минуты до 4 часов.
 - * После установки таймера индикатор обратного отсчета начнет мигать три раза
 - * Без установки таймера индикатор горит нормально
- **Индикация состояния таймера ⑩:**
 - * Если обратный отсчет начался, свет горит нормально
 - * Без установки таймера или таймер остановлен, индикатор выключен
- **Пять кнопок автоматического режима ⑪:**

Программы	Время(минуты)	Температура(°C)
Овощи	8	200
Колбаса	10	220
Рыба	8	210
Курица	7	230
Стейк из говядины	8	230

- * Без запуска авторежима светится белым цветом, это нормальное включение
- * Нажмите на 3 секунды для включения авторежима, индикатор загорится зеленым цветом.
- * Когда авторежим включен, вы можете увеличивать/уменьшать время и/или температуру по своему вкусу.
- * Нажмите 3 секунды, чтобы выключить авторежим, если Вы хотите остановить его.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Очистка варочной панели - внимательно прочитайте все инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
- Удалите все упаковочные материалы
удалите все упаковочные материалы, протерев их губкой или тканью, смоченной в теплой воде. **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ И НЕ ЛЕЙТЕ ВОДУ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ.**
- Просушить салфеткой или бумажным полотенцем.
- Для достижения наилучших результатов слегка смажьте варочные панели небольшим количеством растительного масла или кулинарного спрея.

Примечание: При первом нагреве гриль может выделять легкий дым или запах. Это нормальное явление для многих нагревательных приборов. Это не влияет на безопасность работы прибора.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Вставьте вилку в розетку; раздастся короткий звуковой сигнал, и кнопка питания начнет мигать

Если выбран ручной режим, установите температуру для предварительного нагрева.

После завершения предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал. Для его отключения коснитесь кнопки питания.

Откройте гриль, положите сэндвич, мясо или другие продукты на нижнюю жарочную панель.

Закройте гриль. Вы можете регулировать температуру и/или время в зависимости от ваших предпочтений.

Примечания:

- 1.) Желаемая температура может быть установлена в диапазоне от 90°C до 230°C. Желаемая температура может быть установлена в диапазоне от 90°C до 230°C.
- 2.) Вначале попробуйте установить максимальную настройку для предварительного нагрева. В дальнейшем вы можете установить более низкую настройку в соответствии с вашими предпочтениями.

Если выбран один из 5 автоматических режимов, на дисплее отображается соответствующее время и температура. После предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал "Бип-бип".

Откройте гриль, положите сэндвич, мясо или другие продукты на нижнюю жарочную панель.

Закройте гриль. Нажмите кнопку питания, и начнется обратный отсчет времени.

После окончания обратного отсчета раздастся 5 звуковых сигналов, оповещающих пользователя об окончании приготовления.

Примечания:

- 1.) В соответствии с личными предпочтениями можно увеличить или уменьшить время и/или температуру при использовании автоматического режима.
- 2.) Когда блюдо готово, откройте крышку с помощью ручки. Извлеките продукты с помощью пластиковой лопатки
- 3.) По окончании приготовления отсоедините вилку от розетки и оставьте прибор открытым для охлаждения.

Примечания:

- 1.) При каждом нажатии клавиши раздается короткий звуковой сигнал.
- 2.) Для отмены звукового сигнала при необходимости одновременно нажмите кнопки "овощи" и "говяжий стик".
- 3.) Обращайте внимание на наличие ожогов при размещении продуктов после предварительного нагрева.
- 4.) Никогда не используйте металлический нож или острые предметы, так как они могут повредить антипригарное покрытие варочных панелей

КОД ОШИБКИ

Дисплей	Причина	Решение
E00	Обрыв цепи	Вернуться к послепродажному обслуживанию
E11	Короткое замыкание	Возврат к послепродажному обслуживанию
E11	Защита от перегрева	Выключите питание и дайте устройству полностью остыть, затем перезапустите его

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой всегда отключайте гриль от сети и дайте ему остыть. Прибор легче чистить, когда он слегка теплый. Нет необходимости разбирать гриль для очистки. Никогда не погружайте гриль в воду и не помещайте его в посудомоечную машину.
- Протрите варочные панели мягким средством для удаления остатков пищи. Для удаления запекшихся остатков пищи выжмите на них немного теплой воды, смешанной с моющим средством, а затем очистите неабразивным пластиковым чистящим ковриком или положите на гриль влажную кухонную бумагу, чтобы увлажнить остатки пищи.
- Не используйте ничего абразивного, что может поцарапать или повредить антипригарное покрытие.
- Не используйте металлическую посуду для извлечения продуктов, она может повредить антипригарную поверхность.
- Протирайте внешнюю поверхность тостера-гриля только влажной тканью. Не чистите внешнюю поверхность абразивными чистящими средствами или стальной ватой, так как это может повредить покрытие. Не погружайте тостер в воду или любую другую жидкость.
- Не помещать в посудомоечную машину.
- После каждого использования вынимайте и опорожняйте поддон для сбора капель и мойте его в теплой мыльной воде. Избегайте использования чистящих средств или жестких моющих средств, так как они могут повредить поверхность.

Тщательно промойте и высушите поверхность чистой мягкой тканью и установите на место.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением всегда отключайте гриль от сети.
- Перед хранением всегда проверяйте, чтобы гриль был охлажденным и сухим.
- Для хранения шнур питания можно обернуть вокруг нижней части основания.

Электроприборы, аксессуары и их упаковка должны быть использованы повторно, насколько это возможно с соблюдением экологических норм. Не выбрасывайте эти предметы вместе с обычным мусором.

В соответствии с европейской директивой 2002/96/EG WEEE по утилизации старых электрических и электронных приборов, вышедшие из употребления приборы должны быть собраны и переработаны экологически безопасным способом.



USER MANUAL

ELECTRIC GRILL

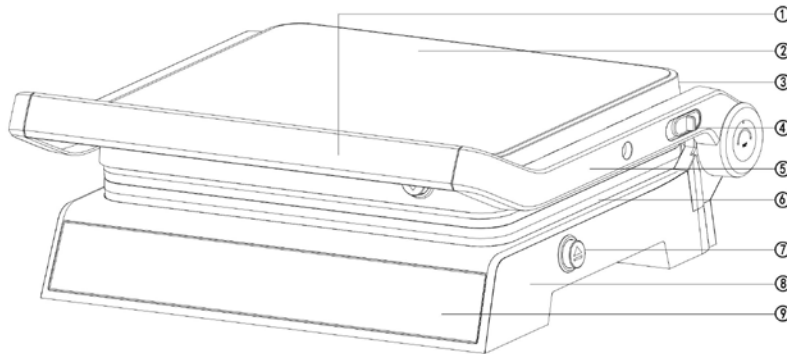
ART-GT-60A

IMPORTANT SAFEGUARDS

- **READ ALL INSTRUCTIONS**

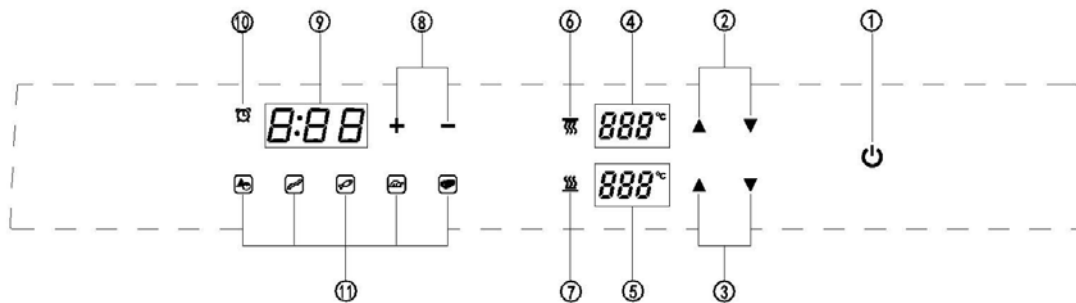
- Use only on AC 220-240 Volt, 50/60 Hz. Use only for household.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knob.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Press Grill yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Press Grill is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Unplug the unit when finished using.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance

DESCRIPTION



1. Handle
2. Stainless steel decoration
3. Upper housing
4. 180 degree open button
5. Aluminum handle
6. Plate
7. Plate release button
8. Bottom housing
9. Control panel

INSTRUCTION FOR USE



• Power Switch①:

- * In working mode, power switch is lighting
- * Touch power switch to turn on the power
- * Touch power switch to stop prompt tone
- * Press 3 seconds to turn off the power

• Temperature regulators for upper plate②:

- * Turn on power, temperature regulators flashing
- * The machine is working condition, temperature regulators are normal on
- * Each touch increase/decrease 5 degrees
- * Long press continuous increase/decrease

- **Temperature regulators for lower plate③:**
 - * Turn on power,temperature regulators flashing
 - * The machine is working condition,temperature regulators are normal on
 - * Each touch increase/decrease 5 degrees
 - * Long press continuous increase/decrease
- **Temperature display for upper plate④:**
 - * Power on indicates 000°C
 - * Temperature setting range 90-230°C
 - * After temperature is setting,light flashing three times to start working
 - * In working condition,the light is normal on
- **Temperature display for lower plate⑤:**
 - * Power on indicates 000°C
 - * Temperature setting range 90-230°C
 - * After temperature is setting,light flashing three times to start working
 - * In working condition,the light is normal on
- **Heating display for upper plate⑥:**
 - * Turn on power,the light is in white color,it is normal on
 - * When heating,light is in red color and starts to flashing
 - * When stop heating,light is in red color and normal on
- **Heating display for lower plate⑦:**
 - * Turn on power,the light is in white color,it is normal on
 - * When heating,light is in red color and starts to flashing
 - * When stop heating,light is in red color and normal on
- **Timer control buttons⑧:**
 - * Each touch increase/decrease one minute
 - * Long press continuous increase/decrease
 - * In working condition,the light is normal on
- **Timer display⑨:**
 - * Power on indicates 0:00
 - * Timer range from 1 minute to 4 hours.
 - * After timer is setting,countdown starts light flashing three times.
 - * Without setting timer,light is normal on
- **Timer status display⑩:**
 - * If countdown starts,light is normal on
 - * Without setting timer or timer is stopper,light is off
- **Five auto mode buttons⑪:**

Programmes	Time(minutes)	Temperature(°C)
Vegetables	8	200
Sausage	10	220
Fish	8	210
Chicken	7	230
Beef steak	8	230

- * Without start auto mode,the light is in white color,it is normal on
- * Press 3 seconds to turn on an auto mode,the light turns in green color
- * When an auto mode is on,you can increase/decrease time and/or temperature according to own taste
- * Press 3 seconds to turn off an auto mode if you want to stop it

BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging
- Clean the Cooking Plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.
DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONT THE COOKING SURFACES.
- Dry with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

Notice: When your Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

HOW TO USE

Insert the plug into the wall socket; There is a short beep sound, and the power button will breathing flash

If manual mode has been selected, set a temperature for preheating. After preheating is finished, sound will ring out. Touch power button to stop it. Open the grill, put the sandwich, meat or other foods on the bottom cooking plate. Close the grill. You can adjust temperature and/or time according to your preference.

Notes:

- 1.) The desired temperature can be set between 90°C and 230°C. the desired temperature can be set between 90°C and 230°C.
- 2.) At first, try a setting in the max for preheating. You may later adjust it lower according to your preference.

If one of the 5 auto modes is selected. The display will show the corresponding time and temperature. Beep beep beep sound will ring out after preheating. Open the grill, put the sandwich, meat or other foods on the bottom cooking plate. Close the grill. Touch power button and countdown starts. After countdown over, there is 5 beep will ring out to tip user that cooking is finished.

Notes:

- 1.) According to personal taste, you can increase or decrease time and/or temperature when you use auto mode.
- 2.) When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the foods with plastic spatula. .
- 3.) Once you are finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave unit open to cool.

Notes:

- 1.) A short Beep will sound when each key press.
- 2.) Press vegetables and beef stick keys simultaneously to cancel key tone if need be.
- 3.) Pay attention to burns when you place food after preheating
- 4.) Never use metal knife or sharp things as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates

FAULT CODE

Display	Cause	Solution
E00	Open circuit	Return to after-sales
E11	Short circuit	Return to after-sales
E11	Overheating protection	Power off and let unit cool down completely, then restart it

CLEANING AND CARE

- Always unplug the Grill and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble Grill for cleaning. Never immerse the Grill in water or place in dishwasher.
 - Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.
 - Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
 - Do not use metal utensils to remove your foods, they can damage the non-stick surface.
 - Wipe the outside of the grill toaster with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
 - Do not place in the dishwasher.
 - Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water.
- Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.
Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

- Always unplug the Grill before storage.
- Always make sure the Grill is cool and dry before storing.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish.

According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.



artel

Designed by
Artel Engineering