

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Electric grill press BR2008
Электрический гриль-пресс BR2008









СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
DE.....	13
RU.....	24
KZ.....	35

PRESS GRILL BR2008

The grill is used for cooking meat, fish or vegetables. The unit can be used as a press grill or a flat frying surface.

DESCRIPTION

1. Control panel
2. Magnetic lock of the lower working surface
3. Lower working surface
4. Upper working surface
5. Magnetic lock of the upper working surface
6. Handle
7. Lock of the upper and lower parts of the grill/
regulator of the gap between the working surfaces
«  . . . | | | | |»
8. Grill opening button «180°»
9. Tray
10. Temperature symbol in Celsius «°C»
11. Timer digital symbols
12. Temperature symbol in Fahrenheit «°F»
13. Celsius or Fahrenheit temperature selection button
«F/ C»
14. Frying plate temperature/timer operating setting
buttons «+/-»
15. Grill on/off button «»
16. Upper frying plate temperature digital readings
17. Upper frying plate on button «»
18. Timer on button «»
19. Lower frying plate on button «»
20. Lower frying plate temperature digital readings
21. Frying plate temperature/timer operating setting
buttons «+/-»

ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains. To install RCD, contact a specialist.

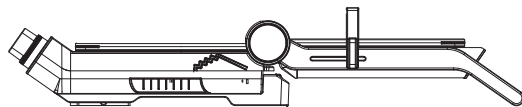
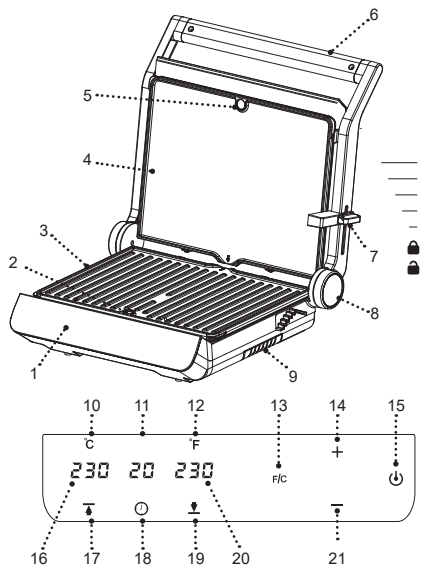


Рис. 1

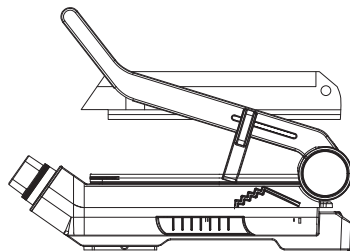



Рис. 2

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Read the operation manual carefully before using the press grill; after reading, keep it for future reference.

- Use the press grill for its intended purpose only, as specified in this manual.
- Mishandling the grill can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- Connect the power plug to the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire, do not use adapters for plugging the press grill in.
- Do not connect the unit to any external timers or remotely controlled electrical outlets.
- Install and use the press grill on a flat, dry, steady and heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Protect the grill from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the grill in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Do not use the grill in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the grill has fallen into the water, immediately unplug the power cord from the electrical outlet, and only then the device can be removed from the water. Contact our service center to have the device examined or repaired.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- The press grill body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces marked with «» to avoid burns.
- Do not move the press grill when it is hot; wait until it cools down completely.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Use only the removable parts supplied with the press grill.
- Do not switch the press grill on without products.
- Do not use the grill for cooking frozen food, defrost frozen food before cooking.

- Beware of steam output from the gaps between the operating surfaces, do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates.
- Take the products out of the press grill right after cooking; keeping products in the operating grill for a long time can cause their ignition.
- Never use metal objects to take the cooked food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates; use the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the grill, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.


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










- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the operating surface, the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by persons (including children) with physical, sensory, psychological or mental disabilities or when they lack experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- From time to time check the power cord integrity.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for 3 hours before using.

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the device for damages; do not plug a damaged device into the mains.
- Make sure that the indicated specifications of the power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When using the device in the mains with a frequency of 60 Hz, no additional actions are required.
- Clean the grill body surface with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Move the lock (7) to the position «», take the handle (6) and open the grill.
- Remove the upper working surface (4), grasp the two sides of the upper part of the working surface (4), at the level of the magnetic lock (5) and remove it downwards.
- Remove the lower working surface (3), grasp the two sides of the lower part of the working surface (3), at the level of the magnetic lock (2) and remove it upwards.
- Remove the tray (9).
- Wash the frying plates (3, 4) and the tray (9) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Install the surfaces (3, 4) in place, to do this, align the protrusions on the body and the recesses in the lower part of the surfaces (3, 4), and then lift the upper surface (3) and bring the lower surface (4) down until the magnetic locks (2, 5) are triggered, make sure that the surfaces (3, 4) are fixed.
- Place the grill keeping at least a 20 cm gap between the grill body and the walls and 60 cm of space above the grill.
- Use the grill on a flat steady surface, away from sources of moisture,
- heat and open flame with free access to the mains socket.
- Do not place and do not use the grill near highly inflammable objects
- or liquids and objects subject to thermal deformation.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Make sure that the tray (9) is installed to its place.
- Before using the grill open it and oil the frying plates (3, 4) slightly.


- Plug the unit in, the on/off button (15) «» indicator will light up and start flashing.
- Press the on/off button (15) «», the symbols «---» will appear.
- Switch the lower frying plate (3) on by pressing the button (19) «» and the upper frying plate (4) by pressing the button (17) «», the digital symbols (16, 20) will show the frying plates heating temperature (3, 4) «200» degrees set by default. The digital symbols (16, 20) will flash 5 times, and then the grill will switch on and heat the frying plates (3, 4).
- During heating of the frying plates (3, 4) the button (19) «» and (17) «» indicators will glow green. When the set temperature is reached, the button (19) «» and (17) «» indicators will glow white.
- After 5-7 minutes switch the grill off by pressing the on/off button (15) «», unplug it and wait until the grill cools down completely. Take the handle (6), open the grill and remove the remaining vegetable oil from the frying plates (3, 4) with a paper towel.
- The grill is ready to use.

Notes:









- when using the unit for the first time, a foreign smell or some smoke from the heating elements can appear — this is normal and it is not covered by warranty.
- the control buttons are sensory, so you just need to touch the button. Each touch is accompanied with a sound signal.

FOOD COOKING WITH THE GRILL






ATTENTION!

- The press grill body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces marked with «» to avoid burns.
 - Beware of steam output from the gaps between the operating surfaces, do not touch and do not place open parts of your body near the gaps between the frying plates.
 - Do not use the grill for cooking frozen food.
 - Do not cook meat with large bones.
 - Frying time depends on the products used.
 - Before using the grill make sure that the tray (9) is installed to its place.
 - Do not open the grill after switching it on, the frying plates (3, 4) heat up faster and more even in the closed position.
 - Before eating make sure that the food is cooked through.
 - Take the products out of the press grill right after cooking; keeping products in the operating grill for a long time can cause their ignition.
 - Never use metal objects to take the cooked food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates (3, 4); use the kitchen tools intended for non-stick surfaces.
- Prepare the necessary products.


Notes:


- working surfaces (3, 4) are double-sided, one side is «flat», the other side is «grooved», choose the desired side and install the working surfaces into the grill;
- The working surfaces (3, 4) are fixed with magnets, before turning on the grill, make sure that the working surfaces (3, 4) are securely fixed;
- before removing the working surfaces (3, 4), make sure that they are cold.
- lug the unit in, the on/off button (15) «» indicator will light up and start flashing.
- Press the on/off button (15) «», the symbols «---» will appear.
- Switch the lower frying plate (3) on by pressing the button (19) «» and the upper frying plate (4) by pressing the button (17) «», the digital symbols (16, 20) will show the frying plates heating temperature (3, 4) «200» degrees set by default. The digital symbols (16, 20) will flash 5 times, and then the grill will switch on and heat the frying plates (3, 4).
- During heating of the frying plates (3, 4) the button (19) «» and (17) «» indicators will glow green. When the set temperature is reached, the button (19) «» and (17) «» indicators will glow white.
- Notes: - select the temperature readings in Celsius or Fahrenheit by pressing the button (13) «F/C», the symbols (10) «°C» or (12) «°F» will light up, the

digital symbols (16, 20) will show the temperature of frying plates (3, 4) in «°C» or «°F».



- Cooking temperature setting
 - To change the heating temperature of the lower frying plate (3), press the button (19) «» and set the required temperature of the lower frying plate (3) by pressing the buttons (14, 21) «+/-».
 - To change the heating temperature of the lower frying plate (4), press the button (17) «» and set the required temperature of the lower frying plate (4) by pressing the buttons (14, 21) «+/-».
 - You can set the frying plates (3, 4) temperature within the range from 80° to 230° with setting step 15°.
 - Cooking time setting
 - To set the cooking time, press the timer button (18) «», the digital symbols (11) will display the default time of «30» minutes.
 - Press the buttons (14, 21) «+/-» to change the timer operation time.
 - You can set the timer operation time within the range from 1 to 99 minutes.
- Notes:** during the countdown of the remaining timer operation time the button (18) «» will be glowing green. When the set time is over, you will hear a sound signal, the grill will switch off, all indicators will go out, except for the flashing indicator of the on/off button (15) «».
- Take the handle (6) and open the grill.











- Carefully put the products on the lower frying plate (3), avoid burns by possible splashes of juice or fat dripping from the products.
- Take the handle (6) and lower the upper frying plate (8) on the products.

Note: depending on the thickness of the cooked products you can adjust the clearance between the frying plates (3, 4). To do this, move the lock (7) handle to the required position «» (pic. 2).


- After you finish cooking, take the handle (6) and lift the upper frying plate (8).
- Put the prepared products into an appropriate dish; use wooden or heat-resistant plastic kitchen tools to remove the products.
- To switch the grill off in an emergency, press the on/off button (15) «», unplug the unit.

Using the grill as a cooking unit (pic. 1)

- You can use the grill as a flat frying surface.
- Before connecting the power plug to the mains socket open the grill. To do this, take the handle (6) and lift the upper part of the grill.
- Press the button (8) «180°» and open the grill completely.
- Plug the unit in, the on/off button (15) «» indicator will light up and start flashing.
- Switch the grill of by pressing the on/off button (15) «».


- Switch the required frying plate (3, 4) by pressing the buttons (19) «» and (17) «» or switch both frying plates on.
- If necessary, set the required temperature of the frying plates (3, 4) by pressing again the buttons (19) «» and (17) «» and the buttons (14, 21) «+/-».
- Wait until the frying plates (3, 4) heat up, the buttons (19) «» and (17) «» will glow white.
- Switch the timer on by pressing the timer on button (18) «». If necessary, set the required timer operation time within the range from 1 to 99 minutes by pressing the buttons (14, 21) «+/-».
- Carefully place the products on the working surfaces (3, 4), be careful to avoid burns by possible splashes of fat or juice from the products.
- When the set operation time of the grill is over, you will hear a sound signal, and the grill will switch off. All indicators will go out except for flashing indicator of the on/off button (15) «».
- Put the prepared products into an appropriate dish; use wooden or heat-resistant plastic kitchen tools to remove the products.
- To switch the grill off in case of emergency, press the on/off button (15) «» and unplug the unit.
- Wait until the grill cools down completely, then lift the upper part of the grill, press the button (8) «180°» and fold the upper and the lower parts together.
- To fix the lower and the upper parts of the grill set the lock (7) handle to the position «».

CLEANING AND CARE

- Clean the frying plates (3, 4) of the grill after every use.
- Switch the grill off by pressing the on/off button (15) «», unplug it and wait until the grill cools down completely.
- Clean the grill body surface with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Take the handle (4) and open the grill.
- Remove the upper working surface (4), grasp the two sides of the upper part of the working surface (4), at the level of the magnetic lock (5) and remove it downwards.
- Remove the lower working surface (3), grasp the two sides of the lower part of the working surface (3), at the level of the magnetic lock (2) and remove it upwards.
- Remove the tray (4) and pour the liquid out of it.
- Wash the frying plates (3, 4) and the tray (2, 5) with warm water and neutral detergent, rinse them and wipe dry.
- Install the surfaces (3, 4) in place, to do this, align the protrusions on the body and the recesses in the lower part of the surfaces (3, 4), and then lift the upper surface (3) and bring the lower surface down (4) until the magnetic locks (2, 5) are triggered, make sure that the surfaces (3, 4) are fixed.
- Do not use metal brushes, abrasives or solvents to clean the frying plates (3, 4) and the grill body.

- Do not immerse the grill, the power cord and the power plug into water or any other liquids.

STORAGE

- Before taking the grill away for storage, clean the frying plates (3, 4) and the grill body.
- Press together the lower and the upper parts of the grill and set the lock (7) handle to the position «».
- You can store the folded press grill in vertical position.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

1. Press grill — 1 pc.
2. Frying plates — 2 pcs.
3. Tray — 1 pcs.
4. Manual — 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V, ~ 50-60 Hz
- Rated input power: 2000 W

RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the

unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years









The manufacturing date is specified in the serial number.

In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

GRILL BR2008

Der Grill wird für das Garen von Fleisch-, Fisch- oder Gemüselebensmittel verwendet. Das Gerät kann als Kontaktgrill oder offene Bratflächen verwendet werden.

BESCHREIBUNG

1. Bedienungsplatte
2. Magnetverriegelung der unteren Arbeitsplatte
3. Untere Arbeitsplatte
4. Obere Arbeitsplatte
5. Magnetverriegelung der oberen Arbeitsplatte
6. Griff
7. Verriegelung des oberen und des unteren Teile des Grills/Regler für den Abstand zwischen den Arbeitsplatten «  . . .   »
8. Grillöffnungstaste «180°»
9. Tropfschale
10. Symbol der Temperaturanzeige in Grad Celsius «°C»
11. Zahlensymbole des Timerbetriebs
12. Symbol der Temperaturanzeige in Grad Fahrenheit «°F»
13. Wahlstaste für Temperaturanzeige in Grad Fahrenheit oder Celsius «F/ C»
14. Einstellungstasten für die Arbeitsplattentemperatur / Timerbetriebszeit «+/-»
15. Grill-Ein-/Ausschalttaste «»
16. Temperaturzahlenanzeige für die obere Arbeitsplatte
17. Einschalttaste der oberen Arbeitsplatte «»
18. Timer-Einschalttaste «»
19. Einschalttaste der unteren Arbeitsplatte «»
20. Temperaturzahlenanzeige für die untere Arbeitsplatte
21. Einstellungstasten für die Arbeitsplattentemperatur / Timerbetriebszeit «+/-»

ACHTUNG!

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen; wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

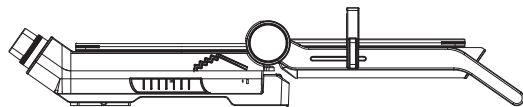
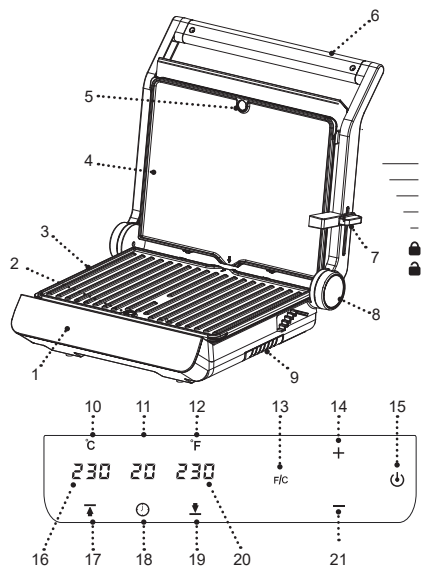


Abb. 1

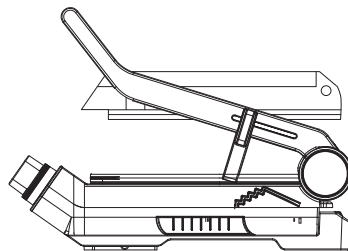



Abb. 2

SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANLEITUNG

Bevor Sie den Grill benutzen, lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.

- Benutzen Sie den Grill nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung.
- Der Missbrauch des Geräts kann zu seiner Störung führen, den Benutzer oder sein Eigentum beschädigen und ist kein Garantiefall.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Bezeichnungszettel angegebene Betriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit einem zuverlässigen Erdungskontakt.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Grills ans Stromnetz, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät an keine externen Timer oder ferngesteuerten Steckdosen an.
- Stellen und benutzen Sie den Grill auf einer ebenen, trockenen, standfesten und hitzebeständigen Oberfläche mit immer freiem Zugang zur Steckdose auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht empfohlen, das Gerät bei Gewitter zu benutzen.
- Schützen Sie den Grill vor Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einwirkungen.
- Lassen Sie das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Heizgeräten, Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.
- Es ist verboten, den Grill an den Orten, wo Sprays verwendet werden, sowie in der Nähe von leichtentzündbaren Flüssigkeiten, zu benutzen.
- Benutzen Sie den Grill in der Nähe von Spülbecken, in Badezimmern und neben den Wasserbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern nicht.
- Falls der Grill ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät prüfen oder reparieren zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Während des Betriebs wird das Grillgehäuse stark erhitzt, berühren Sie die mit «» gekennzeichneten heißen Oberflächen nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie den heißen Grill nicht, warten Sie ab, bis er vollständig abkühlt.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.

- Benutzen Sie nur die mitgelieferten abnehmbaren Grillteile.
- Schalten Sie den Grill ohne Lebensmittel nicht ein.
- Grillen Sie die gefrorene Lebensmittel nicht, tauen Sie sie vor dem Grillen auf.
- Hüten Sie sich vor dem Dampfaustritt aus dem Zwischenraum der Arbeitsflächen, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile vom Zwischenraum der Arbeitsflächen fern.
- Nach der Zubereitung nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Grill sofort heraus, ihr längeres Bleiben im eingeschalteten Grill kann zu ihrer Entzündung führen.
- Es ist verboten, die zubereiteten Lebensmittel mit Metallgegenständen, die die Antihafbeschichtung der Arbeitsflächen beschädigen können, herauszunehmen; verwenden Sie das Küchenzubehör für die Antihafoberflächen.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz unbedingt ab. Wenn Sie den Grill vom Stromnetz abtrennen, halten Sie den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Steckdose vorsichtig heraus; ziehen Sie das Netzkabel nicht, da es zu seiner Beschädigung und einem Kurzschluss führen kann.
- Berühren Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

ACHTUNG! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Lassen Sie Kinder die Arbeitsfläche, das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während des Gerätebetriebs in der Nähe aufhalten.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, psychischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder sind von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person über die Verwendung des Geräts unterrichtet worden.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels von Zeit zu Zeit.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.


- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie es vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.










DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET, ES IST VERBOTEN, DAS GERÄT ZU GESCHÄFTS- ODER LABORZWECKEN ZU BENUTZEN.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Packen Sie das Gerät aus und warten Sie 3 Stunden, bevor Sie es bei einer negativen Temperatur transportieren oder bewahren.


- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen durch.
- Prüfen Sie den Lieferumfang.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.

- Vergewissern Sie sich, dass die angegebenen Parameter der Geräteversorgungsspannung und die Stromnetzparameter übereinstimmen. Beim 60-Hz-Stromnetz-Gerätebetrieb sind keine zusätzlichen Maßnahmen erforderlich.
- Wischen Sie das Grillgehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch, danach trocknen Sie es ab.
- Schieben Sie den Riegel (7) in die Position  um, greifen Sie den Griff (6) und machen Sie den Grill auf.
- Um die obere Arbeitsplatte (4) abzunehmen, fassen Sie die beiden Seiten des oberen Teils der Arbeitsplatte (4) auf Höhe der Magnetverriegelung (5) und entnehmen Sie diese von oben nach unten.
- Um die untere Arbeitsplatte (3) abzunehmen, fassen Sie die beiden Seiten des unteren Teils der Arbeitsplatte (3), auf Höhe der Magnetverriegelung (2) und entnehmen Sie diese von unten nach oben.
- Nehmen Sie die Schale (9) heraus.
- Waschen Sie die Arbeitsflächen (3, 4) und die Schale (9) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und dann trocknen Sie sie ab.
- Um die Arbeitsplatten (3, 4) einzusetzen, fügen Sie die Warzen auf dem Gehäuse mit den Dellen im unteren Teil der Arbeitsplatten (3, 4) zusammen, dann klappen Sie die obere Arbeitsplatte (3) nach oben, und die untere Arbeitsplatte (4) nach unten, bis die Magnetverriegelungen (2, 5) ansprechen, vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatten (3, 4) verriegelt sind.

- Stellen Sie den Grill so auf, dass die Wänden und das Grillgehäuse relativ zueinander mindestens 20 cm entfernt sind und der Freiraum über dem Grill mindestens 60 cm beträgt.
 - Benutzen Sie den Grill auf einer ebenen, standfesten Oberfläche fern von Feuchtigkeitsquellen,
 - Wärme und offenem Feuer und mit immer freiem Zugang zur Steckdose.
 - Installieren oder verwenden Sie den Grill in der Nähe von leichtentzündbaren Materialien
 - oder Flüssigkeiten, sowie den Gegenständen, die durch Wärme verzogen werden können, nicht.
 - Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Schale (9) zurück aufgestellt ist.
 - Vor dem Grillbetrieb machen Sie den Grill auf und ölen Sie die Arbeitsflächen (3, 4) mit Pflanzenöl leicht ein.
 - Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, die Kontrollleuchte der Ein-/Ausschalttaste (15) «» wird aufleuchten und blinken.
 - Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (15) «», dabei werden die Symbole «---» angezeigt.
 - Schalten Sie die untere Arbeitsplatte (3) mit der Taste (19) «» und die untere Arbeitsplatte (4) mit der Taste (17) «» ein, dabei wird mit den Zahlensymbolen (16, 20) die standardmäßig eingestellte Heiztemperatur der Arbeitsplatten (3, 4) «200» Grad angezeigt. Die Zahlensymbole (16, 20) blinken 5 Mal, danach beginnt der Grill die Aufheizung der Arbeitsplatten (3, 4).
 - Während der Aufheizung der Arbeitsplatten (3, 4) leuchten die Kontrollleuchten der Tasten (19) «» und (17) «» grün, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten die Kontrollleuchten der Tasten (19) «» und (17) «» weiß.
 - Nach 5 bis 7 Minuten schalten Sie den Grill mit der Ein-/Ausschalttaste (15) «» aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie, bis der Grill völlig abgekühlt ist, fassen Sie den Griff (6), öffnen Sie den Grill und entfernen Sie die Pflanzenölrreste von den Arbeitsplatten (3, 4) mit einer Papierserviette.
 - Der Grill ist betriebsbereit.
- Anmerkungen:**
- bei erster Nutzung können ein Fremdgeruch und eine kleine Menge Rauch von den Heizelementen entstehen, es ist normal und kein Garantiefall.
 - die Bedienungstasten sind berührungsempfindlich, deshalb brauchen Sie eine Taste nur zu berühren, bei jeder Berührung der Tasten ertönt ein Tonsignal.






GRILLEN





ACHTUNG!

- Während des Betriebs wird das Grillgehäuse stark erhitzt, berühren Sie die mit «» gekennzeichneten heißen Oberflächen nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hüten Sie sich vor dem Dampfaustritt aus dem Arbeitsflächenzwischenraum, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile vom Arbeitsflächenzwischenraum fern.
- Benutzen Sie den Grill zum Garen von gefrorenen Lebensmitteln nicht.
- Grillen Sie keine Fleischstücke an großen Knochen.
- Die Grillenzeit hängt von den benutzten Lebensmitteln ab.
- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Schale (9) zurück aufgestellt ist.
- Machen Sie den Grill nach dem Einschalten nicht auf, im geschlossenen Zustand erwärmen sich die Arbeitsflächen (3, 4) schneller und gleichmäßiger.
- Vergewissern Sie sich vor dem Essen, dass die Lebensmittel durchgegrillt sind.
- Nach der Zubereitung nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Grill sofort heraus, ihr längeres Bleiben im eingeschalteten Grill kann zu ihrer Entzündung führen.




- Es ist verboten, gegrillte Lebensmittel mit den Metallgegenständen, die die Antihafbeschichtung der Arbeitsflächen (3, 4) beschädigen können, herauszunehmen; verwenden Sie das Küchenzubehör für antihafbeschichtete Oberflächen
- Bereiten Sie die erforderlichen Lebensmittel vor.

Anmerkungen:



- die Arbeitsplatten (3, 4) sind doppelseitig, eine Seite ist «flach», die andere Seite ist «geriffelt», wählen Sie die geeignete Seite aus und setzen Sie die Arbeitsplatten in den Grill ein;
- Die Arbeitsplatten (3, 4) werden mit Magneten verriegelt, vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatten (3, 4) sicher verriegelt sind, bevor Sie den Grill einschalten;
- vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatten (3, 4) abgekühlt sind, bevor Sie diese abnehmen.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, die Kontrollleuchte der Ein-/Ausschalttaste (15) «» wird aufleuchten und blinken.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (15) «», dabei werden die Symbole «» angezeigt.
- Schalten Sie die untere Arbeitsplatte (3) mit der Taste (19) «» und die untere Arbeitsplatte (4) mit der Taste (17) «» ein, dabei wird mit den Zahlensymbolen (16, 20) die standardmäßige


- eingestellte Heiztemperatur der Arbeitsplatten (3, 4) «200» Grad angezeigt. Die Zahlensymbole (16, 20) blinken 5 Mal, danach beginnt der Grill die Aufheizung der Arbeitsplatten (3, 4).
- Während der Aufheizung der Arbeitsplatten (3, 4) leuchten die Kontrollleuchten der Tasten (19) «» und (17) «» grün, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten die Kontrollleuchten der Tasten (19) «» und (17) «» weiß.

Anmerkung: um die Temperaturanzeige in Grad Fahrenheit oder Celsius auszuwählen, drücken Sie die Taste (13) «F/ C», dabei leuchten die Symbole (10) «°C» oder (12) «°F», die Zahlensymbole (16, 20) zeigen die Heiztemperatur der Arbeitsplatten (3, 4) in «°C» oder «°F» an.


- Temperatur für Nahrungsmittelzubereitung einstellen
- Um die Heiztemperatur der unteren Arbeitsplatte (3) zu ändern, drücken Sie die Taste (19) «», stellen Sie mit den Tasten (14, 21) «+/-» die gewünschte Heiztemperatur der unteren Arbeitsplatte (3) ein.
- Um die Heiztemperatur der oberen Arbeitsplatte (4) zu ändern, drücken Sie die Taste (17) «», stellen Sie mit den Tasten (14, 21) «+/-» die gewünschte Heiztemperatur der oberen Arbeitsplatte (4) ein.
- Die Temperatur der Arbeitsplatten (3, 4) kann zwischen 80° und 230° eingestellt werden, die Temperatur wird in 15°-Schritten eingestellt.
- Zeit der Nahrungsmittelzubereitung einstellen
- Um die Kochzeit einzustellen, drücken Sie die Timer-Einschalttaste (18) «», dabei wird mit

Zahlensymbolen (11) die standardmäßig eingestellte Timerbetriebszeit «30» Minuten angezeigt.










- Die Timerbetriebszeit kann mit den Tasten (14, 21) «+/-» geändert werden.
- Die Timerbetriebszeit kann zwischen 1 Minute und 99 Minuten eingestellt werden.
- Anmerkung: - während der Abwärtszählung der Restbetriebszeit leuchtet die Timertaste (18) «» grün, nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Tonsignal, der Grill schaltet sich aus, alle Kontrollleuchten, bis auf die blinkende Kontrollleuchte der Ein-/Ausschalttaste (15) «», erlöschen.
- Fassen Sie den Griff (6) an und machen Sie den Grill auf.
- Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Arbeitsfläche (3) vorsichtig aus, hüten Sie sich vor den Verbrennungen durch mögliche Saft- oder Fettspritzer.
- Halten Sie den Griff (6) an und lassen Sie die obere Arbeitsfläche (4) auf die Lebensmittel herunter.

Anmerkung: abhängig von der Dicke gegrillter Lebensmittel können Sie den Arbeitsflächenzwischenraum (3, 4) einstellen, schieben Sie dafür den Riegel (7) in die gewünschte Position „“ um (abb. 2).




- Nachdem die Lebensmittel fertig gegrillt sind, fassen Sie den Griff (6) an und heben Sie die obere Arbeitsfläche (4) auf.
- Legen Sie die zubereiteten Lebensmittel mit hitzebeständigem Holz- oder Kunststoffküchenzubehör in ein geeignetes Geschirr um.

- Für die Notausschaltung des Grills drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (15) «», ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Nutzung des Grills als Bratfläche (abb. 1)


- Sie können den Grill als offene Bratfläche benutzen.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose einstecken, machen Sie den Grill auf; greifen Sie dazu den Griff (6) und heben Sie den oberen Teil des Grills an.
- Drücken Sie die Taste (8) «180°» und machen Sie den Grill vollständig auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, die Kontrollleuchte der Ein-/Ausschalttaste (15) «» wird aufleuchten und blinken.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (15) «», um den Grill einzuschalten.
- Mit den Tasten (19) «» und (17) «» schalten Sie die gewünschte Arbeitsplatte (3, 4) oder beide Arbeitsplatten (3, 4) ein.
- Gegebenenfalls stellen Sie die gewünschte Temperatur der Arbeitsplatten (3, 4) durch wiederholtes Drücken der Tasten (19) «» und (17) «» und Drücken der Tasten (14, 21) «+/-» ein.
- Warten Sie, bis die Arbeitsplatten (3, 4) aufgeheizt sind, die Kontrollleuchten der Tasten (19) «» und (17) «» werden weiß leuchten.
- Drücken Sie die Timer-Einschalttaste (18) «» um den Timer einzuschalten, gegebenenfalls stellen Sie

die gewünschte Timerbetriebszeit zwischen 1 Minute und 99 Minuten mit den Tasten (14, 21) «+/-» ein.

- Legen Sie die Lebensmittel vorsichtig auf die Arbeitsplatten (3, 4); hüten Sie sich vor Verbrennungen durch mögliche Fett- oder Saftspritzer aus den Lebensmitteln.
- Nach dem Ablauf der eingestellten Grillbetriebszeit ertönt ein Tonsignal, der Grill schaltet sich aus, alle Kontrollleuchten, bis auf die blinkende Kontrollleuchte der Ein-/Ausschalttaste (15) «», erlöschen.
- Legen Sie die zubereiteten Lebensmittel mit hitzebeständigem Holz- oder Kunststoffküchenzubehör in ein geeignetes Geschirr um.
- Für die Notausschaltung des Grills drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (15) «», ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, heben Sie den Oberteil des Grills an, drücken Sie die Taste (8) „180°“ und klappen Sie den Ober- und Unterteil des Grills zusammen.
- Um den Unter- und Oberteil des Grills zu befestigen, stellen Sie den Riegel (7) in die Position «»


REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie die Arbeitsflächen (3, 4) des Grills nach jedem Betrieb.

- Schalten Sie den Grill mit der Ein-/Ausschalttaste (15) «» aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie, bis der Grill völlig abgekühlt ist.
- Wischen Sie das Grillgehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch, danach trocknen Sie es ab.
- Fassen Sie den Griff (6) an und machen Sie den Grill auf.
- Um die obere Arbeitsplatte (4) abzunehmen, fassen Sie die beiden Seiten des oberen Teils der Arbeitsplatte (4) auf Höhe der Magnetverriegelung (5) und entnehmen Sie diese von oben nach unten.
- Um die untere Arbeitsplatte (3) abzunehmen, fassen Sie die beiden Seiten des unteren Teils der Arbeitsplatte (3), auf Höhe der Magnetverriegelung (2) und entnehmen Sie diese von unten nach oben.
- Nehmen Sie die Schale (9) heraus und gießen Sie die Flüssigkeit daraus.
- Waschen Sie die Arbeitsflächen (3, 4) und die Schale (9) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und dann trocknen Sie sie ab.
- Stellen Sie die Oberflächen auf (3, 4) zurück auf, lassen Sie dazu die Vorsprünge am Gehäuse und die Aussparungen im Unterteil der Flächen (3, 4) zusammenfallen, und heben Sie dann die obere Fläche (3) an und lassen Sie die untere Fläche (4) herunter, bis die Halterungen (2, 5) einrasten; vergewissern Sie sich, dass die Flächen (3, 4) befestigt sind.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Arbeitsflächen (3, 4) und des Grillgehäuses keine Metallschwämme, Schleifreinigungs- oder Lösungsmittel.
- Es ist nicht gestattet, den Grill, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten einzutauchen.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie den Grill zur Aufbewahrung wegnehmen, reinigen Sie die Arbeitsflächen (3, 4) und das Grillgehäuse.
- Klappen Sie den Ober- und Unterteil des Grills zusammen und stellen Sie den Riegel (7) in die Position «».
- Im geklappten Zustand kann der Grill senkrecht gelagert werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

LIEFERUMFANG

1. Grill — 1 Stk
2. Arbeitsflächen — 2 Stk
3. Schale — 1 Stk
4. Bedienungsanleitung — 1 Stk

TECHNISCHE ANGABEN

- Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50-60 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 2000 W

ENTSORGUNG



Um mögliches Schaden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, entsorgen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert) nach Beendigung ihrer Nutzungsdauer

zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht, sondern geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Verwertung über.

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu verwerten.

Mehrere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Design, die Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussenden technischen Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre








Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.

Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ-ПРЕСС BR2008

Гриль используется для приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов. Устройство можно использовать в качестве контактного гриля или открытых жарочных поверхностей.

ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Магнитный фиксатор нижней рабочей поверхности
3. Нижняя рабочая поверхность
4. Верхняя рабочая поверхность
5. Магнитный фиксатор верхней рабочей поверхности
6. Ручка
7. Фиксатор верхней и нижней частей гриля/регулятор зазора между рабочими поверхностями «  
8. Кнопка раскрытия гриля «180°»
9. Поддон
10. Символ показаний температуры в градусах Цельсия «°C»
11. Цифровые символы времени работы таймера
12. Символ показаний температуры в градусах Фаренгейта «°F»
13. Кнопка выбора показаний температуры в Цельсиях или Фаренгейтах «F/ C»
14. Кнопки установки температуры рабочих поверхностей/времени работы таймера «+/-»
15. Кнопка включения/выключения гриля «
16. Цифровые показания температуры верхней рабочей поверхности
17. Кнопка включения верхней рабочей поверхности «
18. Кнопка включения таймера «
19. Кнопка включения нижней рабочей поверхности «
20. Цифровые показания температуры нижней рабочей поверхности
21. Кнопки установки температуры рабочих поверхностей/времени работы таймера «+/-»

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

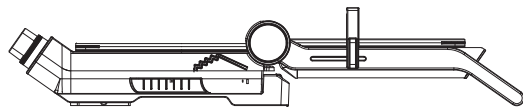
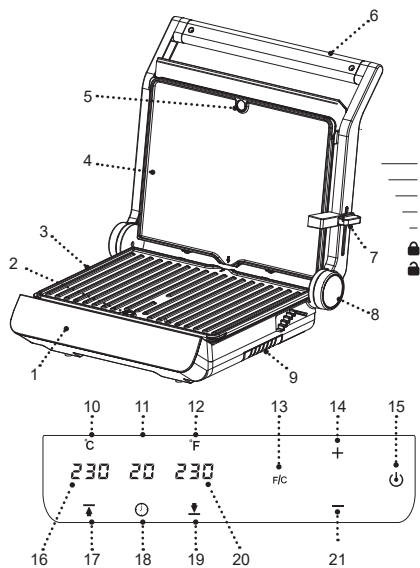


Рис. 1

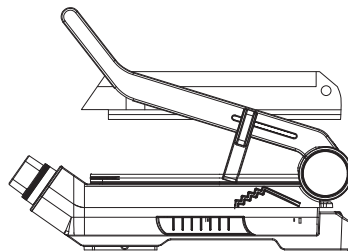



Рис. 2

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием гриля внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.

- Используйте гриль только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с грилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилку шнура питания вставляйте в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара, запрещается использовать «переходники» при подключении гриля к электрической розетке.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Устанавливайте и используйте гриль на ровной, сухой, устойчивой, термостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте гриль от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать гриль в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Не используйте гриль вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если гриль упал в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Во время работы корпус гриля сильно нагревается, во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, обозначенных знаком «»
- Не перемещайте горячий гриль, дождитесь полного его остывания.

- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Используйте только те детали гриля, которые входят в комплект поставки.
- Запрещается включать устройство, если в гриле нет продуктов.
- Запрещается использовать гриль для приготовления замороженных продуктов.
- Разморозьте продукты перед их приготовлением.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями.
- Вынимайте продукты из гриля сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном гриле может произойти их возгорание.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей, используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении гриля от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.

- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

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

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к рабочей поверхности, к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта


или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.

- Периодически проверяйте целостность шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре, распакуйте его и подождите 3 часа перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в электрическую сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц никаких дополнительных действий не требуется.
- Протрите поверхность корпуса гриля слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Сдвиньте фиксатор (7) в положение «», возьмитесь за ручку (6) и раскройте гриль.
- Снимите верхнюю рабочую поверхность (4), возьмитесь с двух сторон верхней части рабочей поверхности (4), на уровне магнитного фиксатора (5) и снимите её по направлению вниз.
- Снимите нижнюю рабочую поверхность (3), возьмитесь с двух сторон нижней части рабочей

- поверхности (3), на уровне магнитного фиксатора (2) и снимите её по направлению вверх.
- Выньте поддон (9).
 - Промойте рабочие поверхности (3, 4) и поддон (9) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
 - Установите поверхности (3, 4) на место, для этого совместите выступы на корпусе и углубления в нижней части поверхностей (3, 4), а затем приподнимите верхнюю поверхность (3) и опустите нижнюю поверхность (4) до срабатывания фиксаторов (2, 5), убедитесь, что поверхности (3, 4) зафиксированы.
 - Установите гриль так, чтобы от стен до корпуса гриля было расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над грилем составляло не менее 60 см.
 - Используйте гриль на ровной устойчивой поверхности вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
 - Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легковоспламеняющихся материалов или жидкостей, а также предметов, подверженных тепловой деформации.
 - Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
 - Убедитесь, что поддон (9) установлен на место.
- Перед использованием гриля раскройте его и слегка смажьте растительным маслом рабочие поверхности (3, 4).
 - Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать индикатор кнопки включения/выключения (15) «☺».
 - Нажмите кнопку включения/выключения (15) «☺», при этом отобразятся символы «---».
 - Включите нижнюю рабочую поверхность (3), нажав кнопку (19) «↓», и верхнюю рабочую поверхность (4), нажав кнопку (17) «↑», при этом цифровыми символами (16, 20) отобразится температура нагрева рабочих поверхностей (3, 4) «200» градусов, установленная по умолчанию. Цифровые символы (16, 20) будут мигать 5 раз, после этого гриль включиться на нагрев рабочих поверхностей (3, 4).
 - Во время нагрева рабочих поверхностей (3, 4), индикаторы кнопок (19) «↓» и (17) «↑» будут светиться зелёным цветом, при достижении установленной температуры, индикаторы кнопок (19) «↓» и (17) «↑» будут светиться белым цветом.
 - Через 5-7 минут выключите гриль, нажав кнопку включения/выключения (15) «☺», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, дождитесь полного остывания гриля, возьмитесь за ручку (6), раскройте гриль и удалите остатки растительного масла с рабочих поверхностей
 - Гриль готов к использованию.

Примечания:

- при первом включении устройства, возможно появление постороннего запаха или небольшого количества дыма от нагревательных элементов — это допустимо и не является гарантийным случаем.
- кнопки управления сенсорные, поэтому к кнопке достаточно прикоснуться, каждое прикосновение к кнопкам, сопровождается звуковым сигналом.














ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ГРИЛЕ**ВНИМАНИЕ!**

- Во время работы корпус гриля сильно нагревается, во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, обозначенных знаком «▲».
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к зазорам между рабочими поверхностями.
- Не используйте гриль для приготовления замороженных продуктов.
- Не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Длительность приготовления зависит от используемых продуктов.

- Перед началом приготовления, убедитесь, что поддон (9) установлен.
- После включения гриля не раскрывайте его, в закрытом положении рабочие поверхности (3, 4) нагреваются быстрее и равномернее.
- Перед употреблением продуктов в пищу убедитесь, что они полностью прожарены.
- Вынимайте продукты из гриля сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном гриле может произойти их возгорание.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей (3, 4), используйте кухонные аксессуары, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Подготовьте необходимые продукты.

Примечания:

- рабочие поверхности (3, 4) двусторонние, одна сторона «плоская», другая сторона «рифлённая», выберите нужную сторону и установите рабочие поверхности в гриль;
- Рабочие поверхности (3, 4) фиксируются магнитами, перед включением гриля, убедитесь, что рабочие поверхности (3, 4) надёжно зафиксированы;
- перед снятием рабочих поверхностей (3, 4) убедитесь, что они холодные.

- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать индикатор кнопки включения/выключения (15) «».
 - Нажмите кнопку включения/выключения (15) «», при этом отобразятся символы «---».
 - Включите нижнюю рабочую поверхность (3), нажав кнопку (19) «», и верхнюю рабочую поверхность (4), нажав кнопку (17) «», при этом цифровыми символами (16, 20) отобразится температура нагрева рабочих поверхностей (3, 4) «200» градусов, установленная по умолчанию. Цифровые символы (16, 20) будут мигать 5 раз, после этого гриль включиться на нагрев рабочих поверхностей (3, 4).
 - Во время нагрева рабочих поверхностей (3, 4), индикаторы кнопок (19) «» и (17) «» будут светиться зелёным цветом, при достижении установленной температуры, индикаторы кнопок (19) «» и (17) «» будут светиться белым цветом.
 - Примечание: - выбор показаний температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта производится нажатием кнопки (13) «F/ C», при этом будут светиться символы (10) «°C» или (12) «°F», цифровыми символами (16, 20) будет показана температура нагрева рабочих поверхностей (3, 4) в «°C» или «°F».
 - Установка температуры приготовления продуктов
 - Для изменения температуры нагрева нижней рабочей поверхности (3) нажмите кнопку (19) «», нажатием кнопок (14, 21) «+/-» установите необходимую температуру нагрева нижней рабочей поверхности (3).
 - Для изменения температуры нагрева верхней рабочей поверхности (4) нажмите кнопку (17) «», нажатием кнопок (14, 21) «+/-» установите необходимую температуру нагрева верхней рабочей поверхности (4).
 - Температуру рабочих поверхностей (3, 4) можно установить в пределах от 80° до 230°, шаг установки температуры 15°.
 - Установка времени приготовления продуктов
 - Для установки времени приготовления нажмите кнопку включения таймера (18) «», при этом цифровыми символами (11), отобразится время работы таймера «30» минут, установленное по умолчанию.
 - Изменение времени работы таймера производится нажатием кнопок (14, 21) «+/-».
 - Время работы таймера можно установить в диапазоне от 1 минуты до 99 минут.
- Примечание:** во время обратного отсчета оставшегося времени работы кнопки таймера (18) «» будет светиться зелёным цветом, по истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал, гриль выключится, все индикаторы погаснут, за исключением мигающего индикатора кнопки включения/выключения (15) «».
- Возьмитесь за ручку (6) и раскройте гриль.
 - Осторожно положите продукты на нижнюю рабочую поверхность (3), остерегайтесь ожогов

возможными брызгами жира или сока, выделяемых продуктами.

- Держитесь за ручку (6), опустите верхнюю рабочую поверхность (4) на продукты.



Примечание: в зависимости от толщины приготавливаемых продуктов, Вы можете регулировать зазор между рабочими поверхностями (3, 4), для этого переместите ручку фиксатора (7) в нужное положение «. 111»(рис. 2).

- После приготовления продуктов, возьмитесь за ручку (6) и поднимите верхнюю рабочую поверхность (4).
- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.
- Для экстренного выключения гриля, нажмите кнопку включения/выключения (15) «☺»,


Использование гриля в качестве жарочной поверхности (рис. 1)

- Вы можете использовать гриль в качестве открытой жарочной поверхности.
- Перед тем, как вставить вилку шнура питания в розетку, раскройте гриль, для этого возьмитесь за ручку (6), приподнимите верхнюю часть гриля.
- Нажмите на кнопку (8) «180°» и полностью раскройте гриль.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится и будет мигать индикатор кнопки включения/выключения (15) «☺».

- Включите гриль нажатием на кнопку включения/выключения (15) «☺».
- Нажатием кнопок (19) «☺» и (17) «☺», включите нужную рабочую поверхность (3, 4) или включите обе рабочие поверхности (3, 4).
- При необходимости установите нужную температуру рабочих поверхностей (3, 4), повторным нажатием кнопок (19) «☺» и (17) «☺» и нажатием кнопки (14, 21) «+/-».
- Дождитесь нагрева рабочих поверхностей (3, 4), индикаторы кнопок (19) «☺» и (17) «☺» будут светиться белым цветом.
- Включите таймер, для этого нажмите кнопку включения таймера (18) «☺», при необходимости, нажатием кнопок (14, 21) «+/-» установите нужное время работы таймера в диапазоне от 1 минуты до 99 минут.
- Осторожно положите продукты на рабочие поверхности (3, 4), остерегайтесь ожогов возможными брызгами жира или сока, выделяемых продуктами.
- По окончании установленного времени работы гриля, прозвучит звуковой сигнал, гриль выключится все индикаторы погаснут, за исключением мигающего индикатора кнопки включения/выключения (15) «☺».
- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.


- Для экстренного выключения гриля, нажмите кнопку включения/выключения (15) «», выньте вилку шнура питания из розетки.
- Дождитесь полного остывания гриля, приподнимите верхнюю часть гриля, нажмите кнопку (8) «180°» и сложите верхнюю и нижнюю части гриля вместе.
- Для фиксации нижней и верхней частей гриля установите ручку фиксатора (7) в положение «».

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку рабочих поверхностей (3, 4) гриля после каждого использования гриля.
- Выключите гриль, нажав кнопку включения/выключения (15) «», выньте вилку шнура питания из электрической розетки, дождитесь полного остывания гриля.
- Протрите поверхность корпуса гриля слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Возьмитесь за ручку (6) и раскройте гриль.
- Снимите верхнюю рабочую поверхность (4), возьмитесь с двух сторон верхней части рабочей поверхности (4), на уровне магнитного фиксатора (5) и снимите её по направлению вниз.
- Снимите нижнюю рабочую поверхность (3), возьмитесь с двух сторон нижней части рабочей поверхности (3), на уровне магнитного фиксатора (2) и снимите её по направлению вверх.
- Выньте поддон (9) и вылейте из него жидкость.

- Промойте рабочие поверхности (3, 4) и поддон (9) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните, затем вытрите насухо.
- Установите поверхности (3, 4) на место, для этого совместите выступы на корпусе и углубления в нижней части поверхностей (3, 4), а затем приподнимите верхнюю поверхность (3) и опустите нижнюю поверхность (4) до срабатывания фиксаторов (2, 5), убедитесь, что поверхности (3, 4) зафиксированы.
- Запрещается использовать для чистки рабочих поверхностей (3, 4) и корпуса гриля металлические мочалки, абразивные чистящие средства или растворители.
- Не погружайте гриль, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать гриль на хранение выполните чистку рабочих поверхностей (3, 4) и корпуса гриля.
- Сложите вместе верхнюю и нижнюю части гриля, установите ручку фиксатора (7) в положение «».
- В сложенном положении, гриль можно хранить вертикально.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Гриль-пресс — 1 шт.
2. Рабочие поверхности — 2 шт.
3. Поддон — 1 шт.
4. Инструкция — 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 2000 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект) не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства – 3 года



Дата производства указана в серийном номере.





В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

ГРИЛЬ BR2008

Гриль ет, балық немесе көкөніс өнімдерін әзірлеу үшін пайдаланылады. Құрылғыны жанаспалы гриль немесе ашық қуыру беті ретінде пайдалануға болады.

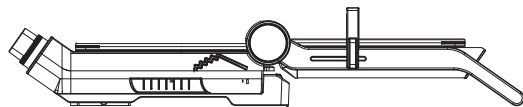
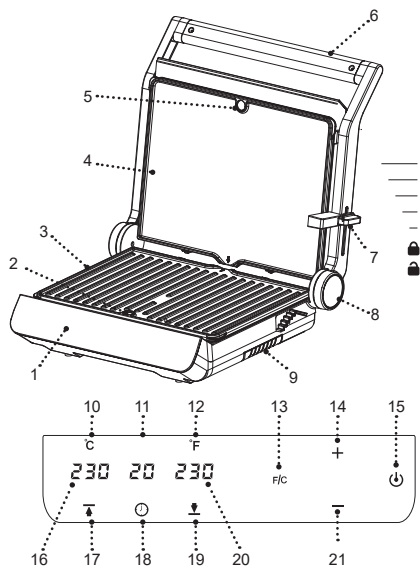
СИПАТТАМАСЫ

1. Басқару панелі
2. Төменгі жұмыс бетінің магниттік бекітпесі
3. Төменгі жұмыс беті
4. Жоғарғы жұмыс беті
5. Жоғарғы жұмыс бетінің магниттік бекітпесі
6. Тұтқа
7. Грильдің жоғарғы және төменгі бөліктерінің бекіткіші / жұмыс беттерінің арасындағы саңылау реттегіші «  . . . | | | »
8. Грильді ашу батырмасы «180°»
9. Түпқойма
10. Цельсий градусындағы температура көрсеткіштерінің таңбасы «°C»
11. Таймер жұмысы уақытының цифрлық таңбалары
12. Фаренгейт градусындағы температура көрсеткіштерінің таңбасы «°F»
13. Цельсий немесе Фаренгейттегі температура көрсеткіштерін таңдау батырмасы «F/ C»
14. Жұмыс бетінің температурасын/таймердің жұмыс уақытын орнату батырмалары «+/-»

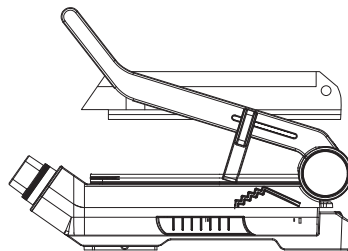
15. Грильді қосу/өшіру батырмасы «»
16. Жоғарғы жұмыс беті температурасының цифрлық таңбалары
17. Жоғарғы жұмыс бетін қосу батырмасы «»
18. Таймерді қосу батырмасы «»
19. Төменгі жұмыс бетін қосу батырмасы «»
20. Төменгі жұмыс беті температурасының цифрлық көрсеткіштері
21. Жұмыс бетінің температурасын/таймердің жұмыс уақытын орнату батырмалары «+/-»

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қуаттандыру тізбегінде номиналды іске қосылу тогы 30 мА аспайтын қорғаныс сөндіру құрылғысын (ҚАҚ) орнатқан дұрыс, ҚАҚ-ты орнату үшін маманға хабарласыңыз.



Cyp. 1




Cyp. 2

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Грильді пайдалану алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, оқыған соң, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Грильді осы нұсқаулықта баяндалғандай, тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Грильді дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын жерге қосудың сенімді байланысы бар электр розеткасына салыңыз.
- Өрт шығу қауіпін болдырмау үшін, грильді электр розеткасына қосар алдында «жалғастырғыштарды» пайдалануға тыйым салынады.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаруы бар электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Грильді желі розеткасына кіру әрқашан бос болатындай етіп тегіс, құрғақ, орнықты, термо төзімді бетке орнатыңыз және пайдаланыңыз.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.

- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Грильді соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Желіге қосылған құрылғыны, қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны жылу көздерінің, жылыту аспаптарының немесе ашық оттың тікелей жанында пайдаланбаңыз.
- Грильді аэрозольдар пайдаланылатын немесе шашырайтын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Грильді ас үй раковинасына жақын, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.
- Гриль суға құлап кеткен жағдайда дереу желі бауының ашасын электр розеткасынан сурыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құралды тексерту немесе жөндеу үшін сервис орталығына жүгініңіз.
- Қуаттандыру бауының ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Жұмыс уақытында гриль корпусы қатты қызады, күйік алуға жол бермеу үшін, таңбамен белгіленген «» ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Ыстық грильді жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.

- Құрылғыны желдетуі жақсы жерлерде пайдаланыңыз.
- Грильдің жеткізу жиынтығына кіретін бөлшектерін ғана қолданыңыз.
- Егер грильде өнімдер болмаса, құрылғыны қосуға тыйым салынады.
- Мұздатылған өнімдерді дайындау үшін гриль қолдануға тыйым салынады,
- өнімдерді дайындау алдында оларды жібітіңіз.
- Күйік алуға жол бермеу үшін жұмыс беттері арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақ болыңыз, жұмыс беттерінің арасындағы саңылауларға қолыңызды және дененің басқа ашық бөліктерін тақамаңыз.
- Өнімдерді әзірлеп болғаннан кейін бірден шығарыңыз, өнімдер іске қосылған грильде ұзақ қалған жағдайда өртенуі мүмкін.
- Дайындалған өнімдерді жұмыс беттерінің күйге қарсы жабынын зақымдауы үшін металл заттармен алуға тыйым салынады, күйге қарсы бетке арналған ас үй аксессуарларын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында міндетті түрде сөндіріңіз. Грильді электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, желі бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.

- Құрылғы корпусын, желі бауын және желі бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануын болдырмау үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балалар жұмыс бетіне, құрылғы корпусына, желі бауына немесе желі бауының ашасына жақындауына рұқсат бермеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше мұқият болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Дене, сенсорлық, психикалық немесе ақыл-сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, осы аспап олардың пайдалануына арналмаған.


- Желі бауының бүтіндігін мезгілімен тексеріп отырыңыз.
- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігіңізден жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кезкелген ақаулықтар пайда болған кезде, сондай-ақ құрылғы құлағаннан кейін оны электр желісінен ажыратыңыз және авторланған сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, оны тек зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН, ҚҰРАЛДЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА

Құралды кері температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны қаптамадан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағат күтіңіз.

- Құралды қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтаңыз.

- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты байқап шығыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны электр желіге қоспаңыз.
- Құрылғының көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны 60 Гц жиілікті электр желісінде пайдаланғанда ешқандай қосымша әрекет талап етілмейді.
- Гриль корпусын сәл дымқыл жұмсақ матамен сүртіп, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Бекіткішті (7) күйіне «», жылжытыңыз, тұтқасынан (6) ұстаңыз және грильді ашыңыз.
- Жоғарғы жұмыс бетін (4) шешіп алыңыз, жұмыс бетінің жоғарғы жағының екі жағынан (4), магниттік бекіткіш деңгейінде (5) ұстаңыз, және оны төмен қарай тартып шешіп алыңыз.
- Төменгі жұмыс бетін (3) шешіп алыңыз, жұмыс бетінің төменгі жағының екі жағынан (3), магниттік бекіткіш деңгейінде (2) ұстаңыз, және оны жоғары қарай тартып шешіп алыңыз.
- Табандықты (9) шығарыңыз.
- Жұмыс бетін (3, 4) және табандықты (9) жылы сумен бейтарап жуу құралын пайдаланып жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Беттерді (3, 4) орнына орналастырыңыз, ол үшін корпустағы шығыңқыларды беттердің төменгі

- жағындағы ойықтарды (3, 4) туралаңыз, содан кейін жоғарғы бетті (3) көтеріңкіреңіз және төменгі бетті (4) магниттік бекітпелер (2, 5) іске қосылғанға дейін төмен түсіріңіз, беттердің (3, 4) бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Грильді оның корпусынан қабырғаға дейін 20 см-ден кем емес қашықтық қалатындай, ал грильдің үстіндегі кеңістігі 60 см-ден кем емес болатындай етіп орнатыңыз.
 - Грильді ылғал, жылу көздерінен ашық оттан алыс, тегіс орнықты бетте пайдаланыңыз,
 - желі розеткасына қолжетімділік үнемі ашық болсын.
 - Грильді тез тұтанатын материалдардың немесе сұйықтықтардың жанына, сондай-ақ жылу деформациясына ұшырайтын заттардың жанына орнатпаңыз және пайдаланбаңыз.
 - Құрылғыны жақсы желдетілетін жерде пайдаланыңыз.
 - Табандық (9) орнына орнатылғандығына көз жеткізіңіз.
 - Грильді қолданар алдында оны ашып, жұмыс беттерін өсімдік майымен сәл майлаңыз.
 - Қуат сымының ашасын электр розеткасына салыңыз, бұл жағдайда қосу/өшіру батырмасының индикаторы (15) «☺» жанады және жыпылықтайды.

- Қосу/өшіру батырмасын(15) «☺» басыңыз, бұл ретте таңбалары «---» көрсетіледі.
- Батырманы (19) «☺» басып, төменгі жұмыс бетін (3) қосыңыз, және батырманы (17) «☺» басып жоғарғы жұмыс бетін (4) қосыңыз, осы ретте цифрлық таңбалар (16, 20) арқылы әдепкі бойынша орнатылған жұмыс беттерінің (3, 4) қыздыру температурасы «200» көрсетіледі. Цифрлық таңбалар (16, 20) 5 рет жыпылықтайды, содан соң гриль жұмыс беттерін (3, 4) қыздыру үшін қосылады.
- Жұмыс беттерін (3, 4) қыздыру кезінде, батырмалар индикаторы (19) «☺» және (17) «☺» жасыл түспен жанады, осы ретте белгіленген температураға батырмалар индикаторы (19) «☺» және (17) «☺» ақ түспен жанады.
- 5-7 минуттан кейін қосу/өшіру батырмасын (15) «☺» басу арқылы грильді өшіріңіз, Қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, грильдің толығымен салқындағанын күтіңіз, тұтқадан (6) ұстаңыз, грильді ашыңыз, және өсімдік майының қалдықтарын жұмыс беттерінен (3, 4) қағаз майлықпен кетіріңіз.
- Гриль пайдалануға дайын.

Ескертпелер:

- құрылғыны алғашқы пайдаланған кезде қыздыру элементінен бөтен иісі және аздаған түтін шығуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай және кепілдік оқиғасы болып табылмайды.

- басқару батырмалары сенсорлық, сондықтан батырманы түрту жеткілікті, батырманы түрткен сайын дыбыстық белгілер естіледі.

ГРИЛЬДЕ ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ







НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!


- Жұмыс кезінде гриль корпусы қатты қызады, күйік алып қалмау үшін, «▲» таңбамен белгіленген, ыстық беттерге тиіспеңіз
- Жұмыс беттері арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақтаныңыз, жұмыс беттері арасындағы саңылауларға қолыңызды тақамансыз және дененің басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз.
- Грильді мұздатылған өнімдерді әзірлеу үшін қолданбаңыз.
- Ірі сүйектері бар еттерді әзірлемеңіз.
- Әзірлеу ұзақтығы пайдаланылатын өнімдерге байланысты болады.
- Әзірлеу алдында, табындық (9) орнына орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Гриль қосылғаннан кейін оны ашпаңыз, жабық жағдайда жұмыс беттері (3, 4) жылдам және біркелкі қызады.
- Өнімдерді тамаққа тұтыну алдында, олардың толық қуырылғанына көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді әзірлеп болғаннан кейін бірден шығарыңыз, өнімдер іске қосылған грильде ұзақ қалған жағдайда олардың жануы мүмкін.



- Дайындалған өнімдерді жұмыс беттерінің (3, 4) күйге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін металл заттармен шығаруға тыйым салынады, күйге қарсы жабындарға арналған ас үй аксессуарларын пайдаланыңыз.
- Қажетті өнімдерді дайындаңыз.

Ескертпелер:


- жұмыс беттері (3, 4) екі жақты, бір жағы «тегіс», екінші жағы «бедерлі», қажетті жағын таңдап, жұмыс беттерін грильге орнатыңыз;
- Жұмыс беттері (3, 4) магниттермен бекітіледі, грильді қосар алдында жұмыс беттері (3, 4) сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз;
- жұмыс беттерін (3, 4) шешіп алар алдында, олардың суық екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат сымның ашасын электр розеткасына салыңыз, бұл жағдайда қосу/өшіру батырмасының индикаторы (15) «☺» жанады және жыпылықтайды.
- Қосу/өшіру батырмасын (15) «☺» басыңыз, бұл ретте таңбалары «---» көрсетіледі.
- Батырманы (19) «▼» басып, төменгі жұмыс бетін (3) қосыңыз, және батырманы (17) «▲» басып жоғарғы жұмыс бетін (4) қосыңыз, осы ретте цифрлық таңбалар (16, 20) арқылы әдепкі бойынша орнатылған жұмыс беттерінің (3, 4) қыздыру температурасы «200» көрсетіледі. Цифрлық таңбалар (16, 20) 5 рет жыпылықтайды, содан соң гриль жұмыс беттерін (3, 4) қыздыру үшін қосылады.

- Жұмыс беттерін (3, 4) қыздыру кезінде, батырмалар индикаторы (19) «» және (17) «» жасыл түспен жанады, осы ретте белгіленген температураға батырмалар индикаторы (19) «» және (17) «» ақ түспен жанады.
- Ескертпе: - Цельсий немесе Фаренгейт градусындағы температура көрсеткіштерін таңдау батырманы (13) «F/C» басу арқылы жүзеге асырылады, бұл жағдайда таңбалар (10) «°C» немесе (12) «°F» жанады, цифрлық таңбалармен (16, 20) жұмыс беттерінің қыздыру температурасы (3, 4) в «°C» немесе «°F» көрсетіледі.
- Өнімдерді әзірлеу температурасын белгілеу
- Төменгі жұмыс бетінің қыздыру температурасын (3) өзгерту үшін батырманы (19) «» басыңыз, батырманы (14, 21) «+/-» басу арқылы төменгі жұмыс бетінің қажетті қыздыру температурасын (3) орнатыңыз.
- Жоғарғы жұмыс бетінің қыздыру температурасын (4) өзгерту үшін батырманы (17) «» басыңыз, батырманы (14, 21) «+/-» басу арқылы жоғарғы жұмыс бетінің қажетті қыздыру температурасын (4) орнатыңыз.
- Жұмыс беттерінің температурасын (3, 4) 80° - тан 230° - қа дейінгі аралықта орнатуға болады, температураны орнату қадамы 15°.
- Өнімдерді әзірлеу уақытын орнату


- Әзірлеу уақытын орнату үшін таймерді қосу батырмасын (18) «» басыңыз, осы ретте цифрлық таңбалар (11) арқылы, әдепкі бойынша орнатылған, таймердің жұмыс уақыты «30» минут көрсетіледі.
- Таймердің жұмыс уақытын өзгерту батырмаларды (14, 21) «+/-» басу арқылы жүзеге асырылады.
- Таймердің жұмыс уақытын 1 минуттан 99 минутқа дейінгі диапазонда орнатуға болады.

Ескертпе: қалған жұмыс уақытын кері санау кезінде таймер батырмасы (18) «» жасыл түспен жанады, белгіленген уақыт өткеннен кейін дыбыс белгісі шығады, гриль өшіріледі, қосу/өшіру батырмасының жыпылықтайтын индикаторынан (15) «» басқа, барлық индикаторлар сөнеді.










- Тұтқадан (6) ұстаңыз және грильді ашыңыз.
- Абайлап өнімдерді төменгі жұмыс бетіне (3) салыңыз, өнімдерден шығатын сөлдің немесе майдың шашырауы мүмкіндігінен күйік алудан сақ болыңыз.
- Тұтқадан (6) ұстаңыз, жоғарғы жұмыс бетін (4) өнімдерге түсіріңіз.

Ескертпе: дайындалатын өнімдердің қалыңдығына байланысты, Сіз жұмыс беттері (3, 4) арасындағы саңылауды реттей аласыз, ол үшін бекітпе тұтқасын (7) «» қажетті күйіне жылжытыңыз (сур. 2).




- Өнімдер даярланған соң, тұтқадан (4) ұстаңыз және жоғарғы жұмыс бетін (8) көтеріңіз.
- Дайындалған өнімдерді ағаш немесе ас үйлік термотөзімді пластмасса аксессуарларын қолданып, ыңғайлы ыдысқа салыңыз.

- Грильді жедел өшіру үшін қосу/өшіру батырмасын (15) «» басыңыз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз.

Грильді қуыру беті ретінде пайдалану (сур. 1)


- Сіз грильді ашық қуыратын бет ретінде пайдалана аласыз.
- Розеткаға қуаттандыру бауының ашасын салар алдында грильді ашыңыз, ол үшін тұтқадан (6) ұстаңыз, грильдің (7) жоғарғы бөлігін көтеріңіз.
- Батырмаға (8) «180°» басыңыз және грильді толығымен ашыңыз.
- Қуат сымының ашасын электр розеткасына салыңыз, бұл жағдайда қосу/өшіру батырмасының индикаторы (15) «» жанады және жыпылықтайды.
- Қосу/өшіру батырмасын (15) «» басу арқылы грильді қосыңыз.
- Батырмаларды (19) «» және (17) «» басу арқылы, сізге қажетті жұмыс бетін (3, 4) қосыңыз немесе жұмыс беттерінің екеін де (3, 4) қосыңыз.
- Қажет болса, батырмаларды (19) «» және (17) «» қайта басу арқылы және батырмаларды (14, 21) «+/-» басу арқылы жұмыс беттерінің (3, 4) қажетті температурасын орнатыңыз.
- Жұмыс беттерінің (3, 4) қызуын күтіңіз, батырма индикаторлары (19) «» және (17) «» ақ түспен жанып тұрады.
- Таймерді қосыңыз, ол үшін таймерді қосу батырмасын (18) «» басыңыз, қажет болса, батыр-

маларды (14, 21) «+/-» басу арқылы таймердің қажетті жұмыс уақытын 1 минуттан 99 минутқа дейінгі диапазонда орнатыңыз.

- Жұмыс беттерінің қызуын (3, 4) күтіңіз, тұтқа индикаторы (10) сөнеді.
- Абайлап өнімдерді жұмыс беттеріне (3, 4) салыңыз, өнімдерден бөлінетін селдің немесе майдың шашыруы мүмкіндігінен күйік алудан сақ болыңыз.
- Грильдің белгіленген жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі, гриль сөнеді, қосу/өшіру батырмасының жыпылықтайтын индикаторынан басқа, барлық индикаторлар (15) «» сөнеді.
- Дайындалған өнімдерді ағаш немесе ас үйлік термотөзімді пластмасса аксессуарларын қолданып, ыңғайлы ыдысқа салыңыз.
- Грильді жедел өшіру үшін қосу/өшіру батырмасын (15) «» басыңыз, қуат сымының ашасын розеткадан суырып алыңыз.
- Грильдің толық сууын күтіңіз, батырмаға (8) «180°» басыңыз және грильдің жоғарғы және төменгі бөліктерінде бірге қосыңыз.
- Грильдің төменгі және жоғарғы бөліктерін бекіту үшін бекітпе тұтқасын (7) «» күйіне қойыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ


- Грильді әрбір қолданғаннан кейін грильдің жұмыс беттерін (3, 4) тазалап отырыңыз.

- Қосу/өшіру батырмасын (15) «» басу арқылы грильді өшіріңіз, Қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз, гриль толығымен салқындағанша күтіңіз.
- Гриль корпусын сәл дымқыл жұмсақ матамен сүртіп, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тұтқадан (6) ұстаңыз және грильді ашыңыз.
- Жоғарғы жұмыс бетін (4) шешіп алыңыз, жұмыс бетінің жоғарғы екі жағынан (4) магниттік бекіткіш деңгейінде (5) ұстаңыз және төмен қарай тартып шешіп алыңыз.
- Төменгі жұмыс бетін (3) шешіп алыңыз, жұмыс бетінің төменгі екі жағынан (3) магниттік бекіткіш деңгейінде (2) ұстаңыз және жоғары қарай тартып шешіп алыңыз.
- Табандықты (9) шығарыңыз және одан сұйықтықты тегіңіз.
- Жұмыс бетін (3, 4) және табандықты (9) жылы сумен бейтарап жуу құралын пайдаланып жуыңыз, шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Беттерді (3, 4) орнына қойыңыз, ол үшін корпустағы шығыңқы жерлерді және беттердің төменгі жағындағы ойықтарды (3, 4) туралаңыз, содан кейін үстіңгі бетін (3) көтеріңкіреңіз және төменгі бетін (4) магниттік бекіткіштер (2, 5) іске қосылғанға дейін түсіріңіз, беттердің (3, 4) бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс беттерін (3, 4) және гриль корпусын тазалау үшін металл жөкелерді, абразивті тазалағыш

құралдарды немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.

- Грильді, қуаттандыру бауын және желілік бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Грильді сақтауға алып қоярдың алдында жұмыс беттерін (3, 4) және гриль корпусын тазалаңыз.
- Грильдің төменгі және жоғарғы бөліктерін бірге қосыңыз, ол үшін бекітпе тұтқасын (7) «» күйіне қойыңыз.
- Жиналған күйінде, грильді тігінен сақтауға болады.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖИЫНАҚТАЛЫМЫ

1. Гриль — 1 дн.
2. Жұмыс беттері — 2 дн.
3. Табандық — 1 дн.
4. Нұсқаулық — 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналды тұтыну қуаты: 2000 Вт

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай кәдеге асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың деңсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинақталымға кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды

әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі пайдаға асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдынала ескертусіз, құралдың дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құралдың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.



Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем
лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7 (495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

