

## INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

|     |                           |    |
|-----|---------------------------|----|
| GB  | ELECTRIC GRILL.....       | 4  |
| RUS | ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ.....  | 5  |
| UA  | ГРИЛЬ ЕЛЕКТРИЧНИЙ.....    | 7  |
| KZ  | ЭЛЕКТР ГРИЛЬ.....         | 9  |
| EST | ELEKTRIGRILL.....         | 11 |
| LV  | ELEKTRISKAIS GRILS.....   | 12 |
| LT  | ELEKTRINĖ KEPSNINĖ.....   | 14 |
| H   | ELEKTROMOS GRILLSÜTŐ..... | 15 |
| RO  | GRĂTAR ELECTRIC.....      | 17 |
| PL  | GRILL ELEKTRYCZNY.....    | 19 |



UA.TR.010



**GB DESCRIPTION**

1. Body
2. Lid
3. Lock of the lid
4. Cool touch handle
5. Power light indicator
6. "Ready to work" light indicator
7. Temperature regulator
8. Tray for excess oil
9. Notched scraper 2 in 1: cleaning the panels and fork for meat

**UA СКЛАД ВИРОБУ**

1. Корпус
2. Кришка
3. Фіксатор кришки
4. Ручка, що не нагрівається
5. Світловий індикатор живлення
6. Світловий індикатор нагрівання
7. Регулятор температури
8. Піддон для збору жиру
9. Фігурний скребок 2 в 1: очищення панелей і вилка для м'яса

**EST TOOTE EHTUS**

1. Korpus
2. Kaas
3. Kaane fiksaator
4. Mittekuumenev käepide
5. Toite valgusindikaator
6. Kuumenemise valgusindikaator
7. Temperatuuri regulaator
8. Rasva kogumise alus.
9. Lokkis skreeper 2 in 1: puhastamine paneelid ja kahvel liha

**LT GAMINIO KONSTRUKCIJA**

1. Korpusas
2. Dangtelis
3. Dangtelio fiksavimo įtaisas
4. Neįkaistanti rankenėlė
5. Maitinimo šviesos indikatorius
6. Įkaitimo šviesos indikatorius
7. Temperatūros reguliatorius
8. Riebalų surinkimo padėklas
9. Фигурный скребок 2, 1: valymas plokštės ir šakutė, skirta mėsos

**RO DESCRIEREA**

1. Carcasă
2. Capac
3. Dispozitiv de fixare a capacului
4. Mâner care nu se înfierbântă
5. Indicator luminos pentru starea de alimentare
6. Indicator luminos de încălzire
7. Regulator de temperatură
8. Platou pentru colectarea grăsimii.
9. Figurat screper de 2 în 1: curățarea panourilor și furculiță pentru carne

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Корпус
2. Крышка
3. Фиксатор крышки
4. Ненагревающаяся ручка
5. Световой индикатор питания
6. Индикатор готовности к работе
7. Регулятор температуры
8. Поддон для мясного сока
9. Фигурный скребок 2 в 1: очистка панелей и вилка для мяса

**KZ БҰЙЫМНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ**

1. Корпус
2. Қақпақ
3. Қақпақтың бекіткіші
4. Қызып кетпейтін тұтқа
5. Қоректің жарық индикаторы
6. Қыздырудың жарық индикаторы
7. Температураны реттеу тетігі
8. Май жинауға арналған науа
9. Мәнерлі қырғыш 2 1: тазарту панельдер және ет шанышқысы

**LV IZSTRĀDĀJUMA UZBŪVE**

1. Korpus
2. Vāks
3. Vāka fiksators
4. Nesilstošs rokturis
5. Barošanas gaismas indikators
6. Sildīšanas gaismas indikators
7. Temperatūras regulators
8. Tauku savākšanas paliktnis
9. Formas skrāpi 2 in 1: tīrīšana paneļu un dakšas gaļai

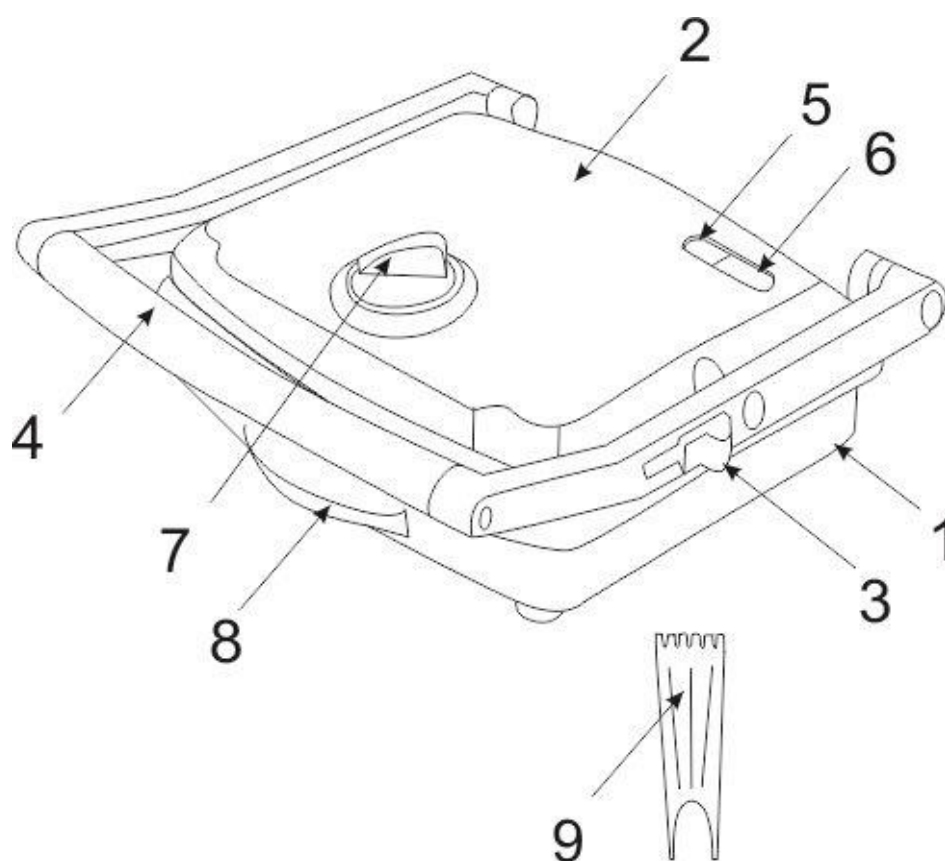
**H TERMÉK SZERKEZETE**

1. Készüléktest
2. Fedél
3. Fedélrögzítő
4. Nem melegedő fogantyú
5. Tápellátási jelzőfény
6. Melegedési jelzőfény
7. Hőmérsékletszabályozó
8. Zsírgyűjtő alátét
9. Fogazott kaparó 2 az 1-ben: takarítás a panelek-villával enni a húst

**PL BUDOWA WYROBU**


1. Obudowa
2. Pokrywa
3. Zatrzaśk pokrywy
4. Nienagrzewający się uchwyt
5. Lampka kontrolna zasilania
6. Lampka kontrolna nagrzewania
7. Regulator temperatury
8. Taca ociekowa do zbierania wytopionego tłuszczu
9. Ozdobny skrobak 2 w 1: czyszczenie paneli i widelec do mięsa

|                  |             |              |   |
|------------------|-------------|--------------|---|
| 220-240 V ~50 Hz | 1830-2200 W | 2.0 / 2.3 kg | <div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">126</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">334</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">349</div> </div> |
|------------------|-------------|--------------|---|



## **GB INSTRUCTION MANUAL**

### **IMPORTANT SAFEGARDS**

- Please read these operating instructions carefully before connecting your kettle to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
- Before switching on the appliance for the first time please check if the technical specifications indicated on the unit correspond to the mains parameters.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The appliance is intended for use only in domestic aims. The unit is not intended for industrial and commercial use, and also for use in:
  - kitchen area for the staff of shops, offices and the other industrial places
  - farm houses
  - hotels, motels, rest homes and other similar places by residents.
- Do not use outdoors.
- Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
- To prevent risk of electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or any other liquids. If it has happened DO NOT TOUCH the appliance, unplug it immediately and check in a service center.
- Do not use product near water.
- Do not place the appliance or its parts close to open flame, cooking or other heating appliances.
- The appliance is not intended for use for physically, sensory or mental disabled person (including children) or for person with lack of life experience or knowledge, if only they are under supervision or have been instructed about the use of the unit by responsible person.
- Children must be under control in order not to be allowed to play with the appliance.
- Do not leave the appliance switched on when not in use.
- Do not use other attachments than those supplied.
- In case of power cord is damaged, its replacement should be done by the manufacture or service department or the other high-skill person to avoid any danger.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance. A special compartment at the bottom of the device is provided for storing the cord.
- Do not move the appliance until it cools down completely.
- Never use sharp objects to take out device! When taking out device, be careful not to damage the heating wires.
- Do not touch any metal part of the outer surface of the appliance as it may heat to a very high temperature.
- Do not insert device that are too thick or wrapped in aluminum foil to avoid electric shock or fire.
- To prevent fire, in any case does not cover the appliance during operation.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.
- Production date mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.
-  Caution! Hot surface!
- When the temperature of accessible surfaces may be high.

### **WORK**

- This appliance can be used for cooking meat, poultry, fish, sausages, vegetables and mushrooms, seafood, sandwiches as well as toasting bread and other prepared foods.
- During the first usage of the product, heating elements can emit a specific odor and produce some smoke. This is not a defect. Do not eat the first portion of the cooked product.
- Before to use this product for the first time grease the inner part of this appliance with oil.
- Turn the unit on and let it work within 10 minutes in a closed position.
- Unplug the appliance and wipe the inner part of the appliance softly with wet clean cloth.

### **COOKING**

- Connect the appliance to the mains, red light flashes the power light and the green heating indicator light.
- Regulator, set the desired heating temperature.
- For meat, poultry, fish temperature must be closer to the maximum (MAX), for seafood, sausages, sandwiches – medium, mushrooms and vegetables – is closer to the minimum (MIN).
- When the appliance is ready for use, the green indicator will go out. You can start cooking.
- Don't put food inside of the appliance before the Green Indicator Light goes out.
- Open the lid, put slices of food and close the lid. For faster achievement of result, the lid can be kept pressed during the process.
- Cooking time is chosen individually and depends on the type of product, its characteristics (temperature, thickness, size) and required degree of doneness.

- For getting ribbed surface of the steaks, turn it upside down in about 2.5 minutes and put it exactly perpendicular to the initial position. It is advisable to use tongs and a wooden spatula to support.
- During the cooking process please try not to lift the lid unnecessarily. Otherwise, due to the loss of heat inside the grill the steak will need to cook it longer, which increases the chances to overcook the meat.
- Open the lid and with a wooden spatula, remove the finished product. So as not to damage the non-stick coating do not use metal or sharp objects.
- In the case of meat, it is important to give the finished steak to stand. Right after the steak is ready, the top meat fibers is sufficiently dense, they do not release the juices from the steak. If you cut it immediately, all the juices which are in the same place, will be on the plate, and the steak will become much drier. Allow the juices to spread throughout the steak for a few minutes.
- If the appliance is not being used, keep it closed. For a more compact vertical storage use a lock lid in the closed position in order the lid will not open.

### CARE AND CLEANING

- Before cleaning, make sure the appliance is unplugged.
- Remove basic impurities from a notched trowel for cleaning.
- For easier cleaning work surfaces after use, place a damp paper towel or towel on the contaminated surface and close the lid.
- Let the appliance cool down completely.
- Tray and scraper can be cleaned in the dishwasher

### STORAGE

- Switch off and unplug the appliance; let it cool down completely.
- Complete all requirements of chapter CARE AND CLEANING.
- Wind up the power cord on a special coil in the bottom of the device.
- To make the device more compact storage, close the lid and turn the lid lock to the right.
- Store the appliance in a cool, dry place.




The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

## RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
  - в фермерских домах;
  - клиентами в гостиницах, отелях, пансионатах и других похожих мест проживания.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы не пользуетесь им.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, НЕ БЕРИТЕСЬ за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.
- Не пользуйтесь устройством около воды.
- Не располагайте прибор вблизи источников тепла.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.

- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его вокруг корпуса устройства. Для хранения шнура предусмотрен специальный отсек на дне прибора.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Никогда не извлекайте продукты острыми предметами, это может повредить нагревательный элемент и антипригарное покрытие.
- Будьте осторожны: во время работы металлические части прибора сильно нагреваются.
- Прибор не следует использовать вблизи или под воспламеняющимися материалами, например, занавесками.
- Во избежание возгорания ни в коем случае ничем не накрывайте прибор во время работы.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.
-  Осторожно! Горячая поверхность!

• При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.

#### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- При первоначальном включении новые нагревательные элементы могут испускать специфический запах и небольшое количество дыма. Это не является признаком неисправности. Не употребляйте в пищу первую порцию приготовленного продукта.
- Перед первоначальным включением смажьте внутреннюю часть прибора сливочным или растительным маслом.
- Включите прибор и дайте ему 10 минут поработать в закрытом состоянии.
- Отключите прибор и аккуратно протрите влажной чистой тканью внутреннюю часть.

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

- Подключите прибор к электросети, загорится красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева.
- Регулятором установите нужную температуру нагрева.
- Для мяса, птицы, рыбы температура должна быть ближе к максимальной (MAX), для морепродуктов, сосисок, бутербродов – средняя, для грибов и овощей – ближе к минимальной (MIN).
- Когда прибор будет готов к работе, зеленый индикатор погаснет. Можно начинать приготовление.
- Не закладывайте продукт ДО того, как погаснет зеленый индикатор.
- Откройте крышку, положите ломтики продукта на углубления и плотно закройте крышку. Для более быстрого достижения результата, крышку можно держать прижатой во время работы.
- Время приготовления индивидуально выбирается и зависит от типа продукта, его характеристик (температура, толщина, размер) и необходимой степени прожарки.
- Для получения рифленых ромбов на поверхности стейков, примерно через 2,5 минуты переверните стейк и положите его ровно перпендикулярно начальному положению. Желательно использовать при этом щипцы и деревянную лопатку или пластиковую вилку, которая идет в комплекте, для поддержки.
- В процессе приготовления старайтесь не поднимать крышку без необходимости. В противном случае из-за потери тепла внутри гриля стейк придется готовить дольше, что повышает шансы пережарить мясо.
- Откройте крышку, деревянной лопаткой или пластиковой вилкой достаньте готовый продукт. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не используйте для этого острые металлические предметы.
- В случае с мясом, очень важно дать готовому стейку постоять. Сразу после того, как стейк приготовился, мясные волокна сверху достаточно плотные, они не выпускают соки из стейка. Если вы сразу его разрежете, все соки, которые находятся в одном месте, вытекут в тарелку, и стейк станет намного суше. Дайте сокам разойтись по всему стейку в течение нескольких минут.
- Если прибор не используется, держите его закрытым. Для более компактного вертикального хранения переведите фиксатор крышки в положение «закрыто», чтобы крышка не открывалась.

#### **ОЧИСТКА И УХОД**

- Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Удалите основные загрязнения с помощью фигурного скребка для очистки.
- Для более легкого мытья рабочих поверхностей по окончании работы положите влажную бумажную салфетку или полотенце на загрязненную поверхность и закройте крышку.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Извлеките поддон для сбора жира, потянув его на себя. Вымойте его, протрите, и установите на место.
- Поддон и скребок можно мыть в посудомоечной машине

#### **ХРАНЕНИЕ**

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.

- Чтобы сделать хранение прибора более компактным, закройте и зафиксируйте крышку, как описано выше. Вертикальное хранение экономит место на вашей кухне.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.


Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

## **UA** ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

### **МІРИ БЕЗПЕКИ**

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам при використанні.
- Перш ніж увімкнути прилад, перевірте, чи відповідають технічні характеристики, вказані на виробі, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального урону та шкоди здоров'ю користувача.
- Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:
  - у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
  - у фермерських будинках;
  - клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.
- Не використовувати за межами приміщення.
- Завжди вимикайте пристрій з електромережі перед очищенням або, якщо Ви не користуєтесь ним.
- Задля запобігання ураження електричним струмом та загоряння, не занурюйте прилад та кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це сталося, НЕ БЕРІТЬСЯ за виріб, негайно вимкніть його з електромережі та зверніться у Сервісний центр для перевірки.
- Не користуйтеся пристроєм біля води.
- Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла.
- Прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не знаходяться під наглядом чи не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.
- Діти повинні знаходитись під наглядом задля недопущення ігор з приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте приналежності, що не входять у комплект постачання.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Не намагайтесь самостійно ремонтувати пристрій. У разі виникнення несправностей звертайтеся у найближчий Сервісний центр.
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте та не намотуйте його навколо корпусу пристрою. Для зберігання кабелю передбачений спеціальний відсік на дні приладу.
- Не переміщуйте прилад, поки він повністю не охолоне.
- Ніколи не виймайте продукти гострими предметами, це може пошкодити нагрівальний елемент та антипригарне покриття.
- Будьте обережні: під час роботи металеві частини приладу сильно нагріваються.
- Прилад не слід використовувати поблизу чи під займистими матеріалами, наприклад, занавісками.
- З метою запобігання займанню ні в якому разі нічим не накривайте прилад під час роботи.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни у конструкцію виробу, що кардинально не впливають на його безпечність, працездатність та функціональність.
- Якщо виріб деякий час знаходився за температури нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати в кімнатних умовах не менше 2 годин.

- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером чи окремою системою дистанційного управління.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на пакуванні, а також у супроводжувальній документації.
-  Обережно! Гаряча поверхня!
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

## РОБОТА

- Цей прилад можна використовувати для приготування м'яса, птиці, риби, сосисок, овочів та грибів, морепродуктів, бутербродів, а також смаження хліба та ін. готових продуктів.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Під час першого увімкнення нові нагрівальні елементи можуть виділяти специфічний запах та невелику кількість диму. Це не є ознакою несправності. Не вживайте в їжу першу порцію приготованого продукту.
- Перед першим увімкненням змастіть внутрішню частину приладу вершковим маслом або рослинною олією.
- Увімкніть прилад та дайте йому 10 хвилин попрацювати в зачиненому стані.
- Вимкніть прилад та акуратно протріть вологою чистою тканиною внутрішню частину.

## ПРИГОТУВАННЯ

- Увімкніть прилад в електромережу, засвітиться помаранчевий індикатор живлення, засвітиться зелений індикатор нагрівання.
- Регулятором встановіть потрібну температуру нагрівання.
- Для м'яса, птиці, риби температура повинна бути ближчою до максимальної (MAX), для морепродуктів, сосисок, бутербродів – середня, для грибів та овочів – ближчою до мінімальної (MIN).
- Коли прилад буде готовим до роботи, зелений індикатор згасне. Можна починати приготування.
- Не кладіть продукти ДО того, як згасне зелений індикатор.
- Відчиніть кришку, покладіть скибки продукту на западини та щільно зачиніть кришку. Для більш швидкого досягнення результату, кришку можна тримати притиснутою під час роботи.
- Час приготування обирається індивідуально та залежить від типу продукту, його характеристик (температура, товщина, розмір) та необхідного ступеню смаження.
- Для отримання рифлених ромбів на поверхні стейків, приблизно через 2,5 хвилини переверніть стейк та покладіть його рівно перпендикулярно до початкового положення. Бажано використовувати при цьому щипці та дерев'яну лопатку для підтримування.
- В процесі приготування намагайтеся не піднімати кришку без необхідності. Інакше через втрату тепла всередині гриля стейк доведеться готувати довше, що підвищує шанси пересмажити м'ясо.
- Відчиніть кришку й дерев'яною лопаткою дістаньте готовий продукт. Щоб не пошкодити протипригарне покриття не використовуйте для цього гострі металеві предмети.
- У разі приготування м'яса дуже важливо дати готовому стейкові постояти. Одразу після того, як стейк приготувався, м'ясні волокна зверху достатньо щільні, вони не випускають соки із стейку. Якщо ви одразу його розріжете, всі соки, що знаходяться в одному місці, витечуть в тарілку та стейк стане значно сухішим. Дайте сокам розійтись по всьому стейку протягом декількох хвилин.
- Якщо прилад не використовується, тримайте його зачиненим. Для більш компактного вертикального зберігання переведіть фіксатор кришки в положення «зачинено», щоб кришка не відчинялася.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням переконайтеся в тому, що прилад вимкнений з електромережі.
- Видаліть основні забруднення з допомогою фігурного скребка для очищення.
- Для більш легкого очищення робочих поверхонь після закінчення роботи покладіть вологу паперову салфетку або рушник на брудну поверхню та зачиніть кришку.
- Дайте приладу повністю охолонути.
- Вийміть піддон для збору жиру, потягнувши його на себе. Вимийте його, протріть й встановіть на місце.
- Піддон і скребок можна мити в посудомийній машині

## ЗБЕРІГАННЯ

- Переконайтеся в тому, що прилад вимкнений з електромережі й повністю охолонув.
- Виконайте всі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Щоб зробити зберігання приладу більш компактним, закрийте та зафіксуйте кришку, як описано вище. Вертикальне зберігання зекономить місце на вашій кухні.
- Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці.



Цей символ на виробі, пакуванні та/або супровідній документації означає, що використані електричні та електронні вироби чи батарейки не повинні викидатися разом зі звичайними побутовими відходами. Їх слід здавати в спеціалізовані пункти прийому.

Для отримання додаткової інформації про наявні системи збору відходів зверніться до місцевих органів влади.




Правильна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та попередить можливий негативний вплив на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, що може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

## **KZ** ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

### **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

- Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
- Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдау бұйымның бұзылуына әкеліп соғуы, заттай зиян іп келтіріп және пайдаланушының денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Аспап тек тұрмыстық мақсаттарда ғана пайдалануға арналған. Аспап өнеркәсіптік және сауда-саттық мақсатында қолдануға, сондай-ақ мына жерлерде пайдалануға арналмаған:
  - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өнеркәсіптік үй-жайлардағы қызметкерлерге арналған асүй аймақтарында;
  - фермерлердің үйлерінде;
  - қонақүйлерде, мотельдерде, пансионаттарда және соларға ұқсас тұрғын жайларда клиенттердің пайдалануына арналмаған.
- Сыртта, үйден тыс пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазалар алдында немесе егер оны пайдаланбасаңыз, электр желісінен әрқашан ажыратып қойыңыз.
- Электр тоғы соғуына және от тұтануына жол бермеу үшін аспапты және қорек сымын суға немесе басқа сұйық заттарға матырмаңыз. Егер ондай жағдай орын алса, бұйымды ҚОЛМЕН ҰСТАМАҢЫЗ, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз да, тексеру үшін Сервис орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны судың жанында пайдалануға болмайды.
- Аспапты жылу көздеріне жақын жерде орналастырмаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе аспапты пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл аспапты қолдануына болмайды.
- Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
- Қуат бауы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге әрекет жасамаңыз. Ақаулық байқалған жағдайда жақын жердегі Сервис орталығына хабарласыңыз.
- Қорек сымының өткір жиектер мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
- Қорек сымынан ұстап тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғының корпусын айналдыра орамаңыз. Аспаптың түбінде сымды сақтауға арналған арнайы ұя қамтамасыз етілген.
- Аспап толық суымайынша оны орнынан қозғауға болмайды.
- Азық-түлікті ешқашан өткір заттармен алуға болмайды, бұл қыздырғыш элемент пен жабыспайтын қабатты бүлдіруі мүмкін.
- Абай болыңыз: аспап жұмыс істеп тұрғанда оның металдан жасалған бөлшектері қатты қызып кетеді.
- Аспапты тез тұтанатын материалдардың, мысалы, перденің жанында немесе астында пайдалануға болмайды.
- Өрт шығуына жол бермеу үшін аспап жұмыс істеп тұрғанда оның үстін жаппаңыз.
- Өндіруші қосымша ескертпестен бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрастырылымына енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрған болса, оны тоққа қосар алдында бөлме температурасында кем дегенде 2 сағат ұстау керек.
- Аспап сыртқы таймермен немесе қашықтан басқаратын бөлек жүйемен іске қосылуға арналмаған.
- Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамасында, сондай-ақ ілеспе құжаттамада көрсетілген.
-  Абайлаңыз! Беткі қабаты ыстық!

- Қоректену бауы зақымдалған құралды қолданбаңыз.

### **ЖҰМЫСЫ**

- Бұл аспапты ет, құс, балық, шұжық, көкөніс пен саңырауқұлақ, теңіз өнімдерін, бутерброд дайындау үшін, сондай-ақ нанды және басқа да дайын өнімдерді қуыру үшін пайдалануға болады.

### **АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА**

- Алғаш рет тоққа қосқан кезде жаңа қыздырғыш элементтерден өзіне тән иіс және шағын көлемде түтін шығуы мүмкін. Бұл олардың ақаулығының белгісі емес. Дайындалған тағамның бірінші үлесін тағамға пайдалануға болмайды.
- Алғаш рет тоққа қосардан бұрын аспаптың ішкі жағын сары маймен немесе өсімдік майымен майлаңыз.
- Аспапты тоққа қосыңыз да, жабық күйінде 10 минут жұмыс істеуіне мүмкіндік беріңіз.
- Аспапты тоқтан ағытыңыз да, ішкі жағын дымқыл таза шүберекпен абайлап сүртіңіз.

### **ДАЙЫНДАУ**

- Аспапты электр желісіне жалғаңыз, жалқын түсті қуат индикаторы жанады жасыл түсті қыздыру индикаторы жанады.
- Реттегіш тетіктің көмегімен керекті қыздыру температурасын орнатыңыз.
- Ет, құс, балық еті үшін температура ең үлкен мәнге (MAX), теңіз өнімдері, шұжықтар, бутербродтар үшін – орташа мәнге, саңырауқұлақ пен көкөніс үшін – ең кіші мәнге (MIN) жақын болуға тиіс.
- Аспап жұмысқа дайын болған кезде жасыл түсті индикатор сөнеді. Тағам дайындауды бастауға болады.
- Жасыл түсті индикатор сөнбей ТҰРЫП азық-түлікті салуға болмайды.
- Қақпағын ашыңыз, азық-түліктің тілімдерін ойықтарға салыңыз да, қақпағын тығыздап жабыңыз. Нәтижеге тезірек жету үшін аспап жұмыс істеп тұрғанда қақпағын нығыздап жауып ұстап тұруға болады.
- Тағам дайындау уақыты жеке таңдалады және азық-түліктің түріне, оның сипаттамаларына (температурасы, қалыңдығы, мөлшері) және қажетті қуырылу дәрежесіне байланысты болады.
- Стейктердің бетінде бұдыр ромбылар пайда болуы үшін шамамен 2,5 минуттан кейін стейкті аударыңыз да, бастапқы қалпына тура перпендикуляр етіп салыңыз. Бұл орайда қысқашты және сүйемелдеу үшін ағаш қалақшаны пайдаланған жөн.
- Тағам дайындау барысында қажет болмаса, қақпағын көтермеуге тырысыңыз. Көтере берсеңіз, грильдің ішіндегі жылудың сыртқа кетінің салдарынан стейкті ұзағырақ дайындауға тура келеді де, бұл еттің шамадан тыс қуырылу мүмкіндігін арттырады.
- Қақпағын ашыңыз да, ағаш қалақшамен дайын өнімді алып шығыңыз. Қаспаққа қарсы қабатын бүлдіріп алмас үшін, бұл мақсатта металдан жасалған өткір заттарды пайдаланбаңыз.
- Ет дайындаған кезде, дайын стейкті біраз уақыт қоя тұрудың маңызы зор. Стейк дайын болған бетте, үстіңгі ет талшықтары едәуір тығыз болады да, стейктен сөлді шығармайды. Егер оны бірден турасаңыз, бір жерде орналасқан еттің сөлі төрелкеге ағып кетеді де, стейк әлдеқайда құрғақ болады. Бірнеше минут бойы еттің сөлінің стейкке толық таралуына мұрсат беріңіз.
- Егер аспап пайдаланылмаса, оны жабық күйде ұстаңыз. Аспапты ықшамырақ күйде сақтау үшін қақпағы ашылып кетпейтіндей етіп, қақпақтың бекіткішін «жабық» қалпына қойыңыз.

### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ**

- Тазалар алдында аспаптың электр желісінен ағытылғанына көз жеткізіңіз.
- Жойыңыз негізгі ластану көмегімен мәнгерлеп қырғышты тазалау үшін.
- Беткі қабаттарын жуу оңайырақ болуы үшін, жұмысты аяқтағаннан кейін ластанған беткі қабатқа дымқыл қағаз сулық немесе сүлгі салыңыз да, қақпағын жабыңыз.
- Аспап әбден суығанша күтіңіз.
- Май жинайтын науаны өзіңізге қарай тартып алып шығыңыз. Оны жуып, сүртіңіз де, орнына қондырыңыз.
- Науа және қырғыш ыдыс жуатын машинада жууға болады

### **САҚТАЛУЫ**


- Аспаптың электр желісінен ағытылып, әбден суығанына көз жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ тарауының барлық талаптарын орындаңыз.
- Аспапты ықшам күйінде сақтау үшін қақпағын жабыңыз да, жоғарыда суреттелгендей, орнына бекітіңіз. Тігінен сақтау асүйдегі орынды үнемдеуге көмектеседі.
- Аспапты құрғақ әрі салқын жерде сақтаңыз.



■ Бұйымда, қаптамада және (немесе) ілеспе құжаттамада көрсетілген осы таңба пайдаланылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареяларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге қоқысқа тастауға болмайды дегенді білдіреді. Оларды мамандандырылған қабылдау орындарына тапсыру керек. Қолданыстағы қалдық жинау жүйелері туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

Дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтап қалуға және қалдықтарды дұрыс қолданбаудың нәтижесінде пайда болуы мүмкін, адамдардың денсаулығы мен қоршаған ортаның жағдайына ықтимал теріс ықпалды болдырмауға көмектесе алады.

## **EST KASUTUSJUHEND** **ETTEVAATUSABINÕUD**

- Enne teekannu kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel.
- Enne esimest sisselülitamist kontrollige, kas tootele märgitud tehnilised karakteristikud vastavad vooluvõrgu parameetritele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalset kahju, ka teekannu kasutaja tervise kahjustamist.
- Seade on ette nähtud ainult kodukasutamiseks. Seade ei ole ette nähtud tööstuslikuks ja ärialaseks kasutamiseks, samuti kasutamiseks:
  - kaupluste, kontorite, ja muude tööruumide personali kööginurkades;
  - talumajades;
  - klientidel hotellides, motellides, pansionaatides ning muudes sellistes majutuskohtades.
- Kasutada ainult siseruumides.
- Lülitage seade alati elektrivõrgust välja, kui hakkate seda puhastama või kui te seda ei kasuta.
- Elektrilöögi ja süttimise vältimiseks ärge pange seadet ega selle juhet vette või muudesse vedelikesse. Kui see on juhtunud, ÄRGE VÕTKE tootest kinni, enne kui olete viivitamatult eemaldanud selle vooluvõrgust, ning pöörduge teenindusettevõtte poole selle kontrollimiseks.
- Ärge kasutage seadet vee lähedal.
- Ärge pange seadet küttekeha lähedale.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (kaasa arvatud lapsed), kelle füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed on alanenud, või kellel puuduvad sellekohased kogemused ja teadmised, kui nad ei ole kontrolli all või kui neid ei ole juhendanud isik, kes vastutab nende ohutuse eest.
- Lapsed peavad olema kontrolli all, ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage lisatarvikuid, mis ei kuulu seadme komplekti.
- Toitejuhtme vigastuse korral peab selle ohu vältimiseks asendama tootja, tema volitatud teeninduskeskus või muu analoogiline kvalifitseeritud personal.
- Ärge püüdke seadet ise remontida. Rikete korral pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks kokku teravate servade ega kuumade pindadega.
- Ärge kiskuge toitejuhet, ärge kerige seda ümber seadme korpuse. Juhtme hoidmiseks on ette nähtud spetsiaalne sektsioon seadme põhjal.
- Ärge teisealdage seadet, kuni see ei ole täielikult jahtunud.
- Ärge kunagi võtke toiduaineid grillist välja teravate söögiriistadega. See võib vigastada kütteelementi ja kõrbemisvastast katet.
- Olge ettevaatlik: kasutamise ajal on seadme metallosad väga kuumad.
- Seadet ei ole soovitatav kasutada süttivate materjalide, näiteks kardinate, lähedal või nende all.
- Süttimise vältimiseks ärge kunagi katke seadet selle kasutamise ajal millegagi kinni.
- Tootja jätab endale õiguse teha täiendava etteteatamiseta tootele ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta kardinaalselt selle ohutust, töövõimet ega funktsionaalsust.
- Kui toode on mõnda aega olnud temperatuuril alla 0 °C, tuleb seda enne sisselülitamist hoida vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Seade ei ole ette nähtud juhtimiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.
- Valmistamiskuupäev on tootel ja/või pakendil, samuti saatedokumentidel.
-  Ettevaatust! Kuum pind!

- Kui seadme töös temperatuur on saadaval pinnad võib olla kõrge.

### **OTSTARVE**

- Antud seadet on võimalik kasutada liha, linnuliha, kala, viinerite, köögiviljade ning seente, mereandide, võileibade valmistamiseks ning leiva ja muude valmistoodete röstimiseks.

### **ENNE ESIMEST KASUTAMIST**

- Esmasel sisselülitamisel võivad uued kuumutuselemendid eritada spetsiifilist lõhna ning väikeses koguses suitsu. See ei ole seadme rikke tunnuseks. Ärge kasutage toiduks esimest valmistatud portsjonit.
- Enne esmast sisselülitamist määrige seadme sisemist osa koorevõi või taimeõliga.
- Lülitage seade sisse ning laske sellel 10 minutit suletud olekus töötada.
- Lülitage seade välja ning pühkige sisepind hoolikalt puhta niiske lapiga puhtaks.

### **KASUTAMINE**

- Lülitage seade vooluvõrku, süttib oranž toiteindikaator, süttib roheline kuumutamiskindikaator.
- Seadistage regulaatori abil vajalik kuumutamistemperatuur.
- Liha, linnuliha, kala valmistamiseks peab temperatuur olema lähedal maksimaalsele (MAX), mereandide, viinerite, võileibade valmistamiseks keskmine, seente ja köögiviljade jaoks lähedal minimaalsele (MIN).
- Kui seade on tööks valmis, kustub roheline indikaator. Võib alustada toiduvalmistamist.
- Ärge asetage toitu seadmesse enne seda, kui roheline indikaator kustub.
- Avage kaas, asetage toiduaine viilud süvenditele ning sulgege kaas tihedalt. Kiirema tulemuse saavutamiseks võib kaant seadme töötamise ajal alla suruda.

- Valmistamise aeg valitakse individuaalselt ning sõltub toote liigist, selle omadustest (temperatuur, paksus, suurus) ning vajalikust küpsusastmest.
- Rombilise pinna andmiseks steikidele pöörake steiki umbes 2,5 minuti pärast ning asetage see täpselt risti algasendiga. Soovitatav on kasutada selleks tange ning puidust labidat toetamiseks.
- Toiduvalmistamise protsessis püüdke mitte avada kaant ilma vajaduseta. Vastasel korral tuleb steiki soojakao tõttu grilli sisemuses kauem valmistada, mis suurendab liha ülepraadimise riski.
- Avage kaas ning võtke puidust labida abil valmistoodet välja. Kõrbemisvastase katte kahjustamise vältimiseks ärge kasutage selleks teravaid metallesemeid.
- Liha valmistades on väga oluline lasta steigil seista. Kohe pärast valmistamist on lihakiud pealispinnal piisavalt tihedad ning ei lase mahla steigist välja. Liha kohesel lahtilõikamisel jooksevad kõik mahlad ühest kohast välja ning steik muutub palju kuivemaks. Laske mahladel kogu steigi ulatuses sisse imbuda mõne minuti jooksul.
- Kui seadet ei kasutata, hoidke seda kinnises olekus. Kompaktsemaks vertikaalseks hoiustamiseks viige kaane fiksaator üle asendisse „kinni“, et kaas ei avaneks.

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist veenduge, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud.
- Eemaldage peamised saastumise kaudu figurного skreeperit puhastamiseks.
- Pindade lihtsamaks puhastamiseks pärast seadmega töö lõpetamist asetage niiske pabersalvrätt või lapp määratud pinnale ning sulgege kaas.
- Laske seadmel täielikult jahtuda.
- Võtke välja rasva kogumise alus, tõmmates seda enda poole. Peske see puhtaks, pühkige kuivaks ning asetage tagasi kohale.
- Kaubaaluste ja kaabits võib pesta nõudepesumasinas

### HOIDMINE

- Veenduge, et seade oleks vooluvõrgust välja lülitatud ning täiesti jahtunud.
- Täitke kõik jaotise PUHASTAMINE JA HOOLDUS nõudmised.
- Et seadme hoidmine oleks kompaktsem, sulgege ja fikseerige kaas, nagu kirjeldatud ülalpool. Vertikaalne hoidmine hoiab kokku ruumi Teie köögis.
- Hoidke seadet kuivas, jahedas kohas.




See sümbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentidel tähendab, et kasutatud elektri- või elektroonikatooteid või patareisid ei tohi visata ära koos olmejäätmetega. Need tuleb anda spetsiaalsesse vastuvõtupunktidesse. Et saada täiendavat informatsiooni olemasolevate jäätmekogumissüsteemide kohta, pöörduge kohalike võimuorganite poole.

Õige jäätmekäitlus aitab säilitada väärtuslikke ressursse ning hoida ära võimalikke negatiivseid mõjusid inimeste tervisele ja keskkonna seisukorrale.

### LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet doto lietošanas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai tehniskie parametri, kas norādīti uz izstrādājuma, atbilst elektrotīkla parametriem
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Ierīce paredzēta izmantošanai tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai vai komerciālai izmantošanai, kā arī izmantošanai:
  - veikalu personāla virtuves zonās, birojos un citās ražošanas telpās;
  - lauksaimnieku mājās;
  - klientiem viesnīcās, moteļos, pansionātos un līdzīgās apmešanās vietās.
- Neizmantojiet ārpus telpām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms tīrīšanas vai tad, ja tā netiek izmantota.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena un aizdegšanās, nemērciet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai citos šķidrumsos. Ja tas ir noticis, NEPIESKARIETIES ierīcei, nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla un vērsieties tuvākajā Servisa centrā ierīces pārbaudei.
- Neizmantojiet ierīci ūdens tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci siltuma avotu tuvumā.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, sensoriskām vai intelektuālām spējām, kā arī personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai nav instruējusi ierīces lietošanā persona, kura atbild par viņu drošību
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst piegādes komplektā.
- Neizvietojiet ierīci vai elektrovadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un pirms turpināt ierīces lietošanu, pārbaudiet tās darba spējas un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci. Bojājumu rašanās gadījumā vērsieties tuvākajā Servisa centrā.

- Sekojiet, lai barošanas vads nepieskartos asām malām un karstām virsmām.
- Nevelciet aiz barošanas vada, nepārgroziet un neapziniet to ap ierīces korpusu. Vada glabāšanai ir paredzēts speciāls nodalījums ierīces apakšā.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā nav pilnīgi atdzisusi.
- Nekad neņemiet ārā produktus ar asiem priekšmetiem, jo tas var sabojāt sildelementu un pretpiedeguma pārklājumu.
- Esiet uzmanīgi: darbības laikā ierīces metāla daļas stipri uzkarst.
- Ierīci nedrīkst izmantot uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru, tuvumā vai zem tiem.
- Lai izvairītos no aizdegšanās, nekādā gadījumā neapsedziet ierīci tās darbības laikā.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu paziņojuma izdarīt izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas kardināli neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas.
- Ierīce nav paredzēta ieslēgšanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
- Izgatavošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos.
-  Uzmanību! Karsta virsma!

• Kad iekārta darbojas nepareizi temperatūra pieejamo virsmu, var būt augsts.

## DARBĪBA

- Šo ierīci var izmantot gaļas, putnu gaļas, zivs, cīsiņu, dārzeņu un sēņu, jūras velšu, sviestmaižu pagatavošanai, kā arī maizes un citu gatavo produktu apcepšanai.

## PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

- Pirmajā ieslēgšanas reizē jaunie sildelementi var izdalīt specifisku smaku un nelielu dūmu daudzumu. Tas nenozīmē, ka ierīce ir bojāta. Nelietojiet uzturā pirmo pagatavotā produkta porciju.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas ieziediet ierīces iekšdaļu ar sviestu vai augu eļļu.
- Ieslēdziet ierīci un ļaujiet tai 10 minūtes pastrādāt aizvērtā stāvoklī.
- Izslēdziet ierīci un saudzīgi noslaukiet tās iekšdaļu ar mitru tīru audumu.

## GATAVOŠANA

- Pievienojiet ierīci elektrotīklam, iedegsies oranžs barošanas indikators, iedegsies zaļš sildīšanas indikators.
- Ar regulatoru uzstādiet vajadzīgo temperatūru.
- Gaļai, putnu gaļai, zivij temperatūra jāizvēlas tuvāk maksimālai (MAX), jūras veltēm, cīsiņiem, sviestmaižiem – vidēja, sēnēm un dārzeņiem – tuvāk minimālai (MIN).
- Kad ierīce būs gatava darbam, zaļais indikators nodzīsīs. Var sākt gatavošanu.
- Neievietojiet produktu, PIRMS nodziest zaļais indikators.
- Atveriet vāku, novietojiet produkta šķēlītes uz padziļinājumiem un cieši aizveriet vāku. Ātrākai rezultāta panākšanai vāku gatavošanas laikā var turēt piespiestu.
- Gatavošanas laiks tiek izvēlēts individuāli un tas ir atkarīgs no produkta veida, īpašībām (temperatūra, biezums, izmērs) un nepieciešamās gatavības pakāpes.
- Lai iegūtu rievotus rombus uz steiku virsmas, aptuveni pēc 2,5 minūtēm apgrieziet steiku otrādi un novietojiet to tieši perpendikulāri sākotnējam stāvoklim. Šim nolūkam vēlams izmantot standziņas un koka lāpstiņu.
- Gatavošanas procesā centieties nevērt vaļā vāku bez vajadzības. Pretējā gadījumā siltuma zuduma dēļ grila iekšpusē steiku nāksies gatavot ilgāk, kas paaugstina izredzes pārcept gaļu.
- Atveriet vāku un ar koka lāpstiņu izņemiet gatavo produktu. Lai nesabojātu pretpiedeguma virsmu, neizmantojiet šim nolūkam asus metāla priekšmetus.
- Gaļas gadījumā ļoti svarīgi ir ļaut gatavajam steikam nostāvēties. Uzreiz pēc pagatavošanas gaļas šķiedras augšā ir pietiekami blīvas un aiztur sulu steikā. Ja to uzreiz pārgriezt, visa sula, kas sakrājusies vienā vietā, iztecēs šķīvī un steiks kļūs daudz sausāks. Ļaujiet sulai izplatīties pa visu steiku dažas minūtes.
- Ja ierīce netiek izmantota, turiet to aizvērtu. Kompaktākai vertikālai glabāšanai pārslēdziet vāka fiksatoru stāvoklī "aizvērts", lai vāks nevērtos vaļā.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- Izdzēsiet galvenie piesārņojumu, izmantojot dekoratīva virsmas tīrīšanai.
- Vieglākai darba virsmu mazgāšanai pēc darba beigām novietojiet mitru papīra salveti vai dvieli uz netīrās virsmas un aizveriet vāku.
- Ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Izņemiet tauku savākšanas paliktni, pavelkot to pret sevi. Nomazgājiet paliktni, noslaukiet un ievietojiet atpakaļ.
- Paliktnis un virzulis var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā

## GLABĀŠANA

- Pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnīgi atdzisusi.
- Izpildiet visas sadaļas TĪRĪŠANA UN APKOPE prasības.
- Kompaktākai ierīces glabāšanai aizveriet un piefiksējiet vāku, kā aprakstīts iepriekš. Vertikāla glabāšana ietaupīs vietu jūsu virtuvē.
- Glabājiet ierīci sausā vēsā vietā.




Šis simbols už izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka izlietos elektriskos un elektroniskos izstrādājumus un baterijas nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tie ir jānodod specializētajos pieņemšanas punktos.

Lai iegūtu papildu informāciju par esošajām atkritumu savākšanas sistēmām, vērsieties pie vietējām varas institūcijām.

Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt vērtīgus resursus un novērst iespējamu negatīvu ietekmi uz cilvēku veselību un apkārtējās vides stāvokli, kas var rasties nepareizas atkritumu apsaimniekošanas rezultātā.

## **ĻĒKSPLOATAVIMO VADOVAS** **ATSARGUMO PRIEMONĒS**

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmajį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą įsitikinkite, ar prietaiso etiketėje nurodytos techninės charakteristikos atitinka tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Prietaisas nėra skirtas pramoninėms ir komercinėms reikmėms, taip pat naudoti:
  - parduotuvių, biurų ir kitų gamybinių patalpų personalo virtuvių zonose;
  - ūkininkų namuose;
  - klientams ligoninėse, moteliuose, pensionatuose ir kitose gyvenamosiose vietose.
- Nenaudokite lauke.
- Prieš valydami prietaisą ar nesinaudodami juo, visada išjunkite jį iš maitinimo tinklo.
- Siekiant išvengti elektros smūgio ir užsiliepsnojimo, nemerkite prietaiso laido į vandenį ar kitus skysčius. Jei taip įvyko, NELIESKITE gaminio, nedelsiant išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą, kad jį patikrintų.
- Nesinaudokite prietaisu šalia vandens.
- Nelaikykite prietaiso šalia šilumos šaltinių.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti fizinę, jutiminę ar protinę negalią turintiems asmenims (įskaitant vaikus) ar patirties ir žinių neturintiems asmenims, jei jų neprižiūri ar jų dėl eksploatavimo neinstruktuoja už prietaiso saugą atsakingas asmuo.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų prietaisu.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nesinaudokite priedų, kurie neįeina į komplektaciją.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į kvalifikuotus specialistus prietaiso veikimui bei saugumui patikrinti.
- Nesistenkite savarankiškai remontuoti prietaiso arba pakeisti kokių nors detalių. Aptikę gedimus, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
- Sekite, kad maitinimo laidas nelieštų aštrių kraštų ar karštų paviršių.
- Netempkite, nepersukite ir nevyniokite maitinimo laido ant prietaiso korpuso. Laidui numatytas specialus skyrius prietaiso patinėje dalyje.
- Neperkelkite prietaiso, kol jis pilnai neatvėso.
- Niekada neišimkite produktų aštriais daiktais, nes galite pažeisti kaitinamąjį elementą ir nepridegantį paviršių.
- Būkite atsargūs: naudojantis prietaisu, metalinės prietaiso dalys gali stipriai įkaisti.
- Prietaiso nenaudokite arti ar po degiomis medžiagomis, pvz.: užuolaidomis.
- Siekdam išvengti užsiliepsnojimo, jokių būdu, neuždenkite prietaiso naudojimo metu.
- Gamintojas pasilieka teisę be išankstinio pranešimo atlikti neįžymius gaminio konstrukcijos pakeitimus, kurie neturi įtakos jo saugumui, eksploatavimui ir funkcionalumui.
- Jei gaminį kurį laiką buvo aplinkoje, kurioje temperatūra buvo mažesnė nei 0°C, prieš jį įjungiant, palaikykite jį patalpoje ne mažiau nei 2 val.
- Prietaisas nepaleidžiama laikmačiu ar atskiru distancinio valdymo pultu.
- Pagaminimo data pateikta ant gaminio ir (arba) pakuotės, taip pat dokumentacijoje.
-  Atsargiai! Karštas paviršius!

- Darbo prietaiso temperatūra pasiekiamų paviršių, gali būti didelės.

### **NAUDOJIMAS**

- Šį prietaisą galima naudoti ruošiant mėsą, paukštieną, žuvį, dešreles, vaisius ir grybus, jūrų produktų, sumuštinis, taip pat skrudinant duoną ir kitus paruoštus produktus.

### **PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAJĮ KARTĄ**

- Įjungus naujus kaitinimo elementus, jie gali išskirti specifinį kvapą ar nedidelį kiekį dūmų. Tai nelaikoma gedimo požymiu. Nevalgykite pirmosios paruoštos maisto porcijos.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmąjį kartą, vidinę prietaiso dalį sutepkite sviestu ar augaliniu aliejumi.
- Įjunkite prietaisą ir leiskite jam 10 minučių veikti, kai jis uždarytas.
- Išjunkite prietaisą ir jo vidinę dalį atidžiai patrinkite drėgnu švari audiniu.

### **PARENGIMAS**

- Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo, įsižiebs oranžinis maitinimo indikatorius, ir įsižiebs žalias šildymo indikatorius.

- Regulatoriumi nustatykite reikiamą šildymo temperatūrą.
- Mėsai, paukštienai, žuviai temperatūrai turi būti nustatyta beveik maksimali (MAX) temperatūra, jūrų produktams, dešrelėms, sumuštiniams - vidutinė temperatūra, grybams ir daržovėms - beveik minimali (MIN) temperatūra.
- Kai prietaisas bus parengtas, žalias indikatorius užges. Galima pradėti ruošą.
- Nedėkite produkto ANKSCIAU, nei užges žalias indikatorius.
- Atverkite dangtelį, įdėkite gaminio gręžinėlius į prietaisą ir sandariai uždarykite dangtelį. Norint pasiekti greitesnių rezultatų, dangtelį galima laikyti prispaustą darbo metu.
- Ruošos laikas individualiai parenkamas ir priklauso nuo produkto tipo, jo savybių (temperatūra, storis, dydis) ir reikiamo skrudinimo laipsnio.
- Norint gauti išgaubtų rombų steiko paviršiuje reikia kas 2,5 min. apversti steiką ir padėti jį lygiai statmenai pradinei padėčiai. Pageidautina naudoti žnyplės ir medinę lopetėlę.
- Ruošos metu bandykite ne reikalo nekelti dangtelio. Priešingu atveju, netekus šilumos, steiko kepsninėje bus ruošiamas ilgiau, todėl galima perkaitinti mėsą.
- Atverkite dangtelį ir medine lopetėle paimkite paruoštą patiekalą. Norint nepažeisti nepridegančios dangos, nenaudokite aštrių metalinių įrankių.
- Šiuo atveju, labai svarbu leisti paruoštam steikui atvėsti. Kai tik steikas paruoštas, mėsos pluoštas pakankamai standus, nepraleidžia iš steiko sulčių. Jei jį iš karto perpjausite, visos sultys, esančios vienoje vietoje, ištekes iš lėkštės ir steikas taps žymiai sausesnis. Leiskite sultims pasiskirstyti po visą steiką keletą minučių.
- Jei prietaisas nenaudojamas, laikykite jį uždarytą. Kompaktiškam saugojimui nustatykite fiksavimo įtaisą „uždaryta“ padėtimi, kad dangtelis neatsidarytų.

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami, įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo.
- Pašalinkite pagrindiniai taršos naudojant figurno scrubka išvalyti.
- Siekiant lengviau nuplauti darbinis paviršius baigę ruošą, įdėkite drėgną popierinę servetėlę arba rankšluostį ant užteršto paviršiaus ir uždarykite dangtelį.
- Leiskite prietaisui atvėsti.
- Ištraukite padėklą riebalams surinkti, patraukdami jį į save. Ištraukite jį, išvalykite ir įdėkite į vietą.
- Padėklas ir scrubok galima plauti į darote indaplovėje

### SAUGOJIMAS

- Įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo ir būtų visai atvėsęs.
- Atlikite visus „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ skyriaus reikalavimus.
- Norint prietaisą saugoti kompaktiškiau, uždarykite ir užfiksuokite dangtelį, kaip nurodyta anksčiau. Saugodami vertikaliai, sutaupysite vietos virtuvėje.
- Prietaisą saugokite vėsioje vietoje.




Šis ant gaminio, pakuotėje ir (arba) dokumentuose nurodytas simbolis reiškia, kad panaudoti elektros ir elektronikos prietaisai ir baterijos neturi būti šalinamos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos būtina pristatyti į specializuotus panaudotos technikos priėmimo punktus.

Norint gauti papildomos informacijos apie taikomas atliekų surinkimo sistemas, kreipkitės į vietines šią veiklą reglamentuojančias institucijas.

Tinkamai utilizuojant panaudotą techniką, galima išsaugoti vertingus išteklius ir apsisaugoti nuo neigiamo poveikio žmonių sveikatai ir aplinkai, kurią galima sukelti netinkamai šalinant atliekas.

### KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BIZTONSÁGI INÉZKEDÉSEK

- A készülék használatá elött, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- Első használat elött ellenőrizze, megfelelnék-e a termékén feltüntetett műszaki adatok a villamos hálózat adatainak.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- A készülék kizárólag háztartásban használható. A készülék nem alkalmas ipari és kereskedelmi használatra illetve nem használható:
  - személyzet által üzletek, irodák konyhai helyiségében és egyéb ipari helyiségben;
  - farmházakban;
  - szállodák, motelek, panziók, illetve egyéb hasonló szállás vendégei által.
- Ne használja szabadban.
- Tisztítás elött vagy használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Áramütés és tüzeset elkerülés érdekében ne merítse a készüléket vagy hálózati vezetékét vízbe vagy egyéb folyadékba. Ha ez mégis megtörtént, NE ÉRJEN a készülékhez, azonnal áramtalanítsa a készüléket és forduljon szervizbe, hogy ellenőrizzék a készüléket.
- Ne használja a készüléket víz mellett.
- Ne állítsa fel a készüléket hőforrás közelében.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa fel a készüléket forró felületre, valamint hőforrás (villamos tűzhely) függöny közelében és függő polcok alatt.

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt teafőzőt.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Ne használjon a készletben nem található tartozékokat.
- Ne merítse a készüléket és a vezetékét vízbe vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne próbálja önállóan megjavítani a készüléket. Ha rendellenesség fordul elő, forduljon a legközelebbi szervizközpontba.
- Figyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne érintkezzen éles szélékkel és forró felületekkel.
- Az elektromos vezetékét ne húzza, ne csavarja és ne tekerje fel a készüléktestre. Az elektromos vezeték tárolására a készülék alján egy speciális tároló részleg található.
- Ne helyezze át a készüléket, amíg teljesen ki nem hült.
- Soha ne távolítsa el az élelmiszert éles tárgy segítségével, mivel megsértheti a melegítőelemet és a tapadásgátló bevonatot.
- Legyen óvatos: működés közben a készülék fémrészei felhevülnek.
- Ne használja a készüléket lobbanó anyag (például: függöny) közelében vagy alattuk.
- Tüzeset elkerülése érdekében semmi esetre sem takarja le a készüléket működés közben.
- A gyártó fenntartja a jogot további értesítés nélkül jelentéktelen módosításokat végrehajtani a termék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják annak biztonságát, működőképességét és funkcionalitását.
- Ha a készülék bizonyos ideig 0°C fok alatti hőmérsékleten tartózkodott, bekapcsolás előtt legalább 2 órán belül szobahőmérsékleten kell tartani.
- A készülék nem működtethető külső vezérlő által vagy külön távvezérlő rendszer segítségével.
- A gyártási idő a készüléken és/vagy csomagoláson, illetve a kísérő okmányokban van feltüntetve.
-  Figyelem! Forró felület!

- Ha a hőmérséklet hozzáférhető felületek magas lehet.

## MŰKÖDÉS

- A készülék húsfélék, baromfi, halételek, virsli, zöldség és gomba, tenger gyümölcsei, szendvicsek elkészítésére, illetve kenyérpírtásra és egyéb késztermék elkészítésére használható.

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Első bekapcsoláskor meglehetősen erős szag fog áramlani vagy kevés füst. Ez nem utal meghibásodásra. Ne fogyassza el az első adag ételt.
- Első használat előtt kenje le a készülék belső felületét vajjal vagy olajjal.
- Kapcsolja be a készüléket és hagyja 10 percig működni lezárt állapotban.
- Kapcsolja ki a készüléket és óvatosan törölje le a belső felületet nedves tiszta törülközővel.

## ELKÉSZÍTÉS

- Áramosítsa a készüléket, kigyúl a narancssárga színű tápellátási jelzőfény, kigyúl a zöld színű melegedési jelzőfény.
- A szabályozó segítségével állítsa be a szükséges hőmérsékletet.
- A húsfélék, baromfi, halételek elkészítésekor alkalmazza a maximális értéket megközelítő hőmérsékletet (MAX), a tenger gyümölcsei, virsli, szendvicsek elkészítésekor a középértéket, a gomba és zöldségek számára a minimális értéket megközelítő hőmérsékletet (MIN).
- Amikor a készülék működésre kész, a zöld színű jelzőfény kialszik. Kezdheti az elkészítést.
- Amíg ég a zöld színű égő ne rakja be a terméket a készülékbe.
- Nyissa fel a fedőt, helyezze a felszeletelt terméket a mélyedésekbe és erősen zárja le a fedőt. A mihamarabbi eredmény elérése érdekében működés közben erősen lezárt állapotban is lehet tartani a fedőt.
- Az elkészítési idő esetenként határozandó meg és terméktípustól, annak hőmérsékletétől, a szelet vastagságától és méretétől illetve a pirítási szinttől függ.
- Amennyiben rombuszformájú barázdákat kíván kapni a steak felületén, kb. 2,5 perc múlva fordítsa meg a steaket és helyezze azt el pontosan merőlegesen az előző helyzetéhez képest. Ekkor csipesz és falapátka használata ajánlott.
- Elkészítés közben igyekezzen szükség nélkül nem felnyitni a fedőt. Különben a hőhatás csökkenése miatt a grillsütőben a steak elkészítése több időt fog igénybe venni, ami növeli annak kockázatát, hogy a hús túlsültre sikerül.
- Nyissa fel a fedőt és falapátkával vegye ki a készterméket. Ne használjon erre a célra éles fémtárgyat, mivel ezek megsérthetik a tapadásmentes bevonatot.
- Húsfélék esetén nagyon fontos állapotodni hagyni az elkészült steaket. Amikor a steak elkészült a tetején lévő húrostok eléggé erősek és nem eresztik ki a steak közepéből a húslét. Amennyiben rögtön felvágja a hússzeletet az összes húslé, amely egy helyen koncentrálódik, kifolyik a tányérba és a steak sokkal szárazabb lesz. Adjon a húslének néhány percet, hogy eloszlódjon az egész hússzeletben.
- Használaton kívül tartsa lezárva a készüléket. Kompakt függőleges tárolás érdekében állítsa a fedélrögzítőt "Zárva" helyzetbe, hogy a fedél ne nyíljon ki.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van.
- Távolítsa el az alapvető szennyeződések a fogazott simítóval tisztítására.



- A munkafelületek még könnyebb tisztítása érdekében működés végén terítsen nedves papírszalvétát vagy kendőt a szennyezett munkafelületre és zárja le a fedőt.
- Hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
- Magára húzva húzza ki a zsírgyűjtő alátétet. Mossa meg, törölje szárazra és helyezze vissza a helyére.
- Tálca, kaparó lehet tisztítani a mosogatógép

## TÁROLÁS

- Győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Kövesse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS lépéseit.
- A maximálisan kompakt tárolás érdekében zárja le és rögzítse le a fedőt a fentiek szerint. A függőleges tárolás helyet takarít meg a konyháján.
- Száraz hűvös helyen tárolandó.




Az adott jel a készüléken, csomagoláson és/vagy kísérő dokumentációban azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikai termékek és akkumulátorok nem dobhatók ki az átlagos háztartási hulladékkal együtt. Azokat egy specializált gyűjtőhelyre kell leadni.

További információt a meglévő hulladékgyűjtési rendszerről a helyi hatóságoktól kaphat.

A helyes hulladéksemmisítés segít megőrizni az értékes forrásokat és megakadályozza az esetleges negatív hatást az emberi egészségre és a környezet állapotára, amely előléphet a helytelen hulladékkezelés eredményeként.

## RO MANUAL DE UTILIZARE MĂSURI DE SIGURANȚĂ

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru a evita defecțiunile în timpul utilizării.
- Înainte de prima conectare, verificați dacă caracteristicile tehnice indicate pe produs corespund parametrilor rețelei electrice.
- Manipularea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea produsului, pagube materiale și poate cauza daune sănătății utilizatorului.
- A se utiliza doar în scopuri de utilizare casnică. Aparatul este destinat doar pentru utilizare în condiții casnice. Aparatul nu este destinat pentru utilizare industrială și comercială, precum și pentru utilizare în:
  - zonele de bucătărie pentru personalul din magazine, officii și alte încăperi de producere;
  - ferme;
  - clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni și alte spații de locuit similare.
- A nu se utiliza în afara încăperilor.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare sau dacă nu-l mai folosiți.
- Pentru a evita pericolul de electrocutare și incendiu, nu introduceți aparatul sau cablul electric în apă sau alte lichide. Dacă aceasta a avut loc, NU ATINGEȚI aparatul, ci deconectați-l imediat de la rețeaua electrică și adresați-vă la Centrul de reparații pentru a-l verifica.
- Nu folosiți aparatul lângă apă.
- Nu amplasați aparatul în apropierea surselor căldură.
- Aparatul nu este destinat persoanelor (inclusiv copiilor) cu capacități fizice, senzoriale și mintale reduse sau dacă ele nu posedă experiență de viață sau cunoștințe, dacă ele nu sunt supravegheate sau instruite privitor la utilizarea aparatului de persoana, responsabilă de siguranța lor.
- Supravegheați copiii pentru a nu le permite jocul cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul conectat fără supraveghere.
- Nu folosiți accesorii, care nu fac parte din setul livrat.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolele, înlocuirea acestuia trebuie să fie realizată de către producător sau de către un centru de deservire autorizat, sau de către personalul calificat corespunzător.
- Nu încercați să reparați aparatul de sine stătător. În caz de defecte, adresați-vă la cel mai apropiat Centru de reparații.
- Asigurați-vă că cablul electric nu se atinge de margini ascuțite și suprafețe fierbinți.
- Nu trageți de cablul electric, nu-l răsuciți și nu-l învârtiți în jurul carcasei aparatului. Pentru stocarea cablului este prevăzut un compartiment special în partea de jos a aparatului.
- Nu mutați aparatul, dacă acesta nu s-a răcit complet.
- Niciodată nu scoateți produsele cu obiecte ascuțite pentru a nu deteriora elementul de încălzire și suprafața anti-ardere.
- Fiți atenți: în timpul funcționării, părțile metalice ale aparatului se încălzesc foarte tare.
- Aparatul nu trebuie utilizat în apropierea sau sub materiale combustibile, de exemplu, perdele.
- Pentru a evita incendiul, nu acoperiți nici într-un caz aparatul în timpul utilizării.
- Producătorul își rezervă dreptul, fără nicio notificare suplimentară, să facă modificări neesențiale în construcția aparatului, care nu influențează semnificativ siguranța, funcționalitatea și performanța lui.
- Dacă aparatul s-a aflat o anumită perioadă la temperaturi mai mici de 0°C, înainte de conectare, acesta trebuie ținut la temperatura camerei cel puțin 2 ore.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi pus în funcțiune de un temporizator extern sau de un sistem independent de control la distanță.
- Data producerii este indicată pe aparat și/sau pe ambalaj, precum și pe documentele aferente.

-  Atenție! Suprafață fierbinte!

- Manipularea aparatului temperatura de suprafețele accesibile poate fi ridicat.

## LUCRUL

- Acest aparat poate fi utilizat pentru a prepara carne, carne de pasăre, pește, crenvurști, legume și ciuperci, fructe de mare, sandwich, pâine prăjită și alte produse finite.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- La prima pornire noile elemente de încălzire pot emite un miros specific și o cantitate mică de fum. Acest fapt nu este o defecțiune. Nu consumați prima porție pregătită de hrană.
- Înainte de prima pornire ungeți partea internă a aparatului cu unt sau ulei vegetal.
- Porniți aparatul și lăsați-l să funcționeze închis timp de 10 minute.
- Deconectați aparatul și ștergeți cu grijă interiorul său cu o cârpă curată umedă.

## PREPARAREA

- Conectați aparatul la rețeaua de energie electrică și se va aprinde indicatorul portocaliu pentru starea de alimentare de încălzire și se va aprinde indicatorul verde pentru starea de încălzire.
- Cu ajutorul regulatorului setați temperatura necesară.
- Pentru carne, carne de pasăre și pește temperatura trebuie să fie mai apropiată de cea maximă (MAX), pentru fructele de mare, crenvurști, sandwich temperatura trebuie să fie medie, iar pentru ciuperci și legume temperatura trebuie să fie mai apropiată de cea minimă (MIN).
- Atunci când dispozitivul va fi gata de lucru, indicatorul verde se va stinge. Puteți începe prepararea.
- Nu așezați produsul ÎNAINTE de stingerea indicatorului verde.
- Deschideți capacul, așezați felii de produs în adâncitură și închideți compact capacul. Pentru a atinge mai rapid rezultatul dorit, țineți capacul apăsat în timpul funcționării.
- Timpul de preparare se alege în mod individual și depinde de tipul produsului, caracteristicile sale (temperatură, grosime, dimensiune) și gradul dorit de prăjire.
- Pentru obținerea unor romburi striate pe suprafața fripturii (steak), după aproximativ 2,5 minute întoarceți friptura și așezați-o exact perpendicular față de poziția inițială. Se recomandă să utilizați cleștele și o spatulă de lemn pentru susținere.
- În decursul procesului de preparare străduiți-vă să nu ridicați capacul fără necesitate. În caz contrar din cauza pierderilor de căldură din interior prepararea fripturii (steak) va dura mai mult timp și asta va spori riscul de ardere a cărnii.
- Deschideți capacul și cu ajutorul unei spatule de lemn scoateți produsul gata preparat. Pentru a preveni deteriorarea stratului antiadeziv nu utilizați obiecte metalice ascuțite.
- În cazul cărnii este foarte important să-i permiteți fripturii (steak) să mai stea. Imediat după prepararea fripturii (steak) fibrele de carne de deasupra sunt destul de dense și nu permit scurgerea sucului din friptură (steak). Dacă-l veți tăia imediat, toate sucurile aflate într-un singur loc se vor scurge în farfurie, iar friptura va deveni mult mai uscată. Permiteți sucurilor să se răspândească în toată friptura în decurs de câteva minute.
- Țineți închis aparatul în caz că nu-l utilizați. Pentru o păstrare verticală mai compactă mutați dispozitivul de fixare al capacului în poziție „închis”, astfel încât capacul să nu se deschidă.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA

- Înainte de curățare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua de energie electrică.
- Ștergeți principale de poluare cu ajutorul artistic racleta pentru curatare.
- Pentru o spălare mai ușoară a suprafețelor de lucru, la sfârșitul lucrului așezați un șervețel umed de hârtie sau un prosopel pe suprafața murdară și închideți capacul.
- Lăsați aparatul să se răcească pe deplin.
- Scoateți platoul pentru colectarea grăsimii, trăgându-l către Dvs. Spălați-l, ștergeți-l și așezați-l la loc.
- Palet și screper pot fi spălate în mașina de spălat vase

## PĂSTRAREA

- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua de energie electrică și s-a răcit pe deplin.
- Îndepliniți toate cerințele capitolului CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA.
- Pentru a face păstrarea aparatului mai compactă, închideți și fixați capacul după cum s-a arătat mai sus. Păstrarea verticală va economisi loc la bucătăria Dvs.
- Păstrați aparatul la loc uscat și răcoros.




— Acest simbol de pe aparat, ambalaj și/sau documentația aferentă înseamnă că aparatele electrice și electronice uzate, și bateriile nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Ele trebuie duse la centrele de colectare specializate.

În scopul obținerii informațiilor suplimentare despre sistemele existente de colectare a deșeurilor, adresați-vă la organele locale de conducere.

Eliminarea corectă va contribui la conservarea resurselor prețioase și va preveni efectele negative posibile asupra sănătății oamenilor și asupra mediului înconjurător, care ar putea apărea în rezultatul manipulării incorecte a deșeurilor.

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Zalecamy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed uruchomieniem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy dane techniczne podane na wyrobie są zgodne z parametrami prądu elektrycznego.
- Niewłaściwe postępowanie może spowodować uszkodzenie wyrobu, wyrządzić szkodę materialną albo spowodować zagrożenie zdrowia użytkownika.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do używania w przemyśle i w handlu, a także do wykorzystania:
  - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach produkcyjnych;
  - w domach rolników;
- przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych podobnych miejscach zamieszkania. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Zawsze odłączaj zasilanie sieciowe, gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i pożaru, nie wolno zanurzać urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie lub innej cieczy. Jeśli tak się stało, NIE CHWYTAJ wyrobu, natychmiast odłącz go od źródła zasilania prądem elektrycznym i skontaktuj się z Punktem Serwisowym w celu sprawdzenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wody.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych albo w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem lub nie poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo na temat korzystania z urządzenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane w celu niedopuszczenia do bawienia się z urządzeniem.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj akcesoriów, które nie są dołączone do zestawu wraz z urządzeniem.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, bazy zasilającej ani przewodu sieciowego w wodzie ani żadnej innej cieczy. Jeśli tak się stało, natychmiast odłącz urządzenie od źródła zasilania i przed dalszym użyciem zwróć się w celu sprawdzenia, czy urządzenie działa sprawnie i bezpiecznie, do wykwalifikowanych specjalistów.
- Nie wolno próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. W przypadku usterek należy skontaktować się z najbliższym Punktem Serwisowym.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Nie ciągnij za przewód zasilający, nie przekręcaj go ani nie nawijaj go na obudowę urządzenia. Do przechowywania przewodu jest przewidziany specjalny schowek na dnie urządzenia
- Nie przenoś urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie.
- Nigdy nie wyjmuj produktów ostrymi przedmiotami, ponieważ może to spowodować uszkodzenie elementu grzebnego i powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Uważaj: podczas pracy części metaliczne urządzenia mocno się nagrzewają.
- Urządzenia nie należy używać w pobliżu lub pod materiałami łatwopalnymi, na przykład, pod firankami.
- Aby uniknąć pożaru, w żadnym wypadku niczym nie pokrywaj urządzenie podczas pracy.
- Producent zastrzega sobie prawo, bez dodatkowego powiadomienia, do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji wyrobu, które zupełnie nie wpływają na jego bezpieczeństwo, sprawność ani funkcjonalność.
- Jeśli urządzenie przez jakiś czas znajdowało się w temperaturze poniżej 0°C, przed włączeniem musi być przechowywane w temperaturze pokojowej nie krócej niż w ciągu 2 godzin.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchomienia przez zewnętrzny timer ani oddzielny system zdalnego sterowania.
- Data produkcji podana na wyrobie i/lub na opakowaniu, a także w dołączonej dokumentacji.
-  Zastrzeżenie! Gorąca powierzchnia!

Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

### **PRACA**

- To urządzenie może być wykorzystane do przygotowania mięsa, drobiu, ryb, parówek, warzyw i grzybów, owoców morza, kanapek, a także do opiekania chleba i innych gotowych produktów.

### **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- Po pierwszym rozruchu nowe elementy grzejne mogą wydzielać specyficzny zapach i niewielką ilość dymu. To nie jest oznaką usterki. Nie jedz pierwszej porcji przygotowanego produktu.
- Przed pierwszym włączeniem posmaruj wewnętrzną część urządzenia masłem lub olejem roślinnym
- Włącz urządzenie i pozostaw go na 10 minut, żeby pracowało w stanie zamkniętym.
- Wyłącz urządzenie i delikatnie przetrzyj wilgotną czystą szmatką wewnętrzną część.

### **PRZYGOTOWANIE**

- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej, zapali się pomarańczowa kontrolka zasilania, zapali się zielona kontrolka nagrzewania.
- Za pomocą pokrętki ustaw żądaną temperaturę nagrzewania.

- W przypadku mięsa, drobiu, ryb temperatura powinna być bliżej maksymalnej (MAX), w przypadku owoców morza, parówek, kanapek jest przydatna średnia temperatura, w przypadku grzybów i warzyw – powinna być bliżej minimalnej (MIN).
- Gdy urządzenie będzie gotowe do pracy, zielona lampka kontrolna zgaśnie. Można rozpocząć przygotowanie.
- Nie układaj produktu, ZANIM zgaśnie zielona lampka kontrolna.
- Otwórz pokrywę, włóż plasterki produktu na pogłębienia i szczelnie zamknij pokrywę. Aby szybciej został osiągnięty rezultat, pokrywę można trzymać przyciśniętą podczas pracy.
- Czas gotowania jest wybierany indywidualnie i zależy od rodzaju produktu, jego parametrów (temperatura, grubość, rozmiar) i pożądanego stopnia wysmażenia.
- Aby uzyskać romby faliste na powierzchni steków, po około 2,5 minuty odwróć stek i umieść go dokładnie prostopadłe do pozycji początkowej. Najlepiej użyć przy tym szczypcy i drewnianą łopatkę do wsparcia.
- W trakcie gotowania staraj się nie podnosić pokrywy bez potrzeby. W przeciwnym razie z powodu utraty ciepła wewnątrz grilla stek trzeba gotować dłużej, co zwiększa szanse na nadmierne smażenie mięsa.
- Otwórz pokrywę i drewnianą łopatką wyjmij gotowy produkt. Aby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu, nie używaj ostrych przedmiotów metalowych.
- W przypadku mięsa jest bardzo ważne: upieczony stek powinien przez pewny czas „odpocząć”. Zaraz po tym, jak stek został dosmażony, włókna mięsa z góry są dość zwarte, dlatego soki nie wyciekają ze steku. Jeśli od razu po upieczeniu pokroisz stek, wszystkie soki, które znajdują się w jednym miejscu, wyciekną na talerz, i stek zostanie bardziej suchy. Pozwól sokom rozejść się po całym steku w ciągu kilku minut.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy trzymać go w stanie zamkniętym. Dla bardziej kompaktowego przechowywania w pozycji pionowej przesunąć zatrzask pokrywy do pozycji „zamknięto”, aby pokrywa nie była otwierana.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Usuń podstawowe zanieczyszczenia za pomocą rusztowej do czyszczenia.
- Dla łatwiejszego mycia powierzchni roboczych po zakończeniu pracy umieść wilgotną chusteczkę papierową lub ręcznik na zabrudzonej powierzchni, a następnie zamknij pokrywę.
- Odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Wyjmij tacę ociekową, pociągając ją na siebie. Przepłukuj, wytrzyj i włóż z powrotem.
- Palety i skrobak można myć w zmywarce

### **PRZECHOWYWANIE**

- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło.
- Spełniaj wszystkie wymagania określone w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Aby przechowywanie urządzenia było bardziej kompaktowe, zatrzasknij pokrywę, jak opisano powyżej. Przechowywanie w pozycji pionowej oszczędza miejsce w kuchni.
- Przechowuj urządzenie w suchym i chłodnym miejscu.



Ten symbol umieszczony na wyrobie, opakowaniu i/lub dołączonej dokumentacji oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Należy je oddawać do specjalnych punktów odbioru.

Aby uzyskać więcej informacji na temat istniejących systemów zbierania odpadów, należy skontaktować się z władzami lokalnymi.

Prawidłowa utylizacja pomaga oszczędzać cenne zasoby i zapobiec ewentualnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzi i stan środowiska naturalnego, które mogą powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami.