



Контактный гриль

Руководство пользователя



TM 6206 G

EN



01M-8913181100-1022-06

Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство!

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение оборудования Arçelik. Мы надеемся, что вы получите наилучшие результаты от его использования: устройство было изготовлено с обеспечением высокого качества на базе новейших технологий. Поэтому, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство пользователя и все иные сопроводительные документы перед использованием устройства и храните их в качестве справочных материалов для дальнейшего пользования. При передаче устройства какому-либо другому лицу приложите к нему руководство пользователя. Следуйте инструкциям, обращая особое внимание на все предупреждения и информацию, приведенные в руководстве пользователя.

Значения Символов

В различных разделах данного руководства используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы по использованию.



Предупреждение о возникновении опасных ситуаций, представляющих угрозу жизни и имуществу.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение о горячих поверхностях.



**ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПРИГОДНАЯ ДЛЯ ВТОРИЧНОЙ
ПЕРЕРАБОТКИ БУМАГА**

СОДЕРЖАНИЕ

РУССКИЙ

4-17

В данной секции содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут защититься от риска получения травм или материального ущерба.

Несоблюдение этих инструкций аннулирует любую предоставленную гарантию.

1.1 Общая безопасность

- Этот прибор соответствует международным стандартам безопасности.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, перцептивными или умственными способностями, неопытные или не знакомые с прибором, если они находятся под присмотром или проинформированы и поняли безопасное использование прибора и возможные опасности. Дети не должны играть с данным прибором.
- Чистка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под надзором.

- Храните изделие и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Если адаптер или сам прибор повреждены, не пользуйтесь им. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Ваш источник питания должен соответствовать информации, указанной на паспортной табличке прибора.
- Для дополнительной защиты данное устройство должно быть подключено к устройству остаточного тока с номинальным током не более 30 мА.
- Используйте прибор только с заземленной розеткой.
- Не используйте устройство с удлинительным кабелем.
- Не допускайте повреждения кабеля питания: не сжимайте, не сгибайте и не допускайте его трения об острые предметы.
- Не прикасайтесь к вилке прибора влажными или мокрыми руками.

Важные инструкции по безопасности охране окружающей среды

- Не погружайте устройство или шнур питания в воду.
- Не оставляйте прибор без присмотра, пока оно подключено к сети.
- Во время работы внешняя поверхность нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, чтобы избежать ожогов.
- Не оставляйте металлическую кухонную утварь и предметы на плитах.
- Используйте и храните прибор на устойчивой поверхности.
- Не пытайтесь проводить ремонт прибора самостоятельно.
- Используйте только оригинальные детали или детали, рекомендованные производителем.
- Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему полностью высохнуть после чистки.
- Очищайте только внешнюю поверхность и пластины в соответствии с инструкциями в главе «Чистка и уход».
- Прибор не подходит для использования на

открытом воздухе.

- Запрещается использовать прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Пищевые продукты могут загореться из-за перегрева. Не позволяйте прибору соприкасаться с легковоспламеняющимися предметами, такими как занавески, ткань, стеновые панели и т. д., или накрываться ими.
- Не используйте прибор в местах или рядом с горючими или воспламеняющимися местами или материалами.
- Не используйте с этим устройством древесный уголь или аналогичные легковоспламеняющиеся виды топлива.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

1.2 Соответствие нормам директивы WEEE (Директива EU об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отходов

Важные инструкции по безопасности охране окружающей среды

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Такой знак означает, что после завершения эксплуатации устройство запрещается выбрасывать вместе с прочими бытовыми отходами. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых электрических и электронных устройств.

Чтобы найти такие системы приема утиля, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых был приобретен продукт. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежащая утилизация отработавшего прибора позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья.

1.3 Соответствие требованиям Директивы RoHS

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

1.4 Информация об упаковке



Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды.

Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в точки сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

1.5 Что нужно сделать для энергосбережения

Выключите и отсоедините устройство от сети после его использования. При приготовлении пищи выбирайте подходящую температуру.

2 Ваш контактный гриль

2.1 Обзор



1. Ручка
2. Ползунок блокировки (Вкл / Выкл)
3. Канал подачи масла (2 единицы)
4. Кнопка термостата
5. Индикатор термостата
6. Плиты для приготовления пищи -
Поверхность гриля
7. Кухонные плиты - Плоская поверхность

8. Маслосборный резервуар (2 единицы)

2.2 Технические данные

Источник питания:
220-240 В ~, 50/60 Гц

Мощность: 2000 Вт

Права на технические и дизайнерские изменения защищены.

Значения, указанные в маркировке на вашем приборе, или в других прилагаемых к нему печатных документах, представляют собой значения, полученные в лабораториях в соответствии с применимыми стандартами. Эти значения могут меняться в зависимости от использования прибора и условий окружающей среды.

3 Эксплуатация

3.1 Использование по назначению

Этот устройство предназначено только для домашнего использования и глажки; оно не подходит для профессионального использования.

3.2 Первое использование

Поскольку при первом использовании может выделяться дым, используйте устройство без нагрузки и убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

3.3 Запуск устройства



Предупреждение:

Перед включением устройства убедитесь, что обе варочные панели (6/7) установлены правильно.

1. Подключите устройство к розетке.
2. Опустите фиксирующий ползун (2) вниз в положение "⏻".

3. Установите кнопку термостата (4), которая находится в положении "0", в нужное положение для приготовления.

3.4 Поджаривание и приготовление на гриле

1. Установите кнопку термостата (4) в положение желаемой температуры (1-4).
 - Индикатор термостата (5) загорится красным и погаснет при достижении заданной температуры.



Варочные панели не будут нагреваться между положениями "0" и "1".

2. Удерживая верхнюю крышку за ручку (1), откройте ее вверх.
3. Поджарьте или приготовьте на гриле в нужном положении.
 - Выложите продукты на варочную панель (плиты) (6/7).

3 Эксплуатация

Закройте панели

Это положение подходит для использования верхней и нижней варочных панелей (6/7) в закрытом положении при приготовлении на гриле. При этом предпочтительно готовить бутерброды, тосты/сэндвич-тосты, пиццу, вафли, гамбургеры и т.д.



Для приготовления на гриле термостат нужно установить в температурное положение "4".

Панели устройства находятся в положении гриль-духовки

Это положение следует выбирать для продуктов, которые не должны быть прижаты, как в тостах, но требующих нагревания сверху.

- Когда верхняя крышка находится в положении 90°, потяните ее вверх за ручку (1) и откиньте вперед.
- Повторите эти действия в обратном порядке, чтобы снова закрыть.

Панели полуоткрыты

Необходимо использовать для приготовления на нижней панели (6/7).

- Снимите верхнюю крышку (1) с ручки и оставьте ее в положении 90°.



Предупреждение:
Верхняя панель для приготовления пищи горячая (6/7).

Две пластины в горизонтальном положении

Это положение обеспечивает две большие зоны для гриля. Следует использовать для приготовления сосисок, стейков, рыбы, овощей и т.д.

- Когда верхняя крышка находится в положении 90°, потяните ее вверх за ручку (1) и откиньте назад, пока она не примет горизонтальное положение.
- Повторите эти действия в обратном порядке, чтобы снова закрыть.

3 Использование



Предупреждение:

Используйте деревянные или изготовленные из термостойкого пластика столовые приборы для переворачивания пищи или извлечения пищи с варочных панелей.

4. По завершении процесса приготовления достаньте продукты из панели (панелей), сняв верхнюю крышку с ручки (1) в закрытом или полузакрытом положении.



Предупреждение:

Будьте очень осторожны при извлечении продуктов из устройства; металлические части устройства и сами продукты могут быть очень горячими.

5. Установите кнопку термостата (4) в положение "0".

6. Отключите устройство от сети и подождите, пока оно не остынет.
7. Удерживая верхнюю крышку за ручку (1), закройте ее.

3.5 Контейнеры для сбора масла

- Используйте контейнеры для сбора масла (8) для продуктов, из которых могут выделяться жиры и другие жидкости.
 - Обе панели устройства снабжены каналами для подачи масла (3).
 - Используйте один контейнер для сбора масла (8), когда панели находятся в закрытом положении, и два, когда они находятся в открытом положении.
1. Поместите емкость (емкости) для сбора масла (8) под канал (каналы) для подачи масла (3) (см. 2.1, рисунок 9).
 2. В конце работы выньте и очистите емкости для сбора масла (8) (см. 4.2).

3 Использование

3.6 Отсоединение / крепление панелей



Предупреждение:
Убедитесь, что устройство полностью остыло, прежде чем прикасаться к панелям (6/7). Не прикасайтесь к панелям, когда они горячие.

1. Удерживая верхнюю крышку за ручку (1), откройте.
2. Нажмите на защелки для фиксации панелей, расположенные на передней стороне нижней и верхней варочных панелей (6/7).
– Снимите панели вручную.
3. Для того, чтобы снова установить варочные панели (6/7), установите их в гнезда на внутренней задней части устройства.

3.7 Двухсторонние литые варочные панели

Варочные панели (6/7) можно использовать с двухсторонней стороны в плоском положении и в положении гриля. Для приготовления яиц можно использовать плоскую сторону панели.

3.8 Настройка и продолжительность приготовления

Настройки термостата и приблизительная продолжительность приготовления определенных продуктов есть на крышке устройства.

3 Использование

Еда для приготовления	Уровень приготовления	Рекомендуемая продолжительность шелкографии
 Поджаривание Хлеба	4	(2-4 минуты.)
 Бутерброды с тостами	4	(5-7 минут.)
 Приготовление сосисок	3	(8-10 минут.)
 Гамбургер Пэтти	3	(6-8 минут.)
 Шампур (Красный)	4	(8-12 минут.)
 Стейк (Красный)	4	(11-14 минут)
 Приготовление курицы	4	(10-13 минут.)
 Приготовление рыбы	3	(15-20 минут.)

3 Использование



Предупреждение:

Время приготовления на крышке устройства указано в соответствии с положением духовки-гриль.



Предупреждение:

Продолжительность приготовления может варьироваться в зависимости от типа продукта, колебаний напряжения, условий окружающей среды и положения устройства для приготовления пищи.

4 Очистка и уход

4.1 Очистка

1. Установите устройство в положение "O" и отключите от сети.
 2. Подождите, пока устройство полностью не остынет.
 3. Снимите варочные панели (6/7). (см. 3.5)
- Используйте влажную ткань для очистки внешней поверхности устройства. Тщательно высушите наружную поверхность.
 - Вы можете поддержать варочные панели (6/7) в теплой воде около 5 минут, а затем промыть их небольшим количеством жидкости и протереть мягкой губкой.
 - Внутреннюю часть корпуса, к которой прикреплены панели, можно протереть слегка влажной тканью.



Никогда не допускайте контакта электрических деталей с водой или попадания влаги.



При чистке панелей (6/7) используйте только губку или мягкую ткань, чтобы не повредить антипригарное покрытие.



Предупреждение:
Не мойте панели (6/7) в посудомоечной машине.

- Высушите все детали мягким полотенцем перед началом использования устройства после чистки.



Предупреждение:
При намокании на панелях могут образоваться белые пятна от воды.



Предупреждение:
Никогда не используйте бензин, растворители, абразивные чистящие средства, металлические предметы или жесткие щетки для чистки прибора.



Чистите устройство после каждого использования для предотвращения размножения бактерий и сохранения его в хорошем состоянии.



Предупреждение:
Рекомендуется чистить варочные панели после того, как они остынут после каждого процесса приготовления для облегчения чистки.

4.2 Хранение

- Перед хранением отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Удерживая и закрывая верхнюю крышку с ручки (1), установите фиксирующий ползунок (2) в положение “i”.
- Вы можете хранить устройство в вертикальном положении.
- Если вы не собираетесь использовать прибор в течение длительного времени, храните его осторожно.
- Храните прибор в прохладном и сухом месте.
- Храните устройство и кабель в недоступном для детей месте.

4.3 Обращение и транспортировка

- Во время перемещения и транспортировки переносите прибор в оригинальной упаковке. Упаковка устройства защищает его от физических повреждений.
- Не кладите тяжелые грузы на прибор или упаковку. Возможно повреждение прибора.
- Падение прибора может вывести его из строя или вызвать необратимые повреждения.