

### INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	ELECTRIC GRILL.....	4
RUS	ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ.....	6
UA	ГРИЛЬ ЕЛЕКТРИЧНИЙ.....	10
KZ	ЭЛЕКТР ГРИЛЬ.....	13
EST	ELEKTRIGRILL.....	17
LV	ELEKTRISKAIS GRILS.....	20
LT	ELEKTRINĖ KEPSNINĖ.....	23
H	ELEKTROMOS GRILLSÜTŐ.....	26
RO	GRĂTAR ELECTRIC.....	29
PL	GRILL ELEKTRYCZNY.....	32



**GB DESCRIPTION**

1. Body
2. Lid
3. Cool touch handle
4. Power light indicator
5. "Heating" light indicator
6. Tray for excess oil
7. The opening lever of the grill to 105°/180°
8. Temperature regulator
9. Panel retainers
10. Removable panels with non-stick coating
11. Shaped scraper for cleaning panels

**UA СКЛАД ВИРОБУ**

1. Корпус
2. Кришка
3. Ручка, що не нагрівається
4. Світловий індикатор живлення
5. Світловий індикатор нагріву
6. Піддон для збору жиру
7. Важіль відчинення грилю на 105° и 180°
8. Регулятор температури
9. Фіксатори панелей
10. Знімні панелі з протипригарним покриттям
11. Фігурний скребок для очищення панелей

**EST TOOTE EHTUS**

1. Korpus
2. Kaas
3. Kuumakindel käepide
4. Toitevoolu valgusindikaator
5. Kuumutuse valgusindikaator
6. Rasvakogumisalus
7. Hoob grilli avamiseks 105° ja 180°
8. Temperatuuriregulaator
9. Plaatide fiksaatorid
10. Äravõetavad kõrbemisvastase kattega plaadid
11. Kaabits plaatide puhastamiseks

**LT GAMINIO KONSTRUKCIJA**

1. Korpusas
2. Dangtis
3. Neįkaistanti rankenėlė
4. Maitinimo šviesos indikatorius
5. Įkaitinimo šviesos indikatorius
6. Riebalų surinkimo padėklas
7. Kepsninės atidarymo 105° ir 180° svirtis
8. Temperatūros reguliatorius
9. Panelių fiksaatoriai
10. Nuimami paneliai su nepridegančiu paviršiumi
11. Figūrinis panelių valymo grandiklis

**RO DESCRIEREA**

1. Carcasă
2. Capac
3. Mâner rece
4. Indicator luminos de alimentare
5. Indicator luminos de încălzire
6. Tavă colectare grăsimе
7. Manetă deschidere gril la 105° și 180°
8. Regulator temperatură
9. Fixatoare plăci
10. Plăci detașabile cu înveliș anti-aderent
11. Răzuitoare reliefată pentru curățarea plăcilor

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Корпус
2. Крышка
3. Ненагревающаяся ручка
4. Световой индикатор питания
5. Световой индикатор нагрева
6. Поддон для сбора жира
7. Рычаг открытия гриля на 105° и 180°
8. Регулятор температуры
9. Фиксаторы панелей
10. Съёмные панели с антипригарным покрытием
11. Фигурный скребок для очистки панелей

**KZ БҰЙЫМНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ**

1. Корпус
2. Қақпақ
3. Қызып кетпейтін сап
4. Қоректің жарық индикаторы
5. Қыздырудың жарық индикаторы
6. Май жинауға арналған науа
7. Грильді 105° және 180° ашу тетігі
8. Температура реттегіші
9. Панельдерді бекіткіштер
10. Күйге қарсы жабыны бар алмалы-салмалы панельдер
11. Панельдерді тазалауға арналған бұйра қырғыш

**LV IZSTRĀDĀJUMA UZBŪVE**

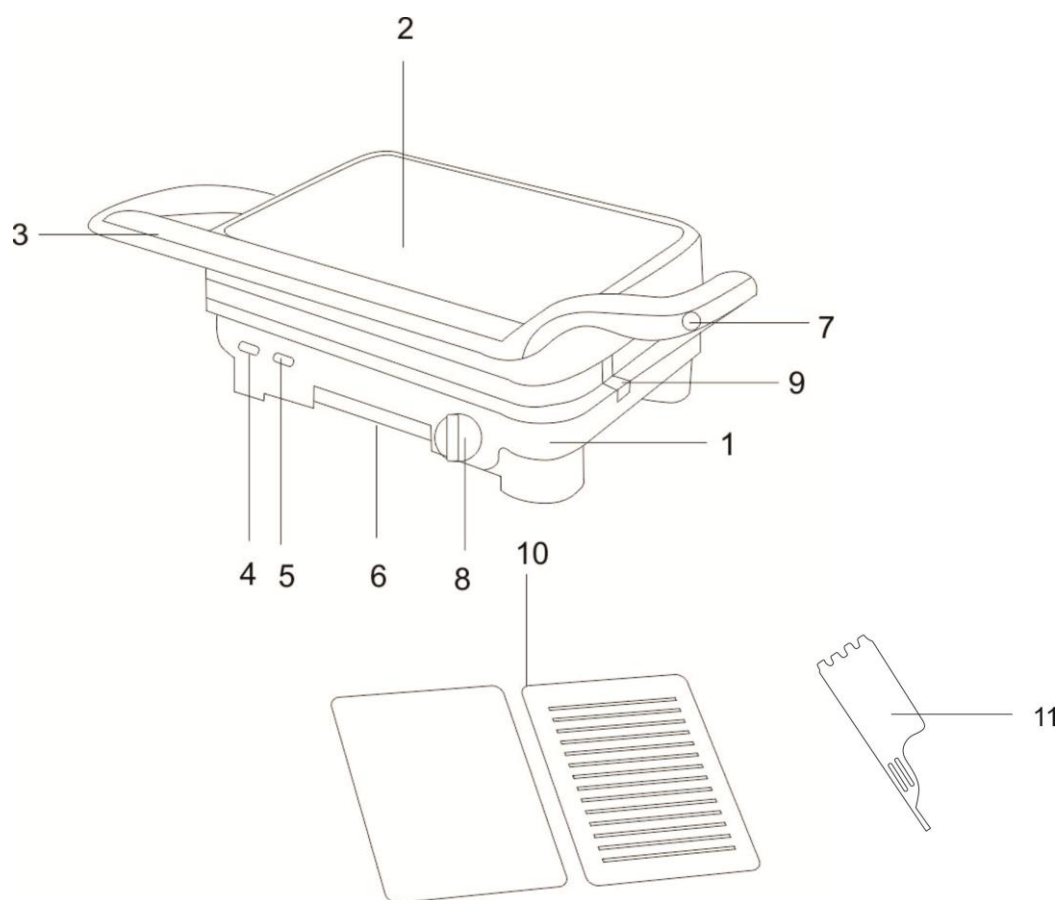
1. Korpus
2. Vāks
3. Nesilstošs rokturis
4. Barošanas indikators
5. Sildīšanas indikators
6. Tauku savākšanas paliktnis
7. Grila atvēršanas svira 105° un 180°
8. Temperatūras regulators
9. Plātņu fiksatori
10. Noņemamas plātnes ar pretpiedeguma pārklājumu
11. Formas skrāpis tīrīšanai paneļu

**H TERMÉK SZERKEZETE**

1. Készüléktest
2. Fedél
3. Nem melegedő fogantyú
4. Tápfeszültségi jelzőfény
5. Melegedési jelzőfény
6. Zsírgyűjtő alátét
7. A grillnyitó-kar nyitószöge: 105° és 180°
8. Hőmérséklet-szabályozó
9. Lemezrögzítők
10. Tapadásmentes bevonatú lekapcsolható lemezek
11. Lemeztisztító kaparó

**PL BUDOWA WYROBU**

1. Obudowa
2. Pokrywa
3. Uchwyt nieogrzewany
4. Lampka kontrolna zasilania
5. Lampka kontrolna nagrzewania
6. Taca na tłuszcz
7. Dźwignia otwierania grilli 105° i 180°
8. Regulator temperatury
9. Zatrzaśki do paneli
10. Zdejmowane panele z powłoką nieprzywierającą
11. Skrobak figurowy do czyszczenia paneli




<p><b>220-240 V ~ 50 Hz</b></p>	<p><b>1800 W</b></p>	<p><b>2.8 / 3.2 kg</b></p>	<p><b>mm</b></p>
---------------------------------	----------------------	----------------------------	------------------

## **GB** INSTRUCTION MANUAL

### **IMPORTANT SAFEGARDS**

- Please read these operating instructions carefully before connecting your device 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 or in damp area.
- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- 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, the manufacture or service department or the other high-skill person to avoid any danger should do its replacement.
- 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.
- 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.
-  Caution! Hot surface!

- When the temperature of accessible surfaces may be high.
- The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.
- 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.
- Manufacturing date is indicated on the unit and/or on packing as well as in accompanying documents in the following format XX.XXXX where first two figures XX is the month of production, and following four figures XXXX is the year of production.

#### **WORK**

- This appliance can be used for cooking meat, poultry, fish, sausages, vegetables, mushrooms, eggs, sandwiches.

#### **BEFORE FIRST USE**

- Install one of the removable panels. Place the panel on the inner part of the case and press until it clicks. To remove the panel, press the panel lock. The smooth panel is used for making scrambled eggs and sandwiches, and corrugated for frying meat, fish or vegetables.
- 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 electrical outlets; power light indicator will turn red.
- Turn the knob and the green heating indicator lights up.

- Use the regulator to set the desired cooking temperature. HIGHT – use for cooking meat, MID-for cooking fish, LOW-for cooking vegetables. When the appliance is ready for use, the green indicator will turn off. You can start cooking
- Open the lid put slices of food and close the lid.
- ATTENTION! During operation do not touch the unit lid, it may be very hot.
- Cooking time depends on the type of product, its characteristics (temperature, thickness, and size) and desired degree of doneness. For different types of meat and fish, it is 7 minutes, vegetables for 2-5 minutes.
- If you need to roast big quantity of meat or vegetables – open the grill to 105°, 180°, pressing the opening lever. The cooking temperature in this case will be lower, therefore recommended to increase the cooking time by at least 1.5 times
- 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 spatula, remove the finished product. So as not to damage the non-stick coating do not use metal or sharp objects.

#### TIPS FOR COOKING STEAK:

- 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 or a wooden spatula to support
- It is important to give the finished steak to stand. At the end of cooking meat, fibers on the surface of the steak do not let the juice out from the meat. If you just cut a steak at once, all juices will flow and it will become much drier.

#### CARE AND CLEANING

- Before cleaning, make sure the appliance is unplugged and cool down completely.
- Delete with a scraper adhering pieces of food, then wipe panels with a damp cloth.
- Remove tray for excess oil by pulling it straight out. Wash it, wipe dry and reinstall

#### 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 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, мотелях, пансионатах и других похожих местах проживания.
- Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.
- 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.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они прошли контроль или инструктаж по безопасному использованию прибора и, если они понимают связанные с этим опасности. Уборка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых. Храните прибор и его шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 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.
- 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.
-  **Осторожно! Горячая поверхность!**
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- 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.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации, в формате XX.XXXX, где первые две цифры «XX» – это месяц производства, следующие четыре цифры «XXXX» – это год производства.

#### **РАБОТА**

- Данный прибор можно использовать для приготовления мяса, птицы, рыбы, сосисок, овощей, грибов, яичницы и бутербродов.

#### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- Установите одну из съемных панелей. Для этого положите панель на внутреннюю часть корпуса и надавите до щелчка. Чтобы снять панель, надавите на фиксатор панели.



Гладкая панель используется для приготовления яичницы и бутербродов, а рифленая для поджарки мяса, рыбы или овощей.

- При первоначальном включении новые нагревательные элементы могут испускать специфический запах и небольшое количество дыма. Это не является признаком неисправности. Рекомендуется в первый раз приготовить продукт, который не будет употребляться в пищу.
- Перед первоначальным включением смажьте внутреннюю часть прибора сливочным или растительным маслом.
- Включите прибор и дайте ему 10 минут поработать в закрытом состоянии.
- Отключите прибор, дайте ему полностью остыть и аккуратно протрите влажной чистой тканью внутреннюю часть.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подключите прибор к электросети, загорится красный индикатор питания.
- Поверните регулятор, загорится зеленый индикатор нагрева.
- Регулятором установите нужную температуру приготовления. HIGH– используйте для приготовления мяса, MID-для приготовления рыбы, LOW- для приготовления овощей.
- Когда прибор достигнет рабочей температуры, зеленый индикатор погаснет, это значит, что можно начинать приготовление.
- Откройте крышку, положите ломтики продукта и плотно закройте крышку.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время работы не прикасайтесь к крышке прибора, она сильно нагревается.
- Время приготовления зависит от типа продукта, его характеристик (температура, толщина, размер) и необходимой степени прожарки. Для различных видов мяса и рыбы оно составляет 7 минут, для овощей 2-5 минут.
- Если вам необходимо поджарить большое количество мяса или овощей – откройте гриль на 105° или 180°, нажав на рычаг открытия. Температура приготовления при этом будет ниже, потому рекомендуется увеличить время приготовления не менее чем в 1,5 раза.
- 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 и лопаткой достаньте готовый продукт. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не используйте для этого острые металлические предметы.

### СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СТЕЙКА:

- Для получения рифленых ромбов на поверхности стейков, примерно через 2,5 минуты после начала приготовления переверните стейк и положите его перпендикулярно начальному положению. Желательно использовать при этом щипцы и лопатку.
- Важно дать готовому стейку постоять. По окончании приготовления плотные мясные волокна на поверхности стейка не выпускают сок из мяса. Если сразу разрезать стейк, все соки вытекут, и он станет намного суше.

## ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Сотрите лопаткой – скребком налипшие куски пищи, после чего протрите панели влажной салфеткой.
- Извлеките поддон для сбора жира, потянув его на себя. Вымойте его, протрите насухо, и установите на место.

## ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия 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 25 місяців 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 поза приміщеннями чи в умовах підвищеної вологості.
- Завжди вимикайте пристрій з електромережі перед очищенням або, якщо Ви не користуєтеся 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.

- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, чи особи без досвіду й знань, якщо вони перебувають під наглядом, були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Чищення та технічне обслуговування приладу не повинно здійснюватися дітьми у віці до 8 років й такими, які не знаходяться під наглядом. Зберігайте прибор та її кабель живлення в недоступному для дітей у віці до 8 років місці, коли вона знаходиться під напругою чи охолоджується.
- 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 намагайтеся 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.
- 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.
-  Обережно! Гаряча поверхня!

- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.
- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером чи окремою системою дистанційного управління.
- 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.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на пакуванні, а також у супроводжувачій документації у форматі XX.XXXX, де перші дві цифри «XX» – це місяць виробництва, наступні чотири цифри «XXXX» – це рік виробництва.
- 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, грибів, яєчні та бутербродів.

## **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

- Встановіть одну зі знімних панелей. Для цього покладіть панель на внутрішню частину корпусу та натисніть до клацання. Щоб зняти панель, натисніть на фіксатор панелі. Гладка панель використовується для приготування яєчні та бутербродів, а рифлена - для смаження м'яса, риби або овочів.
- 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 червоний індикатор живлення.
- Поверніть регулятор, загориться зелений індикатор нагріву.
- Регулятором встановіть потрібну температуру приготування. HIGHT – використовуйте для приготування м'яса, MID-для приготування риби, LOW- для приготування овочів.
- Коли прилад досягне робочої температури, згаснути зелений індикатор, це означає, що можна починати приготування.
- Відчиніть кришку, покладіть шматки продукту та щільно закрийте кришку.
- **УВАГА!** Під час роботи не торкайтеся кришки приладу, вона сильно нагрівається.
- Час приготування залежить від типу продукту, його характеристик (температура, товщина, розмір) та необхідного ступеню просмаження. Для різних видів м'яса та риби він складає 7 хвилин, для овочів 2-5 хвилин.
- Якщо вам необхідно підсмажити велику кількість м'яса чи овочів – відчиніть гриль на 105°, 180°, натиснувши на важіль відчинення. Температура приготування при цьому буде нижча, тому рекомендується збільшити час приготування не менше ніж у 1,5 рази.
- В процесі приготування намагайтеся не піднімати кришку без необхідності. Інакше через затрати тепла всередині грилю стейк доведеться готувати довше, що збільшує шанси пересмажити м'ясо.
- Відчиніть кришку та лопаткою дістаньте готовий продукт. Щоб не пошкодити протипригарне покриття не використовуйте для цього гострі металеві предмети.

### **ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТЕЙКА:**

- Для отримання рифлених ромбів на поверхні стейків, приблизно через 2,5 хвилини після початку приготування переверніть стейк та покладіть його перпендикулярно початковому положенню. Бажано використовувати при цьому щипці та лопатку.

- Важливо дати готовому стейку полежати. Після закінчення приготування щільні м'ясні волокна на поверхні стейка не випускають сік з м'яса. Якщо одразу розрізати стейк, всі соки витечуть й він стане у рази сухішим.

### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням переконайтеся, що прилад вимкнений з електромережі та повністю охолонув.
- Зітріть лопаткою–шкребком залишки їжі, що пристали, після чого протріть панелі вологою серветкою.
- Вийміть піддон для збору жиру, потягнувши його на себе. Вимийте його, протріть досуха та встановіть на місце.

### 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 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 НҰСҚАУЛЫҒЫ

- 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 25 ай 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.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибе мен білімі жоқ адамдар, егер олар құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алса және онымен байланысты қауіптерді түсінсе, қолдана алады. Балалар құрылғыны тазалау мен қызмет көрсетуді қараусыз жүргізбеуі тиіс. Бұл құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- 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.
- 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.
-  Абайлаңыз! Беткі қабаты ыстық!
- Қоректену бауы зақымдалған құралды қолданбаңыз.
- Аспап сыртқы таймермен немесе қашықтан басқаратын бөлек жүйемен іске қосылуға арналмаған.
- 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.
- Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамада, сондай-ақ ілеспе құжаттамада, XX.XXXX пішімінде көрсетілген, мұндағы алғашқы екі сан «XX» – жасап шығарылған айы, келесі төрт сан «XXXX» – жасап шығарылған жылы.

#### **ЖҰМЫС**

- Бұл аспапты етті, құсты, балықты, жіңішке шұжықтар, көкөністер, саңырауқұлақ, қуырылған жұмыртқа мен бутербродтарды дайындау үшін пайдалануға болады.

#### **АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА**

- Алмалы-салмалы панельдердің біреуін орнатыңыз. Ол үшін, панельді корпустың ішкі бөлігіне салыңыз және шерткенше дейін басыңыз. Панельді алу үшін, панельдің бекіткішіне басыңыз. Тегіс панель қуырылған жұмыртқа мен бутербродтарды, ал бұдырлы панель етті, балықты немесе көкөністерді қуыру үшін пайдаланылады.
- 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 қосыңыз, қоректендірудің қызыл индикаторы жанады.
- Реттегішті бұраңыз, жасыл қыздыру индикаторы жанады.

- Реттегіштің көмегімен қажетті дайындау температурасын белгілеңіз. HIGHT – етті дайындау үшін, MID- балықты дайындау үшін, LOW- көкөністерді дайындау үшін пайдаланыңыз.
- Құрылғы жұмыс температурасына жеткенде, жасыл индикатор сөнеді, яғни сіз тамақ дайындауға кірісе аласыз.
- Қақпағын ашыңыз, азық-түліктің тілімдерін салыңыз да, қақпағын тығыздап жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ! Жұмыс істеп тұрған кезде аспаптың қақпағына тиіспеңіз, ол қатты қызып кетеді.
- Тағам дайындау уақыты азық-түліктің түріне, оның сипаттамаларына (температурасы, қалыңдығы, мөлшері) және қажетті қуырылу дәрежесіне байланысты болады. Ет пен балықтың әр түрлері үшін ол 7 минутты, көкөніс үшін 2-5 минутты құрайды.
- Егер ет пен көкөністің көп мөлшерін қуыру қажет болса, ашу тетігін басу арқылы грильді 105°, 180°, градусқа ашыңыз. Бұл орайда дайындау температурасы төменірек болады, сондықтан дайындау уақытын кем дегенде 1,5 есе арттырған дұрыс.
- 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, қалақшамен дайын өнімді алып шығыңыз. Қаспаққа қарсы қабатын бүлдіріп алмас үшін, бұл мақсатта металдан жасалған өткір заттарды пайдаланбаңыз.
- СТЕЙК ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША КЕҢЕС:
- Стейктердің бетінде бұдыр қиықшалар пайда болуы үшін, дайындай бастағаннан кейін шамамен 2,5 минут өткенде стейкті аударыңыз да, бастапқы қалпына тура перпендикуляр күйде салыңыз. Бұл орайда қысқаш пен қалақшаны пайдаланған жөн.
- Дайын стейкті қою тұрудың маңызы зор. Дайындау аяқталғаннан кейін стейктің беткі қабатындағы тығыз ет талшықтары еттің сөлін шығармайды. Егер стейкті бірден турай бастаса, барлық сөлі ағып кетеді де, ол әлдеқайда құрғақ болады.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

- Сақтауға қояр алдында аспаптың электр желісінен ағытылып, әбден суығанына көз жеткізіңіз.
- Қырғыш қалақшамен жабысып қалған тағам кесектерін қырып алыңыз да, содан кейін панельдерді дымқыл майлықпен сүртіңіз.
- Май жинайтын науаны өзіңізге қарай тартып алып шығыңыз. Оны жуып, құрғатып сүртіңіз де, орнына қондырыңыз.

### 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 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, materiaalselt 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 teenindustevõtte 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.
- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud, samuti inimesed, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid on instrueeritud seadet ohutult

kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Hoidke seade ja selle juhe kättesaamatuks lastele on kuni 8 aastat vana, kui ta on pinge all või jahtub. Seadet ei tohi puhastada ega tehniliselt hooldada lapsed, kui nad ei ole saanud 8-aastaseks ega ole järelevalve all.

- 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 teisaldage 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.
-  Ettevaatust! Kuum pind!
- Kui seadme töös temperatuur on saadaval pinnad võib olla kõrge.
- Seade ei ole ette nähtud juhtimiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.
- 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.

- Tootmisaeg on näidatud tootel ja/või pakendil, samuti saatedokumentidel, formaadis XX.XXXX, kus esimesed kaks numbrit XX tähendavad tootmiskuud, järgmised neli numbrit XXXX aga tootmisaastat.

### **KASUTAMINE**

- Seadet võib kasutada liha, linnuliha, kala, viinerite, köögiviljade, seente, munaroa ja võileibade valmistamiseks.

### **ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA**

- Paigaldage üks äravõetavatest plaatidest. Selleks pange plaat korpuse siseossa ja vajutage kuni klõpsatuseni. Paneeli äravõtmiseks vajutage plaadi fiksaatorile. Siledat plaati kasutatakse munaroa ja võileibade valmistamiseks, rihveldatud plaati aga liha, kala või köögiviljade küpsetamiseks.
- 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.

### **TOIDUVALMISTAMINE**

- Ühendage seade vooluvõrku, süttib punane toitevoolu valgusindikaator.
- Pöörake regulaatorit, süttib roheline kuumutuse valgusindikaator.
- Seadke regulaatoriga vajalik valmistamistemperatuur. HIGH kasutage liha valmistamiseks, MID kala ja LOW köögiviljade valmistamiseks.
- Kui seade saavutab töötemperatuuri, kustub roheline indikaator. See tähendab, et toiduvalmistamist võib alustada.
- Avage kaas, asetage lõigatud toiduained ja sulgege kaas tihedalt.
- **TÄHELEPANU!** Töötamise ajal ärge puudutage seadme kaant, see läheb väga kuumaks.
- Valmistamisaeg oleneb toiduaine tüübist, selle omadustest (temperatuur, paksus, suurus) ning vajalikust küpsusastmest. Eri lihade ja kala küpsetamise puhul on see 7 minutit, köögiviljade puhul 2-5 minutit.
- Kui teil on vaja küpsetada suurt kogust liha või köögivilju, avage grill 105° või 180°, vajutades avamishoovale. Valmistamistemperatuur on sel juhul madalam. Seepärast on soovitatav pikendada valmistusaega vähemalt 1,5 korda.
- Valmistamise ajal püüdke kaant vajaduseta mitte avada. Vastasel korral tuleb näiteks steiki küpsetada temperatuuri languse tõttu kauem, mis suurendab liha üleküpsetamise võimalust.
- Avage kaas ja võtke valmis toit labidakese abil välja. Et kõrbemisvastast katet mitte vigastada, ärge kasutage selleks teravaid metallesemeid.

#### **NÕUANDEID STEIGI VALMISTAMISEKS:**

- Et saada steikide pinnale rombide, pöörake steiki umbes 2,5 minutit pärast valmistamise alustamist ümber ja pange see eelneva asendi suhtes risti. Soovitatav on kasutada sealjuures tange või labidakest.
- On tähtis lasta valminud steigil tõmmata. Valmistamise lõppedes ei lase tihedad lihakiud steigi pinnal mahlasid lihast välja. Kui steik kohe lahti lõigata, voolavad kõik mahlad välja ja siis muutub liha märksa kuivemaks.

### **PUHASTAMINE JA HOOLDUS**

- Enne puhastamist veenduge, et seade on vooluvõrgust välja lülitatud.
- Pindade lihtsamaks puhastamiseks pärast seadmega töö lõpetamist asetage niiske pabersalvrätt või lapp määrdund 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.

### **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 sūmbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentidel tähendab, et kasutatud elektri- või elektroonikatooteid 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.

## **LV 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 šķidrumos. 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 no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumudrīkst izmantotšo ierīci, ja tās ir tikušas instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Glabāriet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā., kad ierīce atrodas zem sprieguma, vai atdziest. Tīrīšanu un lietotāja veicamo tehnisko apkopi nedrīkst veikt bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci
- Neatstāriet 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 neaptiniet 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.
-  Uzmanību! Karsta virsma!
- Kad iekārta darbojas nepareizi temperatūra pieejamo virsmu, var būt augsts.

## • Ierīce nav paredzēta ieslēgšanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- 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.
- Izgatavošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos, formātā XX.XXXX, kur pirmie divi cipari XX ir izgatavošanas mēnesis, nākamie četri XXXX – izgatavošanas gads.

### **DARBĪBA**

- Šo ierīci var izmantot gaļas, putnu gaļas, zivs, cīsiņu, dārzeņu, sēņu, ceptu olu un sviestmaižu pagatavošanai.

### **PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS**

- Uzstādiet vienu no noņemamām plātnēm. Šim nolūkam novietojiet plātņi uz korpusa iekšējās daļas un piespiediet līdz klikšķim. Lai noņemtu plātņi, piespiediet plātnes fiksatoru. Gludo plātņi izmanto ceptu olu un sviestmaižu pagatavošanai, bet rievoto – gaļas, zivs vai dārzeņu uzcepšanai.
- 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 iziediet ierīces iekšpusi ar sviestu vai augu eļļu.
- Ieslēdziet ierīci un ļaujiet tai 10 minūtes pastrādāt aizvērtā stāvoklī.
- Izslēdziet ierīci, ļaujiet tai pilnīgi atdzist un saudzīgi noslaukiet iekšējo virsmu ar mitru tīru lupatiņu.

### **GATAVOŠANA**

- Pievienojiet ierīci elektrotīklam, iedegsies sarkans barošanas indikators.
- Griez, iedegas zaļš indikators sildīšanas.
- Ar regulatoru uzstādiet vajadzīgo gatavošanas temperatūru. HIGH režīmu izmanto gaļas pagatavošanai, MID – zivs pagatavošanai, LOW – dārzeņu pagatavošanai.
- Kad būs sasniegts ierīces darba temperatūra, mirgot zaļš indikators. Tas nozīmē, ka var sākt gatavošana.
- Atveriet vāku, izvietojiet produkta šķēlītes un cieši aizveriet vāku.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas laikā nepieskarieties ierīces vākam, jo tas sakarst.
- Gatavošanas laiks ir atkarīgs no produkta veida, tā īpašībām (temperatūras, biezuma, izmēra) un nepieciešamās gatavības pakāpes. Gatavošanas laiks dažādiem gaļas un zivs veidiem ir 7 minūtes, dārzeņiem – 2-5 minūtes.
- Ja ir nepieciešams uzcept lielu daudzumu gaļas vai dārzeņu, atveriet grilu uz 105° vai 180°, nospiežot atvēršanas sviru. Tādā gadījumā gatavošanas temperatūra būs zemāka, tāpēc ieteicams palielināt gatavošanas laiku ne mazāk kā 1,5 reizes.
- Gatavošanas procesā centieties nevērt vaļā vāku bez vajadzības. Pretējā gadījumā siltuma zuduma dēļ grila iekšpusē steiku nāksies gatavot ilgāk, kas palielina gaļas pārcepšanas risku.
- Atveriet vāku un ar lāpstiņu izņemiet gatavo produktu. Lai nesabojātu pretpiedeguma virsmu, neizmantojiet šim nolūkam asus metāla priekšmetus.

#### **IETEIKUMI STEIKA PAGATAVOŠANAI:**

- Lai iegūtu rievotus rombus uz steika virsmas, aptuveni 2,5 minūtes pēc gatavošanas sākuma apgrieziet steiku otrādi un novietojiet to perpendikulāri sākotnējam stāvoklim. Šim nolūkam vēlams izmantot standziņas un lāpstiņu.
- Svarīgi ir ļaut gatavajam steikam nostāvēties. Pēc pagatavošanas blīvās gaļas šķiedras uz steika virsmas aiztur sulu steikā. Ja to pārgriezt uzreiz, tad visa sula iztecēs un steiks kļūs daudz sausāks.

### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

- Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- 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.

### **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 uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka izlietos elektriskos un elektroniskos izstrādājumus 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.

## **LEKSPLOATAVIMO VADOVAS ATSARGUMO PRIEMONĒS**

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmąjį 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.

- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 m. amžiaus ir vyresni, taip pat ribotų fizinių, jutiminių ar protinių galių asmenys, arba patirties ir žinių neturintys asmenys, jei jie buvo apmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir kurie supranta su tuo susijusius pavojus. Saugokite prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų amžiaus vaikus, kai jis įjungtas į tinklo įtampa arba vėsta. Valymo ir techninės priežiūros darbų negali atlikti jaunesni nei 8 m. amžiaus be suaugusiųjų priežiūros. Šis prietaisas turi būti naudojamas vaikais. Laikykite prietaisą ir jo laidą laikykite mažiems vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- 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 neliestų 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 nepritegiantį paviršių.
- Būkite atsargūs: naudojantis prietaisu, metalinės prietaiso dalys gali stipriai įkaisti.
- Prietaiso nenaudokite arti ar po degiomis medžiagomis, pvz.: užuolaidomis.
- Siekdami išvengti užsiliepsnojimo, jokia būdu, neuždenkite prietaiso naudojimo metu.
-  Atsargiai! Karštas paviršius!



- Darbo prietaiso temperatūra pasiekiamų paviršių, gali būti didelės.
- Prietaisas nepaleidžiama laikmačiu ar atskiru distancinio valdymo pultu.
- Gamintojas pasilieka teisę be išankstinio pranešimo atlikti nežymius 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.
- Pagaminimo data nurodyta ant gaminio ir (arba) pakuotės, taip pat pridedamoje dokumentacijoje XX.XXXX formatu, kur pirmieji du simboliai „XX“ žymi pagaminimo mėnesį, o toliau einantys keturi simboliai „XXX“ žymi pagaminimo metus.

### **VEIKIMAS**

- Šis prietaisas naudojamas ruošti mėsą, paukštieną, žuvį, dešreles, daržoves, grybus, kiaušinieneį ir sumuštinus.

### **PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ**

- Sumontuokite vieną iš nuimamų panelių. Šiam tikslui padėkite panelę į vidinę korpuso dalį ir paspauskite iki spragtelėjimo. Norėdami išimti panelį, paspauskite panelės fiksatorių. Lygi panelė naudojama ruošti kiaušinienei ir sumuštiniams, o grublėta - kepti mėsa, žuviai ar daržovėms.
- 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 švariu audiniu.

### **PARUOŠIMAS**

- Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo, įsižiebs raudonas maitinimo indikatorius.
- Pasukite reguliatorių, įsižiebs žalias kaitinimo indikatorius.
- Reguliatoriumi nustatykite reikiamą paruošimo temperatūrą. „HIGH“– naudokite ruošti mėsai, „MID“–ruošti žuviai, „LOW“– ruošti daržovėms.
- Kai prietaisas pasieks darbinę temperatūrą, žalias indikatorius užges, tai reiškia, kad reikia pradėti ruošą.
- Atidarykite dangtelį, padėkite produkto griežinėlius ir sandariai uždarykite dangtį.
- DĖMESIO! Veikimo metu nelieskite prietaiso dangčio, jis stipriai įkaista.
- Ruošos laikas priklauso nuo produkto tipo, jo savybių (temperatūra, storis, dydis) ir būtino kepimo laipsnio. Įvairioms mėsos ir žuvies rūšims tai sudaro 7 min., daržovėms - 2 - 5 min.
- Jei jums reikia kelti didelį kiekį mėsos ar daržovių - atverkite kepsninę 105° ar 180°, spausdami atidarymo svirtį. Ruošos temperatūra bus mažesnė, todėl rekomenduojama prailginti ruošos laiką ne mažiau nei 1,5 karto.
- Ruošos metu stenkitės neatidaryti dangčio, jei nebūtina. Priešingu atveju, dėl šilumos kepsninėje nuostolių, steiką reikės ruošti ilgiau, todėl didėja galimybės perkaitinti mėsą.
- Atidarykite dangtį ir mentele paimkite paruoštą produktą. Siekiant nepažeisti nepridegančio paviršiaus, nenaudokite aštrių metalinių reikmenų.

### **ATSAKYMAI DĖL STEIKO RUOŠOS:**

- Norėdami išgauti grublėtus rombus ant steiko paviršiaus, po 2,5 min. nuo ruošos pradžios, perverskite steiką ir padėkite jį statmenai pradinei padėčiai. Rekomenduojama naudoti žnyplės ir mentele.
- Reikia leisti paruoštam steikui atvėsti. Baigę ruošti, sandarus mėsos pluoštas steiko paviršiuje, neleis ištekėti mėsos sultims. Jei iš karto perjausite steiką, ištekės visos sultys ir jis taps žymiai sausesnis.

### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Prieš valydami, įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo.

- Siekiant lengviau nuplauti darbinius 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.

### SAUGOJIMAS

- Įsitinkinkite, 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 neturi būti šalinamos kartu su buitėmis 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 használata előtt, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- Első használat előtt ellenőrizze, megfelelnek-e a terméken 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 előtt 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 alítsa fel a készüléket forró felületre, valamint hőforrás (villamos tűzhely) függöny közelében és függő polcok alatt.
- A készülék 8 éves kor feletti gyermekek által használható, valamint olyan elégtelen fizikai, érzéki vagy szellemi képességű, illetve megfelelő tapasztalattal vagy ismerettel nem rendelkező személyek által, akik kioktatásban részesültek a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak az ebből eredő veszélyekkel. Használat és hűtés közben tartsa a készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekek elől elzárva. A készülék tisztítását és műszaki karbantartását felügyelet nélkül 8 éves kor alatti gyermekek ne végezzék.
- 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 vezetéket 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 vezetéket 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 hűlt.
- 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.
- Tűzeset elkerülése érdekében semmi esetre sem takarja le a készüléket működés közben.
-  **Figyelem! Forró felület!**
- Ha a hőmérséklet hozzáférhető felületek magas lehet.
- A készülék nem működtethető külső vezérlő által vagy külön távvezérlő rendszer segítségével.
- 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 gyártási idő XX.XXXX formátumban a terméken és/vagy a csomagoláson található, valamint a kísérő iratokban, ahol az első két «XX» számjel a gyártási hónapra, a következő «XXXX» számjel pedig a gyártási évre utal.

## **MŰKÖDÉS**

- A készülék húsok, baromfi, halhús, virsli, zöldség, gomba, sült tojás és szendvics elkészítésére alkalmas.

## **ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

- Helyezze fel a lekapcsolható lemezek egyikét. Ennek érdekében helyezze a lemezt a készüléktest belső felületére, és nyomja meg kattanásig. Ha le kívánja venni a lemezt, nyomja meg a lemeztörzögítőt. A sima felületű lemez sült tojás és szendvics elkészítésére használandó, a hullámos felületű pedig húsok, halhús vagy zöldségek elkészítésére.
- Első bekapcsoláskor meglehetősen erős lehet az új melegítőelemekből specifikus 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 piros színű tápfeszültségi jelzőfény.
- Fordítsa el a szabályozót, és kigyúl a zöld színű melegedési jelzőfény.
- A szabályozó segítségével állítsa be a szükséges hőmérsékletet. HIGH: húsok elkészítésére használja, MID: halhús elkészítésére használja, LOW: zöldségek elkészítésére használja.
- Miután a készülék eléri a szükséges hőmérsékletet, a zöldségjelzőfény kialszik, ez azt jelenti, hogy kezdődhet az elkészítés.
- Nyissa fel a fedőt, helyezze el az élelmiszerdarabokat, és szorosan zárja le a fedőt.
- **FIGYELEM!** Működés közben ne érjen a készülék fedeléhez, mivel erősen melegedik.
- Az elkészítési idő az élelmiszertől függ, a darabok hőmérsékletétől, vastagságától, méretétől, valamint a sütési szinttől. A különféle húsok, halhús esetében az elkészítési idő 7 perc, a zöldségek esetében: 2-5 perc.
- Amennyiben nagy mennyiségű zöldséget vagy húst kell kisütnie, nyissa ki a grillsütőt 105° vagy 180°, megnyomva a grillnyitó-kart. Ilyenkor a hőmérséklet valamivel alacsonyabb lesz, ezért ajánlatos növelni az elkészítés idejét legalább 1,5-ra.
- Elkészítés közben szükség nélkül ne nyissa fel a fedőt. A hővesztés következtében a steak elkészítése több időt fog igénybe venni, aminek következtében a hús túlsülhet.
- Nyissa fel a fedőt és a lapátka segítségével vegye ki a kész terméket. A tapadásmentes bevonat károsodásának megelőzése céljából ne használjon ehhez éles fémtárgyakat.

**TANÁCSOK A STEAK ELKÉSZÍTÉSÉHEZ:**

- Amennyiben rombusz formájú rajzot kíván kapni a steak felületén, akkor fordítsa meg a steaket az elkészítés kezdetétől számított kb. 2,5 perc múlva, és helyezze el azt merőlegesen a kezdeti helyzethez képest. Ehhez használjon csipeszt vagy lapátkát.
- Fontos pihentetni az elkészült steaket. Az elkészítés végén a steak felületi hússzállai visszatartják a húslét. Azonnali szeleteléskor a húslé kifolyik, és a steak sokkal szárazabb lesz.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van.
- 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.

### 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 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, oficii 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 de 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.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii de la 8 ani și mai mari, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, sau de cei fără experiență și cunoștințe, dacă ei au fost instruiți privitor la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele aferente. Nu lăsați aparatul și cablul să fie inaccesibile copiilor atunci când este în priză sau răcit. Curățarea și mentenanța tehnică a aparatului nu trebuie să fie efectuată de copii mai mici de 8 ani și dacă aceștia nu sunt supravegheați.
- 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.
-  **Atenție! Suprafață fierbinte!**
- Manipularea aparatului temperatura de suprafețele accesibile poate fi ridicat.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi pus în funcțiune de un temporizator extern sau de un sistem independent de control la distanță.
- 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.
- Data producerii este indicată pe produs și/sau ambalaj, precum și în documentația însoțitoare, în format XX.XXXX, unde primele două cifre "XX" reprezintă luna producerii, iar următoarele patru cifre "XXXX" reprezintă anul producerii.

#### **UTILIZAREA**

- Acest aparat poate fi utilizat pentru pregătirea cărnii, cărnii de pui, peștelui, crenvuștilor, legumelor, ciupercilor, omletei și tartinelor.

#### **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

- Instalați una din plăcile detașabile. Pentru aceasta, așezați placa pe partea interioară a carcasei și apăsați-o până se aude un clic. Pentru a scoate placa, apăsați pe fixatoarele plăcii. Placa netedă este folosită pentru pregătirea omletei și tartinelor, iar cea reliefată pentru prăjirea cărnii, peștelui sau legumelor.
- 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.

#### **PREGĂTIREA**

- Conectați aparatul la rețeaua electrică și indicatorul roșu de alimentare se va ilumina.
- Rotiți regulatorul și indicatorul verde de încălzire se va ilumina.
- Setați temperatura dorită de pregătire cu ajutorul regulatorului. HIGH – folosiți pentru pregătirea cărnii, MID – pentru pregătirea peștelui, LOW – pentru pregătirea legumelor.
- Când aparatul va ajunge la temperatura de lucru, indicatorul verde se va stinge, ceea ce înseamnă că puteți începe pregătirea.
- Deschideți capacul, puneți feliile de produs și închideți bine capacul.

- **ATENȚIE!** Nu atingeți capacul aparatului în timpul funcționării, pentru că ea se înfierbântă tare.
- Timpul de pregătire depinde de tipul produsului, caracteristicile lui (temperatura, grosimea, mărimea) și de gradul dorit de prăjire. Pentru diferite tipuri de carne și pește acesta constituie 7 minute, iar pentru legume 2-5 minute.
- Dacă este necesar să prăjiți o cantitate mai mare de carne sau legume, deschideți grilul la 105° sau 180°, apăsând pe maneta de deschidere. Totodată, temperatura de pregătire va fi mai mică, de aceea se recomandă de mărit timpul de pregătire de cel puțin 1,5 ori.
- În timpul procesului de pregătire nu se recomandă să ridicați capacul fără necesitate. În caz contrar, din cauza pierderii căldurii din interiorul grilului, va trebui să pregătiți friptura mai mult timp, ceea ce crește șansele de a prăji carnea prea tare.
- Deschideți capacul și luați produsul pregătit cu o spatulă. Pentru a nu deteriora învelișul anti-aderent, nu folosiți în acest scop obiecte metalice ascuțite.

#### SFATURI DE PREGĂTIRE A FRIPTURII:

- Pentru a obține reliefuri sub formă de romburi pe suprafața fripturii, aproximativ peste 2,5 minute după începerea pregătirii întoarceți friptura și poziționați-o perpendicular față de poziția inițială. În acest scop, se recomandă să folosiți o pensă și o spatulă.
- Este important să lăsați friptura pregătită să stea ceva timp. După pregătire, fibrele dense de carne de pe suprafața fripturii nu lasă sucul din carne. Dacă o tăiați îndată, tot sucul va curge și ea va deveni cu mult mai uscată.

#### CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA

- Înainte de curățare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua de energie electrică.
- 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.

#### 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, 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.

## **PL 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.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeśli zostały poinstruowane, w jaki sposób bezpiecznie korzystać z urządzenia, i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia podczas pracy pod napięciem lub podczas chłodzenia. Czyszczenia i konserwacji użytkownika nie mogą dokonywać dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- 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 przekraczaj 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 grzejnego i powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Uważaj: podczas pracy części metaliczne urządzenia mocno się nagzewają.
- 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.
-  **Zastrzeżenie! Gorąca powierzchnia!**
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchomienia przez zewnętrzny timer ani oddzielny system zdalnego sterowania.
- 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.
- Data produkcji jest wskazana na wyrobie i/albo na opakowaniu, a także w dokumentacji towarzyszącej, w formacie XX.XXXX, gdzie pierwsze dwie liczby „XX” to miesiąc produkcji, następne cztery cyfry „XXXX” to rok produkcji.

#### **PRACA**

- To urządzenie może być używane do gotowania mięsa, drobiu, ryb, parówek, warzyw, grzybów, jajecznic i kanapek.

#### **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- Zainstaluj jeden z wyjmowanych paneli. Aby to zrobić, umieść panel na wewnętrznej stronie obudowy i naciśnij, aż kliknie. Aby usunąć panel, naciśnij zatrzask panelu. Gładki panel służy do robienia jajecznic i kanapek, a karbowany do smażenia mięsa, ryb lub warzyw.
- 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 gniazdka zasilania, zaświeci się czerwona kontrolka zasilania.
- Obróć regulator, zaświeci się zielony wskaźnik ogrzewania.
- Ustaw żadaną temperaturę gotowania za pomocą regulatora. HIGH – służy do gotowania mięsa, MID – do gotowania ryb, LOW – do gotowania warzyw.
- Gdy urządzenie osiągnie temperaturę roboczą, zielona kontrolka zgaśnie, co oznacza, że można rozpocząć gotowanie.
- Otwórz pokrywę, włóż plastry produktu i szczelnie zamknij pokrywę.
- UWAGA! Podczas pracy nie dotykaj pokrywy urządzenia, jest bardzo gorąca.
- Czas gotowania zależy od rodzaju produktu, jego właściwości (temperatura, grubość, rozmiar) i wymaganego stopnia smażenia. W przypadku różnych rodzajów mięsa i ryb wynosi 7 minut, w przypadku warzyw 2-5 minut.
- Jeśli chcesz upiec duże ilości mięsa lub warzyw – otwórz grill o 105° lub 180°, naciskając dźwignię otwierania. Temperatura gotowania będzie niższa, dlatego zaleca się wydłużenie czasu gotowania co najmniej 1,5 razy.
- Podczas gotowania staraj się nie podnosić pokrywy bez potrzeby. W przeciwnym razie utrata ciepła wewnątrz grilla spowoduje, że stek należy gotować dłużej, co zwiększy szanse na przesmażenie mięsa.
- Otwórz pokrywę i za pomocą łopatki wyjmij gotowy produkt. Aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki, nie używaj do tego ostrych metalowych przedmiotów.

#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA STEKÓW:

- Aby uzyskać karbowane romby na powierzchni steków, około 2,5 minuty po rozpoczęciu gotowania odwróć stek i umieść go prostopadle do pozycji początkowej. Wskazane jest użycie szczypec i łopatki.
- Ważne jest, aby gotowy stek odpoczął. Pod koniec gotowania gęste włókna mięsne na powierzchni steku nie uwalniają soku z mięsa. Jeśli stek zostanie natychmiast pocięty, wszystkie soki wypłyną, wtedy stanie się bardziej suchy.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- 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.

### 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, zatrzaśnij 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 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.

# **SCARLETT®**

---

S i l v e r L i n e



UA.TR.010

**EAC**