

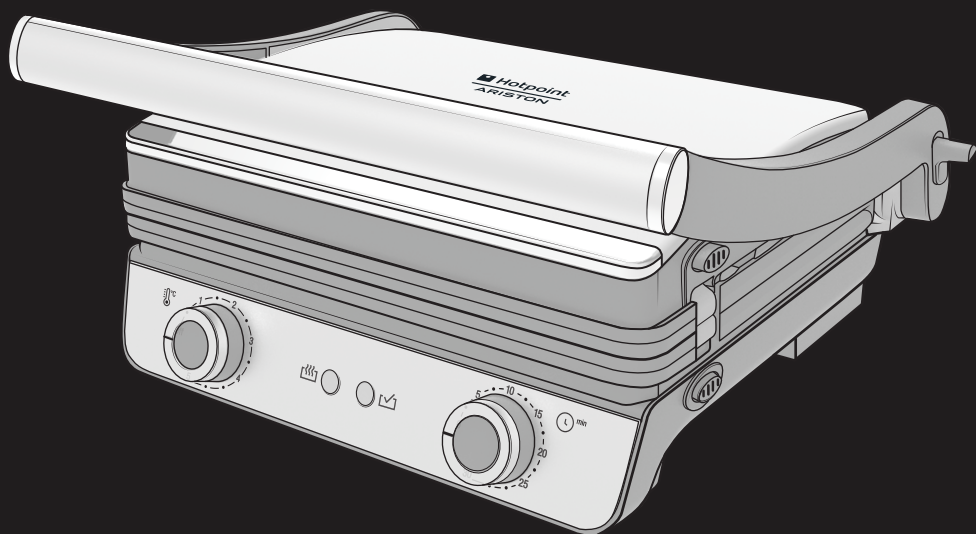


 Hotpoint

 Hotpoint  

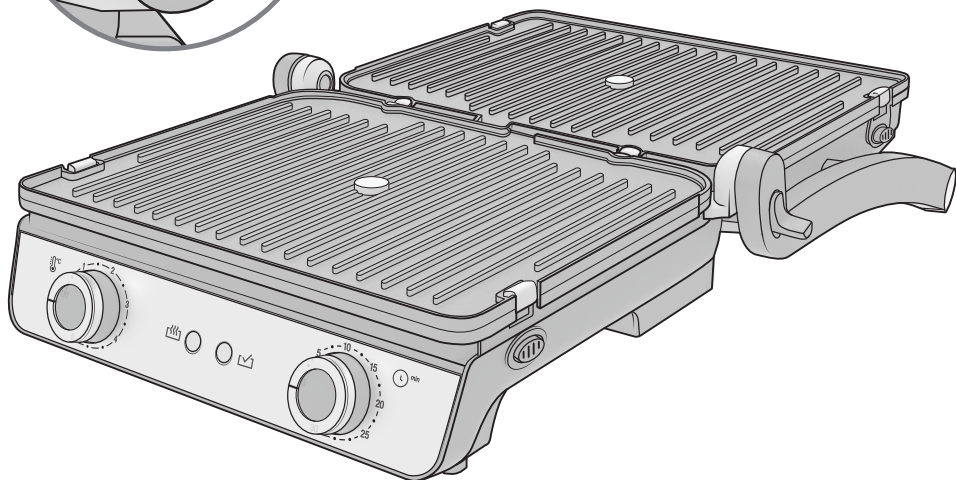
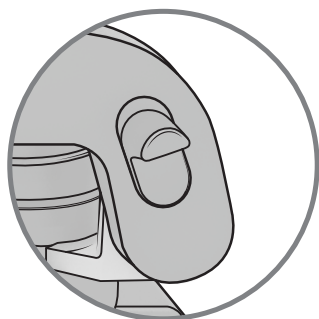
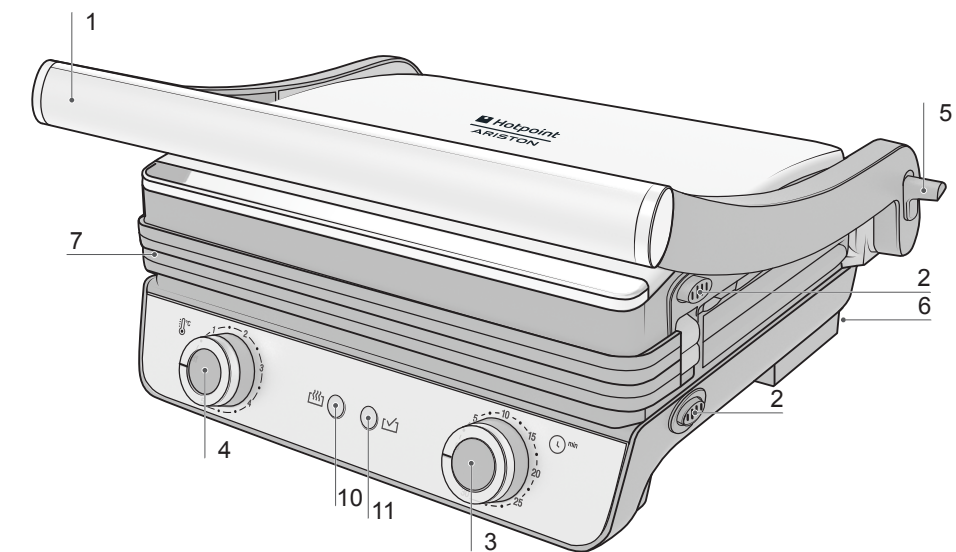
---

ARISTON



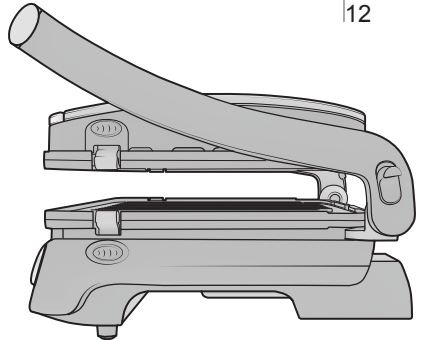
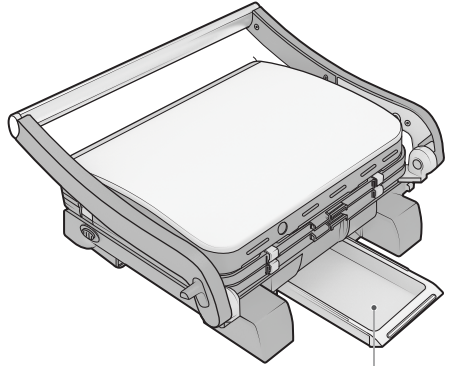
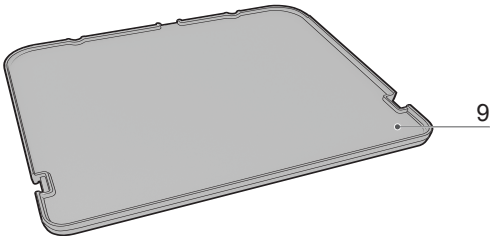
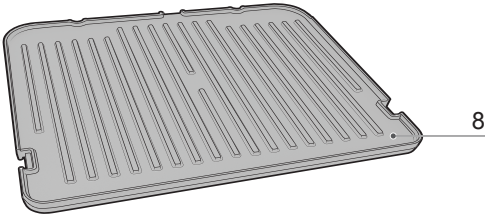
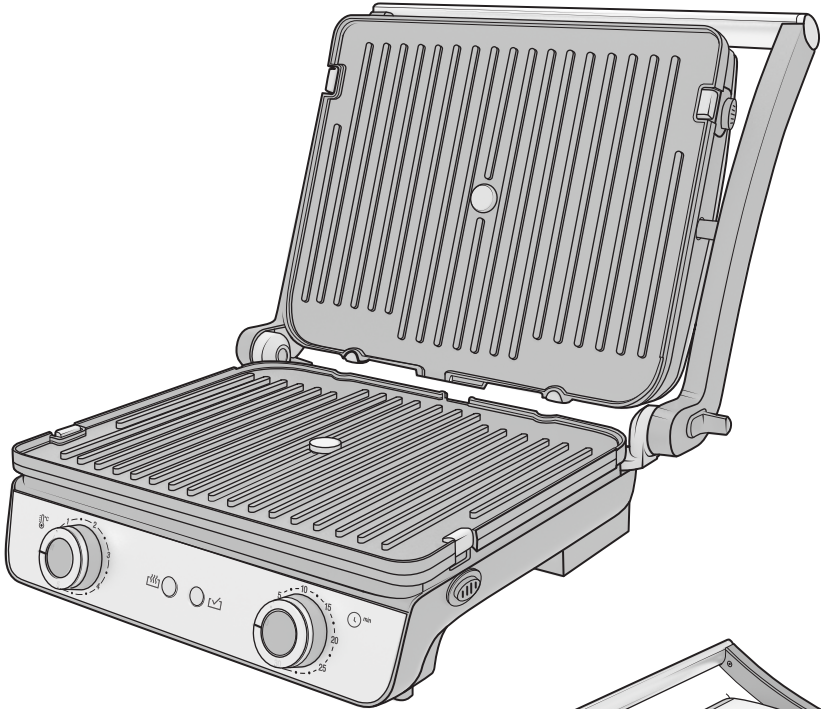
**IT** Istruzioni per l'uso  
**EN** Operating instructions  
**FR** Mode d'emploi  
**RU** Инструкции по эксплуатации  
**TR** Kullanma talimatları

**PT** Instruções de Utilização  
**UA** Інструкції з експлуатації  
**KZ** Пайдалану нұсқаулығы  
**BG** Инструкции за употреба



CG 20 EU

220-240V  
2000W



Leggere questo manuale nella sua interezza prima di iniziare a usare il dispositivo. Conservarlo inoltre per poterlo consultare in futuro.

## COMPONENTI E FUNZIONI

1. Maniglia
2. Pulsante di rilascio per la piastra di cottura. Premere per rilasciare e rimuovere le piastre di cottura.
3. Manopola timer
4. Manopola temperatura
5. Pulsante modalità completamente aperto. Premere per consentire al coperchio di estendersi per la cottura in posizione piatta
6. Cavo di alimentazione
7. Piastre di cottura
8. Lato grill: perfetto per grigliare bistecche, burger, pollo e verdura
9. Lato piastra metallica: preparate pancake impeccabili, uova, pancetta e scaloppine a fuoco vivo
10. Indicatore di potenza, che deve sempre essere su ON quando l'unità è accesa.
11. Indicatore pronto, che deve essere ON quando il pre-riscaldamento è stato effettuato, oltre che per indicare quando il termostato viene spento.
12. Vassoio di gocciolamento. Raccoglie il grasso e lo rimuove dalla base per semplificare le operazioni di pulizia (può essere lavato in lavastoviglie)


## INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

1. Tenere tutti i materiali dell'imballaggio (sacchetti in plastica, schiuma in polistirene) fuori dalla portata dei bambini.
2. Questa apparecchiatura è stata progettata unicamente per uso domestico. Usare il dispositivo secondo quanto descritto nel presente

manuale per evitare di correre eventuali pericoli.

3. Collegare il grill a una presa di corrente dotata di messa a terra. Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano di lavoro o che entri in contatto con superfici calde. Per scollegare il dispositivo dalla presa di corrente, ruotare la manopola della temperatura nell'impostazione più bassa. Impostare la posizione e togliere la spina dalla presa di corrente.
4. Non collocare il grill su o vicino al fornello o nel forno.
5. Evitare che entri in contatto con superfici calde.
6. Fare in particolar modo attenzione quando il dispositivo viene usato da bambini o nelle vicinanze di bambini.
7. Impostare la manopola

- della temperatura sul lato inferiore e scollegare il dispositivo dopo l'uso e prima della pulizia.
8. Fare in particolar modo attenzione in fase di spostamento della piastra della griglia / piastra waffle se contiene olio o liquido caldi. Svuotare il vassoio di gocciolamento a intervalli regolari e con frequenza. Evitare che il vassoio di gocciolamento si riempia per più della metà.
  9. Per pulire il grill, pulire con attenzione la piastra di cottura. Non lavare l'unità senza disporre di acqua fresca. Fare attenzione al vapore qualora l'unità venga pulita con una spugna morbida o con un panno mentre è ancora calda.
 

 Alcuni detergenti emettono fumi dannosi se vengono applicati a una superficie calda.
  10. Scollegare il grill dalla presa di corrente dopo l'uso e prima delle operazioni di pulizia. Lasciar raffreddare le componenti staccabili e gli accessori.
  11. Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini dopo l'uso.
  12. Dopo aver collegato il grill, verificare che l'indicatore rosso sia acceso. In fase di pre-riscaldamento, l'indicatore verde è su ON.
  13. Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

14. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.
15. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
16. Non lasciare mai acceso il grill elettrico quando non si sta cucinando o quando il dispositivo non è sorvegliato.
17. Per spegnere il grill, scollegare la spina dalla presa di corrente.
18. Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non usare il grill se la piastra invertibile o la piastra waffle è rotta o presenta delle crepe.
19. Per la sicurezza dell'utente, qualora il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato sarà necessario sostituirlo tramite il servizio o tecnico post-vendita.
20. Non usare il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati. Qualora il dispositivo non funzioni correttamente o abbia ricevuto un colpo secco, riportarlo al servizio post-vendita.
21. Per evitare gli eventuali rischi di scosse elettriche, non immergere l'unità, il cavo o la presa in acqua o in altri liquidi.
22. L'elettrodomestico non può essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza, eccetto in caso di supervisione o istruzioni concernenti l'uso dell'elettrodomestico fornite da una persona


responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchiatura.

23. Non è stato previsto l'uso di questo dispositivo con un timer o un telecomando.

24. Non lasciare mai spatole o altri accessori sulla piastra di cottura mentre è calda.

25. L'apparecchiatura è stata pensata per essere usata al chiuso, in contesti domestici. L'apparecchiatura va installata in conformità con le normative nazionali sul piano elettrico.

26. La presa dell'installazione deve sempre essere dotata di messa a terra. Qualora il cavo di alimentazione non disponga di messa a terra, non collegare il dispositivo.

 Qualora la superficie sia rotta, scollegare il dispositivo dalla presa di

corrente per evitare scosse elettriche.

27. La temperatura della superficie può aumentare mentre il dispositivo è in funzione.

28. Non toccare l'interruttore vicino al cavo di alimentazione quando il grill è chiuso e la cottura è in corso.

29. La copertura si attiverà automaticamente alla temperatura impostata quando il grill viene aperto a 180°.

## INTRODUZIONE

Vi ringraziamo per aver deciso di acquistare il nostro prodotto.

Avete scelto un prodotto efficiente, dalle prestazioni elevate.

Qualora non vengano osservate le istruzioni per un uso corretto, verrà esclusa la responsabilità del produttore per gli eventuali danni derivanti.

Le istruzioni di funzionamento possono riferirsi a modelli diversi. Le eventuali differenze vengono chiaramente identificate.

Conservare questo manuale per il proprio dispositivo. Qualora l'apparecchiatura venga venduta o trasferita ad altre persone, verificare che il nuovo proprietario riceva il manuale dell'utente. Acquisire familiarità con queste indicazioni prima di installare e usare il dispositivo. Sono state scritte per la sicurezza dell'utente e delle persone nelle vicinanze.

## INSTALLAZIONE DEL DISPOSITIVO

Il grill va usato unicamente in spazi chiusi. Collocare l'unità lontano dall'acqua e non usarla vicino a piscine




o fontane. Non esporre l'unità alla pioggia. Non lasciare il dispositivo all'aperto mentre piove. L'unità va collegata a una presa di corrente. Collocare il grill su una superficie piatta, stabile, solida e resistente al calore.

## PRIMA DI INIZIARE A USARE IL DISPOSITIVO

1. Pulire le piastre con un panno morbido e con un detergente lievemente diluito. Pulire con attenzione, quindi lasciar asciugare l'unità.

2. Collegare il grill a una presa di corrente dotata di messa a terra.

3. Impostare la manopola di corrente sulla posizione sinistra. Non collocare alimenti sulla piastra.

 Il dispositivo può emettere fumo durante il primo uso. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.

4. Dopo 4-5 minuti circa spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.


5. Inserire il vassoio di gocciolamento sulla parte posteriore del dispositivo.


Ora sarà possibile usare l'unità.

## ISTRUZIONI DI MONTAGGI E FUNZIONAMENTO

Il grill è un'apparecchiatura moderna da cucina, che offre la possibilità di cucinare waffle, oltre a cinque modalità di cottura con la griglia invertibile / piastre. Sarà sufficiente invertire le piastre e regolare la cerniera per usare come griglia di contatto, pressa per panini, full grill, griglia completa o mezzo grill / metà piastra.

### Piastra / Griglia 3 in 1

 Le piastre piatte sono la soluzione ideale per pancake e french toast.

 Le piastre con scanalature sono la soluzione ideale per bistecche, kebab e sandwich.

Sarà possibile usare le 2 piastre grill insieme o le 2 piastre, o ancora una combinazione di 1 piastra griglia e 1 piastra.

Per inserire le piastre:

1. Verificare che il prodotto sia scollegato dalla presa di corrente.

2. Selezionare la piastra con cui si intende cucinare.


3. Sollevare la maniglia per aprire il grill.

4. Usare il pulsante di rilascio e allineare le piastre nell'alloggiamento. Premere l'estremità anteriore della piastra fino a che non si blocca in posizione.

5. Ripetere il passaggio per la seconda piastra.

Per togliere le piastre:

1. Verificare che il prodotto sia scollegato e che sia totalmente raffreddato.

 Lasciare sempre che il dispositivo si raffreddi per 30 minuti prima di togliere le piastre.


2. Localizzare i pulsanti di rilascio delle piastre sul lato destro dell'unità.


3. Premere saldamente il pulsante di rilascio superiore e la piastra superiore si staccherà leggermente dalla base. Sollevare la piastra e far scorrere da sotto alle staffe al centro. Ripetere premendo il pulsante di rilascio inferiore e rilasciare la piastra inferiore.


4. Le piastre possono essere lavate o pulite nella lavastoviglie dopo l'uso.

Selezionare la posizione di cottura

Dopo aver inserito le piastre di cottura che si decide di usare sarà necessario scegliere la posizione di cottura.

 Modalità completamente aperta: premere il pulsante sulla maniglia e premere la maniglia indietro, fino a che non si appoggia sul banco, e le piastre superiori e inferiori si trovano allo stesso livello.

 Modalità mezza aperta: per regolare il dispositivo su questa posizione, sollevare la maniglia fino a che non è in posizione completamente verticale. L'unità resterà in posizione fino a che non viene chiuso il coperchio o si continua ad aprirlo fino alla posizione massima, secondo quanto descritto più sopra.


 Posizione chiusa: la piastra e il grill possono essere usati in posizione chiusa come grill di contatto / pressa panini e sono la soluzione ideale per una cottura rapida, dato che il calore viene emesso dalle due parti della piastra. La cerniera flottante serve a fare in modo che lo spazio fra la piastra superiore e inferiore si adatti allo spessore del cibo.

### Vassoio di gocciolamento a scorrimento

I grassi prodotti in fase di cottura vengono scaricati tramite un piccolo incavo sulla parte posteriore delle piastre, consentendo così ai grassi di gocciolare nel vassoio integrato.

1. Per inserire il vassoio di gocciolamento, inserirlo nell'alloggiamento sul lato posteriore dell'alloggiamento inferiore.

2. Per togliere questo vassoio, basta farlo scorrere fino all'uscita dell'alloggiamento. I grassi vanno smaltiti dopo le operazioni di cottura.

 Il vassoio di gocciolamento può essere lavato in lavastoviglie.

### Cottura con piastre e grill


Dopo che le piastre e il vassoio di gocciolamento sono state inserite, + è possibile iniziare a cucinare con le piastre e con il grill.





1. Verificare che l'unità sia collegata alla presa di corrente.
2. Selezionare la temperatura e il tempo desiderati. La spia di sinistra si illumina.
3. I tempi da impostare per le seguenti temperature sono indicati nel dettaglio in questa tabella:


Ricetta	Livello temperatura (da 1 a 5)	Tempo (incluso preriscaldamento)	Tempo (senza preriscaldamento, ovvero a piastre già calda)
Carni bovine	4-5	8-10 min	3-4 min
Carni ovine	4-5	8-10 min	3-4 min
Carni bianche	4	8-10 min	3-4 min
pesce	3-4	6-7 min	1-3 min
Uova (con piastre non nervate)	3-4	6-7 min	2-3 min
verdure	4-5	6-7 min	1-2 min


I tempi possono variare a seconda della quantità e dello spessore degli alimenti.

 Le piastre vanno preriscaldate chiuse.

 La spia di destra si illumina a indicare che l'apparecchiatura è pronta per avviare il processo di cottura. Continua ad accendersi e spegnersi mentre il termostato monitora la temperatura. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.

 La prima volta che viene usato il dispositivo potrebbe emettere un odore strano oltre che un leggero fumo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Si tratta di qualcosa di normale per i dispositivi dotati di superficie non-aderente.

 Per la propria sicurezza, oltre che per evitare di bruciare gli alimenti, qualora non siano stati controllati, il dispositivo si spegne automaticamente dopo il tempo impostato mediante timer.

 A seconda delle diverse tipologie di cibo o temperatura ambiente consigliamo di impostare il timer per una cottura al sangue e poi di estendere il tempo dopo aver controllato il livello di cottura.

4. Al termine delle operazioni di cottura, scollegare il cavo di alimentazione.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima dell'uso e dopo ogni singolo uso, pulire le singole parti in profondità. Dopo aver terminato le operazioni di cottura scollegare il cavo di alimentazione e lasciar riposare il dispositivo per 30 minuti prima di toccarlo. Sarà possibile pulire il vassoio a mano oppure in lavastoviglie.

Sarà possibile pulire le piastre di cottura a mano oppure in lavastoviglie. Non usare oggetti metallici,

quali ad esempio coltelli, in fase di pulizia. Ciò danneggerà la superficie anti-aderente. Usare unicamente utensili in legno o in plastica resistente al calore.

Qualora siano stati cucinati frutti di mare, pulire la piastra di cottura con succo di limone per evitare che questi odori passino alla ricetta successiva.

La base dell'alloggiamento, la copertura e le manopole di controllo possono essere pulite con un panno morbido e asciutto.

Non usare mai detergenti abrasivi o spugnette dure.

Fra una pietanza e l'altra, togliere le formazioni di cibo nel canale del grasso e nel vassoio di gocciolamento, quindi pulire gli eventuali residui con un tovagliolo di carta prima di passare alla pietanza successiva.

Non lasciare mai gli utensili di plastica in contatto con la griglia calda / piastre.

Verificare che tutte le componenti siano pulite e asciutte prima di riportle.

Non avvolgere mai il cavo esternamente sul dispositivo.

Non immergere mai la spina, il cavo o l'alloggiamento in acqua o in altri liquidi.

## ASSISTENZA



Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente.
- In caso negativo, contattare il **Numero Unico Nazionale 199.199.199**.

**Comunicare:**

- il tipo di anomalia
- il modello dell'apparecchio (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta caratteristica.

	<b>Hotpoint</b>
	<b>ARISTON</b>
_____	Mod. SL B16 A40
_____	Cod. 12345678901
_____	S/N 123456789
_____	1500W
_____	220-240V - 50/60 Hz
_____	TYPE XXX-XX
_____	MADE IN
_____	CZECHIA B
_____	YY 12
_____	Indesit Company

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

**Assistenza**

**Attiva**

**7 giorni su 7**



ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI  
**199.199.199**  
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 20:00, il sabato dalle ore 09:00 alle ore 18:00, la domenica dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

\*Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato. Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu).

## DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani.



Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente; i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessuno lato sopra i 25cm), possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superfici di vendita superiori ai 400mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione dei elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

## PARTS AND FEATURES

1. Handle
2. Release Button for cooking plates. Push in to release and remove cooking plates.
3. Timer Knob
4. Temperature Knob
5. Fully Open Mode button. Push in to allow the cover to extend back for cooking in the flat position
6. Power cord
7. Cooking Plates
8. Grill side: perfect for grilling steak, burgers, chicken and vegetables
9. Griddle side: prepare flawless pancakes, eggs, bacon and seared scallops
10. Power indicator, to be ON all the time as the unit is on.
11. Ready indicator, to be ON when preheat is done, and to indicate when the thermostat is cut off.
12. Drip Tray. Collects grease and removes from base for easy cleanup (dishwasher safe)


## IMPORTANT INFORMATION

### ON SAFETY

1. Keep all packaging materials (plastic bags, polystyrene foam) out of the reach of children.
2. This appliance is designed for domestic use only. Use this device as described in this manual to avoid any danger.
3. Connect the grill maker to a properly grounded electrical outlet. Do not let the cord hang over the edge of table or counter or let it touch hot surfaces. To disconnect the appliance from the main power, turn the temperature knob to the lowest temp. Setting position and remove the power plug from the outlet.
4. Do not place the grill maker on or near the stove or in the oven.
5. Do not touch the hot surfaces.
6. Take special care when the appliance is used by or near children.
7. Set the temperature knob to the bottom side and unplug the appliance after each use and before cleaning.
8. Be extremely careful when moving the grill plate / waffle plate when it contains oil or hot liquid. Empty the grease drip tray regularly and frequently. Do not let the drip tray fill to more

than half.

9. To clean the grill maker, carefully wipe the cooking plate. Do not wash the unit with running water. Be wary of steam if you wipe the unit with a damp sponge or cloth while it is still hot.

 Some cleaners can give off harmful fumes if they are applied to a hot surface.

10. Disconnect the grill maker from the main power after each use and prior to cleaning. Allow to cool before handling detachable parts and accessories.
11. Keep the appliance out of the reach of children after use.
12. After connecting the grill maker, make sure that the red indicator is ON. While when the pre-heating is done, the green indicator is ON.
13. 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.

14. Children shall not play with the appliance.
15. 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 less than 8 years.
16. Never leave the electric grill on when you are not cooking & no attendance.
17. In order to switch off the grill, please unplug the power plug from socket

outlet.

18. In order to avoid any risk of electric shock, do not use the grill maker if the reversible grill / griddle plate or waffle plate is cracked or broken.

19. For your safety, should the power cord be damaged, you must replace it through an after-sales service or technician.

20. Do not operate the appliance if the cord or plug is damaged. If the appliance is malfunctioning or if it has received a sharp blow, please return it to the after-sales service.

21. To avoid any risk of electric shock, do not immerse the whole unit nor its cord or plug in water or in any other liquid.

22. This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced

physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are supervised or instructed by someone responsible for their safety regarding the use of the device. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


23. This device is not intended to be operated by means of a timer or by a remote control system.

24. Never leave a spatula or tongs on the cooking plate when it is hot.

25. This appliance is intended for an interior and domestic use. It must be installed in accordance with national wiring rules.

26. The installation's outlet must always be equipped with a grounded connection. If the power supply is

not grounded, do not connect the device.

 If the surface is cracked, disconnect the device from the power supply to avoid any electrical shock.

27. The surface temperature can become very high when the appliance is operating.

28. Please do not touch the switch next to the power cord when the grill is closed cooking.

29. The shell will automatically activate to the designed temperature when the grill opened up to 180°.

## INTRODUCTION

Thank you for purchasing our product.

In doing so, you have opted for an effective, high performing appliance.

If the instructions for correct use of this appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.


Operating instructions may describe different models. Any difference is clearly identified.

Keep this guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please familiarize yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They have been written for your own safety as well as the safety of others.

## INSTALLING YOUR APPLIANCE

The grill maker is for indoor use only. Place the unit away from water and do not use it near a swimming pool or a fountain. Do not expose the unit to rain. Do not leave the device outside during a thunderstorm. The unit must be plugged into an electrical outlet. Place the grill on a flat, stable, strong and heat resistant surface.


## BEFORE THE FIRST USE

1. Clean the plates with a soft cloth and a mild diluted detergent. Carefully wipe, and then dry the unit.
  2. Connect the grill maker to a grounded electrical outlet.
  3. Set the thermostat knob to the left side position. Do not place food on the plate.
-  The device can emit smoke during its first use. This is normal.
4. After about 4-5 minutes, turn the appliance off and let it cool down.
  5. Insert the grease collector tray at the back of the device.
- Now you can use the unit.

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS & OPERATION

The Grill Maker is the ultimate kitchen appliance, offering you waffle baking and five separate cooking options by the removable reversible grill /griddle plates. Simply flip the reversible cooking plates and adjust the hinge to use as a contact grill, sandwich press, full grill, full griddle, or half grill/half griddle.

### Griddle / Grill 3 in 1

 The flat griddle plates are ideal for pancakes and French toast.

 The ribbed grill plates are ideal for steaks, kebabs and sandwiches.

You can use 2 grill plates together or 2 griddle plates together or a combination of 1 grill plate and 1 griddle plate.

To fit the plates:

1. Ensure the product is unplugged.
2. Select the plate you intend to cook with.
3. Lift the handle to open the grill.
4. Use the release button and align the plates into the housing. Push down the front end of the plate until it locks into place.
5. Repeat the above step for the second plate.

To remove the plates:


1. Ensure the product is unplugged and is fully cooled down.


 Always allow the appliance to cool for at least 30 minutes before removing the plates.


2. Locate the plate release buttons which can be found on the right side of the unit
3. Press the upper release button firmly, and the upper plate will pop up slightly from the base. Lift the plate up and slide out from under the brackets in the centre. Repeat by pressing the lower release button and release lower plate.
4. The plates can be hand washed or cleaned in the dishwasher after use.

#### Selecting the cooking position

Once you have fitted the cooking plates you intend to use, you need to select the cooking position.

 Fully open mode: push the button on handle's end and push the handle back, until it is resting on the countertop and the upper and lower plates are at the same level.

 Half open mode: to adjust the appliance to this position, simply lift the handle until it comes into the fully upright position. The unit will stay in this position until you close the cover or continue to open it to the fully open position, as described above.


 Closed position: the Griddle and Grill can be used in the closed position as a contact grill/sandwich press and it is ideal for quick cooking as the heat comes from both sides of the plates.

The floating hinge design means that the space between the top and bottom plate fits to the thickness of your food.

### Slide out drip tray

The fat produced during cooking is drained via a small recess at the rear of the plates, allowing fat and grease to drip down into the integrated tray.

1. To insert the drip tray, insert it into the slot on the rear side of the lower housing.
2. To remove the drip, simply slide the tray out of the slot. Grease should be disposed after cooking.

 The drip tray can be washed in the dishwasher.


### Cooking with griddle and grill plates


Once the plates and drip tray are fitted you are ready to start cooking with the griddle and grill plates.


1. Ensure the unit is plugged into the mains power supply.
2. Select the temperature and time you desired. The left light will illuminate.
3. Times to be set for different temperatures are detailed in this table:


Recipe	Temperature level (from 1 to 5)	Time (pre-heating included)	Time (pre-heating excluded, i.e. when the plates are already hot)
Beef	4-5	8-10 min	3-4 min
Mutton	4-5	8-10 min	3-4 min
Fowl	4	8-10 min	3-4 min
Fish	3-4	6-7 min	1-3 min
Eggs (with unribbed plates)	3-4	6-7 min	2-3 min
Vegetables	4-5	6-7 min	1-2 min


Time can vary according to the quantity and thickness of food.

 When they are pre-heated, the plates must be closed.

 The right light will illuminate to indicate that the appliance is ready to start cooking. It will continue to turn on and off as the thermostat monitors the temperature. This is normal.

 The first time you use the appliance, it may have a slight odor and may smoke a little. This is normal and common to appliances with a non-stick surface.

 For your safety and to avoid the food will be accidentally burnt in case of the product has been left unattended when working, the appliance will automatically shut off after the time which has been set on the timer.

 According to different kinds of food or room temperature we suggest to set the timer for a rare cooking and to extend time after checking the cooking level.

4. When you have finished cooking, unplug the power cord.

## CLEANUP AND MAINTENANCE

Before first use and after every use, clean each part thoroughly.

Once you have finished cooking, unplug the power cord and allow the appliance for at least 30 minutes before handling.

The drip tray can be cleaned by hand or in the dishwasher.

The cooking plates can be washed by hand or in the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives when cleaning. This will damage the non-stick coating. Use wooden or heatproof plastic utensils only.

If seafood has been cooked, wipe the cooking plate with lemon juice to prevent seafood flavor transferring to the next recipe.



The housing base, cover and control knobs can be wiped clean with a soft, dry cloth.

Never use an abrasive cleaner or harsh pad.

In between recipes, scrape excess food buildup through the grease channel and into the drip tray, then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with the next recipe.

Never leave plastic utensils in contact with the hot grill / griddle plates.

Make sure all the parts are clean and dry before storing.

Never wrap the cord around the outside of the grill maker.

Never immerse the plug, lead or housing in water or any other liquid.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



The European Directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.



Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation de votre appareil et conservez-le pour une utilisation ultérieure

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Poignée
2. Bouton déclencheur pour les plaques de cuisson. Appuyez sur ce bouton pour libérer et retirer les plaques de cuisson.
3. Minuteur
4. Bouton pour température
5. Bouton du mode d'ouverture complète. Appuyez sur ce bouton pour repositionner le couvercle, pour une cuisson en position horizontale
6. Cordon d'alimentation
7. Plaques de cuisson
8. Côté grill : parfait pour faire griller des steaks, des hamburgers, du poulet et des légumes
9. Côté plaque chauffante : pour la cuisson d'excellentes crêpes, des œufs, du bacon et des pétoncles poêlés
10. Voyant d'alimentation : assurez-vous qu'il est allumé lorsque l'appareil est en marche.
11. Voyant Ready (Prêt) : assurez-vous qu'il est activé lors du préchauffage et qu'il indique lorsque le thermostat est éteint.
12. Égouttoir. Recueille la graisse et la supprime de la base afin de faciliter le nettoyage (Lavable au lave-vaisselle)

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ


1. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène) hors de la portée des enfants.
2. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Utilisez cet appareil tel que décrit dans ce manuel afin d'éviter tout danger.
3. Connectez le grill à une prise électrique mise

à la terre. Ne laissez pas le câble trainer sur les bords de la table ou du comptoir, ou encore toucher des surfaces chaudes. Pour déconnecter l'appareil de l'alimentation principale, tournez le bouton de température à la température la plus basse. Réglez la position et retirez la fiche d'alimentation de la prise.

4. Évitez de placer le grill sur ou à proximité de la cuisinière ou dans le four.
5. Ne touchez aux surfaces chaudes.
6. Faites attention lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
7. Réglez le bouton de température sur le côté inférieur et débranchez l'appareil après chaque utilisation et avant tout nettoyage.
8. Soyez extrêmement prudent lors du déplacement de la plaque du grill / plaque du gaufrier lorsqu'elle

contient de l'huile ou un liquide chaud. Videz régulièrement et fréquemment l'égouttoir de graisse. Ne laissez pas l'égouttoir se remplir à plus de la moitié.

9. Pour nettoyer le gril, essuyez soigneusement la plaque de cuisson. Evitez de laver l'appareil à l'eau courante. Faites attention à la vapeur lorsque vous essuyez l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide pendant qu'il est encore chaud.

 Certains nettoyants sont susceptibles de dégager des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

10. Débranchez le gril de l'alimentation principale après chaque utilisation et avant tout nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de manipuler les pièces et les accessoires amovibles.

11. Tenez l'appareil hors de la portée des enfants après utilisation.

12. Une fois le gril

débranché, assurez-vous que le voyant rouge est allumé. Lors du préchauffage, assurez-vous que le voyant vert est allumé.

13. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience à condition qu'ils aient été formés sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques y relatifs.

14. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

15. Le nettoyage et l'entretien domestiques ne doivent pas être faits par des enfants de moins de 8 ans et qui sont sous surveillance. Tenez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

16. Ne laissez jamais le gril électrique en marche lorsque vous ne cuisinez pas et sans

surveillance.

17. Pour arrêter le gril, veuillez débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

18. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, évitez d'utiliser le gril si la plaque réversible du gril / la plaque chauffante ou la plaque du gaufrier est fissurée ou brisée.

19. Pour votre sécurité, si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par un service après-vente ou par un technicien qualifié.

20. N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé (e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi des chocs, veuillez le retourner au service après-vente.

21. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil, son cordon ou sa fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

22. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé

par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.


23. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé via un minuteur ou une télécommande.

24. Ne laissez jamais une spatule ou des pinces sur la plaque de cuisson lorsqu'elle est chaude.

25. Cet appareil est destiné à un usage intérieur et domestique. Il doit être installé conformément aux normes nationales de câblage.

26. La sortie d'installation doit toujours être équipée d'une connexion mise à la

terre. Si l'alimentation n'est pas mise à la terre, ne connectez pas l'appareil.

 Si la surface est fissurée, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout choc électrique.

27. La température de la surface peut être très élevée lorsque l'appareil fonctionne.

28. Veuillez ne pas toucher au commutateur à proximité du cordon d'alimentation lorsque le gril est en cours de cuisson.

29. La coque s'active automatiquement à la température définie lorsque le gril est ouvert à 180 °.

## INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit. Ce faisant, vous avez opté pour un appareil efficace et à haut rendement.

Si les instructions relatives à l'utilisation correcte de cet appareil ne sont pas respectées, le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant.

Le manuel d'utilisation décrit les différents modèles. Toute différence est clairement identifiée.

Conservez ce manuel avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou remis à une autre personne, assurez-vous que le nouveau propriétaire entre en possession de ce manuel d'utilisation. Veuillez prendre connaissance de ces recommandations avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Elles ont été rédigées pour votre propre sécurité ainsi que la sécurité d'autrui.

## INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

Le gril est conçu uniquement pour un usage à l'intérieur. Placez l'appareil loin de l'eau et évitez de l'utiliser près d'une piscine ou d'une fontaine. N'exposez pas l'appareil à la pluie. Ne laissez pas l'appareil à l'extérieur pendant un orage.

Veillez à ce que l'appareil soit branché à une prise électrique.


Placez le gril sur une surface plane, stable, solide et résistante à la chaleur.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez les plaques avec un chiffon doux et un détergent dilué doux. Essuyez soigneusement l'appareil, puis laissez-le sécher.

2. Connectez le gril à une prise électrique mise à la terre.

3. Réglez le bouton du thermostat sur la position de gauche. Ne placez pas d'aliments sur la plaque.

 L'appareil peut dégager de la fumée lors de sa première utilisation. Cela est normal.

4. Après environ 4 à 5 minutes, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.


5. Insérez le bac collecteur de graisse à l'arrière de l'appareil.


À présent, vous pouvez utiliser l'appareil.

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET FONCTIONNEMENT

Le gril est l'appareil de cuisine ultime, vous offrant une cuisson de gaufres et cinq options de cuisson séparées par les plaques de gril réversibles et amovibles / plaques chauffantes. Il suffit de retourner les plaques de cuisson réversibles et d'ajuster la charnière pour les utiliser comme un gril de contact, une presse à sandwich, un gril complet, une plaque de cuisson complète ou la moitié d'un gril / demi-gril.

### Plaque de gril / Gril 3 en 1

 Les plaques de gril plates sont idéales pour les crêpes et du pain grillé français.

 Les plaques de gril nervurées sont idéales pour les steaks, brochettes et sandwiches.

Vous pouvez utiliser 2 plaques de gril ensemble ou 2 plaques chauffantes ensemble ou encore une combinaison de 1 plaque de gril et 1 plaque chauffante.


Pour monter les plaques :

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché.
2. Sélectionnez la plaque que vous souhaitez utiliser.

3. Levez la poignée pour ouvrir le gril.
4. Utilisez le bouton déclencheur et alignez les plaques dans le boîtier. Abaissez l'extrémité avant de la plaque jusqu'à ce qu'elle soit en place.
5. Répétez l'étape ci-dessus pour la seconde plaque.

Pour retirer les plaques :


1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et totalement refroidi.


 Laissez toujours l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de retirer les plaques.


2. Repérez les boutons déclencheurs de la plaque situés sur le côté droit de l'appareil
3. Appuyez fermement sur le bouton déclencheur supérieur, et la plaque supérieure remontera légèrement de la base. Levez la plaque et glissez-la sous les crochets au centre. Répétez le processus en appuyant sur le bouton déclencheur inférieur et libérez la plaque inférieure.
4. Les plaques peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle après utilisation.

Sélection de la position de cuisson

Une fois que vous avez installé les plaques de cuisson que vous souhaitez utiliser, vous devez sélectionner la position de cuisson.

 Mode entièrement ouvert : appuyez sur le bouton sur l'extrémité de la poignée et poussez la poignée vers l'arrière, jusqu'à ce qu'elle repose sur le comptoir et que les plaques supérieure et inférieure soient au même niveau.

 Mode semi-ouvert : pour régler l'appareil à cette position, il suffit de lever la poignée jusqu'à ce qu'elle soit en position assise ou debout. L'appareil demeure dans cette position jusqu'à ce que vous fermiez le couvercle ou continuiez de l'ouvrir à la position entièrement ouvert, comme décrit ci-dessus.

 Position fermé : la plaque chauffante et le gril peuvent être utilisés dans la position fermé, comme un gril de contact / une presse à sandwich, et ils sont idéaux pour une cuisson rapide car la chaleur provient de deux côtés des plaques.

La charnière flottante est conçue afin que l'espace entre la plaque supérieure et inférieure s'adapte à l'épaisseur des aliments.

## Retrait de l'égouttoir

La graisse produite durant la cuisson est évacuée par un petit creux à l'arrière des plaques, lui permettant de s'égoutter vers le bas dans le plateau intégré.

1. Pour placer l'égouttoir, insérez-le dans la fente

sur le côté arrière du boîtier inférieur.

2. Pour le retirer, il suffit de glisser l'égouttoir hors de la fente. Veuillez vous débarrasser de la graisse à la fin de la cuisson.



L'égouttoir est lavable au lave-vaisselle.


## Cuisson à l'aide des plaques chauffantes et de gril


Une fois les plaques et l'égouttoir en place, vous êtes prêt à commencer la cuisson avec les plaques chauffantes et de gril.


1. Assurez-vous que l'appareil est branché au secteur.
2. Sélectionnez la température et le temps de cuisson désirés. Le voyant de gauche s'allume.
3. Les différents temps de cuisson définis pour les différentes température sont détaillés dans ce tableau:


Recette	Niveau de température (de 1 à 5)	Durée (préchauffage inclus)	Durée (préchauffage exclus, c'est-à-dire lorsque les plaques sont chaudes)
Bœuf	4-5	8-10 min	3-4 min
Mouton	4-5	8-10 min	3-4 min
Poulet	4	8-10 min	3-4 min
Poisson	3-4	6-7 min	1-3 min
Ceufs (avec plaques non nervurées)	3-4	6-7 min	2-3 min
Légumes	4-5	6-7 min	1-2 min


La durée peut varier en fonction de la quantité et de l'épaisseur de l'aliment.

 Pendant le préchauffage, les plaques doivent être fermées.

 Le voyant de droite s'allume, indiquant que l'appareil est prêt à la cuisson. Il continuera à s'allumer et s'éteindra car le thermostat surveille la température. Cela est normal.

 La première fois que vous utilisez l'appareil, ce dernier pourrait dégager une légère odeur et une petite fumée. Ce phénomène est normal et commun aux appareils dotés d'une surface antiadhésive.

 Pour votre sécurité et pour éviter que les aliments ne soient accidentellement brûlés lorsque l'appareil est sans surveillance lorsque vous travaillez, l'appareil s'éteint automatiquement après le temps qui a été défini sur le minuteur.

 Selon les différents types d'aliments ou la température ambiante, nous vous suggérons de régler le minuteur pour une cuisson unique et une prorogation du temps de cuisson après vérification du

niveau de cuisson.

- Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon d'alimentation.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement chaque pièce.

Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil et laissez-le reposer au moins 30 minutes avant toute manutention.

L'égouttoir est lavable à la main ou au lave-vaisselle.

Les plaques de cuisson sont lavables à la main ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets métalliques tels que les couteaux lors du nettoyage. Ces objets sont susceptibles d'endommager le revêtement non-adhésif. Utilisez uniquement des ustensiles de bois ou en plastique, résistant à la chaleur.

Lorsque vous cuisinez les fruits de mer, essuyez la plaque de cuisson avec du jus de citron pour éviter que la saveur de fruits de mer ne se ressente dans la prochaine recette.

Nettoyez le fond du boîtier, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon doux et sec.

N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ou un tampon dur.

Entre les recettes, grattez l'accumulation d'excès d'aliments à travers le canal de graisse et dans l'égouttoir, puis essuyez tout résidu avec une serviette de papier avant de passer à la prochaine recette.

Ne laissez jamais des ustensiles en plastique en contact avec les plaques chaudes de grill / plaques chauffantes.

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

N'enroulez jamais le cordon autour de l'extérieur du grill.

Ne plongez jamais la fiche, le câble ou le boîtier dans de l'eau ou tout autre liquide.

## ASSISTANCE

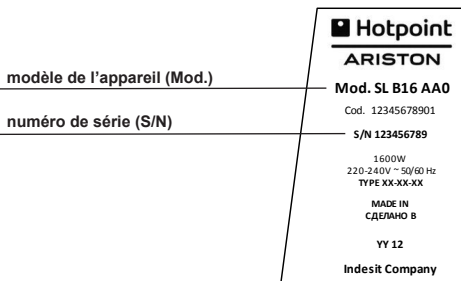
Avant de contacter le centre d'Assistance :

- Vérifiez si vous pouvez résoudre l'anomalie vous-même (voir Dépannage).
- Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et si l'inconvénient persiste, appelez le service après-vente le plus proche.

### Signalez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- le numéro de série (S/N)

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique.



Ne vous adressez jamais à des techniciens non agréés et exigez toujours l'installation de pièces détachées originales.

## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.



Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Внимательно изучите данное руководство перед началом эксплуатации и храните его для дальнейшего использования.

## ДЕТАЛИ И ФУНКЦИИ

1. Ручка
2. Кнопка освобождения для плит для готовки  
Используется для деблокировки и снятия плит для готовки.
3. Ручка таймера
4. Кнопка регулировки температуры
5. Кнопка "Полностью открытый режим". Отжать внутрь, чтобы крышка могла быть оттянута назад для приготовления в горизонтальном положении.
6. Шнур питания
7. Плиты для готовки
8. Сторона решетки: идеально подходит для приготовления стейков гриль, гамбургеров, курицы и овощей
9. Сторона гриля-сковороды: приготовление безупречных блинов, яичницы, бекона и жареных гребешков
10. Индикатор питания всегда должен гореть, когда устройство включено.
11. Индикатор готовности должен гореть во время предварительного разогрева и должен указывать на выключение термостата.
12. Поддон. Собирает жир и удаляет его из основания для облегчения очистки (подходит для мойки в посудомоечной машине)

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ


### О БЕЗОПАСНОСТИ

1. Все упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенопласт) должны храниться в недоступном для детей месте.
2. Изделие предназначено для использования только в домашних условиях. Во избежание какой-либо опасности данный прибор должен

использоваться в соответствии с описанием, приведенным в настоящем руководстве.

3. Гриль должен подключаться к надлежащим образом заземленной электрической розетке. Недопускайте перевешивания шнура через край стола, стойки или его соприкосновения с горячей поверхностью. Для отключения прибора от сети питания установите ручку регулятора температуры в положение самой низкой температуры. Установите гриль в правильное положение и извлеките вилку из розетки.
4. Не размещайте гриль на кухонной плите или вблизи не, а также в печи.
5. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
6. Когда эксплуатация осуществляется детьми или в

присутствии детей, находящихся рядом, необходимо соблюдать особую осторожность.

7. После каждого использования и перед очисткой устанавливайте ручку регулировки температуры в нижнее положение и извлекайте вилку из розетки.
  8. При перемещении пластины для приготовления гриля / вафли и наличии в них масла или горячей жидкости соблюдайте особую осторожность. Регулярно и часто опорожняйте поддон для сбора жира. Не допускайте заполнения поддона больше, чем наполовину.
  9. Для очистки гриля тщательно протирайте плиту для готовки. Не мойте устройство под краном. При протирании устройства влажной губкой или тканью, когда оно еще горячее, остерегайтесь пара.
-  Некоторые чистящие средства при их нанесении на горячие

поверхности могут издавать вредные испарения.

10. Отключайте гриль от сети после каждого использования и перед очисткой. Перед тем, как брать руками съемные детали, подождите, пока они полностью охладятся.
11. После использования помещайте прибор для хранения в месте, недоступном для детей.
12. После включения гриля убедитесь, что горит красный индикатор. После завершения предварительного подогрева загорается зеленый индикатор.
13. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствием опыта и знаний под надзором или в случае инструктирования их по использованию устройства безопасным способом

- и понимания таких лиц существующей опасности.
14. Дети не должны играть с устройством.
  15. Чистка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под надзором. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте менее 8 лет.
  16. Никогда не оставляйте электрогриль включенным, когда готовка не осуществляется, а также без надзора.
  17. Для выключения гриля извлеките вилку из розетки.
  18. Во избежание риска поражения электрическим током не используйте гриль при повреждении двухсторонней плиты для приготовления гриля / гриля-сковороды или плиты для приготовления вафли.
  19. Из соображений собственной безопасности при повреждении шнура питания необходимо произвести его замену, обратившись в центр послепродажного обслуживания или к техническому специалисту.
  20. Не осуществляйте эксплуатацию в случае повреждения шнура питания или штепселя. При возникновении неисправностей прибора либо в случае его резкого удара верните его в центр послепродажного обслуживания.
  21. Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.
  22. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо с отсутствием опыта или знаний при отсутствии надзора

- или инструкций по использованию устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность во время эксплуатации этого прибора. Необходимо следить за детьми с целью предотвращения игры с прибором.
23. Прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или дистанционного управления.
24. Никогда не оставляйте лопатку или щипцы на плите для готовки, когда она горячая.
25. Этот прибор предназначен для использования в помещении в домашних условиях. Его установка должна быть произведена в соответствии с национальными правилами электромонтажа.
26. Розетка всегда должна быть заземленной. Если источник питания не заземлен, не осуществляйте подключение устройства.
- ⚠ В случае обнаружения трещин на поверхности отключите прибор от источника питания во избежание поражения электрическим током.
27. Во время работы прибора температура поверхности может быть очень высокой.
28. Пожалуйста, не касайтесь выключателя около шнура питания, когда гриль закрыт во время готовки.
29. Температура корпуса автоматически достигнет расчетного значения, когда гриль разогреется до 180°.

## ВВЕДЕНИЕ

Благодарим за приобретение нашей продукции. Теперь Вы владеете полезным, высокопроизводительным прибором.

В случае несоблюдения инструкций по правильной эксплуатации этого устройства производитель не будет нести какой-либо ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть в этом случае.

В руководстве по эксплуатации может быть приведено описание разных моделей. Любые отличия четко определяются.

Храните данное руководство вместе с прибором. В случае продажи прибора или его передачи другому лицу новый владелец также должен получить данное руководство. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данными рекомендациями до установки и использования прибора. Они составлены для целей Вашей собственной безопасности, а также безопасности других лиц.

## УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

Данный гриль предназначен для использования только внутри помещения. Устройство должно размещаться вдали от воды, и его эксплуатация

не должна осуществляться вблизи бассейна или фонтана. Не допускается нахождение устройства под дождем. Не оставляйте прибор на улице во время грозы.

Устройство должно включаться в электрическую розетку. Размещайте гриль на плоской, устойчивой, прочной и термостойкой поверхности.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Очистку плит необходимо выполнять с помощью мягкой ткани и мягкого разбавленного моющего средства. Осторожно протрите и затем высушите устройство.

2. Гриль должен подключаться к заземленной электрической розетке.

3. Установите ручку термостата в левое положение. Не помещайте продукты на плиту.

Во время первого использования из прибора может выходить дым. Это нормально.

4. Через 4-5 минут выключите прибор и дайте ему остыть.

5. Вставьте поддон для сбора жира в заднюю часть прибора.

Теперь устройство можно эксплуатировать.

## ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данный гриль является потрясающим кухонным прибором, предлагающий возможность приготовления вафли и пять различных опций готовки за счет съемных двухсторонних плит для приготовления гриля / сковороды-гриля. Для использования контактного гриля, сэндвичницы, крытого гриля, крытой сковороды-гриля или половины гриля / крытой сковороды-гриля просто переворачивайте двухсторонние плиты для готовки и отрегулируйте петлю.

### Сковорода / Гриль, 3 в 1

Плоские сковороды-грили являются идеальными для приготовления блинов и французских тостов.

Рифленые плиты для гриля являются идеальными для приготовления стейков, кебаба и сэндвичей.

Можно использовать вместе две плиты для гриля, 2 сковороды-гриля или 1 плиту для гриля и 1 сковороду-гриль.

Установка плит:

1. Убедитесь, что изделие выключено из розетки.

2. Выберите требуемую плиту.


3. Поднимите ручку, чтобы открыть гриль.

4. Используйте кнопку освобождения и установите плиты в корпус. Нажимайте на передний конец плиты, пока она не зафиксируется на месте.

5. Повторите вышеуказанное действие в отношении второй плиты.

Снятие плит:

1. Убедитесь, что изделие выключено из розетки и полностью охладилось.

 Перед снятием плит всегда необходимо дать прибору остыть в течение не менее 30 минут.

2. Найдите кнопки освобождения плиты, которые могут располагаться на правой стороне устройства.

3. Крепко нажмите на верхнюю кнопку освобождения, и верхняя плита слегка выйдет из основания. Поднимите плиту и выдвиньте ее из-под держателей в центре. Повторите действие путем нажатия нижней кнопки освобождения и освободите нижнюю плиту.

4. После использования плиты можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Выбор положения готовки

После установки требуемых плит для готовки необходимо выбрать положение готовки.

Полностью открытый режим: нажмите кнопку на конце ручки и проталкивайте ручку обратно, пока она не будет снова установлена на кухонной стойке, и верхняя и нижняя плита не будут находиться на одном уровне.

Полуоткрытый режим: для регулировки прибора в этом положении просто поднимайте ручку до тех пор, пока она полностью не окажется в вертикальном положении. Устройство будет оставаться в этом положении до тех пор, пока не будет закрыта крышка, или Вы не продолжите открывать ее до полностью открытого положения, как описано выше.

Закрытое положение: сковорода и гриль могут использоваться в закрытом положении как контактный гриль/сэндвичница и являются идеальными для быстрого приготовления, так как тепло выходит с обеих сторон плит.

Конструкция плавающей петли означает, что пространство между верхней и нижней плитой совпадает с толщиной пищи.

### Выдвижение поддона

Жир, образуемый во время приготовления, вытекает через небольшое углубление в задней части плит, таким образом, жир и масло вытекают во встроенный поддон.

1. Для установки поддона вставьте его в паз на задней стороне нижней части корпуса.

2. Для снятия поддона просто извлеките его из пазы. После завершения готовки масло необходимо вылить.

 Поддон можно мыть в посудомоечной машине.


## Приготовление с помощью сковороды-гриля и пластин для гриля


После установки плит и поддона Вы будете готовы начать приготовление с помощью сковороды-гриля и плиты для гриля.


1. Убедитесь, что устройство подключено к источнику питания.
2. Выберите требуемую температуру и время. Загорится левый световой индикатор.
3. Устанавливаемое время, подходящее для разных температур, подробно приведено в этой таблице:


рецепт	Уровень температуры (от 1 до 5)	Время (включая предварительный подогрев)	Время (за вычетом предварительного разогрева, то есть когда плиты уже разогреты)
Говядина	4-5	8-10 мин.	3 - 4 мин.
Баранина	4-5	8-10 мин.	3 - 4 мин.
Домашняя птица	4	8-10 мин.	3 - 4 мин.
Рыба	3-4	6 - 7 мин.	1 - 3 мин.
Яичница (на нерифленых плитах)	3-4	6 - 7 мин.	2 - 3 мин.
Овощи	4-5	6 - 7 мин.	1 - 2 мин.


Время может отличаться в зависимости от количества и толщины продуктов.

 во время предварительного разогрева плиты должны быть закрытыми.

 Загорится правый световой индикатор, указывающий, что устройство готово к началу готовки. Он продолжит включаться и выключаться по мере того, как термостат будет отображать температуру. Это нормально.

 При первом использовании прибора он может издавать легкий запах и небольшое количество дыма. Это нормально и характерно для приборов с антипригарным покрытием.

 В целях безопасности и во избежание случайного пригорания пищи, если прибор будет оставлен без надзора во время работы, он автоматически выключится по истечении времени, установленного на таймере.

 В соответствии с различными видами продуктов или комнатной температурой, мы предлагаем устанавливать таймер для неполного приготовления и добавлять время после проверки на уровень готовности.

4. После завершения готовки извлеките вилку из розетки.

## ОЧИСТКА И УХОД

Производите тщательную очистку перед первым использованием и после каждого использования.

После завершения готовки извлекайте вилку из розетки и давайте прибору охладиться в течение не менее 30 минут.

Поддон можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Плиты для готовки можно мыть вручную или в посудомоечной машине. Не используйте для очистки металлические предметы (такие, как ножи). В этом случае возможно повреждение антипригарного покрытия. Используйте только деревянную или термостойкую пластиковую посуду.

После приготовления морепродуктов протирайте плиту для готовки лимонным соком для предотвращения распространения запаха морепродуктов при дальнейшей готовке.

Основание корпуса, крышку и ручки управления можно протирать чистой мягкой, сухой тканью.

Никогда не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.

Между готовками удаляйте избыточные скопления пищи, проходящие через канал для масла и в поддон, затем вытирайте остатки бумажным полотенцем перед тем, как приступить к следующей готовке.

Никогда не допускайте соприкосновения пластиковой посуды с горячими плитами для гриля / сковородой-грилем.

Проверяйте, чтобы все детали были чистыми и сухими перед помещением их на хранение.

Никогда не наматывайте шнур вокруг внешней части гриля.

Никогда не погружайте штепсельную вилку, питательный провод или корпус в воду или любую другую жидкость.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Бесплатная горячая линия:  
8 800 3333 887 \***

\* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России)

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

### Уход за техникой

Линия профессиональных средств Professional по уходу за техникой, рекомендуемая Hotpoint Ariston, продлит срок эксплуатации Вашей техники и снизит вероятность ее поломки. Линия профессиональных средств Professional создана с учетом особенностей Вашей техники. Продукты производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования. Узнайте подробнее на сайте [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Перед обращением в Службу Сервиса необходимо убедиться, что Вы готовы сообщить оператору:

- Описание неисправности;
- Номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- Модель и серийный номер (S/N) изделия, указанные в информационной табличке, расположенной на изделии или гарантийном документе;
- Дату продажи изделия.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) в разделе «Сервис».

### Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров.

### При возникновении неисправности

Перед тем, как обратиться в Службу Сервиса проверьте, нельзя ли устранить неисправность самостоятельно (см. раздел «Неисправности и методы их устранения»).

Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или по телефонам, указанным в гарантийном документе.

**! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам**

**! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей**

## УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно Европейской Директиве 2012/19/EU об утилизации электронных и электрических приборов (WEEE) бытовые электроприборы не должны выбрасываться с обычным мусором.



Старые бытовые приборы должны выбрасываться отдельно для оптимизации стоимости повторного использования и переработки материалов, составляющих прибор, а также для охраны экологии и здоровья людей. Символ перечеркнутая мусорная корзина имеется на всех приборах, напоминая пользователю об обязанности отдельного сбора мусора. Более подробные сведения касательно правильной утилизации старого бытового электроприбора пользователи могут получить в соответствующем гос. учреждении или в магазине бытовой техники.



<b>Изделие:</b>
Торговая марка:
Торговый знак изготовителя:
Модель:
Изготовитель:
Страна-изготовитель:
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения:
Потребляемая мощность:
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока:
Класс защиты от поражения электрическим током
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:

<b>Производитель:</b>
Импортер:
С вопросами (в России) обращаться по адресу

<b>гриль</b>

<b>CG 20 EU</b>
Indesit Company
КНР
220-240V
2000 W
50/60HZ
Класс защиты I
  
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 7-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года,</li> <li>- 8-ая и 9-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года,</li> <li>- 10-ая и 11-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.</li> </ul>

<b>Indesit Company S.p.A.</b> Виле А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
ООО "Индезит РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun ve daha sonra kullanmak üzere saklayın.

## PARÇALAR VE ÖZELLİKLERİ

1. Tutacak
2. Pişirme plakaları için serbest bırakma düğmesi. Pişirme plakalarını serbest bırakmak ve çıkarmak için içer doğru itin.
3. Zamanlayıcı Düğmesi
4. Sıcaklık Düğmesi
5. Tam Açık Mod düğmesi. Düz pozisyonda pişirme için arka kısmı da kapsamasına izin vermek için içe doğru itin.
6. Elektrik kablosu
7. Pişirme Plakaları
8. Izgara tarafı: ızgarada biftek, hamburger, tavuk ve sebze pişirmek için idealdir
9. Tava tarafı: kusursuz krepler, yumurtalar, beykın ve kurutulmuş deniz tarağı hazırlayın
10. Güç göstergesi, ünite açık olduğunda her zaman yanar.
11. Hazır göstergesi, ön ısıtmanın tamamlandığını ve termostatın devreye girdiğini belirtmek için yanar.
12. Damlama Kabı. Kolay temizlik için yağı toplar ve tabandan ayırır (bulaşık makinesinde yıkanabilir)

### Teknik Özellikler

Gerilim: 220 V - 240 V  
Güç: 2000 W  
Kablo uzunluğu: 73 cm

## ÖNEMLİ BİLGİLER GÜVENLİK HAKKINDA

1. Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren köpük) çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
2. Bu cihaz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Herhangi bir tehlikeye sebep vermemek için, bu cihazı, sadece bu

kılavuzda anlatıldığı gibi kullanın.

3. Izgarayı, topraklaması düzgünce yapılmış bir elektrik prizine bağlayın. Kablonun masadan ya da tezgahtan sarkmasına veya sıcak yüzeylere değmesine izin vermeyin. Cihazın ana şebeke bağlantısını kesmek için, sıcaklık düğmesini en düşük sıcaklık ayarına getirin. Konumu ayarlayın ve fişi prizden çekin.
4. Izgarayı, bir fırının yakınına veya içine koymayın.
5. Sıcak yüzeylere dokunmayın.
6. Cihaz çocukların yanında ya da yakınında kullanıldığı zaman özellikle dikkatli olun.
7. Her kullanımdan sonra ve her temizlik öncesinde sıcaklık düğmesini alt tarafa getirin ve cihazı fişten çekin.

8. Yağ veya sıcak sıvı içeriyorsa, ızgara plakasını / waffle plakasını hareket ettirirken çok dikkatli olun. Yağ damlama kabını düzenli olarak ve sıkça boşaltın. Damlama kabının yarısından fazlasının dolmasına izin vermeyin.

9. Izgarayı temizlemek için, pişirme plakasını dikkatlice silin. Cihazı akan suyla yıkamayın. Eğer üniteyi halen sıcakken ıslak bir süngerle veya bezle silerseniz, oluşabilecek buhara karşı dikkatli olun.



Bazı temizleyiciler, eğer sıcak bir yüzeye temas ederlerse, zararlı dumanlar salabilir.

10. Her kullanımdan sonra ve temizlikten önce, cihazın elektrik bağlantısını kesin. Çıkartılabilir parçaları ve aksesuarları tutmadan önce soğumalarını

bekleyin.

11. Cihazı, kullanım sonrasında çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

12. Izgaranın elektrik bağlantısını yaptıktan sonra, kırmızı göstergenin yandığından emin olun. Ön ısıtma tamamlandığında, yeşil gösterge yanar.

13. Bu cihaz, gözetim altında oldukları, cihazın güvenli bir şekilde kullanımına dair ilgili talimatlar kendilerine verildiği ve muhtemel tehlikeleri anlatıldığı takdirde 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, sınırlı fiziksel, duyuşal ve zihinsel becerilere sahip veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

14. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

15. Cihazın temizliği ve bakımı 8 yaşından küçük ve gözetim altında olmayan

çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı vekablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

16. Pişirmeye ara verdiğinizde asla elektrikli ızgaranın yanından ayrılmayın.

17. Izgarayı kapatmak için lütfen fişini prizden çekin.

18. Elektrik şoku tehlikesini önlemek için, eğer ters çevrilebilir ızgara tava plakası veya waffle plakası kırık veya çatlaksa, bunları kesinlikle kullanmayın.

19. Kendi emniyetiniz için, eğer hasar görmüşse elektrik kablosunun mutlaka bir satış sonrası servis veya teknisyen tarafından değiştirilmesini sağlayın.

20. Kablosunda veya fişinde herhangi bir hasar izi varsa cihazı çalıştırmayın. Eğer cihaz çalışmıyorsa

ya da arızalanmışsa, lütfen satış sonrası servise ulaştırın.

21. Elektrik şoku tehlikesini önlemek için, tüm üniteyi veya elektrik kablosunu suya veya başka bir sıvıya batırmayın, temas ettirmeyin.

22. Bu cihaz sınırlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri olan kişilerin (çocuklar dahil) veya bilgi ve cihazın kullanımıyla ilgili olarak onların güvenliklerinden sorumlu bir kişinin nezareti veya talimatları altında olmayan tecrübe eksikliğine sahip kişilerin kullanımı için değildir. Küçük çocuklar, cihazla oynamamaları için gözetilmelidir.

23. Bu cihaz, bir zamanlayıcıyla veya uzak bir kontrol sistemiyle çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

24. Pişirme plakası sıcakken, asla üzerinde spatula veya maşa

birakmayın.

25. Cihaz, iç mekanda ve evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ulusal kablolama mevzuatına uygun olarak monte edilmelidir.

26. Tesisatın prizi, mutlaka bir topraklama bağlantısına sahip olmalıdır. Eğer güç kaynağı topraklanmamışsa, cihazı bağlamayın.

⚠ Eğer cihazın yüzeyinde bir çatlak görürseniz, herhangi bir elektrik çarpması tehlikesini ortadan kaldırmak için cihazı hemen fişten çekin.

27. Cihaz çalışırken yüzeylerin erişebileceği sıcaklıklar çok yüksek olabilir.

28. Kapalı pişirme sırasında ızgaranın elektrik kablosunun yanındaki anahtara lütfen dokunmayın.

29. Izgara 180° açıldığında, otomatik olarak istenen sıcaklık ayarı etkinleştirilecektir

## GİRİŞ

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Böylece, verimli ve yüksek-performanslı bir cihaz seçmiş oldunuz.

Eğer bu cihazın doğru kullanımı için talimatlara uyulmazsa, üreticinin her türlü zarar için sorumluluğu kalkar.

Çalıştırma talimatlarında, farklı modeller anlatılmış olabilir. Eğer bir fark varsa bu açıkça belirtilmiştir.

Bu kılavuzu cihazınızla birlikte muhafaza edin. Satılması yada başka bir kişiye verilmesi durumunda cihazı yeni kullanıcıya mutlaka kullanma kılavuzu ile birlikte teslim edin. Cihazınızı kurmadan ve kullanmadan önce kullanma kılavuzundaki her adımı dikkatlice okuyun. Bunlar hem sizin güvenliğiniz hem de diğer insanların güvenliği için hazırlanmıştır.

## CİHAZIN KURULUMU

Bu ızgara, yalnızca iç meknlarda kullanım için tasarlanmıştır. Üniteyi, sudan uzak bir yere kurun ve bir yüzme havuzu veya fiskiyenin yakınında kullanmayın. Üniteyi yağmura maruz bırakmayın. Cihazı, gök gürültülü fırtınalar sırasında dışarıda bırakmayın. Ünite, bir prize takılmalıdır. Izgarayı düz, güçlü ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Plakaları yumuşak bir bez ve hafifçe seyreltilmiş bir deterjan kullanarak temizleyin. Üniteyi dikkatlice silin ve sonra kurulaşın.

2. Izgarayı, topraklaması yapılmış bir elektrik prizine bağlayın.

3. Termostat düğmesini sol taraf konumuna ayarlayın. Ünitenin üzerine yiyecek koymayın.

☑ İlk kullanım sırasında cihazdan duman çıkabilir. Bu normaldir.

4. 4-5 dakika sonra cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.

5. Cihazın arkasına yağ toplama kabını takın.

Artık cihazı kullanabilirsiniz.

## MONTAJ TALİMATLARI VE KULLANIM

Izgara, tam bir mutfak cihazıdır ve çıkartılabilir ters çevrilebilir ızgara / tava plakaları sayesinde waffle pişirmeden beş ayrı pişirme seçeneğine kadar çok sayıda seçenek sunar. Çift yönlü ızgara, sandviç presi, tam ızgara, tam tava veya yarım ızgara/yarım tava olarak kullanmak için sadece ters çevrilebilir pişirme plakalarını çevirin ve menteşeyi ayarlayın.

## Tava / Izgara 3'ü 1 Arada


- Düz tava plakaları, krepler ve Fransız usulü kızarmış ekmekler için idealdir.
- Yivli ızgara plakaları, biftekler, kebaplar ve sandviçler için idealdir.

2 ızgara plakasını veya 2 tava plakasını aynı anda ya da 1 ızgara plakasını ve 1 tava plakasını birlikte kullanabilirsiniz.

Plakaları yerine geçirmek için:

1. Ürünün fişinin prize takılı olmadığından emin olun.
2. Pişirmek için kullanacağınız plakayı seçin.
3. Tutacağı kaldırarak ızgarayı açın.
4. Serbest bırakma düğmesini kullanarak plakaları yuva muhafaza ile hizalayın. Plakanın ön uç kısmını, yerine oturana kadar aşağı doğru bastırın.
5. Yukarıdaki işlemi ikinci plaka için de tekrarlayın.

Plakaları çıkarmak için:

1. Ürünün fişe takılı olmadığından ve tamamen soğuduğundan emin olun.
-  Plakaları çıkarmadan önce cihazın soğuması için mutlaka en az 30 dakika bekleyin.
2. Ünitenin sağ tarafında yer alan plaka serbest bırakma düğmelerini bulun.
3. Üst serbest bırakma düğmesine sıkıca bastırın. Üst plaka yerinden hafifçe çıkacaktır. Plakayı yukarı kaldırın ve orta kısımdaki braketlerin altından kaydırarak çıkarın. Aynı şekilde alt serbest bırakma düğmesine de basarak alt plakayı çıkarın.
4. Plakalar kullanımlar sonrasında elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Pişirme pozisyonunun seçilmesi

Pişirme plakalarını istediğiniz kullanım için yerine taktıktan sonra, pişirme pozisyonunu seçmeniz gerekir.

- Tam açık mod: tutacağın uç kısmındaki düğmeye basın ve tutacağı tezgahın üstünde duracak şekilde arkaya doğru iterek üst ve alt plakaları aynı seviyeye getirin.

- Yarım açık mod: cihazı bu pozisyona ayarlamak için, tam dik pozisyona gelene kadar tutacağı kaldırmamız yeterlidir. Ünite, siz kapağı kapatana veya tam açık pozisyona getirmek için hareket ettirene kadar bu pozisyonda kalır.

- Kapalı pozisyon: Tava ve ızgara, kapalı pozisyonda iken bir çift taraflı ızgara/sandviç presi olarak kullanılabilir. Isı her iki plaktan da geldiğinden, bu pozisyon hızlı bir pişirme için idealdir. Askıda duran menteşe tasarımı, üst ve alt plaka arasındaki boşluğun pişirdiğiniz yiyeceğin kalınlığına

uyum sağlayacağı anlamına gelir.

## Damlama kabını çıkarın

Pişirme esnasında ortaya çıkan yağ, plakaların arkasında bulunan küçük bir yatak aracılığıyla sızar ve yağ, entegre kaba damlar.

1. Damlama kabını takmak için, kabı alt muhafazanın arka yan tarafında bulunan yuvaya sokun.
2. Kabı çıkarmak içinse kabı yuvadan çıkarmanız yeterlidir. Yağ pişirme sonrasında atılmalıdır.

- Damlama kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## Tava ve ızgara plakalarıyla pişirmek

Plakalar ve damlama kabı takıldıktan sonra, tava ve ızgara plakalarıyla pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.


1. Ünitenin ana şebekeye bağlandığından emin olun.
2. İsteddiğiniz sıcaklığı ve süreyi seçin. Soldaki ışık yanar.
3. Farklı sıcaklıkları ayarlamak için gerekli süreler, bu tabloda detaylı olarak verilmiştir:

tarif	Sıcaklık seviyesi (1'den 5'e kadar)	Süre (ön ısıtma dahil)	Süre (ön ısıtma hariç, mesela tabaklar zaten sıcaksa)
Siğir eti	4-5	8-10 dak	3-4 dak
Koyun eti	4-5	8-10 dak	3-4 dak
Kümes hayvanı	4	8-10 dak	3-4 dak
Balık	3-4	6-7 dak	1-3 dak
Yumurta (yivsiz tabaklarla)	3-4	6-7 dak	2-3 dak
Sebzeler	4-5	6-7 dak	1-2 dak

Süre, yiyeceğin miktarına ve kalınlığına göre değişebilir.

-  Tabaklar önceden ısıtıldığında, kapalı olmalıdır.

- Sağdaki ışık yandığında cihaz pişirmeye başlamaya hazırdır. Termostat sıcaklığı izledikçe ışık yanıp sönmeye devam eder. Bu normaldir.

-  Cihazı ilk kullandığınızda hafif bir koku ve duman çıkabilir. Bu normaldir ve yapışmaz bir yüzeye sahip cihazlarda yaygın olarak karşılaşılan bir durumdur.

- Kendi güvenliğiniz ve yiyeceklerin siz cihazın yanından ayrıldığı anda yanmaması için, zamanlayıcıda ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz otomatik olarak kendini kapatacaktır

- Farklı yiyecekler göre ve farklı oda sıcaklıklarında, zamanlayıcıyı kısık ayarda

pişirmeye ayarlamınızı ve pişirme düzeyini kontrol ettikten sonra süreyi tekrar artırmayı öneririz.

4. Pişirmeyi tamamladığınızda, elektrik kablosunu fişten çekin.

## TEMİZLİK VE BAKIM

İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra, tüm parçaları tamamen temizleyin.

Pişirmeyi bitirdikten sonra, elektrik kablosunu fişten çekin ve cihazı taşımadan önce en az 30 dakika soğumasına izin verin.

Damlama kabı elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Pişirme plakaları elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizlik sırasında bıçak gibi metal nesnelere kullanmayın. Bu, yapışmaz kaplamaya zarar verir. Sadece tahta veya ısıya dayanıklı plastik aletler kullanın.

Eğer deniz ürünleri pişirdiyse, deniz ürünlerinin kokusunun bir sonraki yemeğe geçmemesi için pişirme plakasını limon suyuyla silin.

Muhafaza tabanı, kapak ve kontrol düğmeleri, yumuşak ve kuru bir bezle silinerek temizlenebilir.

Asla aşındırıcı temizleyiciler veya sert pedler kullanmayın.

İki pişirme arasında, yağ kanalında ve damlama kabında biriken yiyecekleri kazıyarak çıkarın. Sonrasında yeni bir pişirmeye başlamadan önce kalan artıkları bir kağıt havlu ile silin.

Plastik aletleri asla sıcak ızgara / tava plakalarınıyla temas halinde bırakmayın.

Saklama öncesinde tüm parçaların temiz olduğundan mutlaka emin olun.

Kabloyu asla ızgaranın çevresine sarmayın.

Fişi, kabloyu veya muhafazayı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.

## TEKNİK SERVİS

### Servise başvurmadan önce:

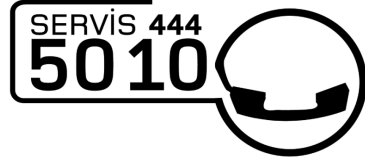
- Servise başvurmadan çözülebilecek bir arıza olup olmadığını kontrol ediniz (problemlerin çözümüne bakınız).
- Sonucun olumsuz olması durumunda en yakın Teknik Servise başvurunuz.

### Şunları bildiriniz:

- arıza tipini
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçaları kullanınız.

Cihazın ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).



### Üretici Firma:

Indesit Company Spa  
Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano Italy

### İthalatçı Firma:

Indesit Company Beyaz Eşya PAZARLAMA A.Ş.  
Balmumcu Cad. Karahasan Sok.  
No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul  
Tel: (0212) 355 53 00  
Faks: (0212) 212 95 59

## İMHA ETME



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanların (WEEE) imha etme hakkında Avrupa Birliği Direktifi 2012/19/EU, elektrikli ev aletlerinin normal evsel atıklar gibi elden çıkarılmaması gerektiğini belirtmektedir.



Hizmet ömrünü tamamlayan cihazlar, makinenin içindeki malzemelerin yeniden kullanıma ve geri dönüştürülme maliyetlerinin optimize edilmesini sağlamak ve doğaya ya da halk sağlığına zararlı etkileri önlemek amacıyla ayrı bir şekilde toplanmalıdır. Üzeri çarpı işaretli çöp kovası simgesi, ilgili ürün sahibine bu özel atık toplama maddesini hatırlatmak amacıyla tüm ürünlere konmaktadır. Hizmet ömrünü tamamlamış elektrikli ev aletlerinin doğru bir şekilde elden çıkarılması hakkında detaylı bilgi almak için, ilgili kamu kuruluşuna veya yerel bayinize danışabilirsiniz.



Ler totalmente este manual antes de utilizar e guardar o mesmo para consulta futura

## **PARTES E CARACTERÍSTICAS**

1. Pega
2. Botão de Libertação para placas de cozedura. Empurrar para soltar e retirar as placas de cozedura.
3. Botão Temporizador
4. Botão Temperatura
5. Botão Modo Abertura Total. Empurrar para permitir que a tampa recue para cozinhar em posição plana.
6. Cabo de Alimentação
7. Placas de Cozedura
8. Lado grelha: perfeita para grelhar bife, hambúrguer, frango e vegetais.
9. Lado chapa lisa: preparar panquecas perfeitas, ovos, bacon e vieiras defumadas
10. Indicador de alimentação, para estar sempre LIGADO quando a unidade está ligada.
11. Indicador de pronto, para estar LIGADO quando o pré-aquecimento for feito, e para indicar quando o termostato está desligado.
12. Tabuleiro de Recolha. Recolhe a gordura e remove-se da base para limpeza fácil (adequado para máquina lavar loiça)

## **INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE SEGURANÇA**


1. Manter todo o material de embalagem (sacos de plástico, espuma de poliestireno) fora do alcance das crianças.
2. Este aparelho é apenas concebido para uso doméstico. Utilizar este dispositivo como descrito neste manual para evitar qualquer perigo.
3. Ligar o grelhador a uma tomada devidamente ligada à terra. Não deixar o cabo de

alimentação no rebordo de uma mesa ou bancada, ou a tocar em superfícies quentes. Para desligar o aparelho da alimentação, rodar o botão da temperatura para o valor mais baixo. Ajustar a posição e retirar a ficha de alimentação da tomada.

4. Não colocar o grelhador sobre ou perto do fogão ou no forno.
5. Não tocar nas superfícies quentes.
6. Ter especial cuidado quando o aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
7. Ajustar o botão da temperatura para o lado inferior e desligar o aparelho depois de cada utilização e antes de limpar.
8. Ser extremamente cuidadoso quando mover a placa grelhadora / placa de waffle quando a mesma conter óleo ou líquido quente. Esvaziar o tabuleiro de recolha de gordura regular e

frequentemente. Não deixar o tabuleiro de recolha encher mais de metade

9. Para limpar o grelhador, secar cuidadosamente a placa de cozinhar. Não lavar a unidade com água corrente. Ter cuidado com os vapores se limpar a unidade com uma esponja ou pano húmido enquanto ainda está quente.

 **Alguns produtos de limpeza podem libertar fumos se forem aplicados numa superfície quente.**

10. Desligar o grelhador da alimentação depois de cada utilização e antes de limpar. Deixar arrefecer antes de manusear peças e acessórios amovíveis.
11. Manter o aparelho fora do alcance das crianças depois de utilizar.
12. Depois de ligar o grelhador, assegurar que o indicador vermelho está LIGADO. Enquanto o pré-aquecimento é feito, o indicador verde está

LIGADO.

13. Este equipamento pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se lhes tiver sido dada a supervisão ou instrução relativamente ao uso do equipamento de uma forma segura e entender os riscos envolvidos.
14. As crianças não devem brincar com o aparelho.
15. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
16. Nunca deixar o grelhador eléctrico ligado quando não estiver a cozinhar e se não estiver presente.
17. De modo a desligar o

- grelhador, deve desligar o cabo de alimentação da tomada de parede.
18. De modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico, não utilizar o grelhador se a placa de grelha/chapa lisa reversível ou a placa de waffle estiver estalada ou partida.
  19. Para sua segurança, caso o cabo de alimentação esteja danificado, deve substituí-lo através de um dos serviços pós-venda ou de um técnico.
  20. Não funcionar com o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Se o aparelho funcionar mal ou se foi sujeito a uma pancada forte, deve devolver o mesmo ao serviço de pós-venda.
  21. Para evitar qualquer risco de choque eléctrico, não submergir a unidade nem os respectivos cabos ou fichas em água ou em qualquer outro líquido.
  22. Este aparelho não é indicado para utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, a menos que sejam supervisionados ou instruídos por alguém responsável pela sua segurança no que se refere à utilização deste dispositivo. As crianças pequenas devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brincam com o aparelho.
  23. Este aparelho não está destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
  24. Nunca deixar uma espátula ou tenazes na placa de cozinhar quando esta está quente.
  25. Este aparelho é destinado a utilização no interior e doméstica. Deve ser instalado

em conformidade com as normas de fios de ligação nacionais.

26. A tomada de instalação deve ser sempre equipada com uma ligação à terra. Se o cabo de alimentação não tiver ligação à terra, não ligar o dispositivo.

⚠ Se a superfície estiver estalada, desligar o dispositivo do cabo de alimentação para evitar qualquer choque eléctrico.

27. A temperatura da superfície pode ficar muito elevada quando o aparelho está a funcionar.

28. Não deve tocar no interruptor ao lado do cabo de alimentação quando o grelhador está a cozinhar fechado.

29. A cuba activar-se-á automaticamente à temperatura concebida quando o grelhador atingir 180°.

## INTRODUÇÃO

Obrigado por comprar os nossos produtos. Ao fazê-lo, optou por um electrodoméstico de desempenho elevado efectivo.

Se as instruções de utilização correcta deste equipamento não forem observadas, a

responsabilidade do fabricante por quaisquer danos resultantes será excluída.

As instruções de funcionamento podem descrever modelos diferentes. Qualquer diferença está visivelmente identificada.

Manter este guia com o seu aparelho. Se o aparelho for vendido ou transferido para outra pessoa, assegurar que o novo proprietário recebe este guia do utilizador. Deve familiarizar-se com estas recomendações antes de instalar e utilizar o seu aparelho. Elas foram escritas para a sua própria segurança assim como para a segurança dos outros.

## INSTALAR O SEU APARELHO

Este grelhador é apenas para utilização interior. Colocar a unidade afastada da água e não a utilizar próxima de uma piscina ou fonte. Não expor esta unidade à chuva. Não deixar o dispositivo no exterior durante uma tempestade.

A unidade tem de ser ligada a uma tomada eléctrica. Colocar o grelhador numa superfície plana, estável, forte e resistente ao calor.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Limpar as placas com um pano macio e um detergente diluído neutro. Enxugar cuidadosamente, e depois secar a unidade.

2. Ligar o grelhador a uma tomada ligada à terra.

3. Ajustar o botão do termostato para a posição do lado esquerdo. Não colocar alimentos na placa.

O dispositivo pode libertar fumo durante a primeira utilização. Isto é normal.

4. Depois de 4-5 minutos, desligar o aparelho e deixar arrefecer.

5. Introduzir o tabuleiro de recolha de gordura na traseira do dispositivo.


Agora pode utilizar a unidade.


## INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E FUNCIONAMENTO

O Grelhador é o aparelho moderno de cozinha, oferecendo-lhe a confecção de waffle e cinco opções de cozedura separadas pelas placas de grelha / chapa lisa reversíveis amovíveis. Simplesmente virar as

placas de cozedura reversíveis e ajustar a dobradiça para utilizar como um grelhador de contacto, sanduicheira, grelhador total, chapa lisa total, ou metade grelhador/metade frigideira.

## Chapa lisa / Grelhador 3 em 1

 As placas de chapa lisa planas são ideais para panquecas e tosta francesa.

 As placas de grelhar estriadas são ideais para bifés, espetadas e sanduíches.


Pode utilizar 2 placas grelhadoras juntas ou 2 placas fritadeiras juntas ou uma combinação de 1 placa grelhadora e 1 placa fritadeira.

Para ajustar as placas:

1. Assegurar que o produto está desligado.
2. Seleccionar a placa com que pretende cozinhar.
3. Levantar a pega para abrir o grelhador.
4. Utilizar o botão de libertação e alinhar as placas na estrutura. Empurrar para baixo a extremidade frontal da placa até que se encaixe no lugar.
5. Repetir o passo acima para a segunda placa.

Para remover as placas:

1. Assegurar que o produto está desligado e totalmente arrefecido.

 Deixar sempre o aparelho arrefecer pelo menos 30 minutos antes de remover as placas.


2. Localize os botões de libertação da placa que podem ser encontrados no lado direito da unidade


3. Premir o botão de libertação superior com firmeza, e a placa superior sairá ligeiramente da base. Levante a placa e deslize para fora sob os suportes no centro. Repetir premindo o botão de libertação inferior e solte a placa inferior.


4. As placas podem ser lavadas à mão ou limpas na máquina de lavar loiça depois de utilizar.

Seleccionar a posição de cozedura

Depois de ter montado as placas de cozedura que pretende utilizar, é preciso seleccionar a posição de cozedura.

 Modo totalmente aberto: empurrar o botão na extremidade da pega e empurre a pega para trás, até que fique na bancada e as placas superiores e inferiores estejam ao mesmo nível.


 Modo semi aberto: para ajustar o aparelho a esta posição, simplesmente deslizar a pega até que fique totalmente na posição vertical. A unidade ficará nesta posição até que feche a tampa ou continue a abrir para a posição de abertura total, como descrito acima.

 Posição fechada: a Chapa Lisa e a Grelha podem ser usadas na posição fechada como grelhador de contacto/sanduicheira e é ideal para cozedura rápida porque o calor vem dos dois lados das placas. A concepção da dobradiça flutuante permite que o espaço entre a placa superior e a inferior se ajuste à espessura do seu alimento.

## Retirar o tabuleiro de recolha

A gordura produzida durante a cozedura é drenada através de uma pequena reentrância na parte de trás das placas, permitindo que a gordura pingue para o tabuleiro integrado

1. Para inserir o tabuleiro de recolha, inserir na ranhura na parte de trás da estrutura inferior.
2. Para retirar o tabuleiro, simplesmente deixe deslizar pela ranhura. Deverá eliminar a gordura depois de cozinhar.

 O tabuleiro de recolha pode ser lavado na máquina de lavar loiça.


## Cozinhar com placa lisa e grelha


Com as placas e o tabuleiro de recolha ajustados está pronto para começar a cozinhar com a placa lisa e a grelha.


1. Assegurar que a unidade está ligada à fonte de alimentação.
2. Seleccionar a temperatura e tempo pretendidos. A lâmpada esquerda acenderá.
3. Os tempos a ajustar para temperaturas diferentes estão detalhados nesta tabela:


receita	Nível de temperatura (de 1 a 5)	Tempo (pré-aquecimento incluído)	Tempo (pré-aquecimento excluído, i.e. quando as placas já estão quentes)
Bife	4-5	8-10 min	3-4 min
Carne de carneiro	4-5	8-10 min	3-4 min
Galinha	4	8-10 min	3-4 min
Peixe	3-4	6-7 min	1-3 min
Ovos (com placas lisas)	3-4	6-7 min	2-3 min
Vegetais	4-5	6-7 min	1-2 min

O tempo pode variar conforme a quantidade e a espessura dos alimentos.


 Quando são pré-aquecidas, as placas devem estar fechadas.

 A lâmpada direita acenderá para indicar que o aparelho está pronto a iniciar a cozedura. Continuará a acender e a apagar consoante o termostato monitoriza a temperatura. Isto é normal.

 Quando utilizar este aparelho pela primeira vez, pode libertar um ligeiro odor e algum fumo. Isto é normal e comum em aparelhos com uma superfície anti-aderente.

 Para a sua segurança e para evitar que os alimentos se queimem acidentalmente no caso do produto ter sido deixado desacompanhado quando a trabalhar, o aparelho desligar-se-á automaticamente depois do tempo que tenha sido ajustado no

temporizador.

 De acordo com diferentes tipos de alimentos ou temperatura ambiente, sugerimos que ajuste o temporizador para uma cozedura mal passada e prolongar o tempo após a verificação do nível de cozedura.

4. Quando terminar de cozinhar, desligar o cabo de alimentação.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes da primeira utilização e depois de cada utilização, limpar cada peça completamente.

Depois de terminar de cozinhar, desligar o cabo de alimentação e esperar pelo menos 30 minutos para manusear o aparelho.

O tabuleiro de recolha pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça.

As placas de cozedura podem ser lavadas à mão ou na máquina de lavar loiça. Não usar objectos metálicos como facas quando limpar. Isto danificará o revestimento anti-aderente. Usar apenas utensílios de madeira ou de plástico à prova de calor.

Se cozinhar marisco, limpe a placa de cozedura com sumo de limão para evitar que o sabor do marisco se transfira para a próxima receita.

A base da estrutura, tampa e botões de controlo podem ser limpos com um pano suave, seco.

Nunca usar um produto abrasivo ou esponja áspera. Entre as receitas, raspe o excesso de alimentos acumulados através do canal de gordura e no tabuleiro de recolha, depois limpe qualquer resíduo com uma toalha de papel antes de prosseguir com a receita seguinte.

Nunca deixar utensílios de plástico em contacto com as placas de grelhar / chapa lisa quentes.

Assegurar que todas as partes são limpas e secas antes de guardar.

Nunca enrolar o cabo à volta do exterior do grelhador. Nunca submergir a ficha, ligação ou estrutura em água ou qualquer outro líquido.

## ASSISTÊNCIA

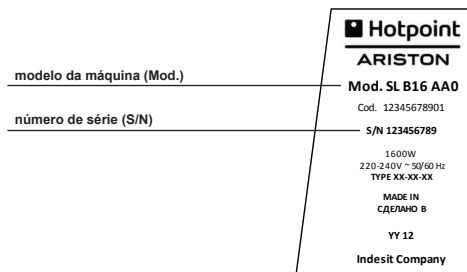
**Antes de contactar a Assistência técnica:**

- Verifique se pode resolver sozinho a anomalia (consulte Solução de Problemas)
- Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e o inconveniente detectado continuar, contactar a nossa **Assistência através do telefone 707 21 22 23.**

**Comunique:**

- o tipo de anomalia
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas informações encontram-se na placa de identificação.



Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais para reposição. Recolha dos

## ELECTRODOMÉSTICOS



Adirectiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.



Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.



Перед використанням пристрою уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її на майбутнє.

## ЧАСТИНИ ТА ЇХ ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ

1. Ручка
2. Кнопка фіксатора нагрівальних поверхонь. Кнопка використовується для розфіксування і зняття нагрівальних поверхонь.
3. Ручка таймера
4. Ручка терморегулятора
5. Кнопка режиму повного відкриття. При натисканні кнопки кришка висувається назад, що надає можливість приготування страв в горизонтальному положенні
6. Шнур живлення
7. Нагрівальні поверхні
8. Поверхня-гриль: ідеально підходить для приготування стейків, гамбургерів, курки та овочів на грилі
9. Поверхня-гридль: забезпечує приготування бездоганих млинців, блюд з яєць і бекону, а також смажених морських гребінців
10. Протягом всього часу включення пристрою індикатор живлення повинен горіти.
11. Індикатор готовності для використання повинен загорятися після закінчення процесу прогрівання, сигналізуючи про відключення терморегулятора.
12. Піддон для збору крапель. Збирає жир і видаляє його з опорної поверхні, що забезпечує можливість легкого чищення (миття в посудомийній машині)

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З БЕЗПЕКИ

1. Тримайте всі пакувальні матеріали (пластикові мішки, компоненти з пінополістиролу) у недоступному для дітей місці.
2. Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Щоб уникнути небезпеки, використовуйте цей пристрій способом, описаним в цій інструкції.
3. Підключайте пристрій


з функцією грилю до правильно заземленої електричної розетки. Не можна перевішувати шнур через край стола або робочої кухонної поверхні, або допускати його стикання з гарячими поверхнями. Перед відключенням пристрою від мережі живлення встановіть терморегулятор на самий низький рівень. Після установки терморегулятора у відповідне положення вийміть вилку шнура живлення з розетки.

4. Не розміщуйте пристрій з функцією грилю на плиті або поблизу плити, або в духовці.
5. Не торкайтесь гарячих поверхонь.
6. Будьте дуже пильними, коли пристрій використовується дітьми або поруч із дітьми.
7. Після кожного використання і перед чищенням встановлюйте терморегулятор на найнижчий рівень і від'єднайте пристрій від мережі живлення.
8. Будьте дуже пильними при переміщенні нагрівальних поверхонь для приготування страв на грилі/нагрівальних поверхонь для приготування вафель, якщо на них залишилось масло або гаряча рідина. Регулярно і часто зливайте жир з піддону для



збору крапель. Забезпечте, щоб піддон не заповнювався більше ніж до половини.

9. При чищенні пристрою з функцією грилю ретельно протріть нагрівальну поверхню. Не мийте пристрій під проточною водою. Стережіться опіків паром, якщо ви протираєте пристрій вологою губкою або ганчіркою до його повного охолодження.

 При застосуванні на гарячій поверхні деякі чистячі засоби можуть виділяти шкідливі випари.

10. Після кожного використання і перед чищенням вимикайте пристрій з функцією грилю з мережевої розетки. Перед від'єднанням знімних деталей і приналежностей дайте пристрою охолонути.

11. Після використання пристрою тримайте його у недоступному для дітей місці.

12. Після підключення пристрою з функцією грилю переконайтеся, що загорілася червона індикаторна лампа. При цьому після закінчення процесу прогрівання загоряється зелена індикаторна лампа.

13. Цей пристрій дозволяється використовувати дітям старше 8 років та особам зі знизеними фізичними, сенсорними та ментальними можливостями, або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд

або з ними проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм, і якщо вони усвідомлюють можливу небезпеку.

14. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм.


15. Не дозволяйте дітям молодше 8 років здійснювати операції по чищенню та догляду за пристроєм без відповідного нагляду. Зберігайте пристрій та його шнур живлення у недоступному для дітей місці.

16. Забороняється залишати електричний гриль включеним, якщо ви не займаєтеся приготуванням їжі або не присутні на місці.

17. Для того, щоб вимкнути гриль, витягніть вилку шнура живлення з розетки.

18. Для того, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не використовуйте пристрій з функцією грилю, якщо двостороння нагрівальна поверхня грилю/гридлю або нагрівальна поверхня для приготування вафель тріснула або зламалася.

19. Задля забезпечення власної безпеки у разі пошкодження шнура живлення необхідно звернутися до служби післяпродажного обслуговування або до фахівця з технічного обслуговування.

20. Не вмикайте пристрій, якщо шнур або вилка пошкоджені. Якщо пристрій несправний, або якщо він піддався різкому удару, відправте його до центру післяпродажного обслуговування.
21. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте сам пристрій, його шнур або вилку у воду або в будь-яку іншу рідину.
22. Цей прилад не призначено для використання особами (включаючи дітей) із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами, які мають недостатній досвід або знання, окрім тих випадків, коли вони користуються пристроєм під наглядом або керівництвом особи, яка відповідає за їхню безпеку при використанні пристрою. Необхідно забезпечити, щоб діти не бавилися з пристроєм.
23. Цей пристрій не призначений для роботи під управлінням таймера або системи дистанційного керування.
24. Забороняється залишати кулінарну лопатку або щипці на нагрівальній поверхні до її охолодження.
25. Цей пристрій призначений для домашнього використання всередині приміщення. При його встановленні необхідно дотримуватися відповідних національних правил монтажу електроустановок.
26. Розетка для підключення застосування обов'язково повинна мати заземлюючий контакт. У разі відсутності заземлення джерела електроживлення не підключайте пристрій до мережі.
-  Якщо на поверхні виявлено тріщини, відключіть пристрій від джерела живлення, щоб уникнути ураження електричним струмом.
27. Під час роботи пристрою відкриті поверхні можуть нагріватися до значної температури.
28. Не торкайтеся перемикача поруч зі шнуром живлення, коли гриль знаходиться в закритому положенні в робочому режимі.
29. Корпус автоматично нагрівається до проектної температури, якщо гриль відкритий до 180°.

## ВСТУП

Дякуємо вам за придбання нашого виробу.

Ви зробили вибір на користь ефективного високопродуктивного пристрою.

Виробник не несе ніякої відповідальності за ушкодження, що виникли внаслідок недотримання інструкцій щодо правильного використання пристрою.

В інструкції з експлуатації можуть описуватися різні моделі. Будь-яке розрізнення є чітко визначеним. Збережіть цю інструкцію з експлуатації вашого пристрою. У разі продажу або передачі цього пристрою іншій особі, забезпечте, щоб новий власник отримав цю інструкцію. Перед

встановленням і використанням пристрою ознайомтеся з цими рекомендаціями. Вони створені задля забезпечення вашої власної безпеки, а також безпеки інших осіб.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

Пристрій з функцією грилю призначений для використання тільки в приміщенні. Встановлюйте пристрій подалі від води і не використовуйте його поруч з басейном або фонтаном. Не використовуйте пристрій у вологому середовищі. Не залишайте пристрій просто неба під час грози. Пристрій має бути підключеним до електричної розетки.


Встановіть гриль на плоскій, стійкій, міцній і термостійкій поверхні.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Очистіть поверхні за допомогою м'якої тканини і м'якого миючого засобу. Ретельно протріть і висушіть пристрій.

2. Підключіть пристрій з функцією грилю до заземленої електричної розетки.

3. Встановіть ручку терморегулятора в крайнє ліве положення. Не розміщуйте продукти на нагрівальній поверхні.

 Під час першого використання пристрій може випускати дим. Це нормальний режим роботи.

4. Через 4-5 хвилин вимкніть пристрій і дайте йому охолонути.


5. Встановіть жирловловлювач в нижній частині пристрою.


Після цього пристрій є готовий до використання.

## ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Пристрій з функцією грилю є повністю готовим для використання кухонним пристроєм, що забезпечує можливість приготування вафель і п'яти окремих варіантів приготування страв за допомогою знімних двосторонніх нагрівальних поверхонь грилю/гридлю. Для зміни наступних режимів приготування їжі: «контактний гриль», «сендвіч-прес», «повний гриль», «повний гридль» або «полугриль/полугридль» просто перевертайте двосторонні поверхні і регулюйте кріплення.

### Гридль/гриль – 3 в одному

 Плоскі поверхні гридля ідеально підходять для приготування млинців і французьких тостів.

 Ребристі поверхні гриля ідеально підходять для приготування стейків, шашликів і бутербродів.


Можна одночасно використовувати 2 поверхні гриля або 2 поверхні гридля, або комбінацію з 1 поверхні гриля і 1 поверхні гридля.

Для встановлення поверхонь виконайте наступні дії:

1. Переконайтеся, що виріб відключений від мережі.
2. Виберіть поверхню, на якій ви збираєтеся готувати.
3. Підніміть ручку, щоб відкрити гриль.
4. За допомогою кнопки фіксатора нагрівальних поверхонь вирівняйте поверхні в корпусі. Опустайте передню частину поверхні, поки вона не зафіксується на місці.
5. Повторіть попередній крок для другої поверхні.

Для витягування поверхонь виконайте наступні дії:

1. Переконайтеся, що виріб відключений і повністю охолонув.

 Перед витягуванням поверхонь обов'язково забезпечте охолодження пристрою протягом принаймні 30 хвилин.


2. Визначте місцезнаходження кнопок фіксатора нагрівальних поверхонь, що розташовані на правій поверхні пристрою.


3. Твердо натисніть верхню кнопку, щоб верхня поверхня злегка піднялася над опорною частиною пристрою. Підніміть поверхню і потягніть її з-під розташованих по центру дужок. Повторіть цю дію, натискаючи на нижню кнопку фіксатора, і витягніть нижню поверхню.


4. Після використання поверхні можна мити вручну або в посудомийній машині.

Вибір положення нагрівальних поверхонь.

Після вибору відповідних нагрівальних поверхонь необхідно обрати їх положення.

 Режим повністю відкритого положення: натисніть кнопку на торці ручки і відсувайте ручку до тих пір, поки вона не торкнеться поверхні кухонної стійки, а верхня і нижня поверхні не встановляться на однаковому рівні.

 Режим наполовину відкритого положення: щоб установити цей режим роботи пристрою, піднімайте ручку до тих пір, поки вона не встановиться в повністю вертикальному положенні. Пристрій буде працювати в цьому режимі доти, поки ви не закриєте кришку або не встановите її в повністю відкрите положення, як описано вище.

 Режим закритого положення: в цьому режимі функції гридля і гриля можна використовувати аналогічно функції «контактний гриль/сендвіч-прес», що ідеально підходить для швидкого приготування їжі, оскільки тепло надходить з обох нагрівальних поверхонь.

Плаваюча конструкція кріплення дозволяє регулювати проміжок між верхньою та нижньою нагрівальними поверхнями в залежності від товщини інгредієнтів.

## Виймання піддону для збору крапель

Жир, що утворюється під час приготування, зливається через невелику виїмку знизу нагрівальної поверхні, що забезпечує стікання жиру і олії вниз до вбудованого лотка.

1. Щоб встановити піддон для збору крапель, вставте його в гніздо на задній поверхні нижньої частини корпусу.
2. Щоб очистити піддон, просто витягніть піддон з гнізда. Після приготування використану олію необхідно видалити.

 Піддон можна мити в посудомийній машині.


## Готування на нагрівальних поверхнях гридля і гриля


Після встановлення нагрівальних поверхонь і піддону для збору крапель можна починати готування на нагрівальних поверхнях гридля і гриля.


1. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі електроживлення.
2. Виберіть бажану температуру і час готування. Після цього загориться ліва індикаторна лампа.
3. Необхідний час готування при різних температурах наведено в цій таблиці:


Страва	Рівень температури (1-5)	Тривалість (в тому числі тривалість попереднього нагрівання)	Тривалість (за винятком тривалості попереднього нагрівання, тобто коли поверхні вже гарячі)
Яловичина	4-5	8-10 хв.	3-4 хв.
Баранина	4-5	8-10 хв.	3-4 хв.
Птиця	4	8-10 хв.	3-4 хв.
Риба	3-4	6-7 хв.	1-3 хв.
Яйця (на неробрістий поверхні)	3-4	6-7 хв.	2-3 хв.
Овочі	4-5	6-7 хв.	1-2 хв.


Тривалість може змінюватися в залежності від кількості і товщини інгредієнтів.

 Під час попереднього нагрівання поверхні мають бути закритими.

 Загоряння правої індикаторної лампи свідчить про те, що прилад готовий для початку процесу готування. Вона буде загорятися і гаснути в процесі регулювання температури за допомогою терморегулятора. Це нормальний режим роботи.

 Під час першого використання пристрою може виникнути незначне виділення запаху і диму. Це нормальний режим роботи для приладів з антипригарним покриттям.

 Щоб уникнути небезпеки і випадкового згорання їжі у разі, якщо продукти були залишені без нагляду під час роботи пристрою, він автоматично вимикається після проміжку часу, встановленого на таймері.

 В залежності від виду інгредієнтів або температури в приміщенні рекомендується встановлювати таймер на відмітку, рекомендовану для режиму непрожарених страв, а потім збільшувати час в залежності від результатів перевірки ступеня готовності.

4. Після закінчення готування вимкніть шнур живлення.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед першим використанням і після кожного використання ретельно чистіть кожен компонент. Після закінчення готування і перед чищенням відключіть шнур живлення та дайте приладу охолонути принаймні 30 хвилин.

Піддон для крапель можна мити вручну або в посудомийній машині.

Нагрівальні поверхні можна мити вручну або в посудомийній машині. При чищенні не використовуйте металеві предмети, наприклад, ножі. Це може призвести до пошкодження антипригарного покриття. Використовуйте тільки дерев'яний або жаростійкий пластиковий інвентар. Після приготування морепродуктів протріть поверхню лимонним соком, щоб запобігти перенесенню смаку морепродуктів до наступної страви.

Основа корпусу, кришку і ручки управління можна протирати м'якою сухою тканиною.

Забороняється використовувати абразивні чистячі засоби або жорстку губку.

В проміжках між приготуванням різних страв необхідно зчищати надлишок продуктів, що накопичується в каналі для стікання олії і в піддоні, а потім, перш ніж перейти до приготування наступної страви, витирати залишки паперовою серветкою.

Забороняється залишати пластиковий посуд в контакт з гарячими нагрівальними поверхнями грилю/гридлю.

Перед складанням компонентів пристрою для зберігання переконайтеся, щоб усі вони були чистими і сухими.

Забороняється обертати шнур навколо зовнішньої поверхні пристрою з функцією грилю.

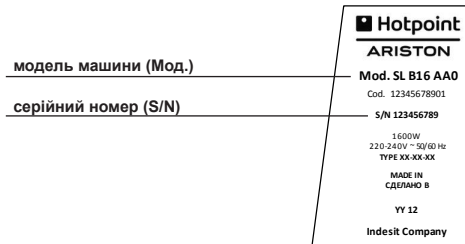
Забороняється занурювати штекер, електропровід або корпус у воду або будь-яку іншу рідину

## ДОПОМОГА

Перш ніж звернутися по Допомогу:

- Перевірте, чи можна самостійно вирішити проблему (див. "Пошук і усунення несправностей").
- У протилежному випадку, зверніться до авторизованої служби технічної Допомоги за телефонним номером, вказаним на гарантійному сертифікаті.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.



Треба повідомити:

- тип несправності;
- модель машини (Мод.);
- серійний номер (S/N).

## УТИЛІЗАЦІЯ



Європейська Директива 2012/19/EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів.



Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей.

Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації. За подальшою інформацією по правилам утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.

Пайдаланбас бұрын мына пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, болашақ анықтама үшін сақтаңыз

## БӨЛШЕКТЕРІ МЕН МҮМКІНДІКТЕРІ

1. Тұтқа
2. Табаларға арналған босату түймесі. Табаларды босату және алу үшін ішке басыңыз.
3. Таймер тұтқасы
4. Температура тұтқасы
5. Толығымен ашық режим түймесі. Тегіс күйде әзірлеу үшін қақпақты артқа ұзарту үшін ішке басыңыз
6. Қуат сымы
7. Табалар
8. Гриль жағы: стейкті, бургерлерді, тауықты және көкөністерді грильдеу үшін тамаша
9. Таба жағы: мінсіз құймақтарды, жұмыртқаларды, беконды және қуырылған ирекшелерді әзірлеу
10. Қуат индикаторы, құрылғы қосулы болғанда әрқашан ҚОСУЛЫ болады.
11. Дайындық индикаторы, алдын ала қыздыру орындалғанда ҚОСУЛЫ болады және термостат өшірулі кезін көрсетеді.
12. Таму науасы. Оңай тазалау үшін майды жинайды және негізден кетіреді (ыдыс жуу машинасында жууға болады)

## МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ ҚАУІПСІЗДІК ҮШІН

1. Бүкіл орам материалдарын (пластик пакеттер, пенополистирол) балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
2. Бұл аспап тек үйде пайдалануға арналған. Кез келген қауіпті болдырмау үшін бұл құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталғандай

- пайдаланыңыз.
3. Гриль жасағышты тиісті түрде жерге қосылған розеткаға жалғаңыз. Сымның үстел немесе сатушы сәресінің шетінен салбырауына жол бермеңіз, я болмаса, оның ыстық беттерге тиюіне жол бермеңіз. Құрылғыны желіден ажырату үшін температура тұтқасын ең төмен температураға бұраңыз. Күйді орнатыңыз және қуат ашасын розеткадан суырыңыз.
  4. Гриль жасағышты плитаға немесе оның жанына, я болмаса, духовкаға қоймаңыз.
  5. Ыстық беттерді ұстамаңыз.
  6. Құрылғыны балалар немесе олардың жанында пайдаланғанда ерекше сақ болыңыз.
  7. Температура тұтқасын төменгі жаққа орнатыңыз және әр пайдаланудан кейін және тазалау

алдында құрылғыны  
р о з е т к а д а н  
ажыратыңыз.

8. Ішінде май  
немесе ыстық  
сұйықтық болғанда  
гриль плитасын/  
вафля плитасын  
жылжитқанда ерекше  
сақболыңыз. Майтаму  
науасын жүйелі түрде  
және жиі босатып  
тұрыңыз. Таму  
науасын жартысынан  
көбірек толтырмаңыз.
9. Гриль жасағышты  
тазалау үшін табаны  
мұқият сүртіп алыңыз.  
құрылғыны ағынды  
сүмен жумаңыз.  
Әлі ыстық кезінде  
құрылғыны дымқыл  
губкамен немесе  
шүберекпен сүртсеңіз,  
будан сақ болыңыз.
- ⚠ Кейбір тазалағыш  
заттар ыстық бетке  
қолданғанда зиянды  
түтіндер шығаруы мүмкін.
10. Әр пайдаланудан  
кейін және тазалау  
алдында гриль  
жасағышты желіден  
ажыратыңыз.  
Ажыратылатын  
бөліктерді және  
қосалқы құралдарды  
ұстау алдында

салқындатыңыз.

11. Құрылғыны  
балалардың қолы  
жетпейтін жерде  
ұстаңыз.
12. Гриль жасағышты  
қосудан кейін қызыл  
индикатор ҚОСУЛЫ  
екенін тексеріңіз.  
Алдын ала қыздыру  
орындалып жатқанда  
жасыл индикатор  
ҚОСУЛЫ болады.
13. Бұл аспапты  
бақылауда немесе  
аспапты қауіпсіз  
пайдалану туралы  
нұсқаулармен таныс  
болса және одан  
келетін қауіпті түсінген  
жағдайда, 8 немесе  
одан жоғары жастағы  
балалар және  
физикалық, сезім  
органдары немесе  
ақыл-ой қабілеттері  
шектеулі немесе  
тиісті тәжірибеге  
және білімге ие емес  
адамдар пайдалануы  
мүмкін.
14. Балалар құрылғымен  
ойнамауы керек.
15. 8 жастан үлкен  
болмаса және  
қадағаланбаса,  
тазалауды және  
пайдаланушының



- техникалық қызмет көрсетуін балалар орындамауы керек. Құрылғыны және оның сымын 8 жасқа толмаған балалардан аулақ ұстаңыз.
16. Әзірлеп жатпағанда және қарап отырмағанда ешқашан электр грильді қосулы қалдырмаңыз.
17. Грильді өшіру үшін қуат ашасын розеткадан суырыңыз.
18. Ток соғудың кез келген қаупін болдырмау үшін аударуға болатын гриль/таба плитасы немесе вафля плитасы сынған немесе бұзылған болса, гриль жасағышты пайдаланбаңыз.
19. Қауіпсіздік үшін қуат сымы зақымдалса, сатудан кейінгі сервис немесе техник арқылы оны ауыстыру керек.
20. Сым немесе аша зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Құрылғы дұрыс емес жұмыс істеп жатса немесе қатты соққы алса, оны сатудан кейінгі сервиске қайтарыңыз.
21. Ток соғудың кез келген қаупін болдырмау үшін толық құрылғыны немесе оның сымын, я болмаса, ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батырма.
22. Солардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлға тарапынан аспаптарды пайдалануға қатысты оларға бақылау не нұсқау берілмеген жағдайда, бұл аспап физикалық, сезу не ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар (соның ішінде, балалар) тарапынан пайдалануға арналмаған. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
23. Бұл құрылғы таймер немесе қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдалануға арналмаған.
24. Ыстық кезінде табада

қалақты немесе қысқашты ешқашан қалдырмаңыз.

25. Бұл құрылғы ішкі және үйде пайдалануға арналған. Оны ұлттық сымдарды өткізу ережелеріне сай орнату керек.

26. Орнату розеткасы әрқашан жерге қосылыммен жабдықталуы керек. Егер қуат көзі жерге қосылмаған болса, құрылғыны қоспаңыз.

⚠ Егер бет сынған босла, ток соғуын болдырмау үшін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

27. Құрылғы жұмыс істеп жатқанда беткі температура өте жоғары болуы мүмкін.

28. Гриль жабық грильдеп жатқанда қуат сымының жанындағы қосқышқа тимеңіз.

29. Гриль 180° дейін ашылғанда қабық белгіленген температурада автоматты түрде белсендіріледі.

## КІРІСПЕ

Біздің өнімімізді сатып алғаныңыз үшін рақмет. Бұлай істеп, сіз тиімді, өнімділігі жоғары құрылғыны

таңдадыңыз.

Құрылғыны дұрыс пайдалану туралы нұсқаулар орындалмаса, өндіруші кез келген нәтижесіндегі зақым үшін жауапкершілік алмайды.

Пайдалану туралы нұсқауларда әр түрлі үлгілер сипатталуы мүмкін. Кез келген айырмашылық анықталмады.

Осы нұсқаулықты құрылғымен бірге сақтаңыз. Егер құрылғы сатылса немесе басқа адамға тапсырылса, жаңа иесіне осы пайдаланушы нұсқаулығын беріңіз. Құрылғыны орнату және пайдалану алдында осы ұсыныстармен танысыңыз. Олар сіздің қауіпсіздігіңіз, сонымен бірге, басқалардың қауіпсіздігі үшін жазылған.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫ ОРНАТУ

Гриль жасағыш тек іште пайдалануға арналған. Құрылғыны судан ары қойыңыз және бассейн немесе фонтан жанында пайдаланбаңыз. Құрылғыға жаңбыр әсерін тигізбеңіз. Күн күркіреуі кезінде құрылғыны сыртта қалдырмаңыз. Құрылғыны розеткаға қосу керек.

Грильді тегіс, тұрақты, күшті және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

## АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУДАН БҰРЫН

1. Плиталарды жұмсақ шүберекпен және өлсіз араластырылған жуғыш затпен тазалаңыз. Құрылғыны мұқият сүртіп, содан кейін кептіріңіз.

2. Гриль жасағышты жерге қосылған розеткаға жалғаңыз.

3. Термостат тұтқасын сол жақ күйге орнатыңыз. Плитаға тамақ қоймаңыз.

☑ Құрылғы бірінші пайдаланғанда түтін шығаруы мүмкін. Бұл қалыпты.

4. Шамамен 4-5 минуттан кейін құрылғыны өшіріңіз және салқындатыңыз.

5. Май жинағын науаны құрылғының артқы жағында салыңыз.

Енді құрылғыны пайдалана аласыз.


## ЖИНАУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ


Гриль жасағыш — сізге алынбаны аударуға болатын гриль/таба плиталары арқылы вафля пісіруді және бес бөлек әзірлеу опциясын ұсынатын толық асүй құрылғысы. Жай аударуға болатын табаларды

аударыңыз және түйіспелі гриль, сэндвич пресси, толық гриль, толық таба немесе жартылай гриль/жартылай таба ретінде пайдалану үшін өзекті

реттеңіз.

### Таба/гриль 1 ішінде 3

 Тегіс таба плиталары құймақтар және француз тосты үшін тамаша.

 Кедір-бұдырланған плиталар стейктер, кебабтар және сэндвичтер үшін тамаша.


2 гриль плитасын бірге немесе 2 таба плитасын бірге, я болмаса, 1 гриль плитасы және 1 таба плитасы тіркесімін пайдалануға болады.

Плиталарды орнату үшін:

1. Өнім розеткадан ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
2. Өзірлеу үшін пайдаланатын плитаны таңдаңыз.
3. Грильді ашу үшін тұтқаны көтеріңіз.
4. Босату түймесін пайдаланыңыз және плиталарды корпуста туралаңыз. Плитаның алдыңғы соңын орнында құлыпталғанша төмен басыңыз.
5. Жоғарыдағы қадамды екінші плита үшін қайталаңыз.

Плиталарды алу үшін:


1. Өнім розеткадан ажыратылғанына және толығымен салқындағанына көз жеткізіңіз.


 Плиталарды алмай тұрып әрқашан құрылғыны кемінде 30 минут бойы салқындатыңыз.

2. Құрылғының оң жағында орналасқан плитаны босату түймелерін табыңыз.
3. Жоғарғы босату түймесін қатты басыңыз, сонда жоғарғы плита негізден азғантай көтеріледі. Плитаны жоғары көтеріңіз және ортадағы кронштейндер астынан сырғытып шығарыңыз. Төменгі босату түймесін босату арқылы қайталаңыз, сөйтіп төменгі плитаны босатыңыз.
4. Пайдаланудан кейін плиталарды қолмен жууға немесе ыдыс жуу машинасында тазалауға болады.


Өзірлеу күйін таңдау

Пайдаланғыңыз келетін табаларды орнатқаннан кейін әзірлеу күйін таңдау керек.

 Толығымен ашық режим: тұтқаның соңындағы түймені басыңыз және үстел бетіне жатқанша және жоғарғы және төменгі плиталар бір деңгейде болғанша тұтқаны артқа басыңыз.

 Жартылай ашық режим: құрылғыны осы күйге реттеу үшін жай тұтқаны толығымен тік күйге келгенше көтеріңіз. Құрылғы жоғарыда сипатталғандай сіз қақпақты жапқанша немесе оны толығымен ашық күйге ашуды жалғастырғанша


осы күйде қалады.

 Жабық күй: табаны және грильді жабық күйде түйіспелі гриль/сэндвич пресси ретінде пайдалануға болады және бұл жылдам әзірлеу үшін тамаша, өйткені жылу плиталардың екі жағынан келеді. Қалқымалы өзек дизайны жоғарғы және төменгі плита арасындағы кеңістік тамақ қалыңдығына сай болатынын білдіреді.

### Таму науасын сырғытып шығару

Әзірлеу кезінде шығатын май плиталардың артындағы шағын ойық арқылы төгіліп, майдың біріктірілген науаға тамуына мүмкіндік береді.

1. Таму науасын салу үшін төменгі корпусың артқы жағындағы ұяшыққа салыңыз
2. Науаны алу үшін жай науаны ұяшықтан сырғытып шығарыңыз. Әзірлеуден кейін майды қоқысқа шығару керек.

 Таму науасын ыдыс жуу машинасында жууға болады.


### Таба және гриль плиталарымен әзірлеу


Плиталар және таму науасы орнатылғаннан кейін сіз таба және гриль плиталарымен әзірлеуді бастауға дайынсыз.


1. Құрылғы қуат көзіне қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Қажет температура мен уақытты таңдаңыз. Сол жақ шем жанады.
3. Бұл кестеде әр түрлі температураларға орнатылатын уақыттар туралы мәліметтер берілген:


рецепт	Температура деңгейі (1 - 5)	Уақыт (алдын ала қыздыруды қоса)	Уақыт (алдын ала қыздыруды қоспағанда, яғни, төрелкелре әлдеқашан ыстық болғанда)
Сыыр еті	4-5	8-10 мин	3-4 мин
Қой еті	4-5	8-10 мин	3-4 мин
Құс еті	4	8-10 мин	3-4 мин
Балық	3-4	6-7 мин	1-3 мин
Жұмыртқалар (кедір-бұдырланған емес төрелкелерде)	3-4	6-7 мин	2-3 мин
Көкөністер	4-5	6-7 мин	1-2 мин


Уақыт тамақтың мөлшері мен қалыңдығына сай өзгеріп отыруы мүмкін.

 алдын ала қыздырылғанда төрелкелер жабық болуы керек.

 Оң жақ шам жанып, құрылғы әзірлеуді бастауға дайын екенін көрсетеді. Ол термостат температураны бақылап жатқанда қосылып, өшуін жалғастырады. Бұл қалыпты.

 Бірінші рет пайдаланғанда құрылғыда азын-аюу иіс болуы және біраз түтін шығаруы мүмкін. Бұл қалыпты және жабыспайтын беті бар құрылғыларда жиі болады.

 Қауіпсіздігіңіз үшін және өнім жұмыс істеп жатып қараусыз қалдырылған жағдайда тамақтың кездейсоқ күйіп кетуін болдырмау үшін құрылғы таймерде орнатылған уақыттан кейін автоматты түрде өшеді.

 Тамақ түрлеріне немесе бөлме температурасына сай біз таймерді сирек әзірлеуге орнатуды және әзірлеу деңгейін тексергеннен кейін уақытты ұзартуды ұсынамыз.

4. Әзірлеуді аяқтағанда қуат сымын розеткадан ажыратыңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Бірінші рет пайдалану алдында және әр пайдаланудан кейін әр бөлікті мұқият тазалаңыз. Әзірлеуді аяқтағаннан кейін қуат сымсын розеткадан ажыратыңыз және ұстау алдында құрылғыны кемінде 30 минут бойы салқындатыңыз. Таму науасын қолмен немесе ыдыс жуу машинасында тазалауға болады.

Табаларды қолмен немесе ыдыс жуу машинасында жууға болады. Тазалау кезінде пышақтар сияқты металл заттарды пайдаланбаңыз. Бұл жабыспайтын қабатты зақымдайды. Тек ағаш немесе ыстыққа төзімді пластиктен жасалған асуы құралдарын пайдаланыңыз.

Теңіз өнімдерін әзірленген болса, теңіз өнімдері дәмінің келесі рецептке өтуін болдырмау үшін табаны лимон шырынымен сүртіп алыңыз.

Корпус негізін, қақпақты және басқару тұтқаларын жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалап сүртіп алуға болады.

Ешқашан абразивтік тазалағыш затты немесе қатты жастықшаны пайдаланбаңыз.

Рецепттер арасында артық жиналған тамақты май арнасы арқылы таму науасына қырыңыз, содан кейін келесі рецептке өтпей тұрып бүкіл қалдықты қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз.

Ешқашан пластик асуы құралдарын ыстық гриль/таба плиталарына тигізіп қалдырмаңыз.

Сақтау алдында барлық бөліктер таза және құрғақ екенін тексеріңіз.

Ешқашан гриль жасағыш сыртына сымды орамаңыз.

Ешқашан ашаны, сымды немесе корпусты суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

## ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Біз өз тұтынушыларымызға қызмет көрсетеміз және сервистік қызметті жоғары деңгейде ұсынуға тырысамыз. Сізге құрылғымен оңай және қолайлы жұмыс жасауға мүмкіндік беру үшін өз өнімдерімізді үздіксіз жетілдіріп отыруға тырысамыз.

### Құрылғыға күтім көрсету

Құрылғыға күтім көрсетуге арналған Hotpoint Ariston ұсынатын құрылғының Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады және оның сынып қалу қаупін азайтады.

Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғыңыздың ерекшеліктерін ескере отырып жасалған. Өнімдер сапа, экология және қолдану қауіпсіздігі бойынша Еуропалық жоғары стандарттарды қатаң сақтай отырып Италияда жасалған. Толық ақпаратты [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) веб-сайтының “Қызмет көрсету” бөлімінен қараңыз және қалаңыздағы дүкендерден сұраңыз.

### Үкелетті қызмет көрсету орталықтары

Өз тұтынушыларымызға жақынырақ болу үшін шебер мамандарының жоғары деңгейдегі кәсіби дайындығы мен әділдігімен ерекшеленетін қызмет көрсету желілерін қалыптастырдық.

### Ақау пайда болған жағдайда

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында, ақаулықты өзіңіз түзетіп көруге тырысыңыз (“Ақаулықтар және оларды түзету жолдары” тарауын қараңыз).

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

**! Біз үкелетті қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз**

**! Жөнделу жұмыстарын іске асырған кезде фирмалық бөлшектерді ғана қолдануын талап етіңіз.**

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында келесі мәліметтерді беруге дайын екеніңізді тексеріп алыңыз:

- Ақаулық түрін сипаттау;
- Кепілдік құжатының нөмірі (қызмет көрсету кітапшасы, қызмет көрсету сертификаты т.с.с.);
- Құрылғының ақпарат тақтайшасында немесе кепілдік құжатында көрсетілген құрылғының моделі және сериялық нөмірі (S/N);
- Құрылғының сатылған ай-күні

Басқа пайдалы ақпарат пен жаңалықтарды [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) веб-сайтының «Қызмет көрсету» тарауынан

көре аласыз.

## ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс.



Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері тиісті халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.



Ешбір орама материалы тағамға тимеуі керек.

<b>Құрал:</b>
Сауда атауы
Өндірушінің сауда белгісі
Үлгі
Дайындаған
Өндірілген елі
Ток желісіндегі кернеудің немесе кернеулер ауқымының номиналды мәні
Қуаттандыр
Электр тоқтың стандартты түрі немесе айнымалы тоқтың номиналды жиілігі
Электр токтан қорғау сыныбы
Қарастырылудағы құрал бойынша сәйкестік куәліктері туралы қосымша ақпарат немесе сәйкестік куәлігінің көшірмесі қажет болса, cert.rus@indesit.com электрондық пошта мекенжайына сұрау жіберуіңізге болады.
Осы құралдың өндірілген күнін штрих-кодта көрсетілген сериялық нөмірден табуға болады (S/N XXXXXXXX * XXXXXXXXXX), яғни:

<b>Өндіруші:</b>
Импорттаушы:
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):

<b>екі жақтан қысып пісіретін гриль</b>
<b>CG 20 EU</b>
Indesit company
ҚХР- да жасалған
220-240 В
2000 W
50/60 Hz
I қорғау сыныбы
- Сериялық нөмірдегі 7- сан жылдың соңғы білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 8- және 9- сан айдың реттік нөмірін білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 10- және 11-сан айтылған ай мен жылдың күнін білдіреді.

<b>Indesit Company S.p.A. Viale A. Merloni 47, 60044 Fabriano (AN), Италия</b>
ООО Indesit RUS
Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей

Прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате уреда и го запазете за бъдещи справки.

## ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

1. Дръжка
2. Пуснете бутона за готварските котлони. Натиснете, за да освободите и свалите готварските котлони.
3. Таймер-бутон
4. Бутон за температурата
5. Бутон "Режим на пълно отваряне". Натиснете, за да се спусне капака докрай назад за готвене в плоска позиция.
6. Захранващ кабел
7. Готварски котлони
8. Грил страна: перфектна за гриловане на стекове, бургери, пиле и зеленчуци
9. Плоча: за безупречно приготвяне на палачинки, яйца, бекон и миди
10. Индикатор за захранване, трябва да е ON през цялото време, докато уредът е включен.
11. Индикатор за готовност, трябва да е ON, когато подгръването приключи и показва, когато термостатът е изгорял.
12. Решетъчна скара Събира мазнината и се премахва от основата за по-лесно почистване (съдомиялна машина)

## ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Дръжте опаковъчния материал (найлонови торбички, пенополистирол) далеч от достъпа на деца.
2. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Използвайте уреда съгласно инструкциите в ръководството, за да избегнете всякакви опасности.
3. Свържете грила към правилно заземен електрически контакт. Не оставяйте кабелът да виси над ръба на масата или брояча или да се допира до горещи повърхности. За да изключите уреда от захранването, поставете бутона за температурата на най-ниската температура. Настройте позицията и извадете щепсела от контакта.
4. Не поставяйте грила върху или в близост до печка или във фурната.
5. Не докосвайте горещите повърхности.
6. Необходим е строг надзор, когато уредът се използва в близост до деца.
7. Настройте бутона за температурата в най-ниска позиция и изключете уреда след употреба и преди почистване.
8. Бъдете изключително внимателни, когато сваляте грил плочата/

гофретника, когато съдържа олио или гореща течност. Редовно изпразвайте решетъчната скара. Не оставяйте решетъчната скара да се напълни повече от половината.

9. За да почистите грила, внимателно и з б ъ р ш е т е готварските котлони. Не мийте уреда под течаща вода. Пазете се от парата, ако бършете уреда с влажна гъба или кърпа, докато е все още горещ.

⚠ Някои почистващи препарати могат да отделят вредни газове, ако се прилагат върху гореща повърхност.

10. След всяка употреба и преди почистване изключвайте грила от захранването. Оставете се да се охлади, преди да боравите с разглобяеми части и аксесоари.

11. След употреба дръжте уреда далече от обсега на деца.

12. След свързване на

грила, уверете се, че червеният индикатор СВЕТИ. Зеленият индикатор СВЕТА след приключване на предварителното подгриване.

13. Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите.

14. Децата не трябва да си играят с уреда.

15. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца, освен ако те не са над 8 години и някой ги наблюдава. Пазете уреда и захранващия му кабел далеч от деца, ако са по-малки от 8 години.

16. Никога не оставяйте електрическата скара включена, когато не готвите и уредът е оставен без надзор.

17. За да изключите



- грила, моля извадете щепсела от контакта.
18. За да избегнете всякакъв риск от токов удар, не използвайте грила, ако плочата на скарата/тавата или гофретника са напукани или счупени.
  19. За Ваша безопасност, ако хранящият кабел е повреден, трябва да го замените чрез следпродажбена услуга или техник.
  20. Не използвайте уреда, ако кабелът или щепселът са повредени. Ако уредът е повреден или е получил силен удар, моля, върнете го в следпродажбения сервиз.
  21. За да избегнете риск от токов удар, не потапяйте целия уред, кабела или щепсела във вода или друга течност.
  22. Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит или познания, освен ако не са под надзора или напътствани от някой, отговорен за тяхната безопасност по отношение на използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
  23. Този уред не е предназначен да се задейства посредством таймер или дистанционна система.
  24. Никога не оставяйте шпатула или маша върху готварските котлони, докато са горещи.
  25. Този уред е предназначен за вътрешна и домашна употреба. Трябва да бъде инсталиран в съответствие с националните правила за окабеляване.
  26. Изходът на инсталацията задължително трябва да е снабден със заземена връзка. Ако храняването

не е заземено, не свързвайте уреда.

⚠ Ако повърхността е напукана, изключете уреда от захранването, за да се избегне всякакъв токов удар.

27. Температурата на повърхността може да стане много висока, когато уредът работи.

28. Моля, не докосвайте превключвателя в близост до захранващия кабел, когато грилът е затворен за готвене.

29. Черупката ще се активира автоматично на зададената температура, когато скарата отвори до 180°.

## УВОД

Благодарим Ви, че купихте нашия продукт. Избрали сте да закупите високо ефективен уред. Ако не се спазват инструкциите за правилна употреба на този уред, отговорността на производителя за произтичащите от това щети се изключват.

Инструкциите за работа могат да описват различни модели. Всяка разлика е ясно идентифицирана. Съхранявайте това ръководство с вашия уред. Ако продавате уреда или го предоставяте на друго лице, уверете се, че новият собственик ще получи и това ръководство за експлоатация. Моля, запознайте се с тези препоръки, преди да инсталирате и използвате вашия уред. Те са написани за собствената Ви безопасност, както и за безопасността на другите.

## ИНСТАЛИРАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД

Грилът е само за вътрешна употреба. Поставете уреда далече от вода и не го използвайте в близост до басейн или фонтан. Не излагайте уреда на дъжд. По време на гръмотевична буря не оставяйте уреда навън.

Уредът трябва да е включен е включен в електрически контакт. Поставете грила върху плоска, стабилна, устойчива и устойчиви на топлина повърхност.

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

1. Почистете плочите с мека кърпа и мек разтворен препарат. Внимателно избършете и след това почистете уреда.

2. Свържете грила към заземен електрически контакт.

3. Поставете бутона на термостата в лява странична позиция. Не поставяйте гореща храна или напитки върху плочата.

По време на първоначалната му употреба уредът може да произведе дим. Това е нормално.

4. След около 4-5 минути, изключете уреда и го оставете да се охлади.

5. Поставете тава за събиране на мазнина на гърба на уреда.

Сега вече можете да използвате уреда.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА СГЛОБЯВАНЕ И ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Грилът е кухненски уред, който ви предлага печене на гофрети и пет отделни опции за готвене от плочата/гила. Просто обърнете обратими котлони и коригирайте пантата, за да използвате като грил, преса за сандвичи, пълноценен грил, пълноценна плоча или половин грил/половин плоча.

### Плоча / Грил 3 в 1

Плоските плочи са идеални за палачинки и пържени филийки.

Оребрените плочи са идеални за пържоли, шишчета и сандвичи.


Можете да използвате заедно 2 грила или 2 оребрени плочи или комбинация от 1 грил и 1 оребрена плоча.

За да напаснете плочите:

1. Уверете се, че уредът е изключен.

- Изберете плочите, на които възнамерявате да готвите.
- Вдигнете дръжката, за да отворите грила.
- Използвайте бутона за освобождаване, за да подравните плочите в корпуса. Натиснете надолу предния край на плочата, докато се застопори на място.
- Повторете горната стъпка за втората плоча. За да свалите плочите:


- Уверете се, че щепселът е изваден от контакта и уредът се е охладил напълно.


 Преди да извадите плочите оставете уреда да се охлади поне за 30 минути.


- Намерете бутона за освобождаване, който може да бъде открит отясно на уреда.
- Натиснете силно горния бутон за освобождаване и горната плоча леко ще се надигне от основата. Вдигнете плочата и я издърпайте от скобите в средата. Повторете чрез натискане на долния бутон за освобождаване и освободете долната плоча.
- Плочите могат да се мият на ръка уку почистват в миялна машина след употреба.

Избиране на позиция за готвене

След като монтирате готварските котлони, които възнамерявате да използвате, трябва да изберете позиция на готвене.

 Режим на пълно отваряне: натиснете бутона в края на дръжката и натиснете дръжката назад, докато не застане на плата, а горната и долна плоча са на едно и също ниво.

 Режим на полуотваряне: за да настроите уреда на тази позиция, просто вдигнете дръжката, докато застане изцяло в горна позиция. Уредът ще остане в тази позиция, докато затворите капака или продължите да го отваряте до положение на пълно отваряне, както е описано по-горе.

 Затворена позиция: плочата и грилът могат да се използват в затворена позиция като контактен грил/сандвич-преса и е идеален за бързо готвене, тъй като топлината ида от двете страни на плочите.

Дизайнът на плаващата панта означава, че пространството между горната и долната плоча пасва на дебелината на вашата храна.

## Издърпване на тавата

Мазнината, произведено по време на готвене се източва чрез малка вдлъбнатина в задната част на плочите, което позволява на мазнините да капят и в интегрирана тава.

- За да поставите тавата, поставете я в слота на гърба на долния корпус.
- За да извадите тавата, просто я издърпайте от слота. След готвене мазнината трябва да се изхвърли.



Тавата може да се мие в миялната машина.


## Готвене с плочата и грила


След като плочите и тавата са монтирани, можете да започнете да готвите с плочата и грила.


- Уверете се, че уредът е включен в електрическата мрежа.
- Изберете желаните от Вас температура и време. Лявата лампичка ще светне.
- Времената, които могат да се задават за различните температури, са изброени в тази таблица:


Рецепта	Ниво на температура (от 1 до 5)	Време (вкл. подгриване)	Време (без подгриване, т.е. когато котлоните вече са горещи)
Телешко месо	4-5	8-10 мин.	3-4 мин.
Овнешко месо	4-5	8-10 мин.	3-4 мин.
Птиче месо	4	8-10 мин.	3-4 мин.
Риба	3-4	6-7 мин.	1-3 мин.
Яйца (с гладки плочи)	3-4	6-7 мин.	2-3 мин.
Зеленчуци	4-5	6-7 мин.	1-2 мин.


Времето може да варира в зависимост от количеството и дебелината на храната.

 Ако са предварително загрети, плочите трябва да бъдат затворени.

 Дясната лампичка ще светне, за да укаже, че уредът е готов за готвене. Ще продължава да се включва и изключва, тъй като термостатът следи температурата. Това е нормално.

 При първото използване на уреда, може да има лека миризма и може малко да пуши. Това е нормално за уреди с незалепващо покритие.

 За Ваша безопасности и за да не позволите на храната случайно да изгори, в случай, че уредът е бил оставен без надзор, докато работи, той автоматично ще се изключи след изтичане на зададеното време.

 Според различни видове температура на храната или помещението предлагаме да настроите таймера за рядко готвене и да удължите времето, след проверка на нивото на готвене.

- След като приключите с готвенето, извадете захранващия кабел.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди първата употреба и след всяка употреба, старателно почистете всяка част.

След като приключите с готвенето, извадете хранящия кабел и оставете уреда поне 30 минути, преди да започнете отново да го експлоатирате.

Тавата може да се почиства на ръка или в съдомиялна машина.

Готварските котлони могат да се мият на ръка или в съдомиялната машина. При почистване не използвайте метални предмети, напр. ножове. Те ще повредят незалепващото покритие. Използвайте дървени или устойчиви на топлина прибори.

Ако сте готвили морски дарове, избършете плочата за готвене с лимонов сок, за да не се прехвърли аромата на морски дарове към следващата рецепта.

Основата на корпуса, капака у бутоните за управление могат да се избършат с мека, суха кърпа.

Никога не използвайте абразивни почистващи препарати или груба подложка.

Между готвенията, изгребете излишната храна през канала за мазнина и в тавата, след това избършете остатъците с хартиена кърпа, преди да се пристъпи към следващата рецепта.

Никога не позволявайте пластмасовите прибори да влезнат в контакт с горещата плоча или грил.

Преди съхранение се уверете, че всички части са чисти и сухи.

Никога не навивайте хранящия кабел около външната страна на грила.

Никога не потапяйте щепсела, кабела или корпуса във вода или дълга течност.

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА СТАРИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ



Европейската директива 2012/19/EU относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO) изисква електродомакинските уреди да не се изхвърлят в нормалния поток несортирани битови отпадъци.



Старите уреди трябва да се събират отделно, за да се оптимизира оползотворяването и рециклирането на материалите, които те съдържат, и да се намали въздействието върху човешкото здраве и околната среда.

Символът със зачеркнат накръст "кош за отпадъци" напомня за задължението ни да събираме отделно изхвърляните уреди. Потребителите трябва да се свържат с тяхната местна власт или търговец относно информацията за правилното изхвърляне на вашия стар уред.

Булсервиз ЕООД

Ул. Хайдушка поляна 57-59,  
1612 София

тел. (02) 955 35 95; факс. (02) 955 35 96





 Hotpoint

 Hotpoint  

---

**ARISTON**

Indesit Company SpA  
Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN), Italy

[www.indesitcompany.com](http://www.indesitcompany.com)

ÜLKEYE ÖZGÜ BİLGİLER KİTAPÇIĞIN SON SAYFASINDA BULABİLİRSİNİZ

CG 20 EU  
12/2014 - ver. 1.0