

# **DEXP**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

# **Гриль**

# **DEXP MGL-2000**

## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP». Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

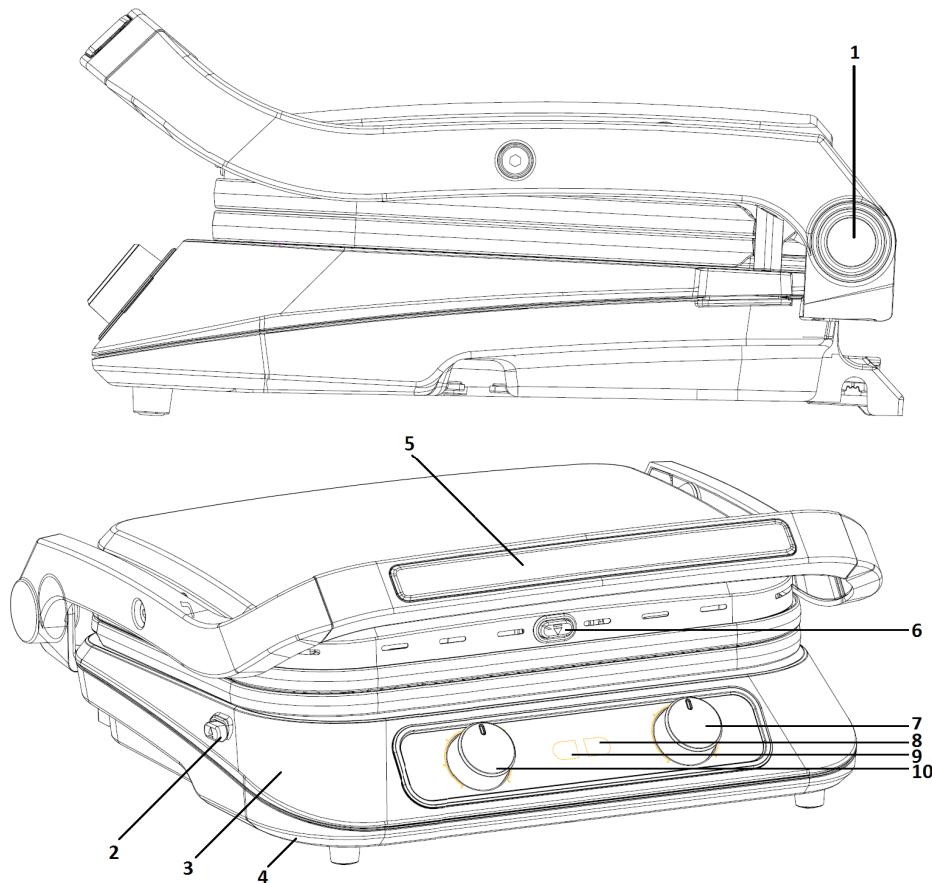
# **Назначение устройства**

Данное устройство предназначено для приготовления блюд на жару.

## **Меры предосторожности**

1. Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети с заземлением.
2. Не размещайте устройство в непосредственной близости от источников воды. Не подставляйте устройство и шнур питания под струю воды и не погружайте полностью в воду.
3. Не устанавливайте прибор вблизи нагревательных элементов, газовых плит, электропечей и т.д.
4. Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
5. Соблюдайте осторожность при обращении с устройством: некоторые участки поверхности нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам. Используйте прихватки, прикасайтесь только к регуляторам во время работы прибора, открывайте крышку гриля только за специальную ручку.
6. Не используйте металлические или острые кухонные принадлежности при обращении с грилем во избежание порчи антипригарного покрытия. Используйте только деревянные или пластиковые лопатки, кухонные щипцы и т.д.
7. Не оборачивайте приготовляемую еду в фольгу, пищевую пленку или полимерные пакеты во избежание порчи устройства и риска возникновения пожара.
8. Не оставляйте еду остыивать на поверхности гриля, убирайте продукты по готовности.
9. Никогда не используйте угли или горючие топлива при обращении с устройством.
10. Не оставляйте устройство без присмотра во время работы. Данное устройство не рассчитано на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
11. Всегда отключайте прибор после использования и во время чистки. Перед чисткой или длительным хранением убедитесь, что устройство полностью остыло.
12. Соблюдайте осторожность при перемещении устройства, наполненного горячими жидкостями, маслом и т.д. Вы можете обжечься.
13. Никогда не перемещайте и не поднимайте устройство за ручку.
14. Данное устройство предназначено исключительно для использования в быту. Используйте прибор только по назначению.
15. Не допускайте, чтобы шнур питания перегибался о край столешницы или касался горячих поверхностей. Используйте только оригинальные аксессуары.
16. Оберегайте прибор от воздействия острых предметов, абразивных составов и других объектов, которые могут его повредить.
17. Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
18. Не используйте устройство после падения, а также при наличии видимых повреждений прибора или шнура электропитания. Обратитесь в сервисный центр.

## Схема устройства



1. Кнопка раскладывания устройства на 180 °.
2. Кнопка для высвобождения нижней жарочной поверхности.
3. Корпус устройства.
4. Основание устройства.
5. Ручка гриля.
6. Кнопка для высвобождения верхней жарочной поверхности.
7. Регулятор температуры.
8. Индикатор питания.
9. Индикатор готовности.
10. Таймер.

# Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию и очистите все элементы устройства, как описано в разделе «Чистка и уход».

Вставьте лотки для сбора жира в соответствующие зажимы рядом с шарнирным креплением и слегка надавите на переднюю часть лотка, чтобы зафиксировать его. Затем закройте гриль, потянув крышку гриля за ручку на себя.

Данное устройство обычно используется в закрытом положении для оптимального приготовления блюд: верхняя часть гриля раскрывается до положения в 105 °.

Вы также можете использовать данное устройство в полностью раскрытом положении (на 180 °) для увеличения площади рабочей поверхности. В этом случае поднимите крышку гриля до положения в 105 °, а затем нажмите кнопку раскладывания, придерживая крышку гриля за ручку, и опустите ее (крышку) до упора вниз.

1. Выберите положение, в котором будет работать устройство (в закрытом или полностью раскрытом состоянии), а затем подключите устройство к сети.  
Раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор питания.
2. Настройте время и температуру:
  - Переведите таймер в положение «Вкл.» и регулятор температуры в желаемое положение, индикатор готовности начнет мигать. Как только гриль нагреется до требуемой температуры, индикатор готовности перестанет мигать и загорится ровным светом, раздастся звуковой сигнал. Устройство выключится автоматически спустя 2 часа работы, раздастся звуковой сигнал.
  - Переведите таймер в положение 10', 20', 25' или 30', а регулятор температуры в желаемое положение, индикатор готовности начнет мигать. Как только гриль нагреется до требуемой температуры, индикатор готовности перестанет мигать и загорится ровным светом, раздастся звуковой сигнал. Устройство выключится автоматически по истечению установленного времени, раздастся звуковой сигнал.
3. После того, как жарочные поверхности разогрелись до требуемой температуры, разместите продукт на поверхности и приступите к приготовлению, соблюдая меры предосторожности.

**Примечание:** Вы можете изменять время приготовления и температуру непосредственно во время готовки. Устройство выключится автоматически по истечению 2 часов непрерывного использования во избежание перегрева устройства. Для того, чтобы продолжить использование выключите гриль и отсоедините его от сети на несколько минут, а затем вновь включите.

## Время приготовления некоторых продуктов

Продукт	Температура	Время приготовления (в минутах)
Рыба	230 °C	6—14
Стейк	230 °C	2—18
Сосиски	210 °C	6—14
Курица	230 °C	6—15
Бекон	210 °C	2—6
Котлета для бургера	190 °C	4—7

## Чистка и уход

Данное устройство не имеет внутренних элементов обслуживаемых пользователем. В случае возникновения сбоев в работе устройства обратитесь в сервисный центр.

1. Отсоедините устройство от сети. Убедитесь, что оно полностью остыло.
  2. Зажмите кнопки для высвобождения жарочных поверхностей и отсоедините пластины для жарки.
  3. Помойте пластины в теплой воде с использованием моющего средства или поместите их в посудомоечную машину.
  4. Убедитесь, что пластины полностью высохли прежде, чем устанавливать их на гриле.
  5. Отсоедините нижний и верхний лотки для сбора жира, используя перчатки. Помойте лотки в теплой воде, при необходимости используя моющее средство, или поместите их в верхнюю секцию посудомоечной машины.
  6. Убедитесь, что лотки полностью высохли, прежде чем устанавливать их на гриле.
- Примечание:** перед очисткой лотков для сбора жира убедитесь, что температура жира и масляных осадков ниже 40 °C, во избежание ожогов.
7. Протрите остальные поверхности гриля влажной чистой тканью.
    - Никогда не погружайте устройство в воду целиком.
    - Не используйте грубые и абразивные вещества, а также растворители для очистки устройства.
    - Никогда не используйте мыльные губки, металлические вехотки и мочалки для чистки устройства.
  8. Для удаления стойких пятен и загрязнений используйте бумажное полотенце, слегка смоченное растительным маслом.

## Перед длительным хранением

1. Убедитесь, что устройство очищено и полностью высохло.
2. Закройте гриль и разместите его в горизонтальном положении в сухом и темном месте, недоступном для детей.
3. Никогда не размещайте гриль в вертикальном положении.

## **Технические характеристики**

- Напряжение: 220-240 В.
- Частота: 50/60 Гц.
- Мощность: 1800-2100 Вт.
- Таймер, несколько температурных режимов до 230 °С.
- Антипригарное покрытие.
- Съемные жарочные поверхности.
- Жарочные поверхности и лотки для сбора жира, подходящие для чистки в посудомоечной машине.
- Материал корпуса: нержавеющая сталь, пластик.
- Эргономичный дизайн.

## **Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации**

- Хранение и перевозка прибора должны осуществляться в сухих местах.
- Реализация прибора должна производиться согласно действующему законодательству РФ.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае не-надлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности прибора следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать прибор.



## **Дополнительная информация**

**Изготовитель:** Антроник Электрикал Эплайенс Ко., Лтд.  
Промпарк Линьпу №39, Линьшань, Юйяо, г. Нинбо, Китай.

**Уполномоченное изготавителем лицо:** ООО «Атлас»,  
690068, Приморский край, г. Владивосток, пр-т 100 лет Владивостоку, 155,  
корп. №3.

Изделие имеет сертификат соответствия, выданный Государственным органом  
по Сертификации.

Номер ТС: RU C-CN.AБ15.В.06116.

Орган по сертификации: общество с ограниченной ответственностью «ЦЕНТРО-  
ТЕСТ».

Срок действия: 23.01.2018 по 22.01.2021 включительно.

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям  
без предварительного уведомления.

Комплектация прибора может меняться без предварительного уведомления.

**Адрес в интернете:** [www.dexp.club](http://www.dexp.club)



Товар изготовлен (мм.гггг.): \_\_\_\_\_

V.1

## Для заметок

## Для заметок

## Для заметок

**www.dexp.club**