

CASO®

D E S I G N

Инструкция по эксплуатации

Контактный гриль BG 1000



Артикул 2834

CE



Braukmann GmbH
Райффайзенштрассе 9

D-59757 Арнсберг

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 77

e-mail: kundenservice@caso-germany.de

Самая актуальная версия инструкции по эксплуатации также на нашем сайте:
www.caso-germany.de

Документ №: 2834 12-04-2016 Сохраняется право на браки печати и набора.

© 2016 Braukmann GmbH

1 Общие сведения	3
1.1 Информация об этой инструкции	3
1.2 Предупреждения	3
1.3 Ограничение ответственности	4
1.4 Охрана авторских прав	4
2 Безопасность	4
2.1 Надлежащее использование	5
2.2 Общие правила техники безопасности	5
2.3 Источники опасности	6
2.3.1 Опасность ожога.....	6
2.3.2 Опасность возгорания.....	6
2.3.3 Опасность, связанная с электрическим током	7
3 Ввод в эксплуатацию	7
3.1 Правила техники безопасности	7
3.2 Объем поставки и транспортная инспекция	8
3.3 Распаковка	8
3.4 Утилизация упаковки	8
3.5 Установка	8
3.5.1 Требования к месту установки	8
3.6 Подключение к электросети	9
4 Конструкция и функционирование	9
4.1 Общий вид	10
4.1.1 Заводской шильдик.....	11
5 Обслуживание и эксплуатация	11
5.1 Перед первым использованием	11
5.2 Использование	11
5.3 Антипригарное покрытие прижимных пластин	12

5.4	Советы по готовке мяса на гриле	12
5.4.1	Рекомендованное время готовки на гриле	12
6	Чистка и уход	13
6.1	Правила техники безопасности	13
6.2	Чистка прижимных пластин	14
6.3	Чистка поддона	14
6.4	Чистка корпуса	14
7	Утилизация отслужившего прибора	14
8	Гарантия	15
9	Технические характеристики	15

1 Общие сведения

Прочтите содержащуюся здесь информацию, чтобы быстро ознакомиться со своим прибором и в полной мере использовать все его функции.

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при условии надлежащего обращения и ухода. Желаем Вам пользоваться им с удовольствием.

1.1 Информация об этой инструкции

Данная инструкция по эксплуатации является частью комплекта поставки контактного гриля BG 1000 (далее именуемого прибор) и дает Вам важные рекомендации по вводу в эксплуатацию, безопасности, надлежащему использованию и уходу за прибором.

Инструкция по эксплуатации всегда должна быть в доступе рядом с прибором. Ее необходимо прочитать и применять каждому, кто занят:

- Вводом в эксплуатацию,
- Обслуживанием,
- Ремонтom и/или
- Очисткой

прибора.

Сохраните эту инструкцию по эксплуатации и передайте ее следующему владельцу вместе с прибором.

1.2 Предупреждения

В данной инструкции по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

⚠ ОПАСНОСТЬ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации.

Если опасной ситуации не удастся избежать, это приведет к смерти или тяжелым травмам.

► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать тяжелых травм.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасной ситуации не удастся избежать, это может привести к тяжелым травмам.

► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать травм.

▲ ОСТОРОЖНО

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасной ситуации не удастся избежать, это может привести к травмам легкой и средней степени тяжести.

► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать травм.

ИНФОРМАЦИЯ

Рекомендация обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с устройством.

1.3 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данной инструкции техническая информация, данные и рекомендации по установке, эксплуатации и уходу являются наиболее актуальными на момент сдачи в печать и даются с учетом нашего предыдущего опыта и знаний с должным уровнем компетенции. Данные, изображения и описания в данной инструкции не могут являться основанием для претензий.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие:

- Несоблюдения инструкции
- Ненадлежащего использования
- Неправильного ремонта
- Использования
- Технических изменений и модификаций прибора

Модификации прибора не рекомендованы и не покрываются гарантией. Переводы выполняются с должным уровнем компетенции. Мы не несем ответственности за ошибки перевода, в том числе тогда, когда перевод выполнен нами или по нашему заказу. Обязательную силу сохраняет только оригинальный текст на немецком языке.

1.4 Охрана авторских прав

Данная документация охраняется авторским правом.

Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе и на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение с помощью особых технологий (например, обработки данных, носителей данных и информационных сетей), в том числе частичное.

Сохраняется право на технические изменения и изменения содержания.

2 Безопасность

В данной главе Вы получите важные рекомендации по безопасному обращению с прибором.

Данный прибор соответствует установленным правилам техники безопасности. Однако ненадлежащее использование может привести к материальному ущербу и травмам.

2.1 Надлежащее использование

Данный прибор предназначен только для бытового использования в закрытых помещениях для

- Жарки и приготовления на гриле мяса, овощей, хлеба и т. п.

Иное или выходящее за данные рамки использование считается ненадлежащим.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность из-за ненадлежащего использования!

В случае ненадлежащего использования и/или иного применения прибор может быть источником опасности.

- ▶ Используйте прибор исключительно надлежащим образом.
- ▶ Следуйте описанному в данной инструкции по эксплуатации порядку работы.

Претензии всякого рода в связи с ущербом, вызванным ненадлежащим использованием, исключаются.

Риск несет исключительно сам пользователь.

2.2 Общие правила техники безопасности

ИНФОРМАЦИЯ

Для безопасной работы с прибором следуйте следующим общим правилам техники безопасности:

- ▶ Перед использованием проверьте прибор на наличие заметных внешних повреждений. Не эксплуатируйте поврежденный прибор.
- ▶ При повреждении соединительного провода необходима установка нового соединительного провода авторизованным специалистом.
- ▶ Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями, если они обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность.
- ▶ Детям нельзя играть с прибором.
- ▶ Детям нельзя проводить работы по очистке и техобслуживанию без присмотра.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▶ Ремонт должен проводиться только квалифицированными специалистами, обученными производителем. Ненадлежащий ремонт может привести к угрозам для пользователя.
- ▶ Ремонт прибора в течение гарантийного срока может проводиться только сервисной службой, авторизованной производителем, иначе в случае последующих повреждений гарантийные требования не будут приниматься.
- ▶ Неисправные компоненты можно заменять только на оригинальные запчасти. Только эти запчасти гарантируют исполнение требований техники безопасности.
- ▶ Не опускайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.

- ▶ Прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или дистанционным управлением.
- ▶ Не используйте прибор вблизи таких легковоспламеняющихся материалов, как занавески, полотенца, деревянные поверхности и пр.
- ▶ Во время эксплуатации прибору необходима достаточная циркуляция воздуха наверху и со всех сторон.
- ▶ Непосредственно после эксплуатации прибор еще очень горячий! Дайте всем его частям остыть, прежде чем трогать их.
- ▶ Прибор можно использовать только с поддоном.
- ▶ Дайте прибору остыть, прежде чем монтировать или демонтировать компоненты, перед очисткой, перемещением и помещением прибора на хранение.
- ▶ После каждого использования очищайте прижимные поверхности (см. главу «Чистка»).

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожога

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Продукты, разогреваемые на данном приборе, а также поверхность прибора могут быть очень горячими. Чтобы не обжечь и не ошпарить себя и других, соблюдайте следующие правила безопасности:

- ▶ При любых работах с горячим прибором защищайте руки теплоизолирующими перчатками, прихватками и т. п.
- ▶ Не помещайте на прижимную пластину кухонные приборы, крышки от сковородок или кастрюль, ножи или другие предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Не двигайте и не транспортируйте прибор во время эксплуатации.
- ▶ При приготовлении жирного или сочного мяса брызгает горячее масло/жир. Существует риск ожога!
- ▶ Во время готовки не помещайте вблизи прибора предметы из пластика.
- ▶ Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть очень горячей. Существует риск ожога.
- ▶ Во время использования температура поверхностей возрастает. Не прикасайтесь к наружным поверхностям из нержавеющей стали и прижимным пластинам. Чтобы поднять крышку, пользуйтесь ручкой.

2.3.2 Опасность возгорания

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При ненадлежащем использовании прибора существует опасность возгорания.

Во избежание риска возгорания соблюдайте следующие правила безопасности:

- ▶ Не размещайте прибор вблизи воспламеняемых материалов.
- ▶ Держите прибор далеко от любых источников тепла (газ, электроток, горелки, работающая духовка).

2.3.3 Опасность, связанная с электрическим током

⚠ ОПАСНОСТЬ

Угроза жизни, связанная с электрическим током!

Контакт с проводами или компонентами, находящимися под напряжением, опасен для жизни! Чтобы избежать угроз, связанных с электрическим током, соблюдайте следующие правила безопасности:

При повреждении соединительного провода авторизованный производителем специалист должен установить новый специальный соединительный провод:

- ▶ При повреждении соединительного провода авторизованный производителем специалист должен установить новый специальный соединительный провод.
- ▶ Не эксплуатируйте этот прибор, если его сетевой шнур или вилка повреждены, работают неправильно, или если он сам поврежден или был уронен. Если сетевой шнур поврежден, то во избежание опасностей его должен заменить производитель, его сервисное агентство или лицо с аналогичной квалификацией.
- ▶ Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора и не отвинчивайте какие-либо детали. При прикосновении к токоведущим разъемам или/или изменении электрической или механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут возникнуть нарушения работы прибора.
- ▶ Не прикасайтесь к прибору и штепсельной вилке мокрыми руками.
- ▶ Не вводите никакие предметы в отверстия прибора. При прикосновении к разъемам, находящимся под напряжением, существует опасность удара током.
- ▶ Перед тем, как вставить или вытащить штепсельную вилку, всегда выключайте прибор. Чтобы вынуть вилку, осторожно потяните за нее, не тяните за шнур.
- ▶ Когда прибор не используется, а также перед очисткой выключите его и отключите штепсельную вилку.

3 Ввод в эксплуатацию

В этой главе Вы получите важные рекомендации по вводу прибора в эксплуатацию. Следуйте этим рекомендациям, чтобы избежать опасностей и повреждений.

3.1 Правила техники безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При вводе прибора в эксплуатацию возможно нанесение травм и материального ущерба!

Во избежание опасностей соблюдайте следующие правила техники безопасности:

Контактный гриль Caso BG 1000

- ▶ Упаковочные материалы нельзя использовать для игры. Существует опасность задохнуться.

3.2 Объем поставки и транспортная инспекция

Прибор стандартно поставляется со следующими компонентами:

- Гриль
- Поддон
- Инструкция по эксплуатации

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Проверьте поставку на комплектность и на видимые повреждения.
- ▶ В случае неполноты комплекта поставки или повреждений, вызванных дефектами упаковки или транспортировкой, немедленно сообщите о них перевозчику, страховой компании и поставщику.

3.3 Распаковка

Для распаковки прибора выньте его из коробки и удалите упаковочные материалы.

3.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбраны с точки зрения их экологической безопасности и техники утилизации, поэтому они пригодны для переработки.

Возвращение упаковки в кругооборот материалов экономит сырье и уменьшает образование отходов. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации «Зеленая точка».

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение срока гарантии на прибор, чтобы при наступлении гарантийного случая снова надлежащим образом упаковать прибор.

3.5 Установка

3.5.1 Требования к месту установки

Для безопасной и бесперебойной эксплуатации прибора место установки должно соответствовать следующим условиям:

- Прибор должен быть установлен на твердое, ровное горизонтальное жаропрочное основание, достаточно прочное, чтобы удержать сам прибор и самые тяжелые из предполагаемых продуктов.
- Выбирайте место установки так, чтобы дети не могли добраться до горячей поверхности прибора.
- Не устанавливайте прибор в горячем, мокром или очень влажном месте или поблизости от горючих материалов.
- Не используйте прибор вблизи таких легковоспламеняющихся материалов, как занавески, полотенца, деревянные поверхности и пр.
- Во время эксплуатации прибору необходима достаточная циркуляция воздуха наверху и со всех сторон.
- Не используйте прибор на улице.

- Прибор не предназначен для встраивания в стену или стенной шкаф.
- Розетка должна быть легко доступна, чтобы при необходимости можно было легко вытащить сетевой шнур.
- Установка и монтаж данного прибора в нестационарных местах должны проводиться только специализированными предприятиями / специалистами, если они обеспечивают условия безопасного использования данного прибора.

3.6 Подключение к электросети

Для безопасной и бесперебойной эксплуатации прибора при его подключении к электросети необходимо соблюдать следующие рекомендации:

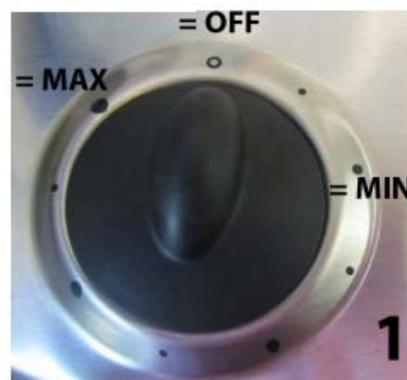
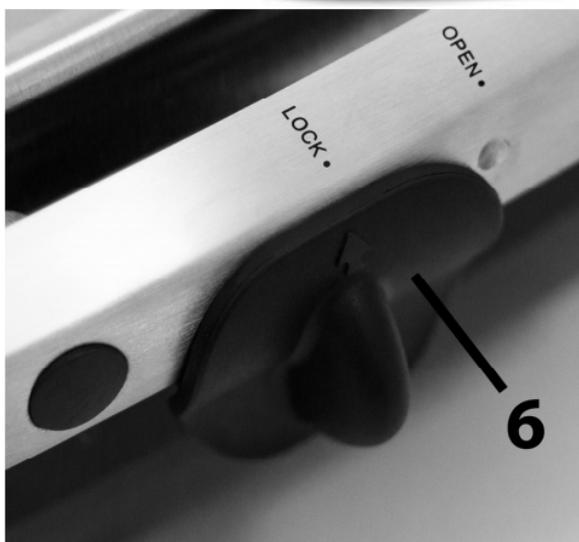
- Перед подключением прибора сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на его заводском шильдике с аналогичными данными Вашей электросети. Чтобы прибор не был поврежден, эти данные должны совпадать. В сомнительных случаях спросите своего электрика.
- Электрическая розетка должна быть оснащена аварийным предохранительным выключателем на 16 А.
- Для подключения прибора к электросети может использоваться размотанный удлинительный кабель длиной не более 3 м и сечением 1,5 мм². Использование многоконтактных штепселей или сетевых разветвителей запрещено из-за связанной с этим опасности возгорания.
- Убедитесь, что сетевой шнур не поврежден и не проходит под прибором или по горячим поверхностям либо поверхностям с острыми краями.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, установленной по всем правилам. Запрещено эксплуатировать прибор с розеткой без защитного заземляющего провода. В сомнительных случаях поручите электрику проверить домашнюю электропроводку. Производитель не отвечает за ущерб, вызванный отсутствием или разрывом заземляющего провода.

4 Конструкция и функционирование

В этой главе Вы получите важную информацию о конструкции и функционировании прибора.

Приготовление на контактном гриле представляет собой жарку с двух сторон. Его плюс – быстро приготовленное, сочное и вкусное блюдо на гриле.

4.1 Общий вид



- 1 Регулятор температуры
- 2 Ручка
- 3 Индикаторная лампочка «Вкл» (прибор)
- 4 Индикаторная лампочка «Нагрев»
- 5 Съёмный поддон
- 6 Защелка
(lock = закрыто, open = открыто)
- 7 Прижимные пластины



4.1.1 Заводской шильдик

Заводской шильдик с параметрами подключения и мощности находится на нижней стороне прибора.

5 Обслуживание и эксплуатация

В этой главе Вы получите важные рекомендации по обслуживанию прибора. Соблюдайте рекомендации, чтобы избежать опасностей и повреждений.

▲ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы можно было быстро вмешаться в случае опасности.

5.1 Перед первым использованием

1. Перед первым использованием выньте прибор из упаковки.
2. Протрите прижимные пластины чистой влажной тканью, а затем – сухой.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ При первом использовании может появиться небольшое количество дыма. Это нормально; после повторного использования это явление исчезнет.

5.2 Использование

1. Убедитесь, что поддон (5) закреплен под грилем. Если прижимные пластины закрыты защелкой (6), сдвиньте защелку вперед (open), чтобы можно было поднять верхнюю пластину.
2. Вставьте вилку в розетку. Индикаторная лампочка «Вкл.» (3) загорится красным.
3. Поверните регулятор температуры (1) по часовой стрелке и настройте температуру. Индикаторная лампочка «Нагрев» (4) загорится зеленым. Прибор нагревается. Чтобы ускорить этот процесс, можно опустить верхнюю пластину.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Настройте нужную температуру (в зависимости от блюда). Для жарки стейков мы рекомендуем поставить температуру на «Max» (высокая температура). Для готовки сэндвичей установите температуру на «Min» (низкая температура).
4. По достижении нужной температуры индикаторная лампочка «Нагрев» погаснет.
 5. Поместите продукты на гриль.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ По достижении указанной температуры индикаторная лампочка выключится. При понижении температуры прибор возобновит нагрев и индикаторная лампочка снова загорится.
6. Спустя нужное время уберите приготовленный продукт и выключите прибор.
 7. Так как прибор еще горячий, продукты продолжают готовиться. Пожалуйста, уберите продукты.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Когда продукты приготовились, снимите их с гриля с помощью жаропрочного пластикового прибора. Не используйте металлические щипцы, металлические ложки, ножи или другие предметы с острыми краями. Это может повредить антипригарное покрытие поверхностей.

- ▶ После использования выключите прибор и установите переключатель в положение «OFF» (Выкл.). Вытащите вилку из розетки. Перед любыми действиями с грилем (чистка и т. п.) дайте ему остыть.

8. Готовка в закрытом гриле:

- С помощью ручки поднимите верхнюю прижимную пластину и установите ее вертикально.
- Уложите ингредиенты, которые хотите жарить или готовить на гриле, на нижнюю прижимную пластину.
- Теперь с помощью ручки закройте верхнюю прижимную пластину. Во время готовки проверяйте продукты.

5.3 Антипригарное покрытие прижимных пластин

1. Прижимные пластины гриля оснащены специальным антипригарным покрытием. Это покрытие позволяет выполнять здоровую обработку продуктов с использованием минимального количества масла/жира.
2. Не используйте кухонные приборы с острыми краями и не режьте продукты прямо на прижимной пластине. Производитель не несет ответственности за повреждения антипригарного покрытия из-за применения острых предметов!
3. Если со временем поверхности слегка изменят цвет, то это не влияет на работоспособность прибора. На этих поверхностях образовывается полезная патина.

5.4 Советы по готовке мяса на гриле

1. В мясном соке содержатся все важнейшие витамины, минералы и вкусовые вещества. Двусторонняя жарка на гриле гарантирует быстрый результат и сочность блюда.
2. Для прожарки «medium» стейка толщиной 2 сантиметра требуется около 3 минут.
3. Не солите мясо перед готовкой на гриле. Это сделает его жестким и сухим.
4. Перед готовкой на гриле маринованного мяса промокните лишний маринад кухонным полотенцем. Некоторые маринады содержат много сахара, который может пригореть к прижимным пластинам.
5. Во время готовки на гриле не втыкайте в мясо вилки или ножи, иначе жидкость будет вытекать и мясо получится жестким и сухим.
6. Не жарьте мясо слишком долго, иначе оно станет слишком сухим и жестким.
7. Всегда убеждайтесь, что мясо птицы полностью прожарилось.
8. Когда мясо полностью готово, приправьте его солью или другими приправами по вкусу.

5.4.1 Рекомендованное время готовки на гриле

Продукты	Время готовки (на закрытом гриле)
Говядина <ul style="list-style-type: none"> • стейки 	Время жарки около 1,5 минут на сантиметр толщины, если нужна прожарка Medium (розовое мясо). Время жарки около 2,5 на сантиметр толщины, если нужна прожарка Medium well done (прожаренное мясо).
<ul style="list-style-type: none"> • другие виды филе • котлеты для гамбургеров 	2-3 минуты 4-6 минут

Свинина <ul style="list-style-type: none"> • Стейки • филе с ребрышек • шейка 	Время жарки около 1,5 минут на сантиметр толщины, если нужна прожарка Medium (розовое мясо). Время жарки около 2,5 на сантиметр толщины, если нужна прожарка Medium well done (прожаренное мясо). 4-6 минут 8-9 минут
Ягнятина <ul style="list-style-type: none"> • стейки • филе с ребрышек • ромштекс 	Время жарки около 1,5 минут на сантиметр толщины, если нужна прожарка Medium (розовое мясо). Время жарки около 2,5 на сантиметр толщины, если нужна прожарка Medium well done (прожаренное мясо). 4 минуты 4 минуты
Курица <ul style="list-style-type: none"> • филе грудки • бедро 	6 минут или до полной прожарки 4-5 минут или до полной прожарки
Колбаски/хот-доги <ul style="list-style-type: none"> • тонкие • толстые 	3-4 минут 6-7 минут
Морепродукты <ul style="list-style-type: none"> • филе рыбы • филе с кожей • кальмар (очищенный) • креветки 	2-4 минуты 3-5 минут 3 минуты 2 минуты
Сэндвич/фокачча 3-5 минут	
Овощи (кусочки по 2,5 см) <ul style="list-style-type: none"> • баклажан • цуккини • сладкий картофель 	3-5 минут 3-5 минут 3-5 минут

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Указанное время готовки на гриле является приблизительным и может различаться в зависимости от толщины или величины.

6 Чистка и уход

В этой главе Вы получите важные рекомендации по чистке и уходу за прибором. Следуйте рекомендациям, чтобы избежать повреждений из-за неправильной чистки прибора.

6.1 Правила техники безопасности

▲ ОСТОРОЖНО

Соблюдайте следующие правила техники безопасности перед началом чистки прибора:

- ▶ Перед чисткой отключите гриль (O=OFF/Выкл.), вытащите вилку из розетки и дайте грилю остыть.

▲ ОСТОРОЖНО

- ▶ Необходимо регулярно очищать прибор и удалять с него остатки пищи. Хранение прибора в грязном состоянии снижает его срок службы и может привести к опасному состоянию прибора.
- ▶ После использования прибор горячий. Внимание, опасность ожога! Подождите, пока прибор не остынет.
- ▶ После использования очистите прибор, как только он остынет. Слишком долгое ожидание ведет к лишнему затруднению очистки, а в крайнем случае и вовсе делает ее невозможной. Слишком сильные загрязнения при определенных обстоятельствах могут повредить прибор.
- ▶ Не опускайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте его в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие вещества и растворители.
- ▶ Не соскребайте трудноустраняемые загрязнения твердыми предметами.
- ▶ Не используйте острые металлические предметы.
- ▶ Не режьте блюдо ножом на поверхности гриля.
- ▶ Не используйте чистящие средства (кроме средств для мытья посуды), абразивные губки или металлические щетки. Можно повредить поверхность прижимных пластин.

6.2 Чистка прижимных пластин

1. После каждого применения очищайте прижимные пластины, чтобы предотвратить накопление остатков пищи.
2. Используйте мягкую влажную ткань. Если на прижимной пластине имеются обугленные остатки, например, от маринада, нанесите на это место раствор воды и нейтрального моющего средства, а затем протрите его мягкой чистой тканью.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Гриль легче очищать, когда пластины еще чуть теплые.

6.3 Чистка поддона

1. После каждого использования снимайте поддон и мойте его теплой водой со средством для мытья посуды. Сполосните поддон чистой водой, обсушите его и снова поместите под гриль.

6.4 Чистка корпуса

1. Для чистки корпуса используйте влажную ткань, затем протрите его насухо.
2. Не используйте для чистки металлические щетки или другие острые абразивные предметы.
3. Не используйте чистящие средства, содержащие растворители, напр. бензин.
4. Для защиты от удара электрическим током не опускайте сетевой шнур, сам прибор или вилку в воду или другие жидкости.

7 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие свой срок электрические и электронные приборы еще содержат разнообразные ценные материалы. Они также содержат и вредные вещества, необходимые для их функционирования и безопасности. При их утилизации с остальными отходами или при неправильном обращении эти вещества могут нанести вред здоровью людей или окружающей среде. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте Ваш отслуживший прибор вместе с остальными отходами.

- ▶ Для возврата и утилизации отслуживших электрических и электронных приборов обращайтесь в организованный в Вашем городе или поселении пункт приема. При необходимости запросите информацию у Вашей администрации, службы вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о том, чтобы до вывоза Ваш отслуживший прибор хранился в недоступном для детей месте.

8 Гарантия

Мы предоставляем на данный продукт гарантию в течение 12 месяцев с даты продажи. Гарантия распространяется на недостатки, вызванные производственными дефектами и дефектами материала.

9 Технические характеристики

Прибор	Контактный гриль BG 1000	Мощность	2000 Вт
Модель	DF-9789	Вес нетто	4,44 кг
Артикул	2834	Габариты (ШхВхГ)	38,4 x 12,5 x 38,0 см
Параметры подключения	220-240 В - 50/60 Гц		