



**GOOD  
HELPER**

# ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

Инструкция по эксплуатации

Модель: **GG-C10**



Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. Используйте прибор только по прямому назначению. Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.

Данная модель предназначена для приготовления пищи.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

✓ Перед первым использованием проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.

✓ Используйте прибор только в целях, предусмотренных данной инструкцией.

✓ Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.

✓ Размещайте прибор на ровной, устойчивой, теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой вилке был свободным.

✓ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости**. Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.

✓ Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.

✓ **Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью в уполномоченный сервисный центр. Применение различных переходников может привести к порче прибора или возгоранию и прекращению гарантийных обязательств.**

✓ Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.

✓ **Отсоединяйте прибор от сети после окончания использования, перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой.**

✓ Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.

✓ Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.

✓ Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.

✓ Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.

✓ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**

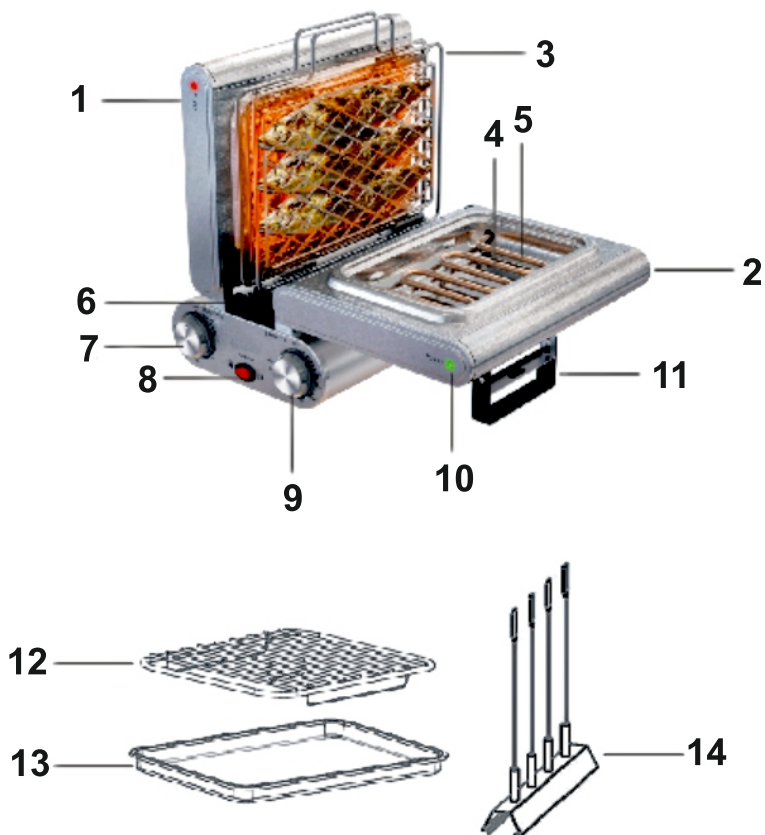
✓ Не пользуйтесь прибором в местах, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся газов.

- ✓ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
  - ✓ Устанавливайте прибор вне досягаемости детей и домашних животных.
  - ✓ Не помещайте плитку в ванной комнате, прачечной или в подобных местах, а также рядом с раковинами, стиральными машинами, бассейнами и другими источниками воды.
  - ✓ Не беритесь мокрыми руками за вилку сетевого шнура.
  - ✓ Чтобы избежать возникновения пожара, не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
  - ✓ Используйте розетку с номинальной нагрузкой не менее 15 А, не подключайте к этой розетке другие энергоёмкие устройства, так как одновременное использование розетки несколькими такого рода устройствами может привести к ее перегреву или возгоранию.
  - ✓ Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
  - ✓ Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. Опасность удушья!**
- ✓ Выполняйте все требования данной инструкции.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не накрывайте прибор легковоспламеняющимися материалами, не используйте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами (шторы, драпировки и т.д.). Опасность пожара.
- При приготовлении блюд соблюдайте меры противопожарной безопасности. Не оставляйте прибор без присмотра. Будьте осторожны: во время работы посуда, решетки и протвени могут сильно нагреваться, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не ставьте пустую посуду на включенный прибор.
- Не подогревайте пищу в герметичных контейнерах, таких как консервные банки, так как это может привести к их взрыву.
- Не устанавливайте прибор рядом с горелками и газовыми плитами.
- При работе прибора должно быть обеспечено свободное пространство вокруг корпуса не менее 10 см для нормальной циркуляции воздуха.
- Будьте предельно осторожны при извлечении лотка для сбора масла или лотков для сбора жидкостей. Опасность ожога горячей жидкостью.
- Не держите посторонние материалы внутри прибора во время хранения.
- Прибор выключается поворотом ручки таймера в положение «Выкл» (OFF).

## ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА



1. Левый гриль
2. Правый гриль
3. Вертикальная решетка
4. Лоток для сбора жидкостей
5. Нагревательный элемент
6. Лоток для сбора масла
7. Ручка установки таймера
8. Тумблер включения левого гриля
9. Ручка установки температуры
10. Индикатор работы
11. Складная ручка-подставка
12. Решетка для запекания
13. Протвень для жарки
14. Кебаб-подставка с 4 шампурами

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- ь Внимательно прочитайте данную инструкцию.
- ✓ Снимите все упаковочные материалы с прибора.
- ✓ В случае присутствия на деталях прибора предохранительной смазки протрите детали сухой тряпочкой.
- ✓ Перед включением прибора в сеть проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению сети в вашем доме.

*Внимание! При первом включении возможно появления запаха «горячего металла» в течение приблизительно 10-15 минут. Это не является дефектом, так как происходит окаливание поверхности нагревательного элемента.*

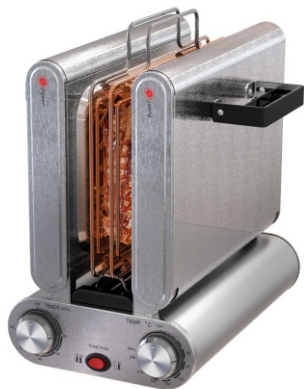
### Порядок сборки

- Поставьте гриль вертикально, разложите обе ручки-подставки перпендикулярно стенкам гриля.
- Раскройте обе части гриля в горизонтальное положение. Убедитесь, что каждая ручка-подставка опирается на горизонтальную поверхность стола.
- Поднимите нагревательные элементы на левой и правой частях прибора.
- Положите оба лотка для сбора жидкости под каждый нагревательный элемент скобой вверх.
- Опустите нагревательные элементы, защелкнув за скобу каждого лотка.
- Сверху нагревательных элементов положите решетки для запекания и нажмите на каждую решетку вниз, чтобы зафиксировать ее за выступы на корпусе прибора.
- Вставьте лоток для сбора масла между левой и правой частями прибора с нагревательными элементами.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 1. Вертикальный гриль



С помощью вертикальной решетки можно обжаривать продукты одновременно с двух сторон.

- Раскройте и соберите гриль в соответствии с пунктом «Порядок сборки».
- Раскройте обе части вертикальной решетки, расположите продукты на решетке так, чтобы продукты не выступали за пределы решетки по сторонам и между ячейками.
- Сложите обе части вертикальной решетки, зафиксировав их между собой с помощью подпружиненных ручек.
- Поставьте решетку с продуктами вертикально в лоток для сбора масла между левой и правой частями гриля, затем сложите обе части гриля в вертикальное положение.
  
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку. Загорится **зеленый** индикатор.
- Установите переключатель в левое положение «II»
- Установите необходимую температуру поворотом ручки выбора температуры.
- Поворотом ручки таймера выберите время приготовления. Включится нагрев и загорится **красный** индикатор.
- По окончании установленного времени приготовления, таймер вернется в начальное положение «0», нагрев выключится, прозвучит звонок и загорится **зеленый** индикатор. При необходимости продолжить процесс приготовления, поверните ручку таймера, установив новое время приготовления.
- По окончании процесса готовки выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.

*Стейк толщиной 1 см готовится при 210°C в течение 6 ~ 12 минут;  
куриные крылышки готовятся при 240°C в течение 8 ~ 12 минут.*

*Используйте защитные рукавицы, чтобы брать за горячую решетку с продуктами или лотки.*

## 2. Жарка

Два специальных протвения используются для жарки всех видов продуктов.



- Раскройте и соберите гриль в соответствии с пунктом «Порядок сборки». Убедитесь, что прибор стоит на столе устойчиво и каждая ручка-подставка опирается на горизонтальную поверхность стола.
- Поставьте оба протвения отдельно на левую и правую части гриля, убедитесь, что протвения находятся в правильном положении без люфта, не раскачиваются.
- Для использования *двух* протвений установите переключатель в левое положение «II», для использования только одного *правого* протвения установите переключатель в правое положение «I»
- Чтобы продукты не пригорали, добавьте немного масла для жарки.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку. Загорится **зеленый** индикатор.
- Установите максимальную температуру поворотом ручки выбора температуры в крайнее положение «MAX».
- Поворотом ручки таймера выберите время приготовления. Включится нагрев и загорится **красный** индикатор.
- По окончании установленного времени приготовления, таймер вернется в начальное положение «0», нагрев выключится, прозвучит звонок и загорится **зеленый** индикатор. При необходимости продолжить процесс приготовления, поверните ручку таймера, установив новое время приготовления.
- По окончании процесса готовки выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.

*Каждые несколько минут переворачивайте продукты во время готовки. Используйте защитные рукавицы, чтобы брать за горячие лотки.*

### 3. Барбекю (горизонтальный гриль)

В раскрытом горизонтальном положении гриль может использоваться для барбекю из овощей или мяса.



- Раскройте и соберите гриль в соответствии с пунктом «Порядок сборки». Убедитесь, что прибор стоит на столе устойчиво и каждая ручка-подставка опирается на горизонтальную поверхность стола.
- Расположите продукты на решетках.
- Для использования двух нагревателей установите переключатель в левое положение «II», для использования только одного *правого* нагревателя установите переключатель в правое положение «I»
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку. Загорится **зеленый** индикатор.
- Установите необходимую температуру поворотом ручки выбора температуры.
- Поворотом ручки таймера выберите время приготовления. Включится нагрев и загорится **красный** индикатор.
- По окончании установленного времени приготовления, таймер вернется в начальное положение «0», нагрев выключится, прозвучит звонок и загорится **зеленый** индикатор. При необходимости продолжить процесс приготовления, поверните ручку таймера, установив новое время приготовления.
- По окончании процесса готовки выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.

*Каждые несколько минут переворачивайте продукты во время готовки.*

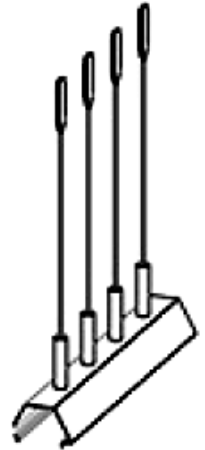
*Не забывайте очищать лотки для сбора жидкости под нагревательными элементами.*



## 4. Кебаб (шашлык)



Кебаб-подставка с 4-мя шампурами используется для приготовления шашлыка.



- Раскройте и соберите гриль в соответствии с пунктом «Порядок сборки».
- Наденьте маринованные продукты на шампуры, вставьте шампуры в отверстия кебаб-подставки.
- Поставьте кебаб-подставку с шампурами вертикально в лоток для сбора масла между левой и правой частями гриля, затем сложите обе части гриля в вертикальное положение.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку. Загорится **зеленый** индикатор.
- Установите переключатель в левое положение «II»
- Установите необходимую температуру поворотом ручки выбора температуры.
- Поворотом ручки таймера выберите время приготовления. Включится нагрев и загорится **красный** индикатор.
- По окончании установленного времени приготовления, таймер вернется в начальное положение «0», нагрев выключится, прозвучит звонок и загорится **зеленый** индикатор. При необходимости продолжить процесс приготовления, поверните ручку таймера, установив новое время приготовления.
- По окончании процесса готовки выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.

*Кебаб из баранины готовится при 240°C в течение 5 ~ 8 минут; из овощей - при 180 ~ 210°C в течение 4 ~ 6 минут.*

*Используйте защитные рукавицы, чтобы брать за горячую подставку с продуктами или лотки.*

## УХОД И ЧИСТКА

- Выключите прибор поворотом ручки таймера в положение «Выкл» (OFF) и выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Чистку прибора осуществляйте только отключив прибор от сети!
- Следите, чтобы вода не попадала внутрь прибора.
- Перед очисткой дайте остыть нагревательным элементам и деталям прибора.
- Очистите внешнюю поверхность прибора влажной мягкой тряпкой и тщательно высушите. Стойкие пятна очистите мягкой тряпкой с неабразивным жидким моющим средством. Не используйте металлические мочалки или абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Съемные решетки для жарки, набор для кебаб, протвени для жарки, лоток для сбора масла и лотки для сбора жидкости - вымойте вручную горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине. Стойкие пятна очистите нейлоновой или полиэфирной сеткой и мягким, неабразивным моющим средством. Ополосните и тщательно высушите.
- Брызги и частицы пищи удалите после использования нейлоновой или полиэфирной сеткой, губкой или тканью, смоченной в теплой воде. Промокните насухо бумажным полотенцем или мягкой сухой тканью.
- После чистки удалите оставшуюся воду и тщательно протрите и высушите прибор.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение сети: ~220-240 В / 50 Гц

Потребляемая мощность: 1200 Вт

Срок службы устройства – 3 года

Технические характеристики и комплект поставки могут отличаться от приведенных в настоящей «Инструкции по эксплуатации» вследствие модернизации изделия.

Импортер: ООО «НТТ», 117335, г. Москва, ул. Вавилова, дом 69/75, офис 707

Изготовитель: НИНГБО ПРАЙД ИМП. ЭНД ЭКСП. КО.,ЛТД

Китай, провинция Чжэцзян, Нингбо, Йинжоу, Джучай роуд, 99, бизнес корпус А оф.207-1

Сделано в Китае.

Дата изготовления содержится в серийном номере, расположенном на корпусе изделия:

T R 4 C 1 2 3 4 5 6

Код завода  
(фабрики)

Год выпуска  
(последняя  
цифра)

Месяц (код см.  
в таблице)

Порядковый  
номер в партии

Месяц года	Янв	Фев.	Мар.	Апр.	Май	Июнь	Июль.	Авг.	Сен.	Окт.	Ноя.	Дек.
Код месяца	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M