

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения



ЭЛЕКТРОГРИЛЬ GS-7770

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрогриля SUPRA. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора просим Вас внимательно прочитать настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации электрогриля и по уходу за ним. Особое внимание обратите на раздел «Меры безопасности и предосторожности». После прочтения «Руководства по эксплуатации» сохраните его для использования в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
ЧИСТКА И УХОД	9
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	9
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	11
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	11

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрогриль предназначен для подогрева и приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов, горячих бутербродов, гренек, вафель и других пищевых продуктов в домашних условиях. Ребристая поверхность рабочих пластин и высокая температура приготовления способствуют удалению излишков жира из продуктов во время приготовления.

Электрогриль разработан исключительно для бытового применения и должен быть использован строго по назначению. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
- в фермерских домах;
- в гостиницах, отелях, пансионатах и других местах проживания.
- в сдаваемых в аренду комнатах.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование электрогриля, а также обработка в нем непищевых продуктов, использование его для сушки белья, бумаги, других непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Электрогриль предназначен для работы в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электрогриль должен быть заземлен. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к заземленной розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от прибора, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить его от электросети.
- Не рекомендуется использовать электрогриль с сетевым удлинителем. При острой необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан

на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление прибора.

- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается подключать прибор к электроцепям, управляемым таймером, системой дистанционного управления или регулировки мощности.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду или другую жидкость. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса прибора.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено к сети электропитания.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и уронить на себя разогретый прибор.
- Устанавливайте прибор только на устойчивую твердую

горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается прибор, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.

- Не устанавливайте и не используйте прибор вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Включайте устройство только с установленными жарочными панелями.
- Запрещается устанавливать электрогриль рядом с источниками тепла (духовкой, электрической или газовой плитой, отопительными приборами, печами, каминами и т.п.).
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте достаточное свободное пространство вокруг прибора.
- Запрещается чем-либо накрывать работающий электрогриль.
- Запрещается класть любые посторонние предметы на прибор, когда он работает.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.



- Во время работы электрогриль сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов.
- Чтобы открыть электрогриль и достать готовые продукты, используйте прихватки или рукавицы, чтобы не обжечься.
- Будьте особенно осторожны при необходимости перенести разогретый прибор с продуктами с одного места на другое.
- Запрещается готовить в приборе слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования, снимают его с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

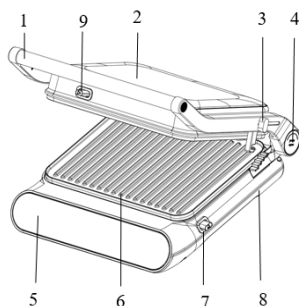
Электрогриль – 1

Лоток для сбора жира – 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ



1. Ручка
2. Верхняя часть корпуса
3. Декоративная крышка
4. Индикатор питания и индикатор нагрева
5. Панели жарочные
6. Нижняя часть корпуса
7. Лоток для сбора жира

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор времени приготовления
2. Индикатор температуры приготовления
3. Кнопка увеличения времени / температуры
4. Кнопка выбора режима настройки времени или температуры
5. Кнопки выбора программ приготовления
6. Кнопка включения/выключения гриля
7. Кнопка начала приготовления
8. Кнопка уменьшения времени / температуры

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките электрогриль из упаковки. Снимите с поверхностей прибора все наклейки, кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание. Уберите остатки упаковочной бумаги и пленки.

Протрите жарочные панели слегка влажной губкой или тканью, затем вытрите насухо полотенцем.

Закройте электрогриль.

Подключите вилку питания к электрической розетке, дайте электрогрилю поработать 10-15 минут, затем отключите его от электросети и дайте остыть.

Повторно протрите жарочные панели слегка влажной губкой или тканью, затем вытрите насухо полотенцем.

Перед началом приготовления капните немного растительного масла на жарочные панели и распределите по ним масло с помощью бумажного полотенца. В дальнейшем также периодически смазывайте жарочные панели маслом, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.

ВНИМАНИЕ:

При первом включении электрогриля возможно появление дыма и запаха горелого. Это нормально. Дайте электрогрилю поработать без продуктов, дым и запах через некоторое время пройдут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Приготовление закрытым способом

Выбирайте закрытый способ приготовления, когда вам важно приготовить продукты быстро и здоровым способом. Вы можете приготовить закрытым способом различные бутерброды, сэндвичи, бургеры, котлеты, мясные отбивные без кости, кусочки мяса без костей или овощи.

Благодаря тому, что продукты нагреваются с обеих сторон жарочными панелями прибора, они готовятся равномерно и в течение короткого времени. Благодаря тому, что жарочные панели рифленые и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в лоток для жира, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

Конструкция электрогриля позволяет изменять расстояние между рабочими поверхностями, поэтому вы можете

приготовить как тонкие ломтики картофеля, так и бифштексы (стейки).

Приготовление открытым способом

Выбирайте открытый способ приготовления, когда вам нужно приготовить много продуктов разного размера и, возможно, разного типа и по этой причине необходимо постоянно контролировать процесс приготовления. Вы можете приготовить открытым способом различные бургеры, котлеты, стейки, кусочки курицы и другой птицы, рыбу и овощи. Кусочки курицы и другой птицы рекомендуется готовить без костей, т.к. при приготовлении на открытом гриле, кусочки с костями не смогут равномерно прожариться.

Готовить можно только на нижней рабочей поверхности, при поднятой верхней части корпуса, или зафиксировать гриль в полностью открытом положении. В последнем случае благодаря тому, что продукты располагаются на обеих рабочих поверхностях прибора, вы можете приготовить вдвое больше продуктов за один раз или продукты разных типов, при этом их вкусы и ароматы не будут смешиваться.

При приготовлении открытым способом вам будет удобно следить за ходом приготовления и по мере необходимости убирать или переворачивать продукты. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленые и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в специальный лоток, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

Чтобы зафиксировать электрогриль в полностью открытом положении, сначала одной рукой возьмитесь за ручку и приоткройте гриль, затем другой рукой

нажмите на кнопку фиксации гриля в открытом положении и раскройте гриль. Электрогриль должен зафиксироваться в открытом положении и оставаться в нем до тех пор, пока вы не закроете его, взявшись за ручку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы уменьшить время предварительного разогрева, разогревайте электрогриль в закрытом положении.

Порядок приготовления

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и термостойкую поверхность в закрытом виде. Установите лоток для сбора жира под носиком для стока жира с задней стороны жарочной панели.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке, загорится подсветка кнопки включения/выключения . Прибор будет находиться в режиме ожидания.
4. Нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку , чтобы включить прибор.
5. Нажав на одну из кнопок выбора программ приготовления, выберите нужную программу. На дисплее отобразятся температура и время приготовления по умолчанию для данного меню. Если вы выбрали программу приготовления стейков, то последовательно нажимая на эту же кнопку вы можете выбрать одну из трех степеней прожарки стейка. Уровень прожарки будет условно отображаться

одним из трех индикаторов степени прожарки, расположенных в левой части панели управления рядом с кнопкой выбора программы приготовления стейков.

6. При желании вы можете изменить температуру и время приготовления. Для этого нажимайте кнопку , чтобы переключаться между режимами настройки температуры или времени. Индикатор выбранного для настройки параметра будет мигать. Установите нужную температуру или время кнопками + и -. Температура регулируется в диапазоне от 90°C до 230°C. Чтобы быстро изменять значение температуры или времени, нажмите и удерживайте кнопку + или -.
7. Гриль начнет разогреваться. Когда температура рабочих поверхностей достигнет установленной температуры, индикация температуры перестанет мигать, гриль подаст звуковой сигнал о готовности к началу приготовления.
8. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю или обе рабочие поверхности бутерброды, сэндвичи, мясные отбивные, рыбу или другие продукты, которые вы собираетесь приготовить.
9. Если вы готовите закрытым способом, взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней.
10. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени приготовления.

11. Во время приготовления при необходимости вы можете скорректировать время и температуру приготовления.
12. Когда приготовление завершится, прибор подаст звуковой сигнал и вернется в режим ожидания. При необходимости завершить приготовление досрочно, нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку . Процесс приготовления прекратится и параметры выполняемой программы будут сброшены.
13. Нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку , чтобы выключить электрогриль. Гриль перейдет в режим ожидания. Подсветка всех кнопок и индикаторы погаснут. Останется гореть только подсветка кнопки включения/выключения .
14. Если вы готовили закрытым способом, откройте электрогриль, взявшись за ручку, и достаньте продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.
15. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от электросети.
16. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

ЧИСТКА И УХОД

Выполняйте чистку прибора после каждого использования.

Отключите электрогриль и дайте ему остыть. Рекомендуется выполнять чистку, когда жарочные панели и лоток еще

чуть теплые, но уже достаточно остыли (температура не выше 40°C).

Протрите жарочные панели мягкой влажной тканью, чтобы удалить жир и остатки продуктов. Если какие-то частицы прилипли, слегка сбрызните рабочие поверхности водой, смешанной со средством для мытья посуды, или положите на рабочие поверхности мокрую тряпочку, чтобы остатки размокли и отстали. Через некоторое время снова протрите рабочие поверхности влажной губкой или мягкой тканью, а затем вытрите их насухо полотенцем.

Вымойте лоток для жира под краном теплой водой со средством для мытья посуды.

Протрите корпус прибора слегка влажной тканью. Запрещается погружать корпус прибора в воду или разбрызгивать на него воду.

Запрещается использовать острые предметы, жесткие губки или щетки, абразивные чистящие средства и агрессивные химические растворители для очистки поверхностей прибора, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие или полировку корпуса прибора.

Уберите чистый и сухой прибор в закрытом положении на хранение в чистое и сухое место, недоступное для маленьких детей.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.

- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки влаги и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже -20°C и не выше $+40^{\circ}\text{C}$, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это

означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: $\sim 220-240\text{ В}$, 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 2200 Вт

Диапазон изменения температуры нагрева: $90-230^{\circ}\text{C}$

Длина шнура электропитания: 0.9 м

Класс электробезопасности: I

Размер жарочных панелей (мм): 290x230

В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ



Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте: www.supra.ru

Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД, адрес: KHP, Гонконг, Централ, Дэ Ву роуд 136, БОК Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED 15/F BOC GROUP LIFE ASSURANCE TOWER 136 DES VOEUX RD CENTRAL HONG KONG. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6Б, оф. 203

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **Supra**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **Supra** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте supra.ru.

* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru