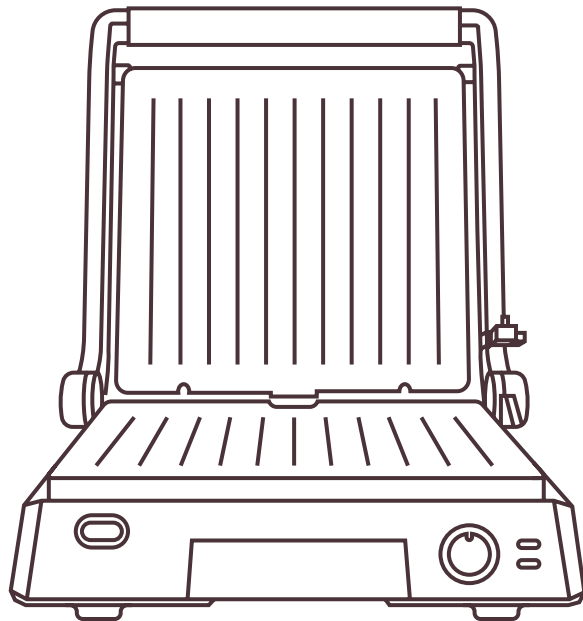
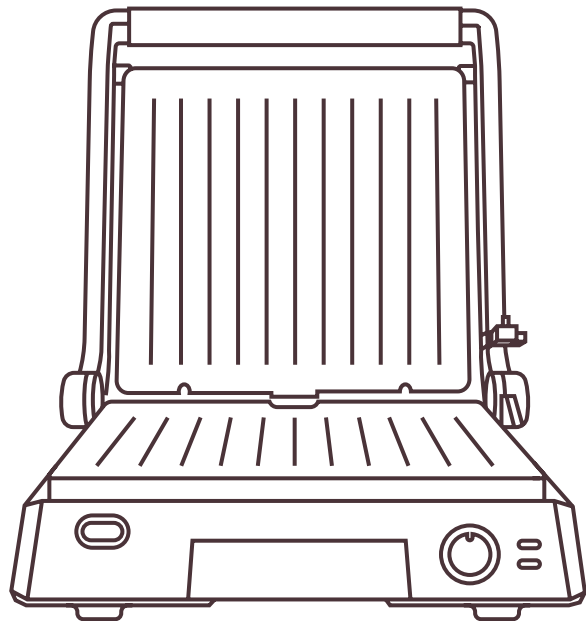


WOLLMER

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ
S811

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





МОЩНОСТЬ 2000 ВТ

Высокая мощность обеспечивает быстрый нагрев рабочих поверхностей до нужной температуры и позволяет поддерживать ее на протяжении всего процесса готовки.

СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ

Съемные панели гриля позволяют значительно облегчить уход за устройством. Просто дождитесь остывания рабочих поверхностей после использования, снимите их и промойте под проточной водой.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ

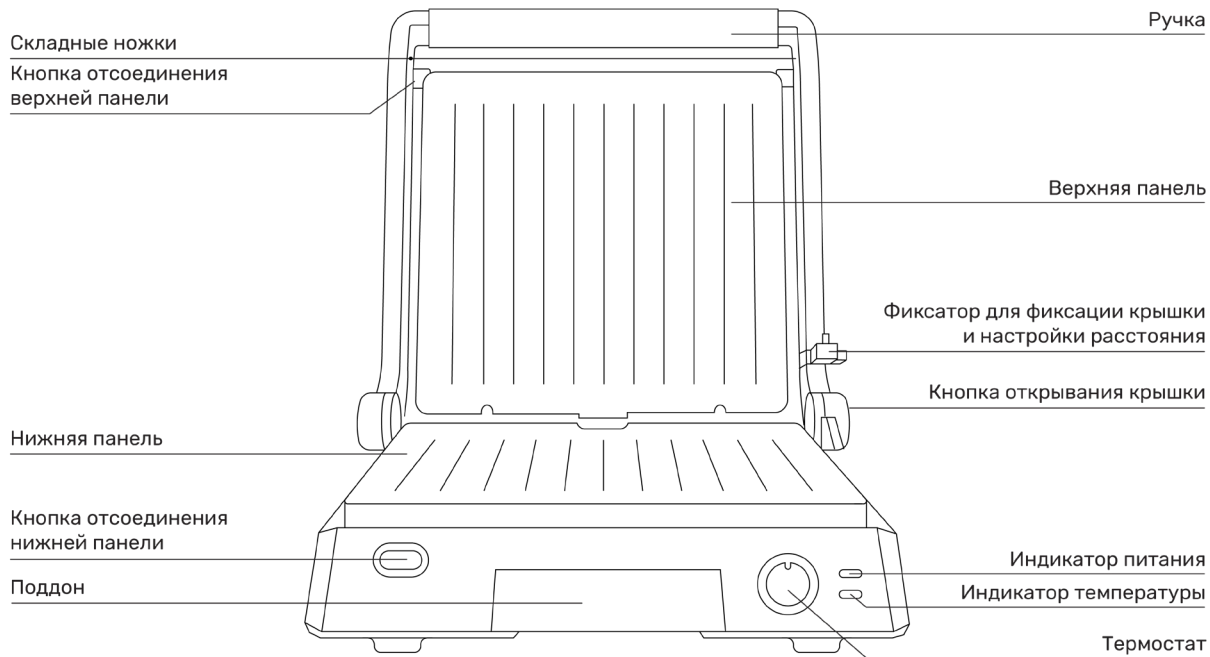
Пища приготовленная с минимальным использованием масла полезнее. Антипригарные панели гриля Wollmer, позволят вам есть более вкусную и здоровую пищу.

РЕЖИМ БАРБЕКЮ

Не хватает площади рабочих поверхностей, чтобы приготовить блюда на большую компанию? Воспользуйтесь грилем S811 в режиме барбекю, просто откинув крышку на 180° и увеличьте площадь рабочей поверхности в 2 раза!

4 РЕЖИМА РАБОТЫ И 3 ПОЛОЖЕНИЯ ГРИЛЯ

Мясо, птица, рыба или овощи - в зависимости от блюда, которое вы собираетесь готовить из этих продуктов, необходима правильная температура жара. 4 режимов работы и 3 положения гриля S811 помогут вам в этом.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте гриль и удалите весь упаковочный материал.
2. Снимите нагревательные панели, вымойте их, высушите и установите обратно.
3. Протрите корпус гриля сухой тряпкой
4. Выдвиньте поддон
5. С помощью фиксатора установите крышку гриля в положение, обозначенное значком открытого замка.
6. Включите гриль, поверните ручку термостата в положение МАХ и прогрейте, пока не загорится индикатор готовности.

ВНИМАНИЕ: В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально. Выключите гриль и дайте ему остыть, затем снимите рабочие поверхности и снова вымойте их. Устройство готово к эксплуатации

1. Индикатор питания загорается при включении гриля.
2. Индикатор температуры загорается, когда рабочие поверхности достигнут температуры, выставленной термостатом.

ВНИМАНИЕ: Когда поверхности остынут, индикатор температуры погаснет, а после их прогрева вновь загорится. Таким образом, в процессе приготовления индикатор температуры периодически загорается и гаснет.

3. Фиксатор служит для блокировки и разблокировки крышки, а также для настройки угла открытия крышки в режиме работы с приоткрытой крышкой.
4. Для установки фиксатора в нужное положение, передвиньте его, чтобы стрелка указывала на соответствующую пиктограмму.
5. Чтобы открыть крышку установите фиксатор в положение, обозначенное пиктограммой с открытым замком.
6. Для блокировки крышки выберите положение с пиктограммой закрытого замка.
7. Пиктограммы со зачками римских цифр I, II, III, IV и V обозначают угол открытия крышки, в котором она может быть зафиксирована. Чем больше число, тем больше угол.
8. Для откидывания крышки на 180° (для готовки в режиме барбекю) нажмите на кнопку с надписью "180°".

9. Термостат обеспечивает плавную регулировку температуры. Примерное соотношение положения термостата и температур приведено в таблице.

Режим	Температура °С
I	90-120
II	120-150
II	150-180
MAX	180-230

10. Электрогриль способствует удалению лишнего жира из продуктов в процессе приготовления пищи, т.к. она готовится на высокой температуре с 2-х сторон.

11. Для сбора вытапливаемого жира предназначены специальные бороздки на верхней и нижней поверхностях гриля. В процессе приготовления пищи (мяса, птицы, рыбы и т.д.) из нее начинает постепенно выходить лишний жир. Его количество может быть различным в зависимости от того, насколько много жира содержится вготавливаемом продукте. Этот жир скапливается в бороздках и начинает стекать в лоток для сбора жира, находящийся в задней части электрогриля. Это происходит благодаря тому, что гриль имеет определенный угол наклона.

12. При готовке продуктов, дающих много жира или сока, выдвиньте дополнительные ножки. Это увеличит наклон рабочей поверхности гриля и ускорит стекание жира в поддон. Ножки находятся снизу и показаны на рисунке стрелками.

13. При готовке в двухстороннем режиме можно ослабить прижим верхней крышки к продукту, установив ее под небольшим углом, чтобы жир или сок легче стекал.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вначале слегка смажьте рабочие поверхности панелей маслом, маргарином или жиром. Это затруднит прилипа-

ние продукта к поверхностям. Проверьте, что поддон для сбора жира установлен.

2. Выберите режим приготовления и установите крышку в соответствии с режимом.

3. Включите гриль, установите термостатом требуемую температуру нагрева и подождите, пока гриль прогреется. Когда рабочие поверхности достигнут нужной температуры, загорится индикатор температуры.

4. Выложите продукты на рабочие поверхности. Закройте крышку, если вы готовите в двухстороннем режиме или в режиме с приоткрытой крышкой. В одностороннем режиме своевременно переворачивайте продукты, если это предусмотрено рецептом.

5. По окончании приготовления выключите гриль, повернув термостат против часовой стрелки до упора в положение, обозначенное кружком. Затем отключите гриль от сети электропитания.

ВНИМАНИЕ: Для снятия и переворачивания пищи используйте только деревянные или пластиковые лопатки, выдерживающие высокие температуры. Не используйте металлические лопатки, чтобы не повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей.

ДВУХСТОРОННИЙ РЕЖИМ

6. В этом режиме (рис. А) пища выкладывается на нижнюю рабочую поверхность, после чего гриль закрывается крышкой, таким образом, пища приготавливается одновременно с двух сторон и ее не требуется переворачивать.

7. При готовке в этом режиме старайтесь, чтобы все одновременно приготавливаемые куски пищи имели примерно одинаковую толщину. Благодаря этому, каждый кусок будет соприкасаться и с верхней, и с нижней поверхностью гриля, поэтому все они будут готовиться равное количество времени и с одинаковой степенью прожарки.

РЕЖИМ БАРБЕКЮ

8. В этом режиме (рис. Б) для приготовления можно использовать обе рабочие поверхности одновременно, пища готовится с нижней стороны. Нажмите на кнопку открывания крышки и откройте крышку гриля на 180°. Если вам не требуются обе рабочие поверхности, откройте крышку гриля на 90°, в этом случае для готовки используется только нижняя поверхность.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПРИОТКРЫТОЙ КРЫШКОЙ

9. Используйте этот режим, если готовка в двухстороннем режиме невозможна по причине того, что верхняя крышка может раздавить пищу собственным весом, либо куски пищи имеют неравномерную толщину, но при этом вам все же необходим нагрев не только снизу, но и сверху.

10. Установите фиксатор в положение, обеспечивающее нужный угол закрытия крышки, и закройте ее. Крышка не закроется до конца и будет приподнята, так что верхняя рабочая поверхность не будет касаться приготавливаемых продуктов.

11. При необходимости выровняйте крышку: она вращается вокруг горизонтальной оси, и вы можете установить ее наклонно или горизонтально.

12. Если гриль разогрет, используйте кухонные прихватки или варежки.

ВНИМАНИЕ: Запрещается готовить в режиме с приоткрытой крышкой при высоких температурах в диапазоне 150–230°C (положение термостата от III до MAX) во избежание перегрева верхней крышки гриля. Используйте диапазон температур от минимума до 150°C. Если для готовки нужны более высокие температуры, используйте двухсторонний режим или откройте крышку на 90° или на 180°.

13. При готовке в одностороннем режиме не переворачивайте приготавливаемую пищу слишком часто, чтобы избежать ее чрезмерного высушивания.

14. Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления будет чрезмерно долгим.

15. Если панели сразу после готовки протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки.

16. Во время готовки на гриле пища приобретает характерный рисунок “в полоску”. Вы можете получить рисунок “в клетку” или “ромбом”, если во время готовки повернете куски продуктов на 90° или на другой угол.

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед чисткой и обслуживанием гриля отключите его от сети и убедитесь, что он остыл.
2. Выдвиньте поддон для жира и слейте его содержимое. Вымойте поддон.
3. Отсоедините рабочие поверхности и вымойте их. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что антипригарное покрытие поверхностей легко повредить.
4. Рабочие поверхности нельзя мыть в посудомоечной машине, так как их обратная сторона не имеет защитного покрытия.
5. После мытья высушите поддон и рабочие поверхности и установите их обратно.
Наружные поверхности гриля протрите тряпкой.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Жир из гриля вытекает на стол.

1. Проверьте, не переполнен ли поддон.
2. Проверьте, чтобы при готовке куски пищи не касались заднего бортика рабочих панелей, и что выемки на панелях для стока жира свободны. Также гриль должен быть

установлен горизонтально. В противном случае жир будет скапливаться сзади и переливаться через борт панели, вместо того, чтобы стекать в поддон.

ХРАНЕНИЕ

Перед уборкой на хранение очистите и вымойте гриль. Смотайте шнур на держатели на дне.
Храните гриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы прибор следует утилизировать в соответствии с нормами и требованиями Вашего местного законодательства. Подробную информацию по утилизации Вы можете получить у представителя местного органа власти.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 2000 Вт

Напряжение: 220–240 В, 50 Гц

Емкость поддона: 200 мл

Длина шнура: 98 см

Размер панелей 287x260 мм

Вес нетто: 4,8 кг

Вес брутто: 5,3 кг

Гарантийный срок службы: 12 мес.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущербы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации устройства.

2. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах,

офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

3. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном Руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.

4. Не используйте гриль вне помещения и в областях с влажным тропическим климатом.

5. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

6. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.

7. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.

8. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.

9. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно – для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

10. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться грилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с грилем.

11. Контролируйте работу устройства, когда рядом находятся дети и домашние животные.

12. Не оставляйте работающее устройство без присмотра. Выключите его и

отключите от сети после использования, а также если не используете устройство длительное время или перед проведением обслуживания.

13. Корпус устройства может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Открывайте горячий гриль только за ручку.

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

15. Устанавливайте гриль так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.

16. Во время работы не кладите ничего на крышку гриля.

17. Не используйте металлические

предметы для переворачивания и снятия пищи с гриля, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.

18. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на рабочие поверхности. Не используйте фольгу и различные подкладки.

19. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.

20. Не допускайте падения гриля и не подвергайте его ударам.

21. Храните устройство в недоступных детям местах.

22. Используйте только предлагаемые производителем аксессуаров. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Условия бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия в течение всего срока гарантии: правильная эксплуатация изделия в соответствии с требованиями инструкций изготовителя; использование изделия только для личных бытовых нужд; соответствующее напряжение питающей сети; отсутствие у изделия механических повреждений.

Гарантия не распространяется на:

- расходные материалы и аксессуары (ножи, решетки, насадки и т.п.);
- естественный износ изделия. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
- механические повреждения;
- повреждения, вызванные использо-

ванием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд;

- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, отложением накипи независимо от используемой воды, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие нетермостойкие части.

- повреждения, вызванные самостоятельным изменением владельцем конструкции изделия или его комплектующих.

Срок службы: 2 года с даты начала использования

Гарантийный срок службы: 1 год

Импортер: ООО «В-Импорт» 199155

Санкт-Петербург, Уральская д. 1

Полный перечень авторизованных сервисных центров Wollmer опубликован на интернет-сайте производителя:

<https://www.wollmer.ru>

ВНИМАНИЕ! Разрабатывать технику для дома и работать над ее улучшением - наша основная задача. В связи с этим в инструкцию могут быть внесены изменения по комплектации, конструкции и техническим характеристикам товара и другим параметрам. Актуальную версию инструкции смотрите на официальном сайте

<https://www.wollmer.ru>



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Модель	S811
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя
Проведенные работы

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Модель	S811
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя
Проведенные работы

WOLLMER