

oursson



bon appétit

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном и рецептами



Электрический гриль  
EG2000S





Поздравляем с приобретением нового электрического гриля!

# СОДЕРЖАНИЕ

## **6 Глава 1: Введение**

- 6** Инструкция по безопасности
- 10** Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению
- 11** Назначение
- 11** Полезные советы
- 12** Особенности
- 13** Комплектация
- 14** Элементы конструкции гриля
- 15** Комплектация ручки крышки
- 15** Сборка ручки крышки

## **16 Глава 2: Порядок работы**

- 16** Регулировка температуры
- 16** Долив воды
- 17** Эксплуатация прибора

## **19 Глава 3: Возможные проблемы и способы их решения**

## СОДЕРЖАНИЕ

### **20 Глава 4: Прочее**

**20** Технические характеристики

**21** Уход и чистка

**22** Хранение

**23** Сервисное обслуживание

### **28 Глава 5: Рецепты**

**28** Рецепты

## ВВЕДЕНИЕ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



#### Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.

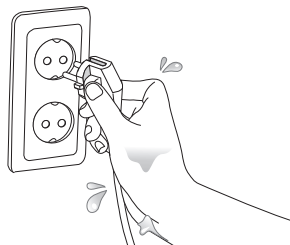
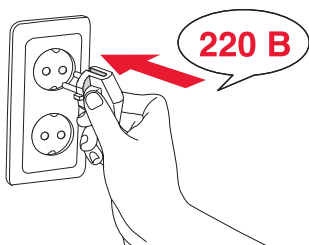


#### Символ предупреждения

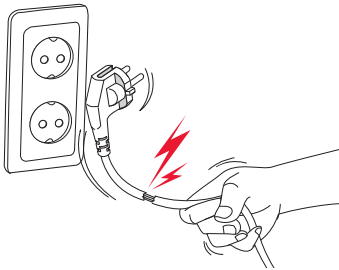
Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

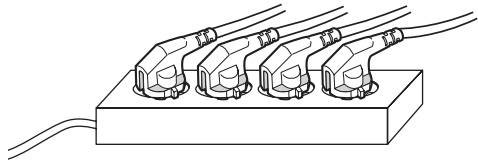
- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только те приспособления, которые входят в комплектацию прибора.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (VCL) OURSSON AG.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легко воспламеняющихся веществ.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие вещества (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.



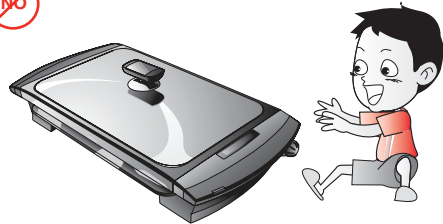
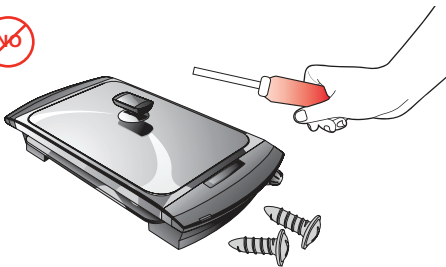
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.



- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.



- Для подключения устройства к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные контактом заземления.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу устройства из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.



## ВВЕДЕНИЕ

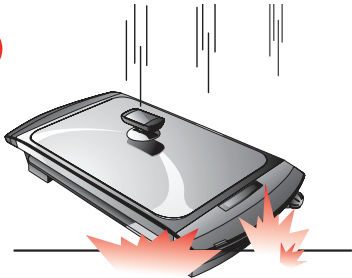
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим деталям прибора незащищенными руками до тех пор, пока они полностью не остынут.



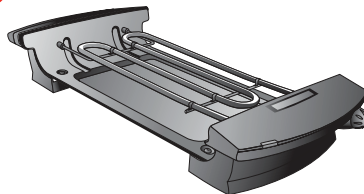
- Включайте прибор, когда вода в поддон уже налита. Несоблюдение этого правила может привести к возгоранию или деформации прибора.



- Сетевой шнур специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не устанавливайте прибор на термонеустойчивые поверхности, такие как линолеум, виниловые скатерти или бумага. В противном случае это может привести к пожару или повреждению этих поверхностей.
- Прибор не должен находиться или встраиваться в шкаф во время работы.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.



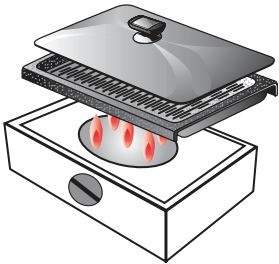
- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор без поддона для воды и решетки или жаровни. В противном случае это может привести к пожару или поломке прибора.



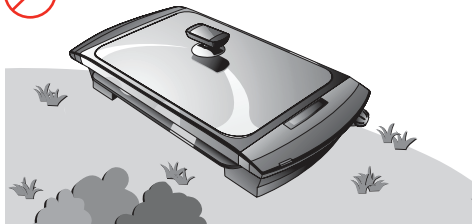


## ВВЕДЕНИЕ

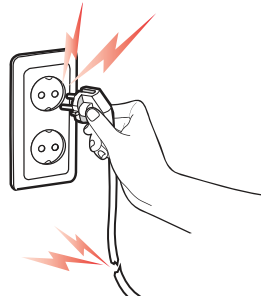
- Не используйте съемные формы для подогрева или приготовления еды на газовых, электрических плитах и печах или на углях.



- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом из уполномоченного сервисного центра (УСЦ) OURSSON AG во избежание опасности.
- Берегите лицо и руки от пара во избежание получения ожогов.
- Не используйте изделие вне помещений.
- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети.



- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено.



- Не устанавливайте устройство вблизи от занавесок или легковоспламеняющихся предметов.
- Во избежание появления трещин оберегайте крышку прибора от резких перепадов температуры. Дождитесь полного остывания крышки перед мытьем.

## ВВЕДЕНИЕ

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ И ХРАНЕНИЮ

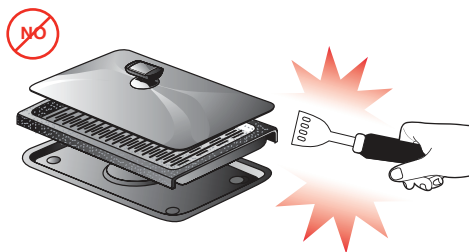
**Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. После прочтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.**

**Все иллюстрации, приведенные в данном руководстве, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.**

- Осторожно распакуйте устройство и удалите весь упаковочный материал. Удалите все рекламные наклейки с поверхности устройства.
- Протрите корпус прибора чистой мягкой влажной тканью для удаления пыли. Не используйте для этих целей абразивные и органические моющие средства, а также жесткие ткани.
- Не перемещайте прибор во время приготовления.
- Если на поверхности прибора появились трещины, немедленно отключите его от сети.
- Не используйте жаровню над открытым огнем.



- Устанавливайте прибор на ровную, твердую, устойчивую, сухую, неметаллическую, не нагреваемую поверхность, вдали от источников тепла.
- Никогда не используйте прибор для приготовления легковоспламеняющихся продуктов.
- Данный электрический гриль не предназначен для отопления, использования в промышленных или лабораторных целях.
- По окончании процесса приготовления выключите электрический гриль и дайте ему остыть.
- Не забывайте отключать электрический гриль после использования от сети электропитания.
- После того, как прибор полностью остыл, очистите его поверхность от остатков пищи.
- Не оставляйте пищу на гриле по окончании процесса приготовления надолго, так как это может привести к изменению цвета поверхности.
- Не используйте металлические кухонные принадлежности, так как они могут повредить покрытие жаровни.



### НАЗНАЧЕНИЕ

Данный электрический гриль предназначен для приготовления и подогрева пищи.

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Не размещайте электрический гриль у края стола во избежание падения во время процесса приготовления.
- Разместите прибор не менее чем в 10 см от стены для лучшего теплообмена и предотвращения перегрева.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от мебели, так как тепло, выделяемое ей в процессе эксплуатации, может вызвать изменение цвета или деформацию предметов.

**ВНИМАНИЕ!** Не кладите полотенца или бумажные салфетки во время работы рядом с прибором, так как это может стать причиной возгорания.

## ВВЕДЕНИЕ

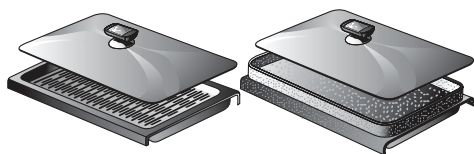
### ОСОБЕННОСТИ

Особенности	Описание
<ul style="list-style-type: none"><li>• Плавная регулировка мощности нагрева</li></ul>	Возможность плавной регулировки мощности нагрева электрического гриля.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Двухуровневая система безопасности</li></ul>	Повышенная стабильность работы прибора обеспечивается профилактикой перегрева и наличием плавкого температурного предохранителя.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Увлажнение и удаление излишков жира</li></ul>	Решетка-гриль позволяет жиру, вытапливаемому при приготовлении, стекать на поддон, а пар обеспечивает увлажнение продукта, делая его сочнее и нежнее.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Специальное антипригарное мраморное покрытие</li></ul>	Специальная мраморное покрытие поверхностей съемных форм значительно повышает их прочность и антипригарные свойства.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Автоматическая регулировка температуры</li></ul>	Возможность устанавливать температуру в диапазоне от 50 до 230 °С позволяет готовить самые разнообразные типы блюд.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Съемные формы</li></ul>	И формы, и поддон легко устанавливаются, заменяются, моются, делая применение прибора максимально легким и удобным.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Индикатор разогрева прибора</li></ul>	Специальный индикатор информирует о достижении прибором заданной температуры.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Большой размер жаровни</li></ul>	Благодаря большому размеру жаровни, Вы можете готовить вместе с друзьями.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Съемные формы двух типов: решетка-гриль и жаровня</li></ul>	В зависимости от типа выбранного блюда, можно использовать жаровню для тушения или решетку-гриль для жарки.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Цвет корпуса</li></ul>	EG2000S/BL – черный.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрический гриль .....	1 шт.
Жаровня .....	1 шт.
Стеклянная крышка .....	1 шт.
Решетка-гриль .....	1 шт.
Поддон .....	1 шт.
Сетевой шнур .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном и рецептами .....	1 шт.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим деталям прибора незащищенными руками до тех пор, пока они полностью не остынут.



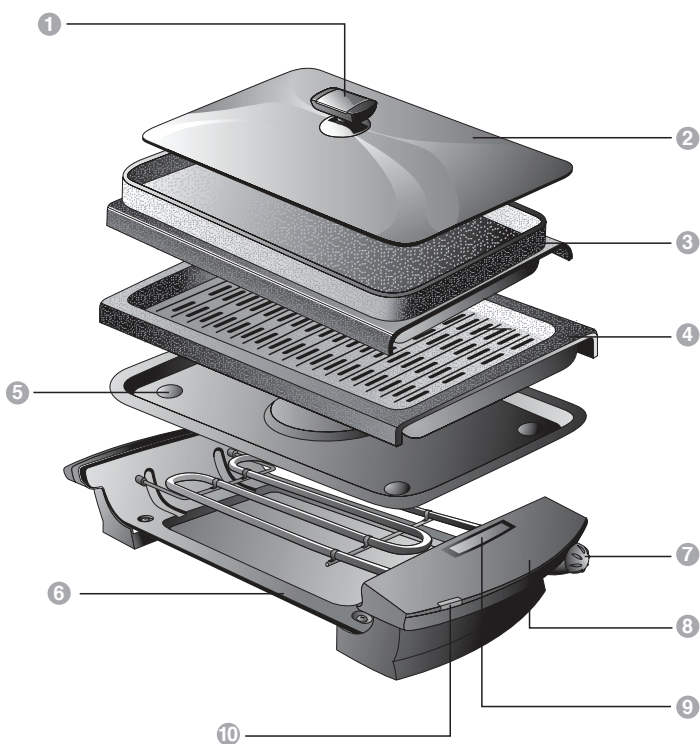
Решетка-гриль

Жаровня

## ВВЕДЕНИЕ

### ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ ГРИЛЯ

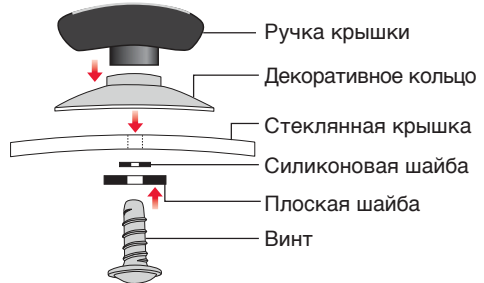
- ❶ Ручка крышки
- ❷ Стекла́нная крышка
- ❸ Жаровня
- ❹ Решетка-гриль
- ❺ Поддон
- ❻ Корпус
- ❼ Регулятор температуры
- ❽ Ручка
- ❾ Индикатор разогрева прибора
- ❿ Индикатор питания



**КОМПЛЕКТАЦИЯ  
РУЧКИ КРЫШКИ**



**СБОРКА РУЧКИ КРЫШКИ**

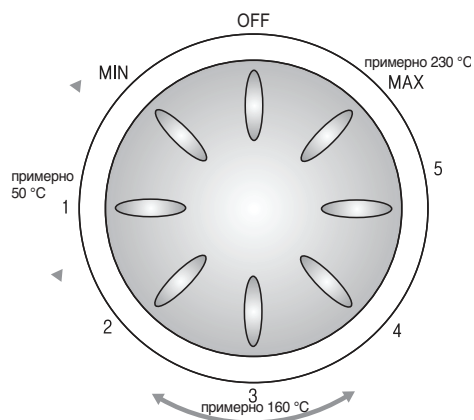


1. При сборке расположите плоскую шайбу мягкой стороной к стеклу. (Если расположить шайбу шершавой стороной к крышке, это может повредить стекло).
2. Несоблюдение последовательности расположения шайб также может привести к повреждению стекла.
3. Положите ручку на стеклянную крышку, вставьте винт и заворачивайте ручку до тех пор, пока винт не начнет проворачиваться вместе с ручкой.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Если слишком туго завернуть ручку, можно повредить стекло.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ



### ДОЛИВ ВОДЫ

#### Как доливать воду в поддон

1. Поставьте регулятор температуры в положение «off».
2. Дайте ему немного остыть и, приподняв съемную форму, проверьте уровень воды в поддоне.
3. Если воды недостаточно, долейте ее.

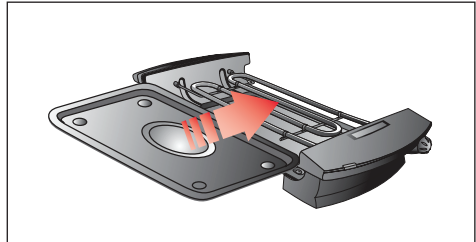
**ВНИМАНИЕ!** В процессе пользования прибором ежедневно проверяйте наличие воды в поддоне и доливайте ее по мере необходимости.

**ВНИМАНИЕ!** Объем воды в поддоне не должен превышать 400 мл.

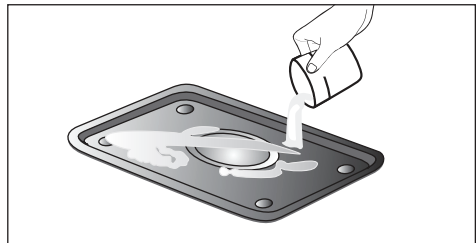


### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

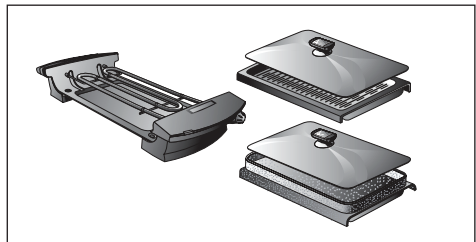
1. Правильно вставьте поддон в корпус.  
Руководствуясь особенностями формы поддона, правильно расположите его на нижней пластине корпуса.



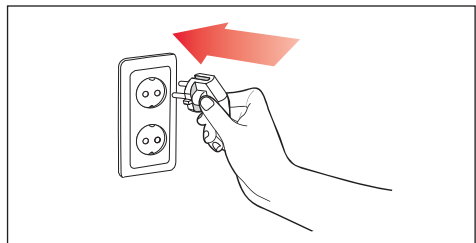
2. Налейте воду в поддон.  
Объем воды в поддоне не должен превышать 400 мл. Ежечасно доливайте воду.



3. Установите на корпус решетку-гриль.  
Убедитесь, что решетка-гриль установлена правильно.  
Если Вы используете жаровню, не наполняйте ее до краев. Если при готовке еда все-таки «убегает», снимите с жаровни стеклянную крышку.  
Съемные формы не требуют использования масла.



4. Убедитесь, что параметры Вашей электросети соответствуют требуемым.



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

5. При разогреве установите температуру на максимально возможную для Вашего блюда и регулируйте ее по мере необходимости.

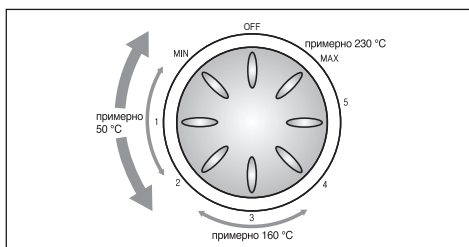
При первом использовании прибора проведите разогрев до максимальной температуры.

Если пища пригорает, уменьшите температуру, уменьшив степень нагрева на 1.

Если индикатор питания горит, значит, прибор нагревается.

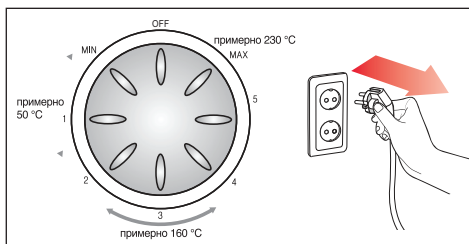
Если индикатор питания мигает, значит, поддерживается текущая температура.

Когда индикатор разогрева становится оранжевым, значит, заданная температура достигнута.



6. По окончании готовки установите регулятор температуры в положение «off» и обесточьте прибор.

Не дотрагивайтесь ни до поддона, ни до форм во время и непосредственно после приготовления, так они сильно нагреты.



## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Индикатор питания не загорается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прибор не подключен к электросети</li> <li>• Регулятор температуры стоит в положении “off”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Плотно вставьте вилку в розетку</li> <li>• Установите регулятор температуры на нужную позицию</li> </ul>
Пища прижаривается к поверхности формы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Форма не была тщательно очищена</li> <li>• Для приготовления используется слишком высокая температура</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Очистите форму</li> <li>• Снизьте температуру приготовления</li> </ul>
Решетка-гриль перегревается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для приготовления используется слишком высокая температура</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Снизьте температуру приготовления</li> <li>• Если форма перегревается несмотря на снижение температуры, обратитесь в сервисный центр</li> </ul>
Форма слишком слабо прогревается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для приготовления используется слишком низкая температура</li> <li>• Параметры электросети не соответствуют требуемым</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличьте температуру</li> <li>• Подключитесь к электросети с требуемыми параметрами</li> </ul>
При нагреве прибора раздаются звуки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внутри прибора осталась вода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Насухо вытрите прибор</li> </ul>

## ПРОЧЕЕ

Технические характеристики		
Модель	EG2000S	
Максимальная потребляемая мощность, Вт	1500	
Параметры электропитания	~220 В; 50 Гц	
Класс защиты	I	
Температурные требования	Эксплуатация	От +15 до +35°C
	Транспортировка и хранение	От -40 до +55°C
Требования к влажности	Эксплуатация	15-75% (нет конденсата)
	Транспортировка и хранение	15-75% (нет конденсата)
Размеры гриля, мм	580x280x90	
Масса нетто плиты, кг	7,2	

## УХОД И ЧИСТКА

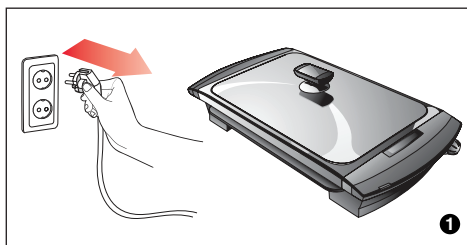
1. Обесточьте прибор перед началом чистки.
2. Не используйте растворители и бензин, жесткие мочалки, металлические губки и щетки, а также абразивные вещества, так как они могут повредить прибор.
3. Чистить прибор можно только после полного его остывания.

### Поддон и съемные формы

- Мойте их под проточной водой мягкой тканью со средством для мытья посуды.

### Корпус

- Протрите корпус мягкой тканью или кухонным полотенцем.
- Протирайте нагревательные элементы сухой тканью, так как влага может вызвать ржавчину.



## ПРОЧЕЕ

### ХРАНЕНИЕ

1. Тщательно очистите прибор внутри и снаружи.
2. Полностью удалите влагу со всех частей прибора. Вытрите его насухо или высушите в прохладной тени.
3. Для лучшей сохранности упакуйте прибор. Положите прибор в упаковочную коробку и храните в сухом месте.

Используйте только средства для мытья посуды. Абразивные вещества, металлические губки и скребки использовать нельзя. (Они могут повредить покрытие).

Чистите съемные формы отдельно от корпуса. Не используйте кислотные моющие средства.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за ваш выбор.

Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [www.oursson.ru](http://www.oursson.ru), а также позвонив по номеру телефона бесплатной «горячей линии» OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Сервисный центр ВВК», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте [info@oursson.ru](mailto:info@oursson.ru).

### Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.

2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров, в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи; Хлебопечи; Индукционные плиты	60	12
Мультиварки; Кухонные процессоры; Электрические чайники; Электрические грили; Ручные блендеры; Ручные миксеры; Мясорубки; Блендеры; Тостеры; Термопоты; Ростеры; Соковыжималки; Кофеварки; Пароварки; Измельчители	36	12
Кухонные весы	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные

## ПРОЧЕЕ

ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания.
- Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действий третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:

- Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
- Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания

в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.

- Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
  - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.



При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
  - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.

#### **Использование изделия по истечении срока службы**

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

## ПРОЧЕЕ

### Утилизация изделия

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 сэкономить природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



### Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия.

Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (электрический гриль – EG)
- 2 Первые две цифры – год производства
- 3 Вторые две цифры – неделя производства
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

# Рецепты



## СЕМЕЙНЫЙ УЖИН

## Спагетти «Болоньезе»

Ингредиенты	Приготовление
чеснок – 3-4 зубчика	Очень мелко нарезать и обжарить в жаровне на оливковом масле. Регулятор нагрева – 5.
морковь (крупная) – 1 шт.	
луковица (крупная) – 1 шт.	
сельдерей – 2-3 стебля	
телячий или говяжий фарш – 250-300 г	Добавить в спассерованные овощи и обжаривать, пока не побелеет.
сухое белое вино – 150 мл	Вылить в жаровню, хорошо перемешать и жарить, помешивая, пока не выпарится алкоголь.
1 банка очищенных помидоров в собст. соку	Добавить в жаровню, если жидкости недостаточно, добавить томатный сок или бульон.
лавровый лист – 3 шт.	Посолить, положить специи, установить регулятор нагрева на 3, закрыть крышку и дать потушиться 30 минут. Выключить гриль.
сухой базилик – 1 ч.л.	
чёрный перец – ¼ ч.л.	
соль – по вкусу	
спагетти (или другая паста) – 500 г	Отдельно сварить спагетти, откинуть на дуршлаг, затем переложить в жаровню и хорошо перемешать. Накрыть крышкой и дать постоять минут 5.
сыр Пармезан(тёртый стружкой) – ½ ст.	Натереть на мелкой терке. Разложить спагетти по тарелкам и посыпать сыром.

## РЕЦЕПТЫ

### Куриные рулеты в панировке

Ингредиенты	Приготовление
бескостные куриные бедра – 8 шт.	Хорошо отбить, придавая кускам форму прямоугольников.
перец болгарский крупный – 1 шт.	Очистить от семян и перегородок. Порезать на 8 полосок.
сыр Гауда – 150 г	Порезать на 8 брусочков.
соль, перец, чеснок – по вкусу	
мука, панировочные сухари	Насыпать в разные миски.
яйцо – 2 шт.	Смешать вилкой в отдельной миске до однородности.
	Каждый прямоугольник курицы посолить, поперчить, по желанию слегка смазать измельченным чесноком. Положить на него кусочек болгарского перца и брусочек сыра. По вкусу можно добавить зелень. Свернуть рулетом. Скрепить деревянной зубочисткой. Рулетики обмакнуть в муку, взбитое яйцо, затем в панировочные сухари. Уложить на жаровню швом вниз. Обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Регулятор нагрева – 5.

**Белорыбца, фаршированная солеными огурцами**

Ингредиенты	Приготовление
	<p>Подготовить рыбу: очистить ее от чешуи, внутренностей, вынуть жабры. Если рыба помещается на жаровню, голову можно не отрезать.</p> <p>Хорошо промыть рыбу снаружи и внутри, обсушить ее, смазать маслом кожу.</p> <p>Выложить на большой кусок прочной фольги, хорошо смазанной подсолнечным маслом. Положить порезанные кубиками соленые огурцы внутрь рыбы. Рыбу плотно завернуть в фольгу, хорошо прижимая и не оставляя открытых мест.</p> <p>Регулятор нагрева – 4, выложить на жаровню рыбу (на бок) и готовить 30 минут, затем аккуратно перевернуть ее на другой бок и готовить еще 30 минут.</p>

## РЕЦЕПТЫ

### Пряный картофель

Ингредиенты	Приготовление
картофель – 600 г	Очистить, промыть, нарезать на дольки. Положить в кастрюлю, залить горячей водой.
куркума – 1 ч.л.	Добавить в кастрюлю.
соль – по вкусу	Варить 10 минут.
	Слить воду, разложить ломтики на жаровню и подсушить. Регулятор нагрева – 2. Сложить в полиэтиленовый пакет.
мука – 2 ст.л.	Перемешать и добавить в пакет. Потрясти, чтобы ломтики были покрыты мукой равномерно.
сушеный базилик – ½ ч.л.	
молотая паприка – ½ ч.л.	
	Смазать жаровню сливочным маслом. Регулятор нагрева – 5. Выложить картофель в один слой, обжарить с одной стороны, перевернуть, разложить по верху натертое на крупной терке сливочное масло, жарить до образования румяной корочки. Перемешать и жарить еще 3-4 минуты.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Специи можно подбирать разные и получать каждый раз новое блюдо.



**Баклажаны по-пармски**

Ингредиенты	Приготовление
баклажаны – 500 г	Нарезать на тонкие кружочки.
	Регулятор нагрева – 5, смазать растительным маслом, разложить кружочки в один слой на жаровне и обжарить с одной стороны до золотистой корочки. Перевернуть и слегка подрумянить.
томатное пюре – 200 мл	Намазать каждый кружок.
сыр Моцарелла – 125 г	Нарезать на тонкие ломтики и положить на баклажаны.
базилик – маленький пучок, мелко порезанный	Посыпать кружочки, пармезан – сверху. Закрыть крышку. Выключить гриль через 3-4 минуты.
сыр Пармезан (тертый) – 2-4 ст.л.	
соль, черный перец – по вкусу	

## РЕЦЕПТЫ

### Свинина «Растрепка»

Ингредиенты	Приготовление
чеснок – 2 зубчика	Чеснок потолочь и смешать с остальными ингредиентами.
масло растительное – 2 ст.л	
соль, молотый перец	
свиная шея – 4 куска (по 200 г)	Смазать чесночным маслом и отложить мариноваться на 30 минут.
картофель – 300 г	Натереть на крупной терке, положить в дуршлаг, промыть под проточной водой, чтобы смыть крахмал, отжать.
	Регулятор нагрева – 2. Выложить картофель на жаровню и подсушить.
яйца – 2 шт.	Взбить вилкой до однородности.
чеснок – 4 зубчика	Измельчить через пресс.
петрушка – 1 пучок	Мелко порезать.
мука – 4 ст.л.	Добавить в яйца муку, сметану, толченый чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки, посолить, поперчить. Все хорошо перемешать.
сметана – 100 г	
соль, черный перец – по вкусу	
	Мясо обмакнуть в яичную смесь, затем в картофель. Регулятор нагрева – 5. Жарить, переворачивая, чтобы не подгорел картофель.

**Люля-кебаб по-турецки**

Ингредиенты	Приготовление
жирная баранина – 1 кг	<p>Все ингредиенты пропустить через мясорубку, фарш хорошо отбить об стол, он должен стать клейким и не рассыпаться. Затем убрать фарш в холодильник на полчаса.</p>
лук репчатый – 4 шт. (средние)	
перец острый – 1 стручок	
кинза – 1 пучок	
чеснок – 4 зубчика	
соль, перец – по вкусу	
	<p>Деревянные шпажки заранее замочить в воде. Мокрыми руками слепить колбаски из фарша (~15 см) и нанизать на деревянные шпажки. Чтобы кебабы хорошо прожарились, не делайте их толстыми.</p> <p>Регулятор нагрева – 5. Съемная форма – решетка. Жарить по 5 минут с каждой стороны. Подавать на лаваше.</p>

## РЕЦЕПТЫ

### Лазанья из кабачков

Ингредиенты	Приготовление
кабачки – 500 г	Тонко порезать и обжарить их на сковороде.
лук – 200 г	Порезать кубиками.
помидоры – 300 г	Ошпарить кипятком, снять кожицу, порезать кубиками.
фарш говяжий – 400 г	
томатная паста – 1 ст.л.	
соль, перец, чеснок	
	Регулятор нагрева – 5. Форма – жаровня. Обжарить лук, добавить помидоры, немного потушить. Затем всыпать фарш и жарить до готовности, в конце добавить специи. Если смесь будет суховата, добавить немного томатного сока (или бульона, или просто воды). Выложить смесь в миску.
сыр Пармезан – 150 г	Натереть на терке.
	На жаровню положить слой кабачков, на них положить фарш, на фарш – сыр, затем снова кабачки и т.д. Готовить 20-25 минут под крышкой. Регулятор нагрева – 3.

**Овощное рагу**

Ингредиенты	Приготовление
баклажаны – 1 кг	Почистить баклажаны, нарезать кубиками, посолить и оставить на полчаса. Отжать.
лук репчатый – 3 шт.	Порезать мелкими кубиками.
помидоры – 6 шт.	Ошпарить кипятком, снять кожицу, порезать кубиками.
перец болгарский – 4 шт.	Порезать крупными кубиками.
петрушка, укроп, базилик, кинза – по вкусу	
соль, перец, чеснок	
	Регулятор нагрева – 5. Обжарить по очереди: баклажаны, лук, перец. Сложить все овощи в жаровню, добавить помидоры, посолить, поперчить, по вкусу можно добавить чеснок и тушить под крышкой до полной готовности овощей. Регулятор нагрева – 3. Добавить зелень. Дать настояться под крышкой 2-3 минуты.

## РЕЦЕПТЫ

### ВЕЧЕР С ДРУЗЬЯМИ И ПИВОМ

#### «Чипсы» из лаваша

Ингредиенты	Приготовление
пряная зелень – 1 пучок	Очень мелко порезать, выложить в миску.
чеснок – 2 зубчика	Пропустить через пресс и добавить к зелени.
масло оливковое – 4 ст.л.	Добавить в миску и хорошо перемешать.
соль, перец – по вкусу	
лаваш тонкий – 2 шт.	Смазать приготовленной смесью с помощью кисточки, разрезать на квадраты, разложить в один слой на разогретую жаровню и подсушить до хруста. Регулятор нагрева – 5.
	Заранее приготовьте вторую порцию и, сняв первую, сразу выкладывайте следующую.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Смазки чипсов могут быть различными: только с травами, с сыром, с беконом и т.п. Для того, чтобы сделать их однородными, удобно использовать блендер.

**Куриные крылышки**

Ингредиенты	Приготовление
куриные крылышки – 1 кг	Вымыть и обсушить.
чеснок – 2 зубчика	Очистить и порубить.
перец чили – 1 стручок	Очистить от семян и мелко нарезать.
томатная паста – 2 ст.л.	Сделать маринад: все ингредиенты смешать с чесноком и перцем чили.
горчица – 1 ч.л.	
мед – 1 ст.л.	
уксус – 1 ст.л.	
лимонный сок – 2 ст.л.	
пряная зелень – 1 ст.л.	
масло оливковое – 3 ст.л.	

## РЕЦЕПТЫ

### Шашлычки из креветок

Ингредиенты	Приготовление
креветки (среднего размера) – 1 кг	Разморозить, очистить, промыть.
чеснок – 4 крупных зубчика	Пропустить через пресс.
масло оливковое – 5 ст.л.	Смешать все ингредиенты и чеснок, залить этой смесью креветки и поставить на 1 час в холодильник мариноваться.
петрушка – 1 пучок	
лимонный сок – 1 ст.л.	
соль – по вкусу	
	Нанизать на заранее замоченные деревянные шпажки по 4 шт. и жарить ~10 минут, переворачивая время от времени. Регулятор нагрева – 5. Съёмная форма – решетка.



**Батон – барбекю**

Ингредиенты	Приготовление
масло сливочное – 250 г	Масло хорошо размягчить (но не растапливать!) и смешать с остальными ингредиентами.
кетчуп – 2 ст. л.	
горчица средней остроты – 1 ст. л.	
смесь пряных трав – 4 ст. л.	
лимонный сок – 1 ч.л.	
соль, перец – по вкусу	
батон – 1 шт.	
	Глубоко надрезать батон на ломти 1-1,5 см толщиной, не дорезая до конца. Равномерно распределить масляную смесь в надрезы, плотно завернуть в фольгу. Регулятор нагрева – 5. Положить батон на жаровню, жарить 5-10 минут, чтобы масло растаяло и хорошо пропитало ломти. 1-2 раза перевернуть. Подавать горячим.

## РЕЦЕПТЫ

### «Хрустики» – маленькие слоеные пирожки с соленой начинкой

Ингредиенты	Приготовление
	<p>Готовое слоеное тесто разморозить, слегка раскатать, нарезать на маленькие квадраты, положить в каждый квадратик брусочек сыра сулугуни или брынзы, можно добавить порезанные маслины, запечатать в виде треугольника. Так как треугольники маленькие, запечатывать их удобно вилкой, нажимая на кромку плоской стороной зубцов.</p> <p>Готовить на жаровне. Регулятор нагрева – 5.</p>

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Одновременно на жаровне можно обжарить половинки сосисок, сарделек, шпикачек и т.п.

**Шашлычки из свинины**

Ингредиенты	Приготовление
свинина (мякоть)	Нарезать на небольшие кусочки.
чеснок	Пропустить через пресс.
черный молотый перец	Смешать все ингредиенты и чеснок. Мясо натереть специями, залить томатным соком. Оставить мариноваться на 2 часа.
кориандр	
базилик	
томатный сок	
соль – по вкусу	
	Нанизать на заранее замоченные деревянные шпажки. Жарить до готовности, переворачивая время от времени и смазывая маринадом. Регулятор нагрева – 5. Съёмная форма – решетка.

## РЕЦЕПТЫ

### Бургер скалолаза

Ингредиенты	Приготовление
фарш говяжий – 250 г	
фарш из свинины – 250 г	
овсяные хлопья – 1 ст.л.	Оба вида хлопьев замочить в молоке.
ржаные хлопья – 1 ст.л.	
молоко – 125 мл	
кунжут – 2 ч.л.	
льняное семя – 2 ч.л.	
яйцо – 2 шт.	
лук репчатый – ½ шт.	Очистить, нарезать мелкими кубиками.
петрушка – 2 ч.л.	Помыть, обсушить, отделить листики и мелко порезать.
лук зеленый – 2 ч.л.	Помыть, обсушить и мелко порезать.
перец болгарский – ½ шт.	Помыть, очистить от зерен и порезать мелкими кубиками.
сыр – 80 г	Разрезать на 8 пластинок.
соль йодир., перец – по вкусу	
масло рапсовое – 4 ст.л.	
	Положить фарш в миску, добавить яйца, льняное семя, кунжут, репчатый лук, петрушку, стручковый перец, зеленый лук и замоченные хлопья. Все хорошо перемешать, добавить соль и перец. Мокрыми руками слепить 8 бургеров, пожарить их, подрумянив с двух сторон, и оставить остывать. Регулятор нагрева – 4. Съемная форма – решетка. Разрезать слегка остывшие бургеры пополам и вложить в середину ломтики сыра. Подавать с цельнозерновым хлебом.

**А** Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА

ДАТА ВЫДАЧИ

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

QUISSON

печать  
сервисного  
центра

**ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»**

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА

ДАТА ВЫДАЧИ

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА

МАСТЕР

IRIS КОД

печать  
сервисного  
центра

**Б** Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА

ДАТА ВЫДАЧИ

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

QUISSON

печать  
сервисного  
центра

**ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»**

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА

ДАТА ВЫДАЧИ

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА

МАСТЕР

IRIS КОД

печать  
сервисного  
центра

**В** Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА

ДАТА ВЫДАЧИ

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

QUISSON

печать  
сервисного  
центра

**ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»**

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА

ДАТА ВЫДАЧИ

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА

МАСТЕР

IRIS КОД

печать  
сервисного  
центра



# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Заполняется фирмой-продавцом

## ГАРАНТИЯ

ИЗДЕЛИЕ \_\_\_\_\_

МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

ДАТА ПРОДАЖИ \_\_\_\_\_

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ \_\_\_\_\_

АДРЕС ФИРМЫ-ПРОДАВЦА \_\_\_\_\_

ТЕЛЕФОН ФИРМЫ-ПРОДАВЦА \_\_\_\_\_

С УСЛОВИЯМИ ГАРАНТИИ ОЗНАКОМЛЕН

ПОДПИСЬ ПОКУПАТЕЛЯ \_\_\_\_\_

печать или штамп продавца

### ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон, включая отрывные корешки внутри.



### ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ \_\_\_\_\_

МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

ДАТА ПРОДАЖИ \_\_\_\_\_

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ \_\_\_\_\_

печать или штамп  
продавца

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ

Фирма-установщик \_\_\_\_\_

Номер сертификата \_\_\_\_\_

Дата установки \_\_\_\_\_

Мастер \_\_\_\_\_



### ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ \_\_\_\_\_

МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

ДАТА ПРОДАЖИ \_\_\_\_\_

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ \_\_\_\_\_

печать или штамп  
продавца



### ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ \_\_\_\_\_

МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

ДАТА ПРОДАЖИ \_\_\_\_\_

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ \_\_\_\_\_

печать или штамп  
продавца



# OURSSON

«Горячая линия»OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий Вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

«Горячая линия» OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов): тел. 8 800 100 8 708

Время работы «горячей линии»:

Пн-Пт с 9:00 до 20:00 (по московскому времени).

Сб, Вс и дни государственных праздников – выходные.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара - OURSSON AG (OPCON AG), Утоквай 39, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Сервисный центр ВВК», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.

OURSSON AG  
СДЕЛАНО В КОРЕЕ



«Горячая линия» OURSSON AG  
(бесплатные звонки со стационарных  
телефонов):

тел. 8 (800) 100 8 708

[www.oursson.ru](http://www.oursson.ru)

