

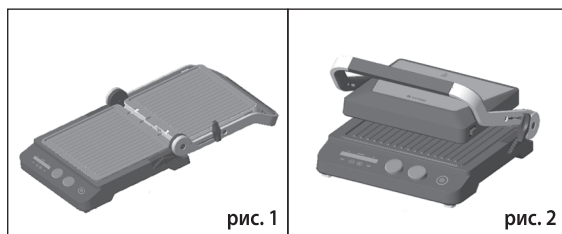
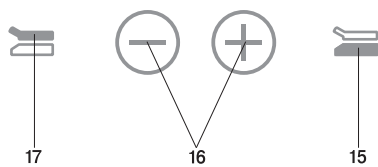
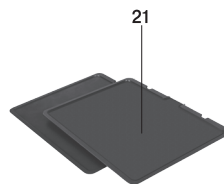
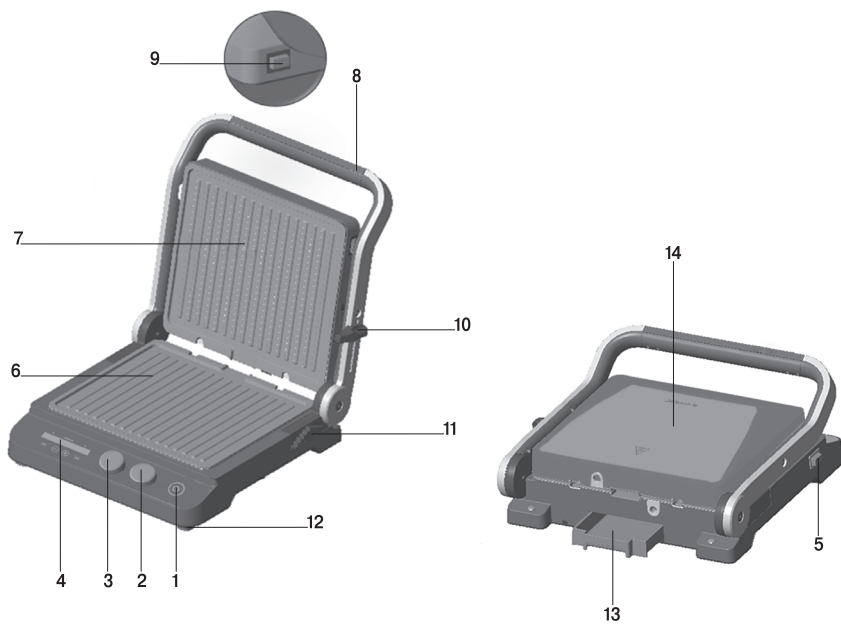
VT-2637

Press grill

Гриль-пресс

Инструкция по эксплуатации


GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	8
KZ Пайдалану нұсқасы	14
UA Інструкція з експлуатації	20
KG Пайдалануу боюнча нускама	26



PRESS GRILL VT-2637

The press grill is used for cooking meat, fish or vegetables.

DESCRIPTION

1. Power switch «»
2. On/off/lower plate temperature setting knob
3. On/off/upper plate temperature setting knob
4. Temperature/timer operation setting panel
5. Lower plate lock button
6. Lower frying plate
7. Upper frying plate
8. Handle
9. Upper plate lock button
10. Stopper between the frying plates
11. Stopper (10) support
12. Front support legs
13. Fat container
14. Body
15. Lower frying plate heating indicator
16. Timer setting buttons «+/-»
17. Upper frying plate heating indicator
18. Upper frying plate temperature digital symbols
19. Timer digital symbols
20. Lower frying plate temperature digital indication
21. Additional frying plates

Attention!

For additional protection against possible electric shock it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install RCD, contact a specialist.

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the grill for its intended purpose only, as specified in this manual. Mishandling the grill can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the grill corresponds to the voltage of your mains.
- The power cord is equipped with a “euro plug”; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Do not use the grill outdoors.
- Never leave the operating grill unattended.

- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface away from sources of moisture, heat and open flame and with free access to the mains socket.
- Do not place and do not use the grill near highly inflammable materials or liquids and objects subject to thermal deformation.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- To avoid fire, do not place the unit near curtains and do not cover it during operation.

Be careful: *the grill body heats up strongly during the operation, do not touch hot surfaces to avoid burns.*

- Beware of steam emission from gaps between the frying plates. Be careful, keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates.
- Do not use the unit for cooking frozen food; defrost frozen food before cooking.

ATTENTION! *Take the products out of the unit right after cooking; keeping products in the operating grill for a long time can cause their ignition.*

- Never use sharp metal objects to take the prepared food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates. Always use kitchen tools suitable for non-stick coatings.
- Do not move the grill when it is hot; wait until it cools down completely.
- Unplug the grill before cleaning or when you are not using it.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains, take the power cord plug and remove it carefully from the socket.
- Do not touch the grill body and the power plug with wet hands.
- Do not use the unit near the kitchen sink, do not expose it to moisture.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord, the power plug or the grill itself into water or any other liquids. If this has happened, DO NOT TOUCH the grill, unplug it immediately and only then take the grill out of the water. Apply to any authorized service center at the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- Do not allow children to touch the grill body and the power cord during the grill operation.
- This unit is not intended for usage by children.

ENGLISH

- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to prevent them from using the unit as a toy.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Periodically check the power cord and power plug integrity.
- Never use the unit if the power cord or the power cord plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- Transport the unit in the original packaging only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.


BEFORE THE FIRST USE


In case of the unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least three hours at room temperature.


Before switching the unit on for the first time, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.


Unpack the press grill and remove all package materials, wipe the grill body (14) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.

- Place the grill keeping at least a 20 cm gap between the grill base and the wall and 30 cm of space above the grill.

- Move the stopper between the frying plates (10) towards the handle (8) until bumping.
- Take the handle (8) and open the grill.
- Wipe the frying plates (6, 7, 21) with a slightly damp cloth and then wipe them dry.
- Install the required frying plates (6, 7 or 21). To do this, press the lock button (5) and remove the lower frying plate (6), similarly press the button (9) and remove the upper frying plate (7).
- To install the frying plates (6, 7 or 21) insert the rear part of the frying plate into the lock, then press on the front part of the frying plate until the lock (5 and 9) clicking. Make sure that the frying plates (6, 7) are fixed properly.
- Before using the grill apply some vegetable oil on the non-stick coating of the frying plates (6, 7 or 21), spread the oil over the whole surface and wipe the surplus oil with a paper napkin.
- Connect the power plug to the mains socket, you will hear a sound signal and the power switch button (1) «» will start flashing.


Notes: - power switch button (1) «» and timer setting buttons (16) «+/-» are sensory, you just have to touch the buttons (1, 16) to switch the grill on/off and set the timer operation.

- Press the power switch button (1) «», the temperature/timer setting panel (4) will light up.
- Press the on/off/lower plate temperature setting knob (2) and turn the knob (2) to set the required operation temperature of the lower frying plate (6). The frying plate (6) temperature will be indicated with the digital symbols (16) within the range from 60°C to 230°C, with a setting step 10°C.
- During the frying plate heating (6) the indicator (15) will glow red. When the frying plate (6) reaches the required temperature, the indicator (15) will glow green. Set the maximal heating temperature of the lower frying plate (6) 230°C.
- The temperature setting procedure for the upper frying plate (7) is similar to the lower frying plate (6) temperature setting. Set the upper frying plate (7) temperature by pressing and turning the knob (3), the upper frying plate (7) temperature will be indicated with digital symbols (18) and the heating process or reaching the required temperature with the indicator (17). Set the maximal heating temperature of the upper frying plate (7) 230°C.

- When the frying plates (6, 7) heat up to the required temperature, the light indicators (15, 17) will glow green.
- Press the power switch (1) button «» and unplug the unit.
- Wait until the frying plates (6, 7) cool down completely, open the grill and remove the remaining vegetable oil from the frying plates (6, 7) with a paper napkin.


Note: While the first unit operation the heating elements burn, therefore occurrence of a small amount of smoke or foreign smell is possible. It is normal and is not a sign of malfunction.

FOOD COOKING WITH THE GRILL

- Place the grill on a flat, stable surface away from sources of moisture, heat and open flame and with free access to the mains socket.
- Place the grill keeping at least a 20 cm gap between the grill base and the wall and 30 cm of space above the grill.
- Do not place and do not use the grill near highly inflammable materials or liquids and objects subject to thermal deformation.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- For easy draining of fat and juices from the cooked products lift the lower part of the grill, press on the middle part of the front support legs (12) and turn them over.
- Take the handle (8) and open the grill. Oil the frying plates (6, 7) slightly and close the grill.
- Make sure that the fat container (13) is installed to its place.
- Connect the power plug to the mains socket, you will hear a sound signal and the power switch button (1) «» will start flashing.
- Set the required heating temperature of the frying plates (6, 7) (see the chapter «Before the first use»).
- Take the handle (8) and open the grill.
- Carefully put the products on the lower frying plate (6), avoid burns by possible splashes of juice or fat dripping from the products.
- You can use the unit as a griddle plate. To do this take the upper frying plate (7) by the handle (8), move it down on the products.

Attention! During the operation the frying plates and the grill body (13) heat up strongly; do not touch hot surfaces to avoid burns. Do not touch the grill body (14) with bare hands. Use the thermal protective kitchen accessories.

- After the products are ready, lift the upper frying plate (7) by the handle (8).

- Put the prepared products into an appropriate dish; use wooden or heat-resistant plastic kitchen tools to remove the products.
- After you finish cooking, press the power switch (1) button «» and unplug the unit.
- Before cleaning the grill wait until it cools down completely.

Note: – Depending on the cooked products you can set the upper frying plate (7) at some distance from the product. To do this, move the stopper (10) to the required position relative to the support (11) (pic. 1).

- You can use the grill as a flat frying surface. To do this, before connecting the power plug to the mains socket, open the grill and lift the upper frying plate (7) by the handle (8). Press towards the handle and hold the stopper (10), open the grill completely and use the handle (8) as a support (pic. 2).

TIMER

- After learning the grill better you will know the cooking time of the products and will be able to use the timer.
- Set the required timer operation time with the buttons (16) «+/-» from 1 to 99 minutes with a setting step 1 minute. The timer operation digital symbols (19) will be flashing.
- Switch on and set the required heating temperature of the frying plates (6, 7) by turning and pressing the knobs (2, 3), the timer operation digital symbols (19) will glow constantly and the countdown of the time remaining till the grill switching off will start.
- After the operation time is over, you will hear sound signals and the grill will be switched off. The symbols «- - -» will appear instead of the digital symbols of the heating temperature of the frying plates (18, 20).

ATTENTION!

- Always install the fat container (13) during cooking.
- Do not open the grill while the frying plates (6, 7) are heating up. The frying plates (6, 7) heat up quicker in closed position.










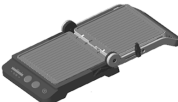







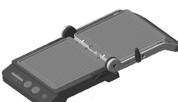




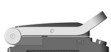



Be careful: the grill body (14) heats up strongly during the operation. To avoid burns do not touch hot surfaces, open the grill only by the handle (8).

- Be careful and beware of hot steam emission from gaps between the frying plates (6 and 7).

ENGLISH

- Keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates (6 and 7).
- Do not use the grill for defrosting and cooking frozen food.
- Do not cook meat with large bones.
- Frying time depends on the products used.
- Before eating make sure that the food is cooked through.
- Take the products out of the grill right after cooking; keeping products in the operating unit for a long time can cause their burning.
- Never use sharp metal objects to take the cooked food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates (6 and 7). Always use plastic or wooden kitchen tools suitable for non-stick coatings.

To achieve the best cooking results, refer to the table below:

				
		9 - 11 min	205 °C - 230 °C	
		3 - 4 min		
		4 min		
		7 - 9 min		
		14 - 16 min		
		20 - 22 min		
		20 - 25 min		
		30 min		
		7 - 9 min		
		10 - 12 min		
		4 - 10 min		
		15 - 14 min	140 °C - 170 °C	
		10 - 20 min		
		7 - 9 min	190 °C - 205 °C	
		4 - 5 min		

Note: all data in this table are given as recommendations.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the grill after every use.
- Switch the grill off and unplug it after you finish using it.
- Open the grill and let the unit cool down to room temperature.
- Press the lock buttons (5 and 9) and remove the installed frying plates (6, 7 or 21), clean the frying plates (6, 7 or 21) and wash them with a neutral detergent, rinse and wipe them dry.
- Clean the grill body (14) with a soft, slightly damp cloth and then wipe it dry.

- Pour out the fat from the fat container (13), wash the container (13) with warm water and neutral detergent and then wipe it dry.
- Do not use abrasives, solvents or metal sponges for cleaning the frying plates (6, 7 or 21) and the grill body (14), as they can damage the non-stick coating or the outer surface of the grill body.
- Never immerse the grill, power cord and cord plug into water!

ATTENTION! To avoid electric shock, do not immerse the unit into water or any other liquids.

STORAGE

- Before taking the grill away for storage, clean the frying plates (6, 7 or 21) and the grill body (14).
- Set the support legs (12) to the initial position (see the chapter «Food cooking with the grill»).
- For easy vertical storing fix the frying plates (6, 7). To do this lower the upper part of the grill on the lower part, move the stopper (10) until clinging to the support (11).
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

Press grill – 1 pc.

Fat container – 1 pc.

Additional frying plates – 2 pcs.

Manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Rated input power: 1650-2000 W

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@vitek.ru for receipt of an updated manual.

The unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.




This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

РУССКИЙ

ГРИЛЬ-ПРЕСС VT-2637

Гриль-пресс используется для приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов.

ОПИСАНИЕ

1. Выключатель питания «»
2. Ручка включения/выключения/установки температуры нижней рабочей поверхности
3. Ручка включения/выключения/установки температуры верхней рабочей поверхности
4. Панель отображения температуры/установка времени работы таймера
5. Кнопка фиксатора нижней рабочей поверхности
6. Нижняя рабочая поверхность
7. Верхняя рабочая поверхность
8. Ручка
9. Кнопка фиксатора верхней рабочей поверхности
10. Ограничитель зазора между рабочими поверхностями
11. Опора ограничителя (10)
12. Передние опорные ножки
13. Ёмкость для сбора жира
14. Корпус
15. Индикатор нагрева нижней рабочей поверхности
16. Кнопки установки времени работы таймера отключения «+/-»
17. Индикатор нагрева верхней рабочей поверхности
18. Цифровые символы температуры верхней рабочей поверхности
19. Цифровые символы времени работы таймера
20. Цифровая индикация температуры нижней рабочей поверхности
21. Дополнительные рабочие поверхности

Внимание!

Для дополнительной защиты от возможного удара электрическим током целесообразно установить в цепи питания устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраняйте его в течение всего срока

эксплуатации. Используйте гриль только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с грилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение гриля соответствует напряжению электрической сети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Не используйте гриль вне помещений.
- Никогда не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легковоспламеняемых материалов или жидкостей, а также предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.

Будьте осторожны: во время работы корпус гриля сильно нагревается, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.

- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями. Соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям.
- Запрещается использовать устройство для приготовления замороженных продуктов, разморозьте продукты перед их приготовлением.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном гриле может произойти их возгорание.

- Запрещается извлекать приготовленные продукты острыми металлическими

- предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
- Не перемещайте горячий гриль, дождитесь полного его остывания.
 - Отключайте гриль от сети перед его чистой или в случае, если вы им не пользуетесь.
 - Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
 - Отключая устройство от электросети, никогда не тяните и не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
 - Не прикасайтесь к корпусу гриля и не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
 - Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
 - Во избежание удара электрическим током запрещается погружать сетевой шнур, вилку сетевого шнура или сам гриль в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ БЕРИТЕСЬ за гриль, немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки и только после этого достаньте гриль из воды. Обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
 - Не разрешайте детям касаться корпуса гриля и сетевого шнура во время работы гриля.
 - Данное устройство не предназначено для использования детьми.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.

- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- 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!

- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки сетевого шнура.
- Не используйте устройство, если поврежден сетевой шнур или вилка сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.


ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ


В случае транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.


Перед первым включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.


Извлеките гриль из упаковки и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус гриля (14) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

РУССКИЙ

- Установите гриль так, чтобы от стены до основания гриля оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над грилем составляло не менее 30 см.
- Сдвиньте ограничитель зазора между рабочими поверхностями (10) в сторону ручки (8) до упора.
- Возьмитесь за ручку (8) и раскройте гриль.
- Протрите рабочие поверхности (6, 7, 21) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите необходимые рабочие поверхности (6, 7 или 21), для этого нажмите на кнопку фиксатора (5) и снимите нижнюю рабочую панель (6), аналогично нажмите кнопку (9) и снимите верхнюю рабочую поверхность (7).
- Для установки рабочей поверхности (6, 7 или 21), вставьте заднюю часть рабочей поверхности в фиксатор, после этого нажмите на переднюю часть рабочей поверхности до срабатывания фиксатора (5 и 9). Убедитесь, что рабочие поверхности (6, 7) надёжно зафиксированы.
- Перед использованием гриля нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей (6, 7 или 21), распределите масло по всей поверхности, излишки масла удалите бумажной салфеткой.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и подсветка кнопки выключателя питания (1) «» будет мигать.

Примечания: - кнопка выключателя питания (1) «» и кнопки установки времени работы таймера (16) «+/-» сенсорные, для включения/выключения гриля и установки времени работы таймера, к кнопкам (1, 16) достаточно прикоснуться.


- Нажмите кнопку выключателя питания (1) «», при этом загорится панель отображения температуры/установка времени таймера (4).
- Нажмите на ручку включения/выключения/установки температуры нижней рабочей поверхности (2), поворотом ручки (2) установите необходимую рабочую температуру нижней рабочей поверхности (6). Температура рабочей поверхности (6) будет отображаться цифровыми символами (20) в пределах от 60°C до 230°C, шаг установки 10°C.

- При нагреве рабочей поверхности (6), индикатор (15) будет светиться красным цветом, при достижении заданной температуры нагрева рабочей поверхности (6), индикатор (15) будет светиться зелёным цветом. Установите максимальную температуру нагрева нижней рабочей поверхности (6) 230°C.
- Установка температуры верхней рабочей поверхности (7) производится аналогично установке температуры нижней рабочей поверхности (6), установите температуру верхней рабочей поверхности (7), нажатием и поворотом ручки (3), температура верхней рабочей поверхности (7) отображается цифровыми символами (18), а состояние нагрева или достижения установленной температуры индикатором (17). Установите максимальную температуру нагрева верхней рабочей поверхности (7) 230°C.
- Когда рабочие поверхности (6, 7) нагреваются до заданной температуры, световые индикаторы (15, 17) будут светиться зелёным цветом.
- Нажмите кнопку выключателя питания (1) «» и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Дождитесь полного остывания рабочих поверхностей (6, 7), раскройте гриль и удалите с рабочих поверхностей (6, 7) остатки растительного масла с помощью бумажной салфетки.


Примечание: При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ГРИЛЕ

- Установите гриль на ровной устойчивой поверхности вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Установите гриль так, чтобы от стены до основания гриля оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над грилем составляло не менее 30 см.
- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легковоспламеняемых материалов или жидкостей, а также предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.

- Для облегчения стока жира и сока из приготавливаемых продуктов, приподнимите нижнюю часть гриля, нажмите на среднюю часть передних опорных ножек (12) и переверните их.
- Возьмитесь за ручку (8) и раскройте гриль. Слегка смажьте растительным маслом рабочие поверхности (6, 7) и закройте гриль.
- Убедитесь что ёмкость для сбора жира (13) установлена на место.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и подсветка кнопки выключателя питания (1) «» будет мигать.
- Установите необходимую температуру нагрева рабочих поверхностей (6, 7) (см. раздел «перед первым использованием»).
- Возьмитесь за ручку (8) и раскройте гриль.
- Осторожно положите продукты на нижнюю рабочую поверхность (6), остерегайтесь ожогов возможными брызгами жира или сока, выделяемых продуктами.
- Вы можете использовать устройство в качестве контактного гриля. Для этого, держась за ручку (8), опустите верхнюю рабочую поверхность (7) на продукты.

Внимание! Во время работы рабочие поверхности и корпус гриля (13) сильно нагреваются, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не касайтесь корпуса устройства (14) незащищёнными руками. Используйте термозащитные кухонные аксессуары.

- После того, как продукты приготовятся, возьмитесь за ручку (8) и поднимите верхнюю рабочую поверхность (7).
- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.
- Завершив приготовление продуктов, нажмите кнопку выключателя питания (1) «» и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Прежде чем проводить чистку гриля, дождитесь его полного остывания.

Примечание: - в зависимости от приготавливаемых продуктов, Вы можете установить верхнюю рабочую поверхность (7) на некотором расстоянии от продукта, для этого переместите ограничитель зазора между панелями (10) в нужное положение относительно опоры (11) (рис. 1).

- Вы можете использовать гриль в качестве открытой жарочной поверхности. Для этого

перед тем, как вставить вилку сетевого шнура в розетку, раскройте гриль, возьмитесь за ручку (8), приподнимите верхнюю рабочую поверхность (7). Нажмите по направлению к ручке и удерживайте ограничитель зазора между рабочими поверхностями (10) и полностью раскройте гриль, при этом ручка (8) будет использоваться в качестве опоры (рис. 2).

ТАЙМЕР

- По мере освоения гриля, Вы будете знать время приготовления продуктов, в этом случае используйте таймер.
- Кнопками (16) «+/-», установите необходимое время работы таймера от 1 минуты до 99 минут, шаг установки 1 минута, при этом цифровые символы времени работы таймера (19) будут мигать.
- Включите и установите необходимую температуру нагрева рабочих поверхностей (6, 7) нажатием и поворотом ручек (2, 3), при этом цифровые символы времени работы таймера (19) будут светиться постоянно, начнётся обратный отсчёт времени, оставшегося до отключения гриля.
- По истечении установленного времени работы, прозвучат звуковые сигналы, гриль выключится и вместо цифровых символов температуры нагрева рабочих поверхностей (18, 20), отобразятся символы «- - -».

ВНИМАНИЕ!

- Во время приготовления продуктов всегда устанавливайте на место ёмкость для сбора жира (13).
- Не открывайте гриль во время разогрева рабочих поверхностей (6, 7). В закрытом положении рабочие поверхности (6, 7) нагреваются быстрее.










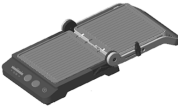
















Будьте осторожны: во время работы корпус гриля (14) сильно нагревается. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, а открывая гриль, держитесь только за ручку (8).

- Соблюдайте осторожность и остерегайтесь выхода горячего пара из зазоров между рабочими поверхностями (6 и 7). Не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям (6 и 7).

РУССКИЙ

- Не используйте гриль для разморозки и приготовления замороженных продуктов.
- Не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Длительность приготовления зависит от используемых продуктов.
- Перед употреблением продуктов в пищу убедитесь, что они полностью прожарены.
- Вынимайте продукты из гриля сразу после приготовления, длительное нахождение продуктов во включенном приборе может привести к их возгоранию.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты, используя острые металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей (6 и 7). Всегда используйте пластиковые или деревянные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.

Для достижения оптимальных результатов приготовления продуктов, воспользуйтесь данными, приведенными в таблице:

					
		9 - 11 мин.	205 °С–230 °С		
		3 - 4 мин.			
		4 мин.			
		7 - 9 мин.		205 °С–230 °С	
		14 - 16 мин.			
		20 - 22 мин.			
		20 - 25 мин.			
		30 мин.			
		7 - 9 мин.		140 °С–170 °С	
		10 - 12 мин.			
		4 - 10 мин.			
		15 - 14 мин.			
		10 - 20 мин.			
		7 - 9 мин.	190 °С–205 °С		
		4 - 5 мин.			

Примечание: все данные в таблице носят рекомендательный характер.

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку гриля после каждого использования.
- Завершив работу с грилем, выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки.

- Раскройте гриль и дайте устройству остыть до комнатной температуры.
- Нажав на кнопки фиксаторов (5 и 9) снимите установленные рабочие поверхности (6, 7 или 21), очистите рабочие поверхности (6, 7 или 21), и промойте их, используя нейтральное моющее средство, ополосните, затем вытрите насухо.
- Корпус гриля (14) протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Из ёмкости для сбора жира (13) слейте жир, промойте ёмкость (13) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем вытрите насухо.
- Запрещается использовать для чистки рабочих поверхностей (6, 7 или 21), корпуса гриля (14) абразивные моющие средства, растворители или металлические мочалки, так как они могут повредить антипригарную поверхность или внешнюю поверхность корпуса гриля.
- Никогда не погружайте гриль, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду!

ВНИМАНИЕ! Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать гриль на хранение, выполните чистку рабочих поверхностей (6, 7 или 21) и корпуса устройства (14).
- Установите опорные ножки (12) в первоначальное положение (см. пункт «приготовление продуктов в гриле»).
- Для удобства при вертикальном хранении зафиксируйте рабочие поверхности (6, 7), для этого опустите верхнюю часть гриля на нижнюю, сдвиньте ограничитель зазора между рабочими поверхностями (10) до зацепления с опорой (11).
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Пресс-гриль – 1 шт.
 Ёмкость для сбора жира – 1 шт.
 Дополнительные рабочие поверхности – 2 шт.
 Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
 Номинальная потребляемая мощность:
 1650-2000 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте info@vitek.ru для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы устройства – 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
 (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ: ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 151 ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК.РУС»

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ: 117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПР-КТ, Д. 28, КОРП. 1.

www.vitek.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30


СДЕЛАНО В КНР

ҚАЗАҚША

ГРИЛЬ-ПРЕСС VT-2637

Гриль-пресс ет, балық немесе көкөніс тағамдарын әзірлеу үшін қолданылады.

СИПАТТАМАСЫ

1. Қуаттандыруды сөндіргіш «»
2. Қосу/өшіру/төменгі жұмыс бетінің температурасын орнату тұтқасы
3. Қосу/өшіру/жоғарғы жұмыс бетінің температурасын орнату тұтқасы
4. Температураны бейнелеу/таймер жұмысының уақытын орнату панелі
5. Төменгі жұмыс бетін бекіту түймесі
6. Төменгі жұмыс беті
7. Жоғарғы жұмыс беті
8. Тұтқа
9. Жоғарғы жұмыс бетін бекіту түймесі
10. Жұмыс беттерінің арасындағы тесікті шектеуші
11. Шектеушінің тірегі (10)
12. Алдыңғы тірек аяқтары
13. Майды жинауға арналған астау
14. Корпусы
15. Төменгі жұмыс бетін қыздыру индикаторы
16. Таймердің жұмыс уақытын белгілеу өшіру түймелері «+/-»
17. Жоғарғы жұмыс бетін қыздыру индикаторы
18. Жоғарғы жұмыс беті температурасының сандық белгілері
19. Таймер жұмысы уақытының сандық белгілері
20. Төменгі жұмыс беті температурасының сандық индикациясы
21. Қосымша жұмыс беттері

Назар аударыңыз!

Электр тогының ықтимал ұруынан қосымша қорғау үшін 30 мА аспайтын, іске қосылудың номиналдық тогы бар қорғанысты ажырату құралын (ҚАҚ) қуаттану тізбегіне орнатқан жөн, ҚАҚ орнату үшін маман көмегіне жүгініңіз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құралды қолдану алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқыңыз және оны пайдалануға берудің барлық мерзімі ішінде сақтап қойыңыз. Грильді осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Грильді дұрыс пайдаланбау оның сынуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Желіге қосу алдында грильдің жұмыс кернеуі электрлік желінің кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «еуроайырма» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар розеткаға қосыңыз.
- Өрттің пайда болу қаупіне жол бермеу үшін құралды электрлік розеткаға қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Грильді үй-жайдан тыс қолдануға болмайды.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған грильді қараусыз қалдырмаңыз.
- Құралды тегіс, қозғалмайтын, жылуға шыдамды үстіңгі беттерде, жылу, ылғал және ашық жалын көздерінен алыс, желілік розеткаға қол жетімділік үнемі еркін болатындай етіп орналастырыңыз.
- Грильді тез тұтанатын материалдардың немесе сұйықтықтардың, сонымен қатар жылу деформациясына ұшырайтын заттардың қасында орналастырмаңыз.
- Құралды жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз.
- Өртенуге жол бермеу үшін қандай да бір жағдайда құралды жапқыштар немесе перделердің қасына орналастыруға және жұмыс уақытында оның үстіңгі жабуға болмайды.

Сақ болыңыз: жұмыс кезінде грильдік корпус қатты қызды, күйік алуға жол бермеу үшін ыстық беттерге қолыңызды тиізбеңіз.

- Жұмыс беттері арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақтаныңыз. Сақтылықты сақтаңыз, қолдарыңызды және дененің өзге ашық жерлерін жұмыс беттеріне жақындатпаңыз.
 - Құралды мұздатылған тағамдарды әзірлеу үшін пайдалануға тыйым салынады, тағамдарды әзірлеу алдында оларды ерітіп алыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Тағамдарды әзірлеп болғаннан кейін бірден шығарыңыз, тағамдар іске қосылған аспапта ұзақ қалған жағдайда өртенуі мүмкін.

- Даярланған өнімдерді жұмыс бетінің күюге қарсы қабатын бүлдіруі мүмкін металл заттармен шығаруға тыйым салынады. Өрқашан күюге қарсы қабаты бар ыдыстарға арналған жабықтарды қолданыңыз.
- Ыстық грильді жылжытпаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.

- Тазалау алдында немесе егер сіз оны қолданбасаңыз, грильді желіден ажыратыңыз.
- Желілік баудың үстелден салбырауына, сонымен бірге ыстық беттермен немесе ас үй жиһазының өткір қырларымен жанасуына жол бермеңіз.
- Құралды электрлік желіден өшірген кезде, ешқашан желілік баудан тартуға немесе жұлуға болмайды, желілік бауды ұстап, оны ақырын ғана розеткадан шығарыңыз.
- Ылғал қолдарыңызбен аспап корпусын және желілік баудың айырын ұстамаңыз.
- Құралды асүйлік қол жуғыштың тікелей қасында пайдаланбаңыз, оған ылғалдың әсеріне ұшыратпаңыз.
- Электр тогы соққысының алдын-алу үшін желілік бауды, желілік баудың айырын немесе аспаптың өзін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға тыйым салынады. Егер бұл іске асса, грильге ҚОЛЫҢЫЗДЫ ТИГІЗБЕҢІЗ, дереу желілік баудың айырын розеткадан шығарыңыз және содан кейін ғана грильді судан шығарыңыз. Келілдік талонында және www.vitek.ru сайтында көрсетілген кез-келген авторландырылған (өкілетті) сервистік орталықтардың біріне хабарласыңыз.
- Жұмыс уақытында балалардың гриль корпусына және желілік бауға қол тигізуіне жол бермеңіз.
- Осы құрал балалардың пайдалануына арналмаған.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Балалар аспапты ойыншық ретінде пайдаланбауы үшін оларды қадағалап отырыңыз.
- Құралды жұмыс уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайда-

ланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен қаптармен немесе үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Жүйелі түрде желілік баудың және желілік бау айырының тұтастығын тексеріп отыру керек.
- Егер желілік бау немесе желілік баудың айыры бүлінген болса, құрал тоқтап жұмыс істесе, сондай-ақ ол құлағаннан кейін, құралды пайдалануға болмайды.
- Аспапты өздігіңізден жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өздігіңізден бөлшектеуге болмайды, кез-келген бұзылыс пайда болғанда, сондай-ақ құрал құлаған жағдайда құралды розеткадан алып тастаңыз және келілдік талонында және www.vitek.ru сайтында көрсетілген байланыс мекен-жайлары бойынша кез-келген авторландырылған (уәкілетті) сервистік орталыққа хабарласыңыз.
- Құралды тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құралды балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРАЛ ТҰРҒЫН ҮЙ-ЖАЙЛАРДА ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН, ҚҰРАЛДЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құралды суық (қыс) уақытта тасымалдаған және сақтаған жағдайда оны белме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстау керек.

Алғашқы іске қосу алдында электр желісінің кернеуі құрал корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

Грильді орамнан шығарыңыз және барлық орайтын материалдарды жойыңыз, грильдің корпусын (14) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

- Грильді оның негізінен қабырғаға дейін 20 см кем емес қашықтық қалатындай, ал грильдің үстіндегі кеңістік 30 см кем емес болатындай етіп орнатыңыз.

ҚАЗАҚША

- Жұмыс аралықтарының (10) арасындағы тесікті шектеушіні тірелгенге дейін тұтқа (8) жаққа қарай жылжытыңыз.
 - Тұтқадан (8) ұстаңыз және грильді ашыңыз.
 - Жұмыс беттерді (6, 7, 21) аздап дымқыл матамен сүртіңіз, артынан құрғатып сүртіңіз.
 - Қажетті жұмыс беттерді (6, 7 немесе 21) орнатыңыз, ол үшін бекіткіш (5) түймесін басыңыз және төменгі жұмыс панельді (6) шешіңіз, ұқсас әрекетпен түймені (9) басыңыз және жоғарғы жұмыс бетті (7) шешіңіз.
 - Жұмыс беттерді (6, 7 немесе 21) орнату үшін жұмыс бетінің артқы бөлігін бекіткішке қойыңыз, артынан бекіткіш (5 және 9) қосылғанға дейін жұмыс бетінің алдыңғы бөлігін басыңыз. Жұмыс беттері (6, 7) сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
 - Грильді пайдалану алдында жұмыс беттерінің (6, 7 немесе 21) күйге қарсы қабатына аздаған өсімдік майын жағыңыз, майды бүкіл бетке жағыңыз, ал артығын қағаз сүлгімен сүртіп тастаңыз.
 - Желілік баудың айырын розеткаға салыңыз, осы кезде дыбыстық дабыл беріледі және қуаттандыруды өшіргіш түймесінің (1) көмескі жарығы «**⏻**» жанып-өшеді.
- Ескерту:** - қуаттандыруды өшіру түймесі (1) «**⏻**» және таймер жұмысының уақытын орнату түймелері (16) «+/-» сенсорлық, грильді қосу/өшіру және таймер жұмысының уақытын белгілеу үшін (1, 16) түймелеріне қол тигізу жеткілікті.
- Қуаттандыруды өшіргіш түймесін (1) «**⏻**» басыңыз, осы кезде температураны бейнелеу/таймер уақытын орнату панелі (4) жанады.
 - Қосу/өшіру/төменгі жұмыс беттерінің температурасын орнату тұтқасын (2) басыңыз, тұтқаны (2) бұрау арқылы төменгі жұмыс бетінің (6) қажетті жұмыс температурасын орнатыңыз. Жұмыс бетінің температурасы (6) 60°C және 230°C шамасында сандық белгілермен (20) бейнеленеді, орнату қадамы 10°C.
 - Жұмыс беті (6) қызған кезде индикатор (15) қызыл түспен жанады, жұмыс бетін (6) қыздырудың берілген температурасына қол жеткен кезде индикатор (15) жасыл түспен жанады. Төменгі жұмыс бетін қыздырудың (6) максималдық 230°C температурасын орнатыңыз.
 - Жоғарғы жұмыс бетінің (7) температурасын белгілеу төменгі жұмыс бетінің (6) температурасын белгілеуге ұқсас жүргізіледі, тұтқаны (3) басу және бұру арқылы жоғарғы жұмыс бетінің (7) температурасын белгілеңіз, жоғарғы жұмыс бетінің (7) температурасы сандық белгілермен (18), ал қызу күйі немесе белгіленген температураға қол жеткізу (17) индикатормен беріледі. Жоғарғы жұмыс бетін қыздырудың (7) максималдық 230°C температурасын орнатыңыз.
 - Жұмыс беттері (6, 7) берілген температураға дейін қызған кезде, жарықтық индикаторлар (15, 17) жасыл түспен жанады.
 - Қуаттандыруды өшіру түймесін (1) «**⏻**» басыңыз және желілік бау айырын розеткадан шығарыңыз.
 - Жұмыс беттерінің (6, 7) толық суығанын күтіңіз, грильді ашыңыз және жұмыс үстіңгі беттерден (6, 7) қағаз сулықтың көмегімен өсімдік майының қалдықтарын алып тастаңыз.
- Ескерту:** Аспапты алғаш рет қолдану кезінде қыздыру элементтері күйеді, бұл кезде түтіннің немесе бәде иістің үлкен емес көлемі пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайға жол беріледі және ақау болып табылмайды.

ГРИЛЬДЕ ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ

- Грильді тегіс тұрақты, ылғал және жылу, ашық от көздерінен алыс жерге желілік розеткаға қолжетімділік еркін болатындай етіп орналастырыңыз.
- Грильді оның негізінен қабырғаға дейін 20 см кем емес қашықтық қалатындай, ал грильдің үстіндегі кеңістік 30 см кем емес болатындай етіп орнатыңыз.
- Грильді тез тұтанатын материалдардың немесе сұйықтықтардың, сонымен қатар жылу деформациясына ұшырайтын заттардың қасында орналастырмаңыз.
- Құралды жақсы желдеткіші бар жерлерде пайдаланыңыз.
- Дайындалатын азықтардан бөлінетін май мен шырынның ағысын жеңілдету үшін грильдің төменгі бөлігін көтеріңіз, алдыңғы тірек аяқтарының (12) ортаңғы бөлігін басыңыз және оны аударыңыз.
- Тұтқадан (8) ұстаңыз және грильді ашыңыз. Жұмыс беттеріне (6, 7) аздап өсімдік майын жағыңыз және грильді жабыңыз.
- Майды жинауға арналған астаушаның (13) орнына орналастырылғанына көз жеткізіңіз.

- Желілік баудың айырын розеткаға салыңыз, осы кезде дыбыстық дабыл беріледі және қуаттандыруды өшіргіш түймесінің (1) көмескі жарығы «**U**» жанып-өшеді.
- Жұмыс беттерінің (6, 7) қажетті қызу температурасын орнатыңыз («алғаш рет пайдалану» бөлімін қар.).
- Тұтқадан (8) ұстаңыз және грильді ашыңыз.
- Абайлап тағамдарды төменгі жұмыс бетіне (6) салыңыз, сөлдің немесе майдың мүмкін шашырауынан күйік алудан сақ болыңыз.
- Сіз құралды түйіспелі гриль ретінде қолдана аласыз. Ол үшін тұтқаны (8) ұстай отырып, жоғары жұмыс бетін (7) азыққа қарай түсіріңіз.

Назар аударыңыз! Жұмыс уақытында жұмыс беттері және гриль корпусы (13) қатты қызады, күйіктердің алдын-алу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз. Құрал корпусына (14) қорғалмаған қолдарыңызды тигізуге болмайды. Термоқорғаныс асүйлік аксессуарларды пайдалану керек.

- Тамақ дайын болғаннан кейін тұтқаны (8) ұстаңыз және жоғарғы жұмыс бетін (7) көтеріңіз.
- Дайындалған тамақты тиісті ыдысқа ағаш немесе термощыдамды пластмасса асүйлік аксессуарларды қолдана отырып, салыңыз.
- Тамақ дайындап болғаннан кейін қуаттандыруды өшіру түймесін (1) «**U**» басыңыз және желілік бау айырын розеткадан шығарыңыз.
- Грильді тазалаудың алдында оның толық суығанын күтіңіз.

Ескерту: - дайындалатын тамақтарға байланысты жоғарғы жұмыс бетін (7) тамақтан алыс қашықтыққа орната аласыз, ол үшін панельдер (10) арасындағы тесікті шектеушіні тірекке (11) қатысты керекті күйге орнатыңыз (1-сурет).

- Сіз грильді ашық қуыратын бет ретінде пайдалана аласыз. Ол үшін желілік бау ауырын розеткаға салардың алдында грильді ашыңыз, тұтқадан (8) ұстап, жоғарғы жұмыс бетін (7) көтеріңіз. Тұтқаға қарай бағыт бойынша тесікті шектеушіні жұмыс беттерінің (10) арасында ұста тұрыңыз және грильді толық ашыңыз, осы кезде тұтқа (8) тірек ретінде пайдаланылатын болады (2-сурет).

ТАЙМЕР

- Грильді меңгере отырып, тамақты дайындау уақытын білетін боласыз, бұл жағдайда таймерді пайдаланыңыз.

- (16) «+/-» түймелері арқылы таймер жұмысының керекті уақытын белгілеңіз, ол 1 және 99 минут аралығында болады, орнату қадамы 1 минут, осы кезде таймер (19) жұмысы уақытының сандық белгілері жанып-өшеді.
- Тұтқаларды (2, 3) басу және бұру арқылы жұмыс беттерін (6, 7) қыздыратын керекті температураны қосып, белгілеңіз, осы кезде таймер (19) жұмысы уақытының сандық белгілері тұрақты жанатын болады, грильді өшіруге дейін қалған уақытты кері санау басталады.
- Жұмыстың белгіленген уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі, гриль өшеді және жұмыс беттерінің (18, 20) қызу температурасының сандық белгілерінің орнына «- -» белгілері беріледі.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!










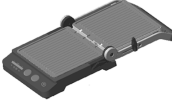







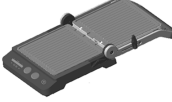








- Тамақ дайындау кезінде үнемі май жинауға арналған астаушаны (13) орнатыңыз.
- Грильді жұмыс беттерін (6, 7) қыздыру кезінде ашуға болмайды. Жұмыс беттері (6, 7) жабық күйде жылдам қызады.

Сақ болыңыз: жұмыс кезінде гриль корпусы (14) өте қатты қызады. Күйіп қалуға жол бермеу үшін ыстық беттерге жақындамаңыз, грильді ашу кезінде тек тұтқаны (8) ұстаңыз.

- Сақтылық танытыңыз және жұмыс беттері (6, 7) арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақтаныңыз. Қолдарыңызды және дененің өзге ашық жерлерін жұмыс беттеріне (6, 7) жақындатпаңыз.
- Грильді еріту және мұздатылған өнімдерді даярлау үшін қолданбаңыз.
- Ірі сүйектері бар еттерді әзірлемеңіз.
- Әзірлеу ұзақтығы пайдаланылатын тағамдарға байланысты болады.
- Тағамдарды тамаққа тұтыну алдында, олардың толық қуырылғанына көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді даярлап болған соң бірден алыңыз, өнімдердің іске қосулы аспапта ұзақ уақыт қалуы жағдайында олардың өртену қаупі бар.
- Дайындалған тағамдарды үшкір металл заттарды пайдаланып шығаруға тыйым салынады, олар жұмыс беттерінің (6, 7) күюге қарсы қабаттарын бүлдіруі мүмкін. Әрқашан күюге қарсы қабаты бар ыдыстарға арналған жабдықтарды қолданыңыз.

ҚАЗАҚША

Тағамдарды әзірлеудің оңтайлы нәтижелеріне жету үшін кестеде келтірілген мәліметтерді пайдаланыңыз:

					
		9 - 11 мин.	205 °C–230 °C		
		3 - 4 мин.			
		4 мин.			
		7 - 9 мин.		205 °C–230 °C	
		14 - 16 мин.			
		20 - 22 мин.			
		20 - 25 мин.			205 °C–230 °C
		30 мин.			
		7 - 9 мин.		140 °C–170 °C	
		10 - 12 мин.			
		4 - 10 мин.			
		15 - 14 мин.			
		10 - 20 мин.			
		7 - 9 мин.	190 °C–205 °C		
		4 - 5 мин.			

Ескерту: кестедегі барлық мәліметтер ұсыныстық сипатта келтірілген.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Грильді әр пайдаланған сайын тазалау керек.
- Грильмен жұмыс істеп болғаннан кейін оны өшіріп, желілік бау айырын розеткадан шығарыңыз.
- Грильді ашып, құралдың бөлме температурасына дейін сууын күтіңіз.
- Бекіткіштердің (5 және 9) түймелерін басып, орнатылған жұмыс беттерін (6, 7 немесе 21) шешіңіз, жұмыс беттерін (6, 7 немесе 21) тазалаңыз және бейтарап жуатын құралды пайдаланып, оларды жуыңыз, артынан құрғатып сүртіңіз.

- Гриль корпусын (14) жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Майды жинауға арналған астаушадан (13) майды төгіңіз, астаушаны (13) бейтарап жуатын құрал қосылған жылы сумен жуыңыз, артынан құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс беттерін (6, 7 немесе 21), гриль корпусын (14) тазалау үшін абразивтік жуатын құралдарды, еріткіштерді немесе металл ысқыштарды пайдалануға тыйым салынады, себебі олар күюге қарсы қабатты немесе гриль корпусының сыртқы бетін бүлдіреді.

– Ешқашан грильді, желілік бауды және желілік баудың айырын суға салуға болмайды!

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! *Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін құралды суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салуға болмайды.*

САҚТАУ

- Грильді сақтауға алып қоярдың алдында жұмыс беттерін (6, 7 немесе 21) және құрал корпусын (14) тазалаңыз.
- Тірек аяқтарын (12) бастапқы күйге орнатыңыз («грильде тамақ дайындау» тармағын қараңыз).
- Вертикаль сақтаған кездегі ыңғайлылық үшін жұмыс беттерін (6, 7) бекітіңіз, ол үшін грильдің жоғарғы бөлігін төменгі бөлігіне түсіріңіз, жұмыс беттерінің арасындағы тесікті шектеушіні (10) тірекке (11) бекітілгенге дейін жылжытыңыз.
- Құралды құрғақ, салқын және балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖАБДЫҚТАЛУЫ

Пресс-гриль – 1 дана.

Майды жинауға арналған астауша – 1 дана.

Қосымша жұмыс беттері – 2 дана.

Нұсқаулық – 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50 Гц

Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 1650-2000 Вт

ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуаттандыру элементтерінің (егер жинақтың құрамына кірсе) қызмет

ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды күнделікті тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды, аспап пен қуаттандыру элементтерін ары қарай кәдеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек. Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады.

Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Дайындаушы аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдаланушы осындай сәйкессіздіктерді анықтаса, нұсқаулықтың жаңартылған нұсқасын алу үшін сәйкессіздік туралы info@vitek.ru электрондық поштасына хабарлауыңызды сұраймыз.

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.


EAC

УКРАЇНЬСКА

ПРЕС-ГРИЛЬ VT-2637

Гриль-прес використовується для приготування м'ясних, рибних або овочевих продуктів.

ОПИС

1. Вимикач живлення «»
2. Ручка увімкнення/вимкнення/установлення температури нижньої робочої поверхні
3. Ручка увімкнення/вимкнення/установлення температури верхньої робочої поверхні
4. Панель відображення температури/установлення часу роботи таймера
5. Кнопка фіксатора нижньої робочої поверхні
6. Нижня робоча поверхня
7. Верхня робоча поверхня
8. Ручка
9. Кнопка фіксатора верхньої робочої поверхні
10. Обмежувач зазору між робочими поверхнями
11. Опора обмежувача (10)
12. Передні опорні ніжки
13. Посудина для збору жиру
14. Корпус
15. Індикатор нагріву нижньої робочої поверхні
16. Кнопки налаштування часу роботи таймера вимкнення «+/-»
17. Індикатор нагріву верхньої робочої поверхні
18. Цифрові символи температури верхньої робочої поверхні
19. Цифрові символи часу роботи таймера
20. Цифрова індикація температури нижньої робочої поверхні
21. Додаткові робочі поверхні

Увага!

Для додаткового захисту від можливого удару електричним струмом доцільно встановити в колі живлення пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для установлення ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво з експлуатації та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте гриль тільки за

його прямим призначенням, як вказано у цій інструкції. Неправильне поводження з грилем може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед увімкненням в мережу переконайтеся, що робоча напруга гриля відповідає напрузі електричної мережі.
- Мережний шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її у розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не використовуйте перехідники при підмиканні пристрою до електричної розетки.
- Не використовуйте гриль поза приміщеннями.
- Ніколи не залишайте працюючий гриль без нагляду.
- Розміщайте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні далеко від джерел тепла, вологи та відкритого полум'я так, щоб доступ до електричної розетки завжди був вільним.
- Не встановлюйте та не використовуйте гриль поблизу легкозаймистих матеріалів або рідин, а так само предметів, підданих тепловій деформації.
- Використовуйте пристрій в місцях з доброю вентиляцією.
- Щоб уникнути займання, у жодному разі не розміщайте пристрій поряд з занавісками або шторами та не накривайте його під час роботи.

Будьте обережні: під час роботи корпус гриля сильно нагрівається, щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь.

- Остерігайтеся виходу пари з зазорів між робочими поверхнями. Будьте обережні, не піднімайте руки та не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до робочих поверхонь.
 - Забороняється використовувати пристрій для приготування заморожених продуктів, розморозьте продукти перед їх приготуванням.
- УВАГА!** Виймайте продукти відразу після приготування, при тривалому знаходженні продуктів у увімкненому грилі може статися їх займання.
- Забороняється витягувати приготовані продукти гострими металевими предметами, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих поверхонь. Завжди використовуйте аксесуари, які призначені для посуду з антипригарним покриттям.

- Не переміщайте гарячий гриль, дочекайтеся його повного остигання.
- Вимикайте гриль від мережі перед його чистенням, а також у випадку, якщо ви їм не користуєтеся.
- Не допускайте звисання мережного шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями або гострими крайками кухонних меблів.
- Вимикаючи пристрій з електромережі, ніколи не тягніть та не смикайте за мережний шнур, візьміться за вилку мережного шнура та акуратно витягніть її з розетки.
- Не торкайтеся корпусу гриля та не беріться за вилку мережного шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини та не піддавайте його дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, забороняється занурювати мережний шнур, вилку мережного шнура або сам гриль у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ гриля, негайно витягніть вилку мережного шнура з розетки, і лише після цього дістаньте гриль з води. Зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу гриля та мережного шнура під час роботи гриля.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Здійснюйте нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу в якості іграшки.
- Встановлюйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Небезпека задущення!**

- Періодично перевіряйте цілісність мережного шнура та вилки мережного шнура.
- Не використовуйте пристрій, якщо пошкоджений мережний шнур або вилка мережного шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння.
- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОВУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ У ЖИТЛОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ


У разі транспортування або зберігання пристрою в холодних (зимових) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.


Перед першим вмиканням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.


Витягніть гриль з упаковки та видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус гриля (14) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.

- Установіть гриль так, щоб від стіни до основи гриля залишалася відстань не менше 20 см, а вільний простір над грилем становив не менше 30 см.
- Зсуньте обмежувач зазору між робочими поверхнями (10) у бік ручки (8) до упору.
- Візьміться за ручку (8) та розкрийте гриль.
- Протріть робочі поверхні (6, 7, 21) злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.


УКРАЇНЬСКА

- Установіть необхідні робочі поверхні (6, 7 або 21), для цього натисніть на кнопку фіксатора (5) та зніміть нижню робочу панель (6), аналогічно натисніть кнопку (9) та зніміть верхню робочу поверхню (7).
- Для установлення робочої поверхонь (6, 7 або 21) вставте задню частину робочої поверхні у фіксатор, після цього натисніть на передню частину робочої поверхні до спрацювання фіксатора (5 та 9). Переконайтеся, що робочі поверхні (6, 7) надійно зафіксовані.
- Перед використанням гриля нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих поверхонь (6, 7 або 21), розподіліть олію по всій поверхні, надлишки олії видаліть паперовою серветкою.
- Вставте вилку мережного шнура в розетку, при цьому прозвучить звуковий сигнал, і підсвічування кнопки вимикача живлення (1) «» блиматиме.

Примітки: - кнопка вимикача живлення (1) «» та кнопки установлення часу роботи таймера (16) «+/-» сенсорні, для увімкнення/вимкнення гриля та установлення часу роботи таймера кнопку (1, 16) досить торкнутися.


- Натисніть кнопку вимикача живлення (1) «», при цьому засвітиться панель відображення температури/установлення часу таймера (4).
- Натисніть на ручку увімкнення/вимкнення/установлення температури нижньої робочої поверхні (2), повертанням ручки (2) установіть необхідну робочу температуру нижньої робочої поверхні (6). – Температура робочої поверхні (6) відобразиться цифровими символами (20) у межах від 60°C до 230°C, крок установлення 10°C.
- При нагріванні робочої поверхні (6) індикатор (15) світлитиметься червоним кольором, при досягненні заданої температури нагріву робочої поверхні (6) індикатор (15) світлитиметься зеленим кольором. Установіть максимальну температуру нагрівання нижньої робочої поверхні (6) 230°C.
- Установлення температури верхньої робочої поверхні (7) робиться аналогічно установленню температури нижньої робочої поверхні (6), установіть температуру верхньої робочої поверхні (7) натисненням та повертанням ручки (3), температура верхньої робочої поверхні (7) відображається

цифровими символами (18), а стан нагріву або досягнення встановленої температури - індикатором (17). Установіть максимальну температуру нагрівання верхньої робочої поверхні (7) 230°C.

- Коли робочі поверхні (6, 7) нагріються до заданої температури, світлові індикатори (15, 17) світлитимуться зеленим кольором.
- Натисніть кнопку вимикача живлення (1) «» та вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Дочекайтеся повного остигання робочих поверхонь (6, 7), розкрийте гриль та видаліть з робочих поверхонь (6, 7) залишки рослинної олії за допомогою паперової серветки.


Примітка: При першому використанні пристрою нагрівальні елементи обгорають, при цьому може з'явитися невелика кількість диму або стороннього запаху. Це допустимо і дефектом не є.

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ У ГРИЛІ

- Установіть гриль на рівній стійкій поверхні далеко від джерел вологи, тепла та відкритого полум'я так, щоб доступ до електричної розетки завжди був вільним.
- Установіть гриль так, щоб від стіни до основи гриля залишалася відстань не менше 20 см, а вільний простір над грилем становив не менше 30 см.
- Не встановлюйте та не використовуйте гриль поблизу легкозаймистих матеріалів або рідин, а так само предметів, підданих тепловій деформації.
- Використовуйте пристрій в місцях з доброю вентиляцією.
- Для полегшення стоку жиру та соку з готуваних продуктів підніміть нижню частину гриля, натисніть на середню частину передніх опорних ніжок (12) та поверніть їх.
- Візьміться за ручку (8) та розкрийте гриль. Злегка змажте рослинною олією робочі поверхні (6, 7) та закрийте гриль.
- Переконайтеся, що посудина для збору жиру (13) встановлена на місце.
- Вставте вилку мережного шнура в розетку, при цьому прозвучить звуковий сигнал, і підсвічування кнопки вимикача живлення (1) «» блиматиме.
- Установіть необхідну температуру нагрівання робочих поверхонь (6, 7) (див. Розділ «перед першим використанням»).

- Візьміться за ручку (8) та розкрийте гриль.
- Обережно покладіть продукти на нижню робочу поверхню (6), остерігайтеся опіків можливими бризками жиру або соку, що виділяються продуктами.
- Ви можете використовувати пристрій як контактний гриль. Для цього, тримаючись за ручку (8), опустіть верхню робочу поверхню (7) на продукти.

Увага! Під час роботи робочі поверхні та корпус гриля (13) сильно нагріваються, щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь. Не торкайтеся корпусу пристрою (14) незахищеними руками. Використовуйте термозахисні кухонні аксесуари.

- Після того, як продукти приготуються, візьміться за ручку (8) та підніміть верхню робочу поверхню (7).
- Перекладіть приготовані продукти у відповідний посуд, використовуючи дерев'яні або термостійкі пластмасові кухонні аксесуари.
- Завершивши приготування продуктів, натисніть кнопку вимикача живлення (1) «» та вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Перш ніж проводити чищення гриля, дочекайтеся його повного остигання.

Примітка: - залежно від готуємих продуктів, Ви можете встановити верхню робочу поверхню (7) на деякій відстані від продукту, для цього перемістіть обмежувач зазору між панелями (10) у потрібне положення відносно опори (11) (мал. 1).

- Ви можете використовувати гриль як відкриту жарильну поверхню. Для цього перед тим, як вставити вилку мережного шнура у розетку, розкрийте гриль, візьміться за ручку (8), трохи підніміть верхню робочу поверхню (7). Натисніть у напрямку до ручки та утримуйте обмежувач зазору між робочими поверхнями (10) та повністю розкрийте гриль, при цьому ручка (8) використовуватиметься як опора (мал. 2).

ТАЙМЕР

- У міру освоєння гриля Ви знатимете час приготування продуктів, у цьому випадку використовуйте таймер.
- Кнопками (16) «+/-» установайте необхідний час роботи таймера від 1 хвилини до 99 хвилин, крок установаження 1 хвилина,

- при цьому цифрові символи часу роботи таймера (19) блиматимуть.
- Увімкніть та установайте необхідну температуру нагрівання робочих поверхонь (6, 7) натисненням та повертанням ручок (2, 3), при цьому цифрові символи часу роботи таймера (19) світитимуться постійно, почнеється зворотний відлік часу, що залишився до вимкнення гриля.-
- Після закінчення встановленого часу роботи прозвучать звукові сигнали, гриль вимкнеться, та замість цифрових символів температури нагріву робочих поверхонь (18, 20) відобразяться символи « - - ».

УВАГА!










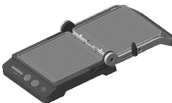





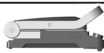










- Під час приготування продуктів завжди встановлюйте на місце посудину для збору жиру (13).
- Не відкривайте гриль під час розігрівання робочих поверхонь (6, 7). У закритому положенні робочі поверхні (6, 7) нагріваються швидше.

Будьте обережні: під час роботи корпус гриля (14) сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь, а, відкриваючи гриль, тримайтеся тільки за ручку (8).

- Будьте обережні та остерігайтеся виходу гарячої пари з зазорів між робочими поверхнями (6 та 7). Не підносьте руки та не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до робочих поверхонь (6 та 7).
- Не використовуйте гриль для розморожування та приготування заморожених продуктів.
- Не готуйте шматки м'яса на крупних кістках.
- Тривалість приготування залежить від використовуваних продуктів.
- Перед уживанням продуктів в їжу, переконайтеся, що вони повністю просмажені.
- Виймайте продукти з грилю відразу після приготування, тривале знаходження продуктів у увімкненому приладі може спричинити їх загоряння.
- Забороняється витягувати приготовані продукти, використовуючи гострі металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих поверхонь (6 та 7). Завжди використовуйте пластикові або дерев'яні аксесуари, які призначені для посуду з антипригарним покриттям.

УКРАЇНЬСКА

Для досягнення оптимальних результатів приготування продуктів скористайтеся даними, приведеними в таблиці:

					
		9 - 11 мин.	205 °C-230 °C		
		3 - 4 мин.			
		4 мин.			
		7 - 9 мин.		205 °C-230 °C	
		14 - 16 мин.			
		20 - 22 мин.			
		20 - 25 мин.			
		30 мин.			
		7 - 9 мин.		140 °C-170 °C	
		10 - 12 мин.			
		4 - 10 мин.			
		15 - 14 мин.			
		10 - 20 мин.			
		7 - 9 мин.	190 °C-205 °C		
		4 - 5 мин.			

Примітка: всі дані в таблиці носять рекомендаційний характер.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Здійснюйте чищення гриля після кожного використання.
- Завершивши роботу з грилем, вимкніть його та вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Розкрийте гриль та дайте пристрою остигнути до кімнатної температури.
- Натиснувши на кнопки фіксаторів (5 та 9), зніміть встановлені робочі поверхні (6, 7 або 21), очистіть робочі поверхні (6, 7 або 21) та промийте їх, використовуючи нейтральний мийний засіб, промийте, потім витріть насухо.
- Корпус гриля (14) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- З посудини для збору жиру (13) злийте жир, промийте посудину (13) теплою водою з нейтральним мийним засобом, потім витріть насухо.
- Забороняється використовувати для чищення робочих поверхонь (6, 7 або 21), корпусу гриля (14) абразивні мийні засоби, розчинники або металеві мочалки, так як вони можуть пошкодити антипригарну поверхню або зовнішню поверхню корпусу гриля.

– Ніколи не занурюйте гриль, мережний шнур та вилку мережного шнура у воду!

УВАГА! Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій у воду або будь-які інші рідини.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як забрати гриль на зберігання, виконайте чищення робочих поверхонь (6, 7 або 21) та корпусу пристрою (14).
- Установіть опорні ніжки (12) у первісне положення (див. Пункт «приготування продуктів у грилі»)
- Для зручності при вертикальному зберіганні зафіксуйте робочі поверхні (6, 7), для цього опустіть верхню частину гриля на нижню, зсуньте обмежувач зазору між робочими поверхнями (10) до зачеплення з опорою (11).
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Прес-гриль – 1 шт.

Посудина для збору жиру – 1 шт.

Додаткові робочі поверхні – 2 шт.

Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальна споживана

потужність: 1650-2000 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та еле-

менти живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації.

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності. Якщо користувач виявив такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті info@vitek.ru для отримання оновленої версії інструкції.

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.




Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/ЄС щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/ЄС щодо низьковольтного обладнання.

КЫРГЫЗ

ПРЕСС-ГРИЛЬ VT-2637

Гриль-пресс эт, балык же жашылча-жемиш азыктарды бышыруу үчүн колдонулат.

СЫПАТТАМА

1. Азыктандыруунун өчүргүчү «»
2. Астынкы иштөө бетин иштетүү/өчүрүү/ температурасын коюу которгучу.
3. Үстүнкү иштөө бетин иштетүү/өчүрүү/ температурасын коюу которгучу.
4. Температураны көрсөтүү/таймердин иштөө мөөнөтүн коюу
5. Астынкы иштөө бетинин бекитме баскычы
6. Астынкы иштөө бети
7. Үстүнкү иштөө бети
8. Тутка
9. Үстүнкү иштөө бетинин бекитме баскычы
10. Иштөө беттеринин арасындагы жарыгын чектүүсү
11. Чектүүнүн (10) жөлөгү
12. Алдынкы таяныч буттары
13. Майды топтоочу идиштер
14. Корпус
15. Астынкы иштөө бети ысыгандын индикатору
16. Таймердин иштөө мөөнөтүн коюу «+/-» баскычтары
17. Үстүнкү иштөө бети ысыгандын индикатору
18. Үстүнкү иштөө бетинин температурасынын цифралуу көрсөткүчтөрү
19. Таймердин иштөө мөөнөтүнүн цифралуу белгилери
20. Астынкы иштөө бетинин температурасынын цифралуу көрсөткүчтөрү
21. Кошумча иштөө беттери

Көңүл буруңуз!

Мүмкүн болгон электр ток уруудан кошумча коргонуу үчүн электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 МА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аспабын орнотулушу максатка ылайыктуу, аспапты орнотуу үчүн адиске кайрылыңыз.

КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Электр шайманды пайдалануудан мурун колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүңүз, бүткүл кызмат мөөнөтүнө сактап алыңыз. Шайманды түздөн-түз арналышы боюнча гана, ушул колдонмодо баяндалганга

ылайык колдонуңуз. Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

- Шайманды электр тармагына кошуудан мурун анын иштөө чыңалуусу электр тармагындагы чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип.
- Электр шнуру «европалык сайгычы» менен жабдылган; аны бекем жердетүү контакты бар розеткасына туташтырыңыз.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн аспапты электр розеткасына туташтырганда кошуучу түзүлмөлөрдү колдонбоңуз.
- Грильди имараттардын сыртында колдонбоңуз.
- Иштеп турган грильди эч качан кароосуз калтырбаңыз.
- Шайманды тегиз, туруктуу, ысыка чыдамдуу беттин үстүнө, нымдуулук, жылуулук жана ачык оттун булактарынан алыс электр розеткага бош жеткендей кылып орнотуңуз.
- Грильди бат жалындап кетүүчү материалдар же суюктуктар жана ысыктан бузула турган буюмдардын жанында орнотпоңуз да колдонбоңуз.
- Желдөө жакшы болгон жерлерде түзмөктү иштетип.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн түзмөктү пардалардын жанына жайгаштырбай, иштеген учурунда үстүн жаппаңыз.

Этият болуңуз: *шайман иштеп турган убагында грильдин бөлүктөрү абдан ысыйт, күйүк болбоо үчүн ысык беттерин тийбеңиз.*

- Иштөө беттердин арасындагы тешиктерден чыгып турган буудан абайлаңыз. Этият болуңуз, колуңузду же денеңиздин башка ачык бөлүктөрүн иштөө беттерге жакын кармабаңыз.
 - Шайманды тоңдурулган азыктарды бышыруу үчүн колдонбоңуз, азыктарды бышыруунун алдында эритип алыңыз.
- КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!** *Азыктарды бышыргандан кийин дароо чыгарыңыз, азыктар иштеп турган шаймандын ичинде көпкө чейин турганда алар жалындап кетуу мүмкүн.*
- Даярдалган азыктарды учтуу металл буюмдар менен чыгарууга тыюу салынат, алар иштөө беттеринин күйгүзбөс катмарын бузат. Күйгүзбөс катмары бар идиштерге арналган аксессуарларын гана колдонуңуз.

- Ысык грильди жылдырбаңыз, ал муздаганын күтүңүз.
- Тазалагандан мурун жана грильди пайдаланбаган учурда аны электр тармагынан суруңуз.
- Электр шнуру столдун кырынан арта сыланып, ысык беттерге же ашкана эмеректин учтуу кырларына тийгенине жол бербейиз.
- Шайманды электр тармагынан сурганда шнуру кармап эч качан тартпаңыз да жулбаңыз, сайгычын кармап, акырын розеткасынан чыгарыңыз.
- Шаймандын корпусун жана электр шнурдун сайгычын суу колуңуз менен тийбейиз.
- Ашканадагы раковинанын тикеден-тике жанында түзмөктү колдонбоңуз, нымдуулуктун таасиринен коргоңуз.
- Ток урбас үчүн электр шнурун, кубаттуучу сайгычын же шаймандын өзүн сууга же башка суюктуктарга салбаңыз. Шайман сууга түшкөн болсо, аны ТИЙБЕҢИЗ, токтоосуз кубаттуучу сайгычты розеткадан суруп, андан кийин гана шайманды суудан чыгарсаңыз болот. Кепилдик талонунда же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Иштеп турган шаймандын корпусун жана электр шнурун тийүүгө балдарга уруксат бербейиз.
- Бул түзмөк балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү чектелген (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылган эмес.
- Шайманды оюнчук катары колдонбоо үчүн балдарга көз салыңыз.
- Шайман иштеп турган учурунда же иштөө циклдердин арасында аны балдардын колу жетпеген жеринде орнотуңуз.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

Көңүл бурнуңуз! Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга

уруксат бербейиз. Бул тумчугуунун коркунучун жаратат!

- Электр шнурунун жана кубаттуучу сайгычтын абалын мезгилдүү түрдө текшерип туруңуз.
- Электр шнурунун, кубаттуучу сайгычынын бузулуулары бар болсо, шайман иштеп-иштебей турса же кулап түшсө аны иштетпеңиз.
- Шайманды өз алдынча оңдоого тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Шайманды заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Түзмөктү балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

ШАЙМАН ҮЙ ИЧИНДЕ ТУРМУШ-ТИРИЧИЛИК ШАРТТАРЫНДА ГАНА ПАЙДАЛАНУУГА АРНАЛГАН. ӨНДҮРҮШ АЙМАКТАРЫНДА ЖАНА ИШТӨӨЧҮ ЖАЙЛАРДА КОММЕРЦИЯЛЫК МАКСАТТА КОЛДОНУУГА ТЫЮУ САЛЫНАТ.

БИРИНЧИ КОЛДОНУУНУН АЛДЫНДА

Муздак (кыш) шарттарда шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны эки сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.

Шайманды биринчи иштетүүнүн алдында анын корпусунда жазылган чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.




Түзмөктү таңгактан чыгарып, болгон таңгак материалдарын алып салып, корпусун (14) нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.


– Грильди анын негизи менен дубалдын арасында 20 см кем эмес аралыкты, үстү жагында 30 см кем эмес бош аралыкты калтырып орнотуңуз.

– Иштөө беттердин арасындагы жарыгын чектүүсүн (10) тутка (8) тарабына токтогонуна чейин жылдырыңыз.

– Туткасынан (8) кармап, грильди ачыңыз.

КЫРГЫЗ

- Иштөө беттерин (6, 7, 21) бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
 - Керектүү иштөө беттерин (6, 7 же 21) орнотуңуз, ал үчүн бекитме баскычын (5) басып, астынкы иштөө бетин (6) чечиңиз, ошондой эле (9) басыкычын басып, үстүнкү иштөө бетин (7) чечиңиз.
 - Иштөө беттерин (6, 7 же 21) орнотуу үчүн иштөө беттердин арты жагын бекитмеге киргизип, андан соң иштөө бетинин алды жагын бекитме (5 менен 9) иштегенине чейин басыңыз. Иштөө беттери (6, 7) бекем бекитилгенин текшерип алыңыз.
 - Грильди колдонуунун алдында бир аз өсүмдүк майды иштөө беттеринин (6, 7 же 21) күйгүзбөс катмарына тамызып, бүткүл иштөө бетин майлап, ашкан майды кагаз майлык менен кетириңиз.
 - Кубаттуучу сайгычын розеткага сайыңыз, ошондо үн белгиси чыгып, азыктандыруунун өчүргүч баскычынын жарыгы (1) «» үлпүлдөп тура.
- Эскертүү:** - азыктандыруунун өчүргүч баскычы (1) «» менен таймердин иштөө мөөнөтүн коюу баскычтары (16) «+/-» сенсордук, грильди иштетүү/өчүрүү жана таймердин иштөө мөөнөтүн коюу үчүн баскычтарга (1, 16) тийгени жетиштүү.
- Азыктандыруунун өчүргүч баскычын (1) «» басыңыз, ошондо температураны көрсөтүү/таймердин мөөнөтүн коюу панели (4) күйөт.
 - Астынкы иштөө бетин иштетүү/өчүрүү/температурасын коюу которгучун (2) басып, которгучту (2) бурап, астынкы иштөө бетинин (6) керектүү иштөө температурасын коюңуз. Иштөө бетинин температурасы (6) 60°C менен 230°C аралыгындагы цифралуу белгилер (20) менен көрсөтүлөт, коюунун кадамы 10°C.
 - Иштөө бети (6) ысыганда индикатор (15) кызыл болуп күйүп турат, иштөө бетинин (6) коюлган ысытуу температурасына жеткенде, индикатор (15) жашыл болуп күйөт. Астынкы иштөө бетинин (6) максималдуу ысытуу температурасын 230°C коюңуз.
 - Үстүнкү иштөө бетинин (7) температурасын коюу астынкы иштөө бетинин (6) температурасын коюуга сыяктуу өткөрүлөт, үстүнкү иштөө бетинин (7) температурасын

- каторгучту (3) басып буроо менен коюңуз, үстүнкү иштөө бетинин (7) температурасы цифралуу белгилери (18) менен көрсөтүлөт, ал эми ысытуу же коюлган температурага жетүү абалы индикатор (17) аркылуу көрсөтүлөт. Үстүнкү иштөө бетинин (7) максималдуу ысытуу температурасын 230°C коюңуз.
- Иштөө беттери (6, 7) коюлган температурага чейин ысыганда жарык индикаторлору (15, 17) жашыл болуп күйөт.
- Азыктандыруунун өчүргүч баскычын (1) «» басып, кубаттуучу сайгычын розеткадан чыгарыңыз.
- Иштөө беттери (6, 7) толугу менен муздаганын күтүп, грильди ачып, иштөө беттеринен (6, 7) калган өсүмдүк майын кагаз майлык менен кетириңиз.


Эскертүү: *Шайманды биринчи колдонгондо ысытуу элементтердин сырткы катмары күйүп, бир аз түтүн же башкача жыт чыгуу мүмкүн. Бул нормалдуу болуп, бузулуу эмес.*

АЗЫКТАРДЫ ГРИЛЬДЕ ДАЯРДОО

- Грильди тегиз, туруктуу, ысыка чыдамдуу беттин үстүнө, нымдуулук, жылуулук жана ачык оттун булактарынан алыс электр розеткага бош жеткендей кылып орнотуңуз.
- Грильди анын негизи менен дубалдын арасында 20 см кем эмес аралыкты, үстү жагында 30 см кем эмес бош аралыкты калтырып орнотуңуз.
- Грильди бат жалындап кетүүчү материалдар же суюктуктар жана ысыктан бузула турган буюмдардын жанында орнотпоңуз да колдонбоңуз.
- Желдөө жакшы болгон жерлерде түзмөктү иштетиниз.
- Даярдалып турган азыктардын май менен шире агуусун оңойлотуу үчүн грильдин асты жагын бир аз көтөрүп, алдынкы таяныч буттарынын (12) орто жагын басып, аларды көмкөрүп коюңуз.
- Туткасынан (8) кармап, грильди ачыңыз. Иштөө беттерин (6, 7) бир аз өсүмдүк май менен майлаңыз.
- Майды чогултуу үчүн идиш (13) ордуна орнотулганын текшерип алыңыз.
- Кубаттуучу сайгычын розеткага сайыңыз, ошондо үн белгиси чыгып, азыктандыруунун өчүргүч баскычынын жарыгы (1) «» үлпүлдөп тура.

- Иштөө беттеринин (6, 7) керектүү ысытуу температурасын коюңуз («биринчи колдонуунун алдында» бөлүгүн караңыз).
- Туткасынан (8) кармап, грильди ачыңыз.
- Азыктарды астынкы иштөө бетине (6) акырындык менен салыңыз, мүмкүн болгон шире же май чачыраганынан күйүк алуудан абайлаңыз.
- Шайманды ачык кууруу бет катары колдонсоңуз болот. Ошол үчүн тутканы (8) кармап, үстүнкү иштөө бетин (7) азыктарга төмөндөтүңүз.

Көңүл буруңуз! *Шайман иштеп турган убагында анын иштөө беттери менен корпусу (13) абдан ысыйт, күйүк болбоо үчүн ысык беттерин тийбеңиз. Корголбогон колуңуз менен шаймандын корпусун (14) тийбеңиз. Ысыктан коргогон ашкана аксессуарларын колдонуңуз.*

- Азыктар даяр болгондон кийин тутканы (8) кармап, үстүнкү иштөө бетин (7) көтөрүңүз.
- Даяр азыктарды жыгач же ысыкка чыдамдуу пластиктен жасалган ашкана аксессуарларын колдонуп, ылайыктуу идишке салыңыз.
- Азыктандыруунун өчүргүч баскычын (1) «» басып, кубаттуучу сайгычын розеткадан чыгарыңыз.
- Грильди тазалагандын алдында ал толугу менен муздаганын күтүңүз.

Эскертүү: - *Даярдалып турган азыктарга карата сиз үстүнкү иштөө бетин (7) азыктан бир аз аралыкта орнотсоңуз болот, ал үчүн беттердин арасындагы жарыгынын чектүүсүн (10) таянычына (11) карата керектүү абалына коюңуз (сүр. 1).*

- Грильди ачык кууруу бет катары колдонсоңуз болот. Ал үчүн кубаттуучу сайгычын розеткага сайуунун алдында грильди ачыңыз, туткасынан (8) кармап, үстүнкү иштөө бетин (7) көтөрүңүз. Иштөө беттери арасындагы жарыктын чектегичин (10) тутка тарабына басып, кармап туруңуз, грильди толугу менен ачыңыз, ошондо тутка (8) таяныч катары колдонулат (сүр. 2).

ТАЙМЕР

- Грильди иштетип үрөнүүдөн улам азыктардын даярдоо мөөнөтүн билесиз, ошол учурда таймерди колдонуңуз.

- (16) «+/-» баскычтары менен 1 минутадан 99 минутага чейин таймердин керектүү иштөө мөөнөтүн коюңуз, коюунун кадамы 1 минут, ошондо таймердин иштөө мөөнөтүнүн цифралуу белгилери (19) үлпүлдөп турат.
- Которгучтарды (2, 3) бурап, иштетип, иштөө беттердин (6, 7) керектүү ысытуу температурасын коюңуз, ошондо таймердин иштөө мөөнөтүнүн цифралуу көрсөткүчтөрү (19) туруктуу түрдө күйүп, гриль өчкөнүнө чейин калган мөөнөтү тескери саналып баштайт.
- Коюлган мөөнөт бүткөндөн кийин үн белгилери чыгып, гриль өчүп, иштөө беттеринин ысытуу температурасынын цифралуу белгилеринин (18, 20) ордунда «- -» белгилери көрсөтүлөт.

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!










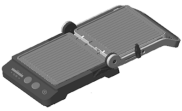







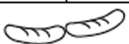
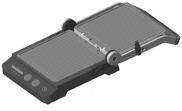




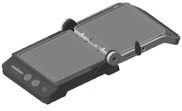




- Азыктарды бышыруу убагында ар дайым майды топтоочу идиштерди (13) орнотуңуз.
- Иштөө беттери (6, 7) ысып турган учурунда грильди ачпаңыз. Жабык абалында иштөө беттер (6, 7) батыраак ысыйт.

Этият болуңуз: *иштеп турган учурунда грильдин корпусу (14) абдан ысыйт. Күйүк болбогону үчүн ысык беттерди тийбеңиз, грильди ачканда, туткасынан (8) гана кармаңыз.*

- Этият болуңуз, иштөө беттердин (6 жана 7) арасынан чыккан буудан абайлаңыз. Колуңузду же денеңиздин башка ачык бөлүктөрүн иштөө беттерге (6 жана 7) жакын кармабаңыз.
- Шайманды тоңдурулган азыктарды эритүү же бышыруу үчүн колдонбоңуз.
- Чоң сөөгү бар эт кесимдерин бышырбаңыз.
- Бышыруу мөөнөтү колдонулган азыктарга байланыштуу.
- Азыктарды жегенден мурун алар толугу менен куурулганын текшерип алыңыз.
- Азыктарды грильден бышыруудан кийин дароо чыгарыңыз, азыктар түзмөктө көпкө чейин болгондо алар жалындап кеткенине алып келүү мүмкүн.
- Иштөө беттердин (6 жана 7) күйгүзбөс катмарын буза турган учтуу металл буюмдарын колдонуп даярдалган азыктарды чыгарууга тыюу салынат. Күйгүзбөс катмары бар идиштерге арналган пластик же жыгач аксессуарларын гана колдонуңуз.

КЫРГЫЗ

Оптималдуу натыйжа үчүн таблицадагы маалыматты колдонуңуз:

				
		9 - 11 мин.	205 °C–230 °C	
		3 - 4 мин.		
		4 мин.		
		7 - 9 мин.		
		14 - 16 мин.		
		20 - 22 мин.		
		20 - 25 мин.		
		30 мин.		
		7 - 9 мин.		
		10 - 12 мин.		
		4 - 10 мин.		
		15 - 14 мин.	140 °C–170 °C	
		10 - 20 мин.		
		7 - 9 мин.	190 °C–205 °C	
		4 - 5 мин.		

Эскертүү: таблицадагы болгон маалымат кеңеш катары берилген.

ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО

- Грильди ар колдонуудан кийин тазалап туруңуз.
- Грильди иштетип бүткөндөн кийин аны өчүрүп, кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан ажыратыңыз.
- Грильди ачып, шайманды имарат температурасына чейин муздатыңыз.
- Бекитме баскычтарын (5 жана 9) басып, коюлган иштөө беттерин (6, 7 же 21) чечип, иштөө беттерин (6, 7 же 21) тазалап, нейтралдуу жуучу каражаттарды колдонуп жууп, чайкап, кургатып сүртүңүз.
- Грильдин корпусун (14) бир аз нымдуу жумушак чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Майды чогултуу идиштерден (13) майды төгүп, идишти (13) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууп, кургатып алыңыз.
- Иштөө беттерин (6, 7 же 21) жана грильдин корпусун (14) тазалаганы үчүн абразивдүү жуучу каражаттарды, эриткичтерди жана металл сүлгүлөрдү колдонбоңуз, себеби алар күйгүзбөс катмарын же грильдин тышкы бетин бузуу мүмкүн.
- Шайманды, кубаттуучу сайгычы менен электр шнурун эч качан сууга салбаңыз!

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ! Ток урбас үчүн түзмөктү сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.

САКТОО

- Грильди сактоого алып салуунун алдында иштөө беттери (6, 7 же 21) менен корпусун (14) тазалап алыңыз.
- Таяныч буттарын (12) алгачка абалына коюңуз («азыктарды грильде бышыруу» бөлүгүн караңыз).
- Тик абалында сактоодо ыңгайлуулук үчүн иштөө беттерин (6, 7) бекитип алыңыз. ал үчүн үстүнкү жагын асты жагына ылдыйлатып, иштөө беттеринин арасындагы жарыктын чектегичин (10) таянычына (11) илингенине чейин жылдырыңыз.
- Түзмөктү балдар жана жөндөмдүүлүгү чектелген адамдар колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Пресс-гриль – 1 даана.

Май топтоочу идиш – 1 даана.

Кошумча иштөө беттери – 2 даана.

Колдонмо – 1 даана

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Азыктандыруу чыңалуусу: 220-240 В ~ 50 Гц

Номиналдуу иштетүү

кубаттуулугу: 1650-2000 Вт

УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик

калдыктары менен бирге таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл.

Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тиричилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

Өндүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайн, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен колдонмо менен шаймандын маанилүү эмес айырмачылыктар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырланган версиясын алса болот.

Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.

EAC

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

KG

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июнинде (алтынчы айында) өндүрүлгөн.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.