



АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

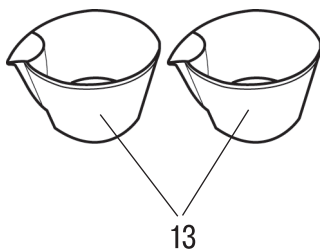
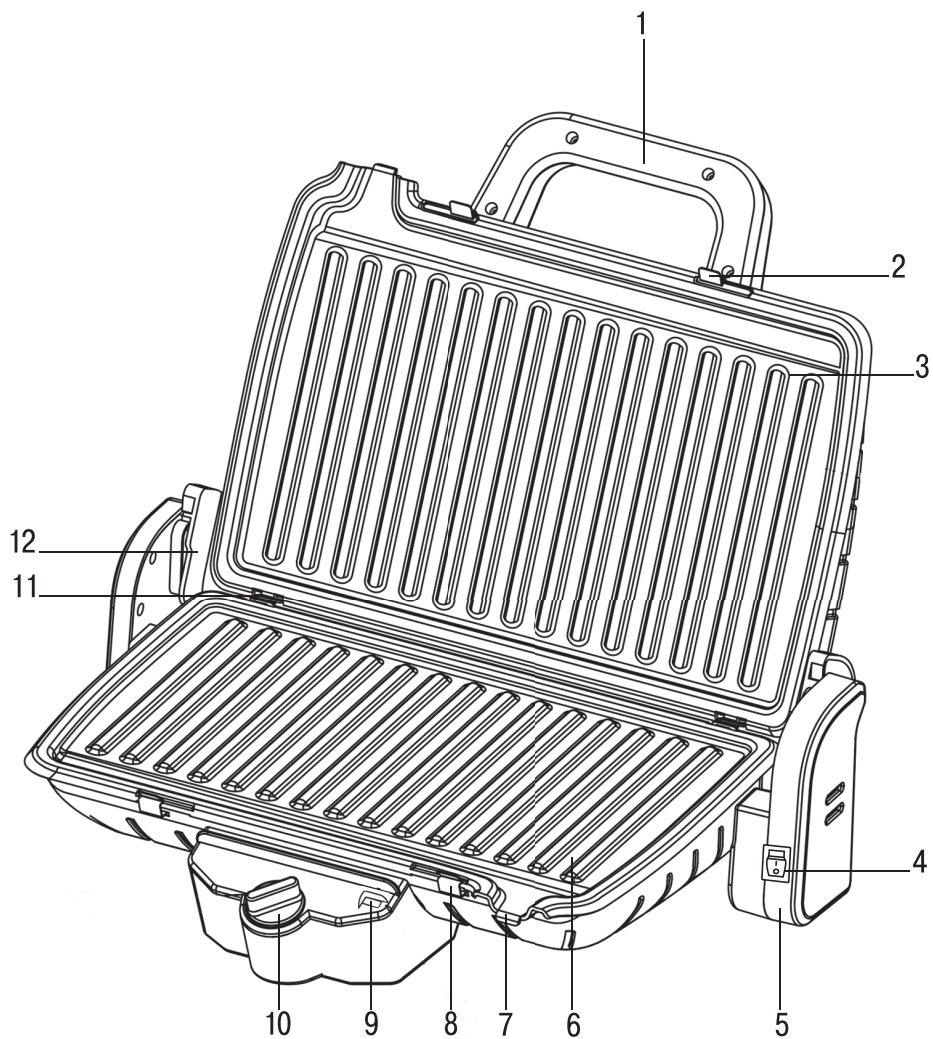
VT-2633 SR

Press grill

Гриль-пресс

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	8
KZ Пайдалану нұсқасы	14
UA Інструкція з експлуатації	19



PRESS GRILL VT-2633 SR

The press grill is used for cooking meat, fish or vegetables. The grill design allows using the unit as a griddle plate, both one and two open cooking units.

DESCRIPTION

1. Upper frying plate handle
2. Upper frying plate locks
3. Removable upper frying plate
4. Power switch «I/O»
5. Support legs
6. Removable lower frying plate
7. Chute for draining fat
8. Lower frying plate locks
9. Power indicator
10. Temperature control knob
11. Frying plate rear locks
12. Frying plate detent
13. Fat containers

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 unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling the unit 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 unit 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 unit outdoors.
- Never leave the operating unit unattended.
- Install 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 objects or liquids and objects subject to thermal deformation.
- Use the unit in places with proper ventilation.

- Switch the unit on only with the frying plates installed.
- To avoid fire, do not place the unit near curtains and do not cover it during operation.

Be careful: the unit body heats up strongly during 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 unit 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 unit 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 plug and remove it carefully from the socket.
- Do not touch the unit 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 unit itself into water or any other liquids. If this has happened, DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and only then take the unit 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.
- Periodically check the power cord and power plug integrity.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the grill operation.
- This unit is not intended for usage by children.
- 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

ENGLISH

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 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!

- 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 package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

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 with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Open the grill, press simultaneously on the two lower frying plate locks (8) and remove the lower frying plate (6), simultaneously press on the locks (2) and remove the upper frying plate (3).
- Wash the frying plates (3, 6) with warm water and neutral detergent and dry them thoroughly.
- Install the frying plates back to their places; to do this, match the ledges on the frying plates (3, 6) with the grooves on the rear locks (11) and press alternately on the front part of the frying plates (3, 6) until the locks (2, 8) clicking.

- Before using the grill apply some vegetable oil on the non-stick coating of the frying plates (3, 6), spread the oil over the whole surface and wipe the surplus oil with a paper napkin.
- Close the grill, insert the power plug into the socket and switch the power on by setting the switch (4) to the position «I», the power indicator (9) will light up.
- Set the temperature control knob (10) to the maximal heating position «3».
- After 5-10 minutes switch the unit off by setting the temperature control knob (10) to the «1» position, setting the power switch (4) to the «0» position and unplugging the unit.
- Wait until the frying plates (3, 6) cool down completely and remove the remaining vegetable oil 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.
- Do not place and do not use the grill near highly inflammable objects or liquids and objects subject to thermal deformation.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Make sure that the frying plates (3, 6) are installed and fixed.

Attention! Do not switch the grill on without the removable frying plates (3, 6) installed.

- Oil the non-stick coating of frying plates (3, 6) slightly and close the grill.
- Place a container (13) under the chute for draining fat (7).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the power on by setting the switch (4) to the position «I», the power indicator (9) will light up.
- Turn the temperature control knob (10) to set the required heating temperature of the frying plates (3, 6) (see the recommendations in the table).
- After 5-10 minutes when the frying plates reach the preset temperature, you can start cooking.
- Take the handle (1) and open the grill.

- Carefully put the products on the lower frying plate (6). Avoid getting burns by splashing liquids or fat.
- You can use the unit as a griddle plate. To do this take the upper frying plate (3) by the handle (1), move it down on the products.

Attention! During the operation the frying plates and the unit body heat up strongly; do not touch hot surfaces to avoid burns. Do not touch the unit body with bare hands. Put on thermal protective potholders.

- After the products are ready, lift the upper frying plate (3) by the handle (1).
- Put the prepared products into an appropriate dish; use wooden or heat-resistant plastic kitchen tools to remove the products.
- When using the grill for the second time move the upper frying plate (3) down on the lower one, wait until the plates reach the preset temperature and then you can continue cooking.

Using the grill as a cooking unit.

ATTENTION! Open the grill before plugging it in.

- Take the handle (1) and lift the upper frying plate (3) until bumping.
- Place a container (13) under the chute for draining fat (7).
- Switch the grill on and wait until the frying plate (6) heats up.
- Cook the products on the lower frying plate (6).

Using the grill as an open cooking unit.

- Take the handle (1) and lift the upper frying plate (3) until bumping and open the grill fully.
- Place the containers (13) under the chutes for draining fat (7).
- Cook the products on two frying plates.
 - After you finish cooking set the temperature control knob (6) to the position «1», switch the grill off by setting the switch (4) to the position «0» and unplug the unit.
 - Before cleaning the unit wait until it cools down completely.

ATTENTION!

- Do not switch the grill on without the removable frying plates (3, 6) installed.
- Always install the fat containers (13) during cooking.
- While the frying plates (3, 6) are heating up, do not open the grill, the frying plates heat up quicker and more evenly in closed position.

- *Be careful: - the grill body heats up strongly during the operation. To avoid burns do not touch hot surfaces, open the grill only by the handle (1).*
- *Be careful and beware of hot steam emission from gaps between the frying plates (3, 6). Keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates (3, 6).*
- *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, use the recommendations given in the table as an example.*
- *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 (3, 6). Always use plastic or wooden kitchen tools suitable for non-stick coatings.*

CLEANING AND CARE

- Clean the grill after every use.
- After the grill operation is finished, set the temperature control knob (10) to the position «1», switch the grill off by setting the switch (4) to the position «0» and unplug the unit.
- Open the frying plates fully and let the unit cool down to room temperature.
- Consequently remove the frying plates (3, 6) simultaneously pressing the locks (2, 8).
- Remove the remaining food from the frying plates (3, 6), wash the frying plates (3, 6) with warm water and neutral detergent and then dry them thoroughly.
- Clean the grill body with a soft, slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Pour out the fat from the fat containers (13), wash the containers (13) with warm water and neutral detergent and then dry them thoroughly.
- Install the frying plates (3, 6) back to their places; to do this, match the ledges on the frying plates (3, 6) with the grooves on the rear locks (11) and press alternately on the front part of the frying plates (3, 6) until the locks (2, 8) clicking.
- Do not use abrasives, solvents or metal sponges for cleaning the frying plates (3, 6) and the grill

ENGLISH

body, 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!
- You may wash the removable frying plates (3, 6) in a dishwasher.

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

STORAGE

- Clean the unit before taking it away for storage.
- The grill design allows vertical storing. Close the grill and set it vertically on the support legs (5).
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

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

				
		9 - 11 min		
		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		
		10 - 20 min		
		7 - 9 min		
		4 - 5 min		

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

DELIVERY SET

Press grill – 1 pc.

Fat containers – 2 pc.

Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-230 V ~ 50 Hz

Maximum power consumption: 2000 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

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-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

РУССКИЙ

ГРИЛЬ-ПРЕСС VT-2633 SR

Гриль – пресс используется для приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов. Конструкция гриля позволяет использовать устройство в качестве контактного гриля, как на одной, так и на двух открытых жарочных панелях.

ОПИСАНИЕ

1. Ручка верхней рабочей поверхности
2. Фиксаторы верхней рабочей поверхности
3. Съёмная верхняя рабочая поверхность
4. Выключатель питания «I/O»
5. Опорные ножки
6. Съёмная нижняя рабочая поверхность
7. Жёлоб для слива жира
8. Фиксаторы нижней рабочей поверхности
9. Индикатор включения в сеть
10. Ручка регулятора температуры
11. Задние фиксаторы рабочих поверхностей
12. Фиксатор положения рабочих поверхностей
13. Ёмкости для сбора жира

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

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора 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 прибор вне помещений.

- Никогда не оставляйте работающий прибор 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.
- Включайте устройство только с установленными рабочими поверхностями.
- 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 прибора 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 приборе, 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 прибор, дожидаясь полного его остывания.
- Отключайте гриль от сети перед его чисткой 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 дёргайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из розетки.
- Не прикасайтесь к корпусу прибора 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 прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ БЕРИТЕСЬ за прибор, немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки сетевого шнура.
- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора 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!

- 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

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 слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Раскройте гриль, нажмите одновременно на два фиксатора (8) нижней рабочей поверхности и снимите нижнюю рабочую поверхность (6), одновременно нажмите на фиксаторы (2) и снимите верхнюю рабочую поверхность (3).
- Промойте рабочие поверхности (3, 6) тёплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно просушите.
- Установите рабочие поверхности на место, для этого совместите выступы на рабочих поверхностях (3, 6) с пазами задних фиксаторов (11), поочерёдно нажмите на переднюю часть поверхностей (3, 6) до щелчка фиксаторов (2, 8).
- Перед использованием гриля нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей (3, 6), распределите его

- по всей поверхности, излишки удалите бумажной салфеткой.
- Закройте гриль, вставьте вилку сетевого шнура в розетку, включите питание, установив выключатель (4) в положение «I», при этом загорится индикатор включения в сеть (9).
 - Ручку регулятора температуры (10) установите в положение максимального нагрева «3».
 - Через 5-10 минут отключите устройство, установив ручку регулятора температуры (10) в положение «1», выключите гриль, установив выключатель (4) в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
 - Дождитесь полного остывания рабочих поверхностей (3, 6) и удалите с них 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.
- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легковоспламеняемых материалов или жидкостей, а так же предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Убедитесь, что рабочие поверхности (3, 6) установлены и зафиксированы.

Внимание! Запрещается включать гриль без установленных рабочих поверхностей (3, 6).

- Слегка смажьте растительным маслом антипригарное покрытие рабочих поверхностей (3, 6) и закройте гриль.
- Установите под желоб для слива жира (7), ёмкость (13).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите питание, установив выключатель (4) в положение «I», при этом загорится индикатор включения в сеть (9).

- Поворотом ручки регулятора температуры (10) установите необходимую температуру нагрева рабочих поверхностей (3, 6) (см. рекомендации в таблице)
- Приблизительно через 5-10 минут, когда рабочие поверхности достигнут установленной температуры, можно приступать к приготовлению продуктов.
- Возьмитесь за ручку (1) и раскройте гриль.
- Осторожно положите продукты на нижнюю рабочую поверхность (6). Остерегайтесь ожогов возможными брызгами жидкости или жира.
- Вы можете использовать устройство в качестве контактного гриля. Для этого, держась за ручку (1), опустите верхнюю рабочую поверхность (3) на продукты.

Внимание! Во время работы рабочие поверхности и корпус прибора сильно нагреваются, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не касайтесь корпуса устройства незащищёнными руками. Одевайте термозащитные кухонные рукавицы.

- После того, как продукты приготовятся, возьмитесь за ручку (1) и поднимите верхнюю рабочую поверхность (3).
- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.
- При повторном использовании гриля опустите верхнюю рабочую поверхность (3) на нижнюю, подождите некоторое время, необходимое для достижения установленной температуры, затем продолжайте процесс приготовления продуктов.

Использование гриля в качестве жарочной поверхности.

ВНИМАНИЕ! Раскрывайте гриль только до включения его в сеть.

- Возьмитесь за ручку (1), откройте верхнюю рабочую поверхность (3) до упора.
- Установите под желоб для слива жира (7), ёмкость (13).
- Включите гриль и дождитесь нагрева рабочей поверхности (6).
- Готовьте продукты на нижней рабочей поверхности (6).

Использование гриля в качестве открытой жарочной поверхности.

- Возьмитесь за ручку (1), приподнимите верхнюю рабочую поверхность (3) до упора и полностью раскройте гриль.
- Установите под желоба для слива жира (7), ёмкости (13).
- Готовьте продукты на двух жарочных поверхностях.
- Завершив приготовление продуктов, установите ручку регулятора температуры (10) в положение «1», выключите гриль, установив выключатель (4) в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Прежде чем проводить чистку прибора, дождитесь полного его остывания.

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается включать гриль без установленных съёмных рабочих поверхностей (3, 6).
- Во время приготовления продуктов всегда устанавливайте ёмкости для сбора жира (13).
- Не открывайте гриль во время разогрева рабочих поверхностей (3, 6) в закрытом положении рабочие поверхности нагреваются равномерно и быстрее.
- Будьте осторожны: - во время работы корпус гриля сильно нагревается. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, а открывая гриль, держитесь только за ручку (1).
- Соблюдайте осторожность и остерегайтесь выхода горячего пара из зазоров между рабочими поверхностями (3, 6). Не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям (3, 6).
- Не используйте гриль для разморозки и приготовления замороженных продуктов.
- Не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Длительность приготовления зависит от используемых продуктов, в качестве примера смотрите рекомендации в таблице приготовления 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 металличе-

ские предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей (3, 6). Всегда используйте пластиковые или деревянные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку гриля после каждого использования.
- Завершив работу с грилем, установите ручку регулятора температуры (10) в положение «1», выключите гриль, установив выключатель (4) в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Полностью раскройте рабочие поверхности и дайте устройству остыть до комнатной температуры.
- Поочерёдно снимите рабочие поверхности (3, 6), одновременно нажав на фиксаторы (2, 8).
- Удалите с рабочих поверхностей (3, 6) остатки продуктов, промойте рабочие поверхности (3, 6) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем тщательно просушите.
- Корпус гриля протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Из ёмкостей для сбора жира (13), слейте жир, промойте ёмкости (13) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем тщательно их просушите.
- Установите рабочие поверхности (3, 6) на место, для этого совместите выступы на рабочих поверхностях (3, 6) с пазами задних фиксаторов (11), поочерёдно нажмите на переднюю часть поверхностей (3, 6) до щелчка фиксаторов (2, 8).
- Запрещается использовать для чистки рабочих поверхностей (3, 6), корпуса гриля 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!
- Съёмные рабочие поверхности (3, 6) можно мыть в посудомоечной машине.

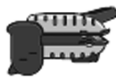
ВНИМАНИЕ! Во избежание удара электрическим током, не погружайте устройство в воду или любые другие жидкости.

РУССКИЙ

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства.
- Конструкция гриля допускает вертикальное хранение. Сложите гриль и установите его вертикально на опорные ножки (5).
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

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

				
		9 - 11 мин.		
		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.		
		10 - 20 мин.		
		7 - 9 мин.		
		4 - 5 мин.		

Примечание: все данные в таблице носят рекомендательный характер.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль-пресс – 1 шт.
Ёмкости для сбора жира – 2 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-230 В ~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность:
2000 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы устройства – 3 года.



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

Изготовитель: АНДЕР ПРОДАКТС ГмбХ,
Австрия

Адрес: Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена,
Австрия

Информация для связи – email:
anderproduct@gmail.com

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.

Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru

Единая справочная служба:
+7 (495) 921-01-70

Сделано в Китае

ҚАЗАҚША

ГРИЛЬ-ПРЕСС VT-2633 SR

Гриль – пресс ет, балық немесе көкөніс тағамдарын әзірлеуге пайдалынлады. Грильдің конструкциясы құрылғыны түйіспелі гриль ретінде бір немесе екі ашық қуыратын тақтада пайдалануға мүмкіндік береді.

СИПАТТАМАСЫ

1. Жоғарғы жұмыс бетінің сабы
2. Жоғарғы жұмыс бетінің бекіткіштері
3. Шешілмелі жоғарғы жұмыс беті
4. Қуат ажыратқышы «I/O»
5. Тіреу аяқтары
6. Шешілмелі төменгі жұмыс беті
7. Майды төгуге арналған кемер
8. Төменгі жұмыс бетінің бекіткіштері
9. Желіге қосылу көрсеткіші
10. Температура реттегішінің тұтқасы
11. Жұмыс беттерінің артқы бекіткіштері
12. Жұмыс беттері күйінің бекіткіші
13. Майды жинауға арналған астау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электр тоғының мүмкін соғуынан қосымша қорғау үшін 30 МА аспайтын, іске қосылудың номиналды тоғы бар қорғаныс ажырату құрылғысын (ҚАҚ) қуаттану тізбегіне орнатқан жөн, ҚАҚ орнату үшін маман көмегіне жүгінізіз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны қолдану алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқыңыз және оны пайдаланудың барлық мерзімі бойы сақтап қойыңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкелуі мүмкін.

- Желіге қосу алдында аспаптың жұмыс кернеуінің желі кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған, оны жерлендірудің сенімді түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Өрттің пайда болу тәуекеліне жол бермеу үшін құрлығыны электрлік ашалыққа қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны панажайлардан тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.

- Құрылғыны тегіс, қозғалмайтын, жылуға шыдамды үстіңгі беттерде, жылу, ылғал және ашық жалын көздерінен алыс, желілік ашалыққа қол жетімділік үнемі еркін болатындай етіп орналастырыңыз.
- Грильді тез тұтанатын материалдардың немесе сұйықтықтардың, сонымен қатар жылу деформациясына ұшырайтын заттардың қасында орналастырмаңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз.
- Құрылғыны тек орнатылған жұмыс беттерімен ғана іске қосыңыз.
- Өртенуге жол бермеу үшін ешқандай жағдайда құрылғыны жапқыштар немесе перделердің қасына орналастырмаңыз және жұмыс уақытында оның үстін жаппаңыз.

Абай болыңыз: жұмыс кезінде аспап корпусы қатты қызады, күйік алуға жол бермеу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.

- Жұмыс беттері арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақтаныңыз. Абайлылықты қадағалаңыз, қолдарыңызды және дененің өзге ашық жерлерін жұмыс беттеріне жақындатпаңыз.
- Құрылғыны мұздатылған тағамдарды әзірлеуге тыйым салынады, тағамдарды әзірлеу алдында оларды ерітіп алыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тағамдарды дайындап болған кезде бірден алып шығыңыз, тағамдар іске қосылған аспапта ұзақ бойы болған жағдайда, олар өртенуі мүмкін.

- Даярланған өнімдерді жұмыс бетінің күюге қарсы қабатын бүлдіре алатын металл заттармен алуға тыйым салынады. Өрқашан күюге қарсы қабаты бар ыдыстарға арналған жабдықтарды қолданыңыз.
- Ыстық аспапты жылжитпаңыз, 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.
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырғанда, ешқашан баудан тартпаңыз, ал желілік баудың айыртетігінен ұстаңыз және оны абайлап ашалықтан шығарыңыз.

- Ылғал қолдарыңызбен аспап корпусын және желілік баудың айырететігін ұстамаңыз.
- Құрылғыны асүйлік қол жуғыштың тікелей қасында пайдаланбаңыз, оған ылғалдың әсерін тигізбеңіз.
- Электр тогы соққысын алдын-алу үшін желілік бауды, желілік баудың айырететігін немесе аспаптың өзін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матыруға тыйым салынады. Егер бұл іске асса, аспапқа ҚОЛЫҢЫЗДЫ ТИГІЗБЕҢІЗ, дереу желілік баудың айырететігін ашалықтан шығарыңыз және содан кейін ғана аспапты судан шығарыңыз. Кепілдік талонында және www.vitek.ru сайтында көрсетілген кез-келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.
- Желілік баудың және желілік бау айырететігінің тұтастығын мезгілімен тексеріп отырыңыз.
- Жұмыс уақытында балалардың құрал корпусына және желілік бауға қол тигізуіне жол бермеңіз.
- Берілген құрылғы 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.
- Құрылғыны жұмыс уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. Тұншығу қаупі!

- Егер желілік бау немесе желілік баудың айырететігі бүлінген кезде, құрылғы іркіліспен жұмыс істесе, сондай-ақ құлағаннан кейін, құрылғыны пайдаланбаңыз.

- Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сонымен қатар құрылғы құлағаннан кейін аспапты ашалықтан суырыңыз және кепілдік талоны мен www.vitek.ru сайтында көрсетілген хабарласу мекен-жайлары бойынша кез-келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны суық (қыс) мезгілде тасымалдаған және сақтаған жағдайда оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстау керек.

- Алғашқы іске қосу алдында электр желісінің кернеуі құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Грильді ораудан шығарыңыз және барлық орайтын материалдарды жойыңыз, грильдің корпусын сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Грильді ашыңыз, төменгі жұмыс бетінің екі бекіткішіне (8) бір уақытта басыңыз және төменгі жұмыс бетін (6) шешіңіз, бекіткіштерге (2) бір уақытта басыңыз және жоғарғы жұмыс бетін (3) шешіңіз.
- Жұмыс беттерін (3, 6) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз және жақсылап құрғатыңыз.
- Жұмыс беттерін орнына орнатыңыз, бұл үшін жұмыс беттеріндегі (3, 6) шығыңқыларды артқы беткіткіштердің (11) ойықтарымен сәйкестендіріңіз, беттердің (3, 6) алдыңғы бөліктеріне бекіткіштердің (2, 8) шыртылына дейін кезектеп басыңыз.
- Аспапты қолдану алдында жұмыс үстіңгі беттерінің күюге қарсы қабатына (3, 6) өсімдік майының шағын көлемін жағыңыз, майды барлық бетке таратып жағыңыз, артық майды дымқыл сулықпен алып тастаңыз.
- Грильді жабыңыз, желілік баудың айырететігін ашалыққа салыңыз, сөндіргішті (4) «I» күйіне белгілеп, қоректендіруді

ҚАЗАҚША

- іске қосыңыз, осы кезде желіге қосылу көрсеткіші (9) жанады.
- Температура реттегішінің тұтқасын (10) максималды қыздыру күйіне «3» белгілеңіз.
 - 5-10 минуттан кейін температура реттегішінің тұтқасын (10) «1» күйіне белгілеп, құрылғыны сөндіріңіз, сөндіргішті (4) «0» күйіне белгілеп, грильді сөндіріңіз және желілік баудың айыртетігін ашалықтан шығарыңыз.
 - Жұмыс беттерінің (3, 6) толық салқындауын күтіңіз және өсімдік майының қалдықтарын қағаз сүлгімен жойыңыз.

Ескерту: Аспапты алғаш рет қолдану кезінде қыздыру элементтері күйеді, бұл кезде түтіннің немесе бөгде иістің үлкен емес көлемі пайда болуы мүмкін. Бұған жол беріледі және ақау болып табылмайды.

ГРИЛЬДЕ ТАҒАМДАРДЫ ӨЗІРЛЕУ

- Грильді тұзу тұрақты ылғал, жылу және ашық от көздерінен алшақ, желілік ашалыққа қол жетімділік еркін болатында й етіп орналастырыңыз.
- Грильді тез тұтанатын материалдардың немесе сұйықтықтардың, сонымен қатар жылу деформациясына ұшырайтын заттардың қасында орналастырмаңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз.
- Жұмыс беттері (3, 6) орнатылғанына және бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Назар аударыңыз! Грильді орнатылған жұмыс беттерінсіз (3, 6) іске қосуға тыйым салынады.

- Жұмыс беттерінің (3, 6) күюге қарсы қабаттарын өсімдік майымен сәл жағыңыз және грильді жабыңыз.
- Майды төгуге арналған кемердің (7) астына ыдысты (13) орнатыңыз.
- Желілік бау айыртетігін ашалыққа салыңыз.
- Сөндіргішті (4) «1» күйіне белгілеп, қоректендіруді қосыңыз, осы кезде желіге қосылу көрсеткіші (9) жанады.
- Температураны реттеу тұтқасын (10) бұра отырып, жұмыс беттерін (3, 6) қыздырудың қажетті температурасын орнатыңыз.
- Шамамен 5-10 минуттан кейін, жұмыс беттері белгіленген температураға жеткенде, тағамдарды әзірлеуге кірісуге болады.
- Тұтқадан (1) ұстаңыз және грильді ашыңыз.

- Өнімдерді абайлап төменгі жұмыс бетіне (6) орналастырыңыз. Сұйықтықтар немесе майлардың мүмкін шашырауларынан күйіп қалудан сақтаныңыз.
- Сіз құрылғыны түйіспелі гриль ретінде қолдана аласыз. Бұл үшін тұтқаны ұстай отырып (1), жоғары жұмыс бетін (3) төмен түсіріңіз және онымен өнімдерді қысыңыз.

Назар аударыңыз! Жұмыс уақытында жұмыс беттері және аспап корпусы қатты қызады, күйіктердің алдын-алу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз. Құрылғы корпусына қорғалмаған қолдарыңызды таямаңыз. Термоқорғалған ас үй қолғаптарын киіңіз.

- Өнімдер даярланған соң, тұтқаны (1) ұстаңыз және жоғарғы жұмыс бетін (3) көтеріңіз.
- Даярланған өнімдерді сәйкес ыдысқа ағаш немесе термошыдамды пластмасса ас үй жабдықтарын қолдана отырып, салыңыз.
- Грильді қайталап пайдаланған кезде жоғарғы жұмыс бетін (3) төменгісіне түсіріңіз, белгіленген температураға жетуге қажетті біршама уақыт бойы күтіңіз, содан кейін тағамдарды әзірлеу процесін жалғастырыңыз.

Грильді қуыру беті ретінде пайдалану.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Грильді желіге оны қосқанға дейін ғана ашыңыз.

- Саптан (1) ұстаңыз, жоғарғы жұмыс бетін (3) тірелгенге дейін ашыңыз.
- Майды төгуге арналған кемердің (7) астына ыдысты (13) орнатыңыз.
- Грильді іске қосыңыз және жұмыс бетінің (6) қызуын күтіңіз.
- Тағамдарды төменгі жұмыс бетінде (6) әзірлеңіз.

Құрылғыны ашық қуыру беті ретінде қолдану

- Саптан (1) ұстаңыз жоғарғы жұмыс бетін (3) тірелгенге дейін көтеріңіз және грильді толық ашыңыз.
- Майды төгуге арналған кемердің (7) астына ыдыстарды (13) орнатыңыз.
- Тағамдарды екі қуыру бетінде әзірлеңіз.
- Тағамдарды әзірлеуді аяқтағаннан кейін температура реттегішінің тұтқасын (10) «1» күйіне белгілеңіз, сөндіргішті (4) «0» күйіне

белгілеп, грильді сөндіріңіз және желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз.

- Аспапты тазалауды жүргізу алдында, оның толық салқындауын күтіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Алынбалы жұмыс үстіңгі беттерін (3, 6) орнатпастан грильді қосуға тыйым салынады.
- Тағамдарды әзірлеу уақытында майды төгуге арналған ыдысты (13) әрқашан орнатыңыз.
- Жұмыс беттерін (3, 6) қыздыру кезінде грильді ашпаңыз, жабық күйінде жұмыс беттері тегіс әрі жылдам қыздырылады.
- Абай болыңыз: - жұмыс кезінде гриль корпусы өте қатты қызады. Күйіп қалуларға жол бермеу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз, грильді ашу кезінде тек тұтқаны (1) ұстаңыз.
- Жұмыс беттері (3, 6) арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақтаныңыз. Абайлылықты қадағалаңыз, қолдарыңызды және дененің өзге ашық жерлерін жұмыс беттеріне (3, 6) жақындатпаңыз.
- Грильді еріту және мұздатылған өнімдерді даярлау үшін қолданбаңыз.
- Ірі сүйектері бар еттерді даярлау үшін қолданбаңыз.
- Әзірлеу ұзақтығы пайдаланылатын тағамдарға байланысты болады, үлгі ретінде тағамдарды әзірлеу кестесіндегі ұсыныстарды қараңыз.
- Тағамдарды тамаққа тұтыну алдында, олардың толық қуырылғанына көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді даярлап болған соң бірден алыңыз, өнімдердің іске қосылған аспапта ұзақ уақыт қалуы жағдайында олардың өртену қаупі бар.
- Әзірленген тағамдарды үшкір металл заттарды пайдаланып шығаруға тыйым салынады, олар жұмыс беттерінің (3, 6) күйге қарсы қабаттарын бүлдіре алады. Әрқашан күйге қарсы қабаты бар ыдыстарға арналған жабдықтарды қолданыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Грильді әр пайдаланған сайын тазалауды жүргізіңіз.

- Грильмен жұмысты аяқтағаннан кейін температура реттегішінің тұтқасын (10) «1» күйіне белгілеңіз, сөндіргішті (4) «0» белгілеп, грильді сөндіріңіз және желілік баудың айыртетігін ашалықтан шығарыңыз.
- Жұмыс бетін толығымен ашыңыз және құрылғының бөлме температурасына дейін салқындауын күтіңіз.
- Бекіткіштерге (2, 8) бір уақытта басып, жұмыс беттерін (3, 6) кезектеп шешіңіз.
- Жұмыс беттерінен (3, 6) тағамдардың қалдықтарын жойыңыз, жұмыс беттерін (3, 6) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, содан кейін жақсылап құрғатыңыз.
- Гриль корпусын жұмсақ сәл дымқылматамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Майды жинауға арналған ыдыстардан (13) майды төгіңіз, ыдыстарды (13) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, содан кейін оларды жақсылап құрғатыңыз.
- Жұмыс беттерін (3, 6) орнына орнатыңыз, бұл үшін жұмыс беттеріндегі (3, 6) шығыңқыларды артқы беткіткіштердің (11) ойықтарымен сәйкестендіріңіз, беттердің (3, 6) алдыңғы бөліктеріне бекіткіштердің (2, 8) шыртылына дейін кезектеп басыңыз.
- Жұмыс беттерін (3, 6), гриль корпусын тазалау үшін қажайтын жуғыш заттарды, еріткіштерді немесе металл ысқыштарды пайдалануға тыйым салынады, себебі олар күйге қарсы қабатты немесе гриль корпусының сыртқы бетін бүлдіре алады.
- Ешқашан грильді, желілік бауды желілік баудың айыртетігін суға матырмаңыз!
- Шешілмелі жұмыс беттерін (3, 6) ыдыс жуатын машинада жууға болады.

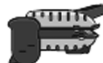
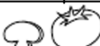
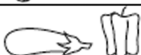
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! *Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін, құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.*

САҚТАЛУЫ

- Аспапты сақтауға арнап жинап тастамас бұрын, құрылғының тазалануын орындаңыз.
- Гриль конструкциясы тік сақтауға жол береді. Грильді жинаңыз және оны тік күйінде тіреу аяқтарына (5) орнатыңыз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚАЗАҚША

Тағамдарды өзірлеудің оптималды нәтижелеріне жету үшін кестеде келтірілген мәліметтерді пайдаланыңыз:

				
		9 - 11 мин.		
		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.		
		10 - 20 мин.		
		7 - 9 мин.		
		4 - 5 мин.		

Ескерту: кестедегі барлық мәліметтер ұсыныстық сипатта келтірілген.

ЖАДБЫҚТАЛУЫ

Гриль-пресс – 1 дн

Майды жинауға арналған ыдыс – 2 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Қуат көзінің кернеуі: 220-230 В ~ 50 Гц

Максималды тұтынатын қуаты: 2000 Вт

Өндіруші аспаптың сипаттамаларын алдын-ала хабаралаусыз өзгертуге құқықты сақтайды.

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.

ЕАС

ГРИЛЬ-ПРЕС VT-2633 SR

Гриль – прес використовується для приготування м'ясних, рибних і овочевих продуктів. Конструкція гриля дозволяє використовувати пристрій в якості контактного гриля, однієї або двох відкритих жарочних панелей.

ОПИС

1. Ручка верхньої робочої поверхні
2. Фіксатори верхньої робочої поверхні
3. Знімна верхня робоча поверхня
4. Вимикач живлення «I/O»
5. Опорні ніжки
6. Знімна нижня робоча поверхня
7. Жолоб для зливання жиру
8. Фіксатори нижньої робочої поверхні
9. Індикатор включення в мережу
10. Ручка регулятора температури
11. Задні фіксатори робочих поверхонь
12. Фіксатор положення робочих поверхонь
13. Їмністі для збору жиру

УВАГА!

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво по експлуатації та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише за його прямим призначенням, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед включенням у мережу переконайтеся, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі електричної мережі.
- Мережний шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не використовуйте перехідники при підмиканні пристрою до електричної розетки.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.

- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Розміщуйте 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 і не використовуйте гриль поблизу легкозаймистих матеріалів або рідин, а так само предметів, схильних до теплової деформації.
- Використовуйте прилад в місцях з доброю вентиляцією.
- Вмикайте пристрій лише з встановленими робочими поверхнями.
- Щоб уникнути загоряння, в жодному разі не розміщуйте пристрій поряд з занавісками або шторами і не накривайте його під час роботи.

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

- Остерігайтеся виходу пари з зазорів між робочими поверхнями. Дотримуйтеся обережності, не підносьте руки і 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 пристрої 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 прилад, дочекайтеся його повного остигання.
- Вимикайте гриль від мережі перед його чищенням, а також у випадку, якщо ви їм не користуєтесь.
- Не допускайте звисання мережного шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями, або гострими кромками кухонних меблів.
- Вимикаючи пристрій від електромережі, ніколи не тягніть і не смикайте за мережний

УКРАЇНЬСКА

шнур, візьміться за мережну вилку і акуратно витягніть її з розетки.

- Не торкайтеся до корпусу приладу і не беріться за вилку мережного шнуру мокрими руками.
- Не користуйтеся приладом в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте його впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом забороняється занурювати мережний шнур, вилку мережного шнура або сам прилад у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ БЕРІТЬСЯ за прилад, негайно вийміть вилку мережного шнура з розетки, і лише після цього можна дістати прилад з води. Зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Періодично перевіряйте цілісність мережного шнура і вилки мережного шнура.
- Не дозволяйте дітям торкатися приладу і 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, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. Загроза ядухи!

- Не використовуйте пристрій, якщо пошкоджений мережний шнур або вилка мережного шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей,

або після падіння пристрою, вимкніть прилад з електричної розетки й зверніться в будь-який авторизований (уповноважений) сервісний центр за контактними адресами, вказаними в гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.

- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

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 і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус гриля злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Розкрийте гриль, натисніть одночасно на два фіксатори (8) нижній робочі поверхні і зніміть нижню робочу поверхню (6), одночасно натисніть на фіксатори (2) і зніміть верхню робочу поверхню (3).
- Промийте робочі поверхні (3, 6) теплою водою з нейтральним миючим засобом та ретельно просушіть.
- Встановіть робочі поверхні на місце, для цього з'єднайте виступи на робочих поверхнях (3, 6) з пазами задніх фіксаторів (11), по черзі натисніть на передню частину поверхонь (3, 6) до клацання фіксаторів (2, 8).
- Перед використанням гриля нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих поверхонь (3, 6), розподіліть його по всій поверхні, надлишки видаліть паперовою серветкою.
- Закрийте гриль, вставте вилку мережного шнура в розетку, увімкніть живлення, встановивши вимикач (4) в положення «I», при цьому загориться індикатор включення в мережу (9).

- Ручку регулятора температури (10) встановіть в положення максимального нагріву «3».
- Через 5-10 хвилин вимкніть пристрій, встановивши ручку регулятора температури (10) в положення «1», вимкніть гриль, встановивши вимикач (4) в положення «0» і вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Дочекайтесь повного охолодження робочих поверхонь (3, 6) і видаліть з них залишки рослинної олії за допомогою паперової серветки.

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

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ В ГРИЛІ

- Встановіть гриль на рівній стійкій поверхні далеко від джерел тепла, вологі та відкритого полум'я так, щоб доступ до електричної розетки завжди був вільним.
- Не встановлюйте і не використовуйте гриль поблизу легкозаймистих матеріалів або рідин, а так само предметів, схильних до теплової деформації.
- Використовуйте прилад в місцях з доброю вентиляцією.
- Переконайтеся, що робочі поверхні (3, 6) встановлені і зафіксовані.

Увага! Забороняється вмикати гриль без встановлених робочих поверхонь (3, 6).

- Злегка змажте рослинною олією антипригарне покриття робочих поверхонь (3, 6) і закрийте гриль.
- Встановіть під жолоб для зливу жиру (7), ємність (13).
- Вставте вилку мережного шнура у розетку.
- Увімкніть живлення, встановивши вимикач (4) в положення «I», при цьому загориться індикатор включення в мережу (9).
- Повертанням ручки регулятора температури (10) установіть необхідну температуру нагрівання робочих поверхонь (3, 6) (див. рекомендації в таблиці).
- Приблизно через 5-10 хвилин, коли робочі поверхні досягнуть встановленої температури, можна приступати до приготування продуктів.
- Візьміться за ручку (1) і розкрийте гриль.

- Обережно покладіть продукти на нижню робочу поверхню (6). Остерігайтеся опіків можливими бризками рідини або жиру.
- Ви можете використовувати пристрій в якості контактного гриля. Для цього, тримаючись за ручку (1), опустіть верхню робочу поверхню (3) на продукти.

Увага! Під час роботи робочі поверхні і корпус приладу сильно нагріваються, щоб уникнути опіків не торкайтеся гарячих поверхонь. Не торкайтеся корпусу пристрою незахищеними руками. Надягайте термозахисні кухонні рукавиці.

- Після того, як продукти приготуються, візьміться за ручку (1) та підніміть верхню робочу поверхню (3).
- Перекладіть приготовані продукти у відповідний посуд, використовуючи дерев'яні або термостійкі пластмасові кухонні аксесуари.
- При повторному використанні гриля опустіть верхню робочу поверхню (3) на нижню, почекайте якийсь час, необхідне для досягнення встановленої температури, потім продовжуйте процес приготування продуктів.

Використання гриля в якості жарильної поверхні.

УВАГА! Розкривайте гриль тільки до вмикання його у мережу.

- Візьміться за ручку (1), відкрийте верхню робочу поверхню (3) до упору.
- Встановіть під жолоб для зливу жиру (7), ємність (13).
- Увімкніть гриль і дочекайтеся нагріву робочої поверхні (6).
- Готуйте продукти на нижній робочій поверхні (6).

Використання гриля в якості відкритої жарильної поверхні.

- Візьміться за ручку (1), підніміть верхню робочу поверхню (3) до упору і повністю розкрийте гриль.
- Встановіть під жолоби для зливу жиру (7), ємності (13).
- Готуйте продукти на двох жарильних поверхнях.
- Завершивши приготування продуктів, встановіть ручку регулятора температури (10) в положення «1», вимкніть гриль, встано-

УКРАЇНЬСКА

вивши вимикач (4) в положення «0» і вийміть вилку мережного шнуру з розетки.

- Перш ніж проводити чищення пристрою дочекайтесь його повного остигання.

УВАГА!

- Забороняється вмикати гриль без встановлених знімних робочих поверхонь (3, 6).
- Під час приготування продуктів завжди встановлюйте ємності для збору жиру (13).
- Не відкривайте гриль під час розігрівання робочих поверхонь (3, 6), у закритому положенні робочі поверхні нагріваються рівномірніше та швидше.
- Будьте обережні: – під час роботи корпус гриля сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтесь гарячих поверхонь, а відкриваючи гриль, тримайтеся тільки за ручку (1).
- Дотримуйтеся обережності та остерігайтесь виходу гарячої пари з зазорів між робочими поверхнями (3, 6). Не підносьте руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до робочих поверхонь (3, 6).
- Не використовуйте гриль для розморожування та приготування заморожених продуктів.
- Не готуйте шматки м'яса на крупних кістках.
- Тривалість приготування залежить від використовуваних продуктів, як приклад дивіться рекомендації в таблиці приготування продуктів.
- Перед вживанням 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 металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих поверхонь (3, 6). Завжди використовуйте пластикові або дерев'яні аксесуари, які призначені для посуду з антипригарним покриттям.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Робіть чищення грилю після кожного використання.

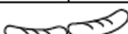
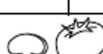
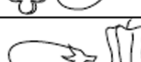
- Завершивши роботу с грилем, встановіть ручку регулятора температури (10) в положення «1», вимкніть гриль, встановивши вимикач (4) в положення «0» і вийміть вилку мережного шнуру з розетки.
- Повністю розкрийте робочі поверхні та дайте пристрою остигнути до кімнатної температури.
- По черзі зніміть робочі поверхні (3, 6), одночасно натиснувши на фіксатори (2, 8).
- Видаліть з робочих поверхонь (3, 6) залишки продуктів, промийте робочі поверхні (3, 6) теплою водою з нейтральним миючим засобом, потім ретельно просушіть.
- Корпус гриля протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- З ємностей для збору жиру (13), злийте жир, промийте ємності (13) теплою водою з нейтральним миючим засобом, потім ретельно їх просушіть.
- Встановіть робочі поверхні (3, 6) на місце, для цього з'єднайте виступи на робочих поверхнях (3, 6) з пазами задніх фіксаторів (11), по черзі натисніть на передню частину поверхонь (3, 6) до клацання фіксаторів (2, 8).
- Забороняється використовувати для чищення робочих поверхонь (3, 6), корпусу гриля абразивні миючі засоби, розчинники або металеві мочалки, так як вони можуть пошкодити антипригарну поверхню або зовнішню поверхню корпусу гриля.
- Ніколи не занурюйте гриль, мережний шнур і вилку мережного шнура у воду!
- Знімні робочі поверхні (3, 6) можна мити у посудомийній машині.

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

ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати прилад на зберігання, зробіть чищення пристрою.
- Конструкція гриля допускає вертикальне зберігання. Складіть гриль і встановіть його вертикально на опорні ніжки (5).
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

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

						
		9 - 11 хв.				
		3 - 4 хв.				
		4 хв.				
		7 - 9 хв.				
		14 - 16 хв.				
		20 - 22 хв.				
		20 - 25 хв.				
		30 хв.				
				7 - 9 хв.		
		10 - 12 хв.				
		4 - 10 хв.				
		15 - 14 хв.				
		10 - 20 хв.				
		7 - 9 хв.				
		4 - 5 хв.				

Примітка: всі дані в таблиці носять рекомендаційний характер.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Гриль-прес – 1 шт.

Ємності для збору жиру – 2 шт.

Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 220-230 В ~ 50 Гц

Максимальна споживаєма потужність: 2000 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

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 виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

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 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.



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