

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ GRILLMASTER-300

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что вертикальный гриль ENDEVER Grillmaster-300 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

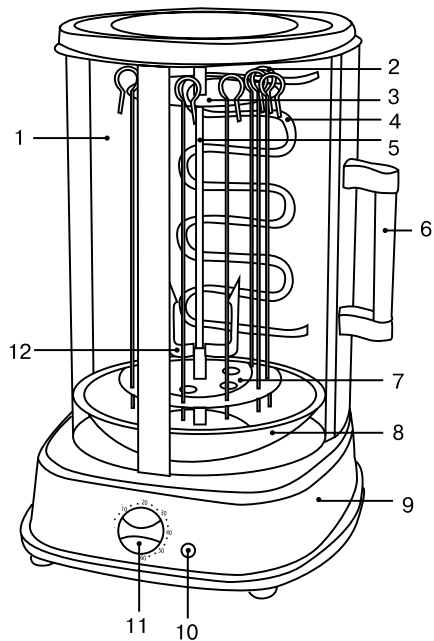
Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	3
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ. МИКСЕР	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ. МЯСОРУБКА	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ. БЛЕНДЕР	14
УХОД И ХРАНЕНИЕ	15
УТИЛИЗАЦИЯ	16
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	16



УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Стеклопанель
2. Шампур
3. Верхний держатель
4. Нагревательный элемент
5. Вертел
6. Ручка дверцы
7. Нижний держатель
8. Поддон
9. Основание
10. Индикатор работы прибора
11. Таймер
12. Зажимы для вертела

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ НЕ ОТРАЖЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1700 Вт

Номинальное напряжение: 200 В, 50 Гц

Объем: 21 л

Материал корпуса: стекло, металл

Габаритные размеры: 28.2*33.3*45 см

Вес: 3.5 кг

АКСЕССУАРЫ

7 шампуров для шашлыков и кебаба с фиксаторами

Вертел с вилками и поддоном для сбора жира

2 решётки для рыбы

Два поддона для запекания продуктов

Корпус с нагревателем

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 5 функций в 1: курица-гриль, шаурма, кебаб, запеченая рыба, овощи-гриль
- Термостойкое защитное стекло корпуса позволяет контролировать процесс приготовления.
- Индикаторная подсветка нагрева
- Автоматическая блокировка дверцы при закрывании
- Вращающаяся на 180° стеклянная дверь с удобной ненагревающейся ручкой
- Таймер на 60 минут с автоматическим звуковым отключением
- Поддон для сбора лишнего жира или капель
- Прорезиненные ножки

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Беритесь только за ручку. Не кладите на горячий прибор никакие предметы.
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи с работающим прибором
- Прибор должен быть подключен к розетке с заземляющим контактом.
- Во избежание возникновения короткого замыкания не погружайте печь, шнур питания и вилку в воду или какие-либо другие жидкости.
- Если прибор попал в воду: не касайтесь корпуса печи и воды; немедленно отсоедините шнур питания от электросети, только после этого можно достать из воды; обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта.
- Устанавливайте гриль на твердую горизонтальную поверхность.
- Если прибор неисправен или поврежден шнур питания или вилка, обратитесь в специализированный сервисный центр. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Использование аксессуаров, не входящих в комплект и не рекомендуемых производителем могут вызвать возгорание, электрошок или травму.
- Запрещается эксплуатировать прибор вне помещений.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла или вблизи с легко воспламеняющимися предметами (занавесками, обоями и т.п.). Не устанавливайте печь в местах с повышенной влажностью.
- Не накрывайте прибор, не помещайте на прибор никакие предметы во время эксплуатации или когда его поверхность горячая.
- Не допускайте свисания шнура питания со стола, ребенок может потянуть за него и опрокинуть прибор.
- Со всех сторон прибора должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции. Свободное расстояние от верхней, задней, правой и левой сторон прибора до других предметов должно быть не менее 10 см.

- Всегда отключайте прибор от электросети, если Вы его не используете, а также перед чисткой прибора. Прежде, чем приступить к чистке прибора, дайте ему полностью остыть.
- Прежде, чем отключить прибор от электросети, убедитесь, что таймер установлен в положение «0». Только после этого можно извлекать вилку из розетки, при этом, запрещается тянуть за шнур питания.
- Соблюдайте предельную осторожность при перемещении прибора с пищей.
- Во избежание риска поражения электрическим током запрещается производить чистку внутренней поверхности печи при помощи металлических щеток, используйте только мягкие неабразивные губки или мягкие ткани
- Запрещается хранить в гриле какие-либо предметы, за исключением аксессуаров, входящих в комплектацию данного прибора.
- Для извлечения из прибора аксессуаров используйте защитные кухонные рукавицы.
- Прибор предназначен только для бытового применения.

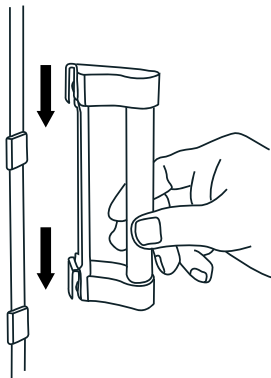
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Внимательно изучите данное Руководство
2. Перед подключением печи к электрической сети убедитесь, что Таймер установлен в положении «0» (Выкл.).
3. Тщательно вымойте все аксессуары, входящие в комплектацию данном гриле, в теплой воде с применением моющих средств, либо в посудомоечной посуде, затем вытрите их насухо и установите обратно в печь.
4. Перед первым использованием прибора рекомендуется его прогреть (не помещая в него продукты) для устранения производственной пыли и других загрязнений. Для этого, установите таймер в положение «20 МИН».

Внимание!

Ручка дверцы съемная. Для чистки ручки снимите ее с дверцы, произведите чистку и установите обратно (как показано на рисунке)



Внимание!

Во избежание появления на приборе царапин, изменения цвета прибора и возгорания прибора не кладите на него никакие предметы и ничем не накрывайте его!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА ВЕРТЕЛЕ

Данный режим предназначен для приготовления целой курицы, рыбы, кусков мяса, птицы на вертеле.

При приготовлении курицы на вертеле рекомендуется ее обвязать ниткой, в противном случае части курицы во время приготовления могут отделиться от тушки и мешать вращению вертела.

1. Поместите поддон на самое нижнее отделение для предотвращения попадания жира или влаги от продуктов на дно печи.

Внимание!

Запрещается эксплуатировать печь без установленного в нее поддона!

2. Поместите курицу (мясо, рыбу) на центр вертела и зафиксируйте ее при помощи специальных зажимов (входят в комплектацию). Сначала установите заостренный конец вертела в разъем в верхней части печи, а затем установите другой конец вертела в нижней части.

Заостренный
конец вертела



3. При необходимости можете приправить курицу (мясо, рыбу) специями

4. Закройте дверцу печи, при этом внутренняя подсветка печи автоматически выключится.

Внимание! Если дверца печи будет закрыта не плотно, вы не сможете начать процесс приготовления.

5. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления, следуя рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

6. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и гриль выключится. Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «0» и отключите печь от электросети.

7. При помощи специальных щипцов, либо теплозащитных рукавиц аккуратно извлеките вертел из печи. Для этого приподнимите вертел сначала вверх, затем потяните его верхнюю часть на себя.

8. Положите вертел с куском мяса на разделочную доску и дождитесь, пока он не остынет.

9. При помощи теплозащитных рукавиц ослабьте фиксатор на зажимах и снимите зажимы, затем аккуратно снимите кусок приготовленного мяса (птицы, рыбы) с вертела.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАШЛЫКА

1. Поместите поддон на самое нижнее отделение для предотвращения попадания жира или влаги от продуктов на дно печи.

Внимание! Запрещается эксплуатировать печь без установленного в нее поддона!

2. На вертел установите верхний и нижний держатели, затем установите шампура с кусочками мяса.

3. Сначала установите заостренный конец вертела в разъем в верхней части печи, а затем установите другой конец вертела в нижней части.

4. Закройте дверцу печи, при этом внутренняя подсветка печи автоматически выключится.



Внимание!

Если дверца печи будет закрыта не плотно, вы не сможете начать процесс приготовления.

5. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления, следуя рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

6. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится. Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «0» и отключите печь от электросети. При помощи теплозащитных рукавиц аккуратно снимите шампура.

ЗАПЕКАНИЕ ПРОДУКТОВ

Внимание!

Запрещается эксплуатировать печь без установленного в нее поддона!

1. Поместите круглый поддон на дно печи
2. Наденьте поднос(ы) с продуктами (рыбой или овощами) на вертел и слегка поверните.
3. Установите тупой конец вертела в гнездо привода по центру.
4. Установите другой конец вертела в верхней части печи.
5. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится. Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «0» и отключите печь от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ-ГРИЛЬ

1. Наденьте на вертел нижний держатель, зафиксируйте крепежным винтом.
2. Наденьте круглый поддон на вертел, зафиксируйте его крепежным винтом на нужной высоте.
3. Далее на вертел наденьте корзины, продев вертел в специальные металлические ушки на корзинах.
4. Поместите рыбу в обе корзины равномерно, чтобы рыба не касалась стенок и верха устройства.
5. Поместите нижний круглый поддон в нижнюю часть электрогриля для улавливания капель.
6. Далее вставьте вертел с корзинами в гнездо привода про-



7. Рифленный верхний конец вертела закрепите сверху.
8. Закройте дверцу устройства, внутри автоматически выключится подсветка.
9. Установите таймер на необходимое время, согласно рецепту.
10. Если время приготовления более 1 часа, то настройте таймер сначала на половину требуемого времени.
11. По истечении этого времени, проверьте готовность рыбы, а затем, при необходимости, поставьте таймер на вторую половину времени.
12. Когда рыба приготовится, поверните регулятор таймера на «Выкл» и отключите прибор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ-ГРИЛЬ

1. Наденьте на вертел нижний держатель, зафиксируйте крепежным винтом.
2. Наденьте 2 круглых поддона на вертел, зафиксируйте их крепежными винтами на нужной высоте.
3. Поместите нижний круглый поддон в нижнюю часть электрогриля для улавливания капель.
4. Далее вставьте вертел с поддонами в гнездо привода продев сквозь центр нижнего поддона.
5. Рифленый верхний конец вертела закрепите сверху.
6. Разложите овощи на двух верхних поддонах.
7. Закройте дверцу устройства, внутри автоматически выключится подсветка.



8. Установите таймер на необходимое время, согласно рецепту.
9. Если время приготовления более 1 часа, то настройте таймер сначала на половину требуемого времени.
10. По истечении этого времени, проверьте готовность овощей, а затем, при необходимости, поставьте таймер на вторую половину времени.
11. Когда овощи будут готовы, поверните регулятор таймера на «Выкл» и отключите прибор.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вид продукта	Время приготовления
Курица, утка	30-45 мин.
Стейк	45-60 мин.
Кебаб	20-30
Рыба	20-32 мин.
Овощи	15-20 мин.

Примечание:

Время приготовления, указанное в данной таблице, носит рекомендательный характер и зависит от Ваших личных предпочтений, а также от степени охлаждения и размеров Ваших продуктов.

Время, указанное в данной таблице, рассчитано на охлажденные продукты. В случае, если Вы помещаете в печь замороженные продукты, то время приготовления необходимо увеличить.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

1. Перед очисткой прибора выключите его, установив таймер в положение «0», отключите от электросети.
2. Прежде, чем приступить к чистке, дождитесь, пока прибор и аксессуары к нему полностью не остынут.
3. Содержите внутреннюю поверхность гриля чистой и сухой. Удаляйте все крошки и остатки продуктов, жирные пятна при помощи влажной тряпки. Не используйте абразивные моющие средства.
4. Удаляйте загрязнения с внешней поверхности печи мягкой салфеткой с добавлением мягких неабразивных моющих средств. Следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия печи, так как это может привести к выходу печи из строя.
5. Панель управления следует протирать влажной тряпкой. Для очистки не используйте спреи и концентрированные моющие средства, так как они могут оставлять разводы и пятна.
6. Вертел и зажимы к нему (без гаек). Верхний и нижний держатель, а также решетки для рыбы разрешается мыть в посудомоечной машине. Гайки для зажимов вымойте в теплой мыльной воде и затем вытрите насухо.

ВНИМАНИЕ!

Установленный производителем срок службы прибора составляет 2 года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска продукта.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.


УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.

 8(800) 5555-88-3



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.

