KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

ГРИЛЬ

GD 22 LED

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. Загальні рекомендації 2
2. Призначення 2
3. Комплектація 3
4. Технічні характеристики 3
5. Загальний вигляд і складові частини 4
6. Інформація щодо безпеки 5
7. Підготовка та порядок роботи 9
8. Очищення та догляд 20
9. Гарантійне обслуговування 23
10. Утилізація пристрою 25

Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти й завантажити на сайті rozetka.com.ua у картці товару.

Виробник залишає за собою право на внесення змін у конструкцію, дизайн і комплектацію виробів. Зображення в інструкції можуть відрізнятися від реальних вузлів та написів на виробі.

Адреси сервісних центрів з обслуговування техніки RZTK Ви можете знайти на сайті RZTK.IN.UA

Версія інструкції № 0003

Дякуємо Вам за придбання гриля від RZTK!

У цій інструкції з експлуатації міститься опис техніки безпеки, процедур щодо обслуговування та використання виробу, а також найсвіжіша інформація, доступна на момент друку.

Перед початком роботи з пристроєм необхідно уважно прочитати всю інструкцію. Це допоможе уникнути можливих травм і пошкодження обладнання.

У разі виникнення проблем використовуйте контактні дані, розміщені в кінці посібника.

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Зберігайте пристрій, його комплектування та інструкцію з експлуатації протягом усього терміну використання. Забезпечте вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів.
- Під час отримання замовлення обов'язково перевірте зовнішній вигляд, цілісність і комплектацію придбаного товару в присутності представника служби доставки. Інакше в разі виявлення неповної комплектації чи пошкоджень виробу ми не можемо гарантувати вирішення спірних ситуацій на Вашу користь.
- Щоб уникнути пошкоджень і нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж розпочати користування. Зберігайте її для консультацій у процесі експлуатації пристрою.
- Завжди дотримуйтеся вимог безпеки та правил експлуатації виробу, аби не завдати шкоди довкіллю і здоров'ю людей.

2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Гриль **RZTK** цієї моделі призначений для приготування різних страв способом притискного чи відкритого смаження.

- Цей прилад призначений для побутового й аналогічного використання.
- Цей прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

3. КОМПЛЕКТАЦІЯ

До комплекту* постачання цієї моделі входять:

- Гриль
- Гриль-панель знімна – 2 од.
- Піддон для жиру
- Інструкція з експлуатації

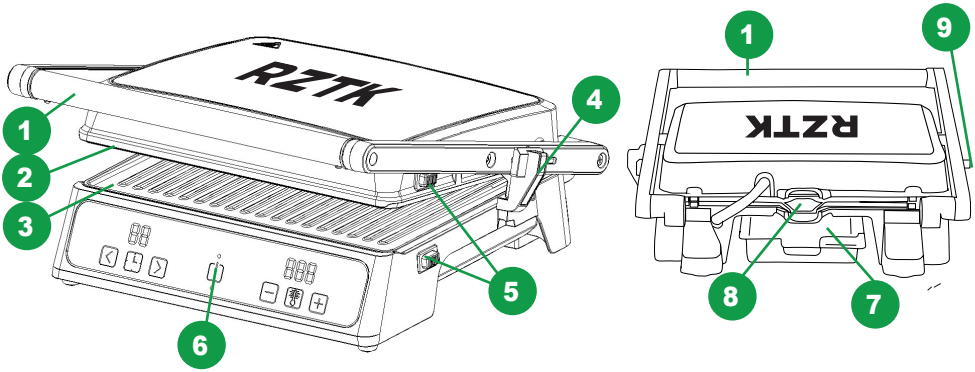
* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщено на сайті **rozetka.com.ua** у картці товару.

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**GD 22 LED**
Потужність, Вт	2200
Напруга, В	230 ±10 %
Частота струму, Гц	50–60
Тип керування	електронний
Мінімальна температура нагрівання, °С	120
Максимальна температура нагрівання, °С	230
Регулювання температури	є
Крок вибору температури нагрівання, °С	5
Матеріал виробу	сталь
Розмір робочої пластини, мм	294×232
Покриття пластин	антипригарне
Дисплей	є

Модель	GD 22 LED
Підсвічування дисплея	біле
Індикатор нагрівання	є
Індикатор живлення	є
Регулювання часу приготування	є
Таймер	є
Час установлення таймера, хв	до 60
Регулювання висоти кришки	автоматичне
Максимальний кут відкривання кришки, °	180
Знімний піддон для жиру	є
Довжина кабелю живлення, м	0,7
Автовимкнення	є
Захист від перегріву	є
Клас електрозахисту	I
Колір	сталевий + чорний

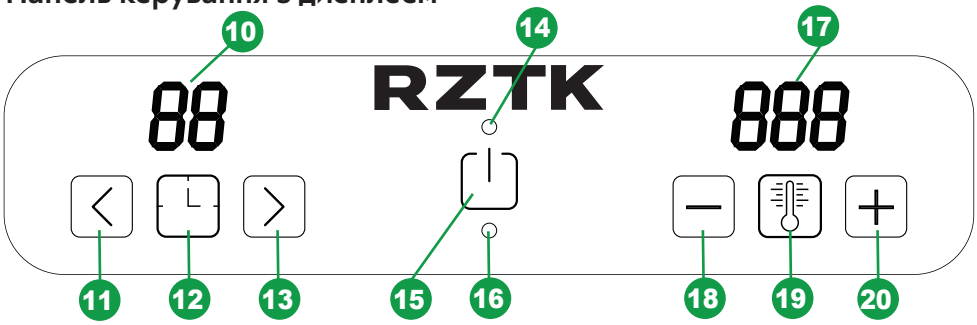
5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ



1. Ручка
2. Верхня знімна панель
3. Нижня знімна панель
4. Регулятор висоти / фіксатор кришки
5. Кнопки від'єднання знімних панелей

6. Панель керування з дисплеєм
7. Піддон для жиру
8. Жолоб для зливання жиру
9. Обмежувач

Панель керування з дисплеєм



10. Цифрові значення часу приготування
11. Кнопка зменшення часу приготування
12. Кнопка переходу до налаштування часу приготування
13. Кнопка збільшення часу приготування
14. Індикатор нагрівання
15. Кнопка ввімкнення/вимкнення
16. Індикатор живлення
17. Цифрові значення температури нагрівання
18. Кнопка зменшення температури нагрівання
19. Кнопка переходу до налаштування температури нагрівання
20. Кнопка збільшення температури нагрівання

6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

УВАГА!
Під час використання цього пристрою завжди дотримуйтесь основних заходів безпеки, наведених нижче, щоб знизити ризик пожежі, ураження електрострумом та/або травмування людей.

- Використовуйте виріб тільки за призначенням.
- Приладом можуть користуватися діти, старші 8 років, та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або нестачею досвіду й знань за умови, якщо вони роблять це під наглядом і проінструктовані щодо заходів безпеки під час експлуатації та усвідомлюють можливу небезпеку, яку становить прилад.
- Діти, молодші за 8 років, не можуть самостійно проводити миття виробу та догляд за ним.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Пакувальні матеріали є небезпечними для дітей і тварин, адже становлять ризик задухи. Завжди зберігайте упаковку в недоступному для дітей і тварин місці!
- Слідкуйте, щоб діти та тварини не мали доступу до ввімкненого пристрою: деякі частини гриля можуть бути дуже гарячими.
- Перед використанням перевірте відповідність напруги, що зазначена в характеристиках цього приладу, показникам напруги використовуваної електромережі.
- Для зменшення ризику ураження електрострумом цей прилад оснащений кабелем живлення, що має заземлювальний провідник і штекер заземлення. Мережеву вилку слід приєднувати до розетки, яка встановлена та заземлена відповідно до всіх місцевих норм і правил.
- Якщо мережева вилка не входить у розетку повністю та щільно, зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру. Жодним чином не змінюйте конструкцію вилки та не використовуйте прилад разом з адаптером.
- Для забезпечення додаткового захисту встановіть у силовому контурі пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) із залишковим струмом не більше 30 мА. Для цього зверніться до професійного електрика.
- Якщо Ви користуєтеся подовжувальним кабелем, упевніться, що він придатний для застосування із цим приладом. Невідповідність пара-

метрів подовжувача може призвести до короткого замикання чи навіть займання.

- Не протягуйте кабель живлення і/чи подовжувач у дверних отворах або поблизу джерел тепла.
- Цей пристрій не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Використовуйте виріб у приміщеннях із якісною вентиляцією.
- Заборонено використовувати прилад поза приміщенням. Потрапляння сторонніх предметів і вологи всередину корпусу може спричинити серйозні пошкодження.
- Не використовуйте цей пристрій для сушіння та обігріву.
- Не накривайте прилад під час експлуатації, інакше це може призвести до порушення його роботи чи поломки.
- Не користуйтеся пристроєм поблизу легкозаймистих матеріалів і речовин, а також предметів інтер'єру, які деформуються під впливом високої температури.
- Застосування аксесуарів, що не рекомендовані виробником, може становити загрозу ураження електрострумом та отримання інших травм.
- Не вмикайте прилад без правильно встановлених робочих панелей. Несправності, спричинені неправильним чи недбалим установленням знімних панелей, позбавляють Вас права на гарантійне обслуговування.
- Не використовуйте виріб без піддону для жиру.
- Не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.
- Під час роботи прилад сильно нагрівається. Щоб уникнути отримання опіків, намагайтеся не торкатися гарячих поверхонь. Відкриваючи чи закриваючи виріб, тримайтеся тільки за спеціально передбачену ручку, користуйтеся термоізоляційними рукавицями або прихватами.
- Остерігайтеся виходу пари із зазорів між робочими панелями. Не тримайте руки близько до країв приладу.

- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не звисав з краю столу, стійки тощо або над гарячою поверхнею, а також не торкався гострих предметів.
- Щоб уникнути некоректної роботи виробу, а також виникнення стороннього запаху, не допускайте потрапляння часток продуктів та рідких інгредієнтів між корпусом і знімними панелями.
- Для уникнення ризику пожежі не готуйте на грилі продукти, загорнуті в пластикову плівку чи поліетиленові пакети.
- Не використовуйте пристрій для приготування заморожених продуктів. Перед приготуванням їх потрібно розморозити.
- Щоб уникнути пошкодження робочих панелей, не використовуйте металеве кухонне приладдя, користуйтеся відповідним приладдям для посуду з антипригарним покриттям. Не розрізайте продукти на робочих панелях.
- Не переносьте гарячий прилад. Спочатку дочекайтеся, доки він повністю охолоне.
- Після закінчення приготування завжди вимикайте і від'єднуйте пристрій від електромережі.
- Прибирайте продукти з робочих панелей відразу після приготування: у разі тривалого перебуванні їжі у ввімкненому грилі може статися пожежа.
- Від'єднуйте прилад від електромережі, якщо не користуєтеся ним, а також перед його переміщенням, чищенням і зберіганням.
- Не перекручуйте кабель живлення. Ніколи не тримайте пристрій за провід і не тягніть за нього, щоб від'єднати від електромережі.
- Не занурюйте кабель живлення і/чи корпус пристрою в будь-яку рідину, на розміщуйте під струменем води: це підвищує ризик ураження електрострумом. Не торкайтеся кабелю й вилки вологими руками.
- Не використовуйте виріб, якщо він несправний або пошкоджений.

- Не намагайтеся самостійно розбирати та ремонтувати прилад – це може спричинити ураження електрострумом і/чи пошкодження виробу, що позбавить Вас права на гарантійне обслуговування. Усі роботи мають виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру.
- За умови дотримання правил експлуатації пристрій не завдає шкоди довкіллю та здоров'ю людей.

УВАГА!
Заходи безпеки, подані в цій інструкції з експлуатації, не враховують усіх можливих ситуацій, які можуть виникнути під час роботи пристрою. Користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути уважним та обережним.

7. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

7.1. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

УВАГА!
Після транспортування чи зберігання пристрою в умовах низьких температур перед увімкненням витримайте його за кімнатної температури щонайменше 3 години.

1. Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали, зокрема всередині приладу, і будь-які наліпки, що заважають його роботі.

УВАГА!
Обов'язково збережіть на місці застережні наліпки й табличку із серійним номером виробу на його корпусі.

2. Огляньте пристрій щодо наявності пошкоджень. Якщо Ви виявили будь-які пошкодження, не вмикайте прилад і зверніться до продавця.
3. Очистіть виріб: протріть його корпус і нагрівальні пластини м'якою тканиною, злегка змоченою в теплій воді. Потім ретельно протріть сухою м'якою тканиною чи паперовим рушником.
4. Перед початком експлуатації впевніться, що панелі правильно встановлені та зафіксовані.

УВАГА!
Незафіксовані робочі панелі можуть спричинити травмування та опіки в разі їх випадіння.

5. Перед під'єднанням до електромережі впевніться, що її напруга відповідає робочим параметрам цього пристрою.
6. Уперше ввімкніть пристрій, не закладаючи продуктів. Установіть максимальну температуру, таймер – на 5–10 хвилин. Потім вимкніть прилад та дочекайтеся, поки він повністю охолоне.

7.2. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА!
Коли гриль нагрівається вперше, він може виділяти невелику кількість диму. Це нормальна ситуація для більшості приладів, які нагріваються, що не свідчить про поломку або загрозу під час використання.

ПРИМІТКА
Для отримання найкращого результату змастіть знімні пластини невеликим шаром олії чи масла.

1. Розташуйте пристрій на рівній, твердій, стійкій, сухій поверхні. Повністю розмотайте кабель живлення. Впевніться, що піддон для жиру встановлений.
2. Установіть панелі, які додано в комплекті (див. підпункт 8.3). Опустіть кришку із верхньою панеллю (2) на нижню (3).
3. Вставте мережеву вилку приладу в розетку. Пролунає звуковий сигнал, на декілька секунд засвітиться, а потім згасне вся індикація на панелі керування (6). Потім буде блимати індикатор живлення (16).
4. Натисніть на кнопку ввімкнення/вимкнення (15), індикатор живлення (16) засвітится. Цифрові значення температури приготування (17) на дисплеї відображатимуть стандартні налаштування та блиматимуть. Цифрові значення часу приготування (10) відображатимуть «- -».
5. Не натискайте на кнопки декілька секунд – засвітиться індикатор нагрівання (14).
6. Щоб установити бажану температуру, натисніть на кнопку переходу до налаштування температури нагрівання (19). За допомогою кнопок

зменшення (18) та збільшення (20) температури нагрівання встановіть потрібне значення від 120 °C (бліда скоринка) до 230 °C (темна скоринка) із кроком 5 °C. Для збереження змін знову натисніть на кнопку (19).

ПРИМІТКА
Для швидкої зміни значень натисніть та утримуйте відповідну кнопку.

УВАГА!
Температура приготування залежить від обраного продукту й Ваших смакових уподобань. Будь ласка, зверніться до таблиці в підпункті 7.6.

ПРИМІТКА
Якщо після встановлення температури нагрівання індикатор (14) не засвічується, то поточна температура робочих панелей дорівнює чи перевищує встановлену. Щоб запобігти пригоранню страви, вимкніть пристрій, від'єднайте його від електромережі та зачекайте, поки він охолоне. Розпочніть використання знову.

7. Після досягнення встановленої температури індикатор нагрівання (14) згасне.

ПРИМІТКА
Гриль нагріватиметься приблизно 3–5 хвилин, перш ніж досягне потрібної температури.

8. Підніміть кришку (чи не піднімайте, якщо працюєте у відкритому режимі), покладіть заздалегідь підготовлені продукти на нижню панель (3) та опустіть кришку (чи не опускайте, якщо працюєте у відкритому режимі).

ПРИМІТКА
Аби досягти найкращого результату, кладіть продукти тільки після згасання індикатора нагрівання (14).

9. Щоб установити бажаний час, натисніть на кнопку переходу до налаштування часу приготування (12). За допомогою кнопок зменшення (11) та збільшення (13) часу приготування встановіть потрібне значення від 1 до 60 хвилин із кроком 1 хвилина. Для збереження змін знову натисніть на кнопку (12).

ПРИМІТКА

Для швидкої зміни значень натисніть та утримуйте відповідну кнопку.

УВАГА!

Час приготування залежить від обраного продукту й Ваших смакових уподобань. Будь ласка, зверніться до таблиці в підпункті 7.6.

ПРИМІТКИ

- **Якщо Ви не встановили час приготування (на дисплеї відображається «- -»), пристрій автоматично вимкнеться через 1 годину.**
- **У разі встановлення часу приготування понад 1 хвилину зворотний відлік здійснюватиметься у хвилинах. Коли до завершення приготування залишається 1 хвилина, зворотний відлік здійснюється в секундах.**

10. Після завершення приготування пролунає три звукових сигнали, і прилад автоматично вимкнеться. Від'єднайте його від електромережі.

ПРИМІТКА

Ви також можете вимкнути пристрій уручну на будь-якому етапі приготування, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення (15).

11. Обережно підніміть кришку приладу та вийміть готову страву, використовуючи неметалеве кухонне приладдя.

УВАГА!

Ніколи не використовуйте металеве кухонне приладдя для взаємодії з нагрівальною поверхнею пристрою, щоб не пошкодити антипригарне покриття пластин.

12. Очистіть пристрій, дотримуючись рекомендацій розділу 8.

ПРИМІТКА

Рекомендовано очищати гриль щоразу після виймання готової порції, щоб уникнути підсихання і прилипання залишків їжі, інакше подальше очищення пристрою буде ускладнене.

7.3. РЕЖИМИ РОБОТИ

Цей пристрій можна використовувати у трьох режимах: гриль-прес, мініпіч і настільна плита.

7.3.1. ГРИЛЬ-ПРЕС

Обирайте цей режим для приготування котлет, шматків м'яса без кісточок, овочів, а також обсмажування хліба, приготування сандвічів, паніні, кесадильї та ін.

У грилі-пресі їжа готуватиметься швидше, адже буде обсмажуватися з обох боків одночасно.

Гриль оснащений регулятором висоти / фіксатором кришки (4), що дає змогу визначати товщину страви. За його допомогою можна легко обсмажувати що завгодно: від тонко нарізаної картоплі до стейка будь-якої товщини.

Для використання пристрою в режимі гриля-преса виконайте таке:

1. Підготуйте продукти згідно з рецептом.
2. Установіть панелі, які додано в комплекті. Опустіть кришку (1) із верхньою панеллю (6) на нижню (7).
3. Увімкніть гриль, установіть потрібну температуру та час роботи (див. підпункт 7.2). Зачекайте, поки панелі розігріються.
4. Покладіть продукти на нижню панель (3) приладу.
5. Опустіть кришку – притисніть верхньою панеллю (2).

ПРИМІТКА
Щоб отримати характерні для гриля смужки, верхня панель має щільно притискати продукти.

6. За допомогою регулятора висоти / фіксатора (4) встановіть кришку в одне з трьох положень відповідно до товщини продукту.
7. Коли страва готова, підніміть верхню панель (2) приладу, тримаючись за його ручку (1).
8. Зніміть їжу з нижньої панелі (3) за допомогою відповідного неметалевого кухонного приладдя.

7.3.2. МІНІПІЧ

Обирайте цей режим для кінцевих етапів приготування, наприклад для розплавлення сиру, підігрівання соусу на готовій страві, приготування продуктів ніжної консистенції, які не можна стискати.

У режимі мініпечі кришка (1) разом із верхньою панеллю (6) розміщується із зазором щодо нижньої панелі (7). Зазор визначається положенням регулятора висоти (3).

Для використання пристрою в режимі мініпечі виконайте таке:

1. Підготуйте продукти.
2. Установіть панелі, які додано в комплекті. Опустіть кришку (1) із верхньою панеллю (6) на нижню (7).
3. Увімкніть гриль, установіть потрібну температуру (див. підпункт 7.2). Зачекайте, поки панелі розігріються, у цей час світитиметься індикатор нагрівання (19).
4. Коли індикатор (19) згасне, акуратно підніміть кришку (1), притримуючи її за ручку (2).
5. Установіть регулятор висоти (3) в одне з трьох положень, обравши відповідну висоту розташування верхньої панелі (6).
6. Покладіть продукти на нижню панель (7).
7. Установіть потрібний час приготування (див. підпункт 7.2).
8. Опустіть кришку (1), не докладаючи зусиль.

УВАГА!
Не тисніть на кришку, адже цим Ви можете пошкодити пристрій.

9. Коли страва готова, підніміть кришку (1) приладу, тримаючись за його ручку (2).
10. Зніміть їжу з нижньої панелі (7) за допомогою відповідного неметалевого кухонного приладдя.

7.3.3. НАСТІЛЬНА ПЛИТА

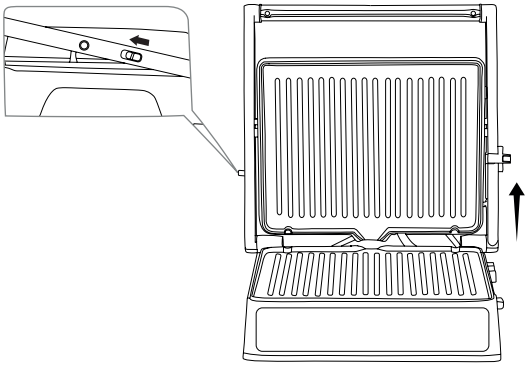
Обирайте відкритий режим для приготування бургерів, стейків, курки, риби та ін.

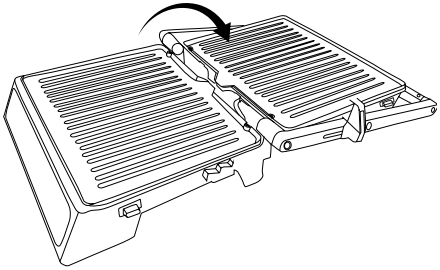
ПРИМІТКА
Ми рекомендуємо готувати курку на кісточці на відкритому грилі.

Приготування страв на відкритому грилі – це найбільш універсальний спосіб готування, адже Ви маєте вдвічі більшу поверхню для смаження. Можна готувати різні види продуктів окремо, щоб не змішувати їхні смаки, або смажити велику кількість одного й того самого продукту. Відкритий гриль дає змогу готувати м'ясо різної товщини.

Для використання пристрою в режимі настільної плити виконайте таке:

1. Підготуйте продукти згідно з рецептом.
2. Установіть панелі, які додано в комплекті. Опустіть кришку (1) із верхньою панеллю (6) на нижню (7).
3. Увімкніть гриль, установіть потрібну температуру та час роботи (див. підпункт 7.2). Зачекайте, поки панелі розігріються.
4. Потягніть обмежувач (9) і розкрийте гриль на 180°, щоб робочі панелі розташувалися на одному рівні, утворивши велику поверхню для приготування.





5. Розкладіть продукти на робочих панелях.
6. Готуйте страву як на сковороді або поверхні для смаження, перевертаючи її за допомогою відповідного неметалевого кухонного приладдя.
7. Зніміть їжу з панелей за допомогою відповідного неметалевого кухонного приладдя.

7.4. ГРИЛЬ-ПАНЕЛІ

За допомогою гриль-панелей можна смажити м'ясо, рибу, овочі, гриби з апетитними смужками. Також ці панелі призначені для приготування паніні, сандвічів, хот-догів абощо.

Ребриста поверхня сприяє стіканню зайвого жиру в піддон.

Антипригарне покриття дає змогу готувати без застосування олії чи масла або з мінімальним його використанням.

7.5. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Коли за допомогою гриля готуються різні страви, важливо слідкувати за їхньою однаковою товщиною, щоб верхня панель приладу щільно накривала всі продукти.
- Для досягнення найкращих результатів під час приготування на грилі використовуйте товсті шматки м'яса/риби. Оптимальний смак можна отримати за умови їхнього попереднього замочування на кілька годин або на ніч у маринаді з вином, лимонним соком чи оцтом. Завдяки цьому страви після приготування будуть м'якими та соковитими.
- Після обробки стейків за допомогою маринаду злийте його надлишки та промокніть м'ясо/рибу паперовими рушниками, перш ніж покласти на гриль. Деякі маринади містять чимало цукру, який під час приготування може пристати до панелі пристрою.
- Не додавайте сіль у м'ясо перед приготуванням: вона робить його більш жорстким.

- Рибу, посипану спеціями й травами, можете готувати безпосередньо на панелі або помістити шматочки у фольгу та додати вершкове масло для соковитості.
- Не пересмажуйте продукти.
- Не протикайте стейки виделкою і не ріжте під час приготування, щоб не втратити сік та не зробити їх сухими.
- За умови попереднього відварювання ковбас немає потреби протикати їх перед приготуванням на грилі.

7.6. РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

ПРИМІТКА
Нижче наведено загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від якості конкретного продукту, а також від Ваших смакових уподобань.

Продукт	Тип продукту	Приблизна вага/товщина продукту	Температура, °C	Приблизний час приготування*, хв
Птиця	куряча грудка (із кісткою)	250 г	180	30–35
	куряча грудка (без кістки)	200 г	160	15–20
	курячі крильця	100 г	180	15–20
	куряча котлета для бургера	2 см	180–200	10–12
	індича грудка (шматочки)	2–2,5 см	180	12–15
	качина грудка	250 г	180–200	10–15
Яловичина	вирізка, ромштекс, стейк ті-боун	2,5 см	200–220	10–12

Продукт	Тип продукту	Приблизна вага/товщина продукту	Температура, °C	Приблизний час приготування*, хв
Яловичина	стейк із телятини	2 см	180	10–12
		2,5 см	180	14
		3,5 см	180	16–18
	котлета для бургера	2 см	180–200	10–12
Свинина	відбивна з корейки	3 см	230	10–13
	бекон		230	3–4
	ковбаска-гриль відварена	тонка	180	8–10
		товста	180	8–10
	ковбаска-гриль сира	тонка	180	10–15
		товста	180	15–20
Баранина	відбивна з корейки	2,5–3 см	180	10–12
	каре ягняти	500–600 г	70–75	15–20
	реберця		140–150	75–90
Море-продукти	філе риби на шкірці	150–180 г	170	10–13
	стейк із лосося	180–200 г	160	8–10
	стейк із тунця	250 г	160–180	6–8
	креветка (із панцирем)	середня	160	5–6
	креветка (без панцира)	середня	160	4–5
	гребінець	2,5–5 см	180	4–6

Продукт	Тип продукту	Приблизна вага/товщина продукту	Температура, °C	Приблизний час приготування*, хв
Овочі	баклажан (шматочки)	1 см	160–180	5–8
	гриби (шматочки)	0,5 см	150–160	8–10
	картопля (скибочки)		150–160	12–15
	кабачок	1 см	150–160	3–5
	перець болгарський	цілий	150–160	5–6
		шматочками	150–160	4–5
	спаржа	1 см	160	6–8
Фрукти	ананас	скибочками	160–180	6–10
	банан	розрізаний уздовж	160–180	6–8
	груша	розрізана уздовж навпіл	160–180	10–14
	інжир	розкритий	160–180	5
Сандвічі	із сиром		175	2–3
	із шинкою			5–6
	із ковбасою (готовою)			6–7
	з індичкою (готовою)			6–7

* Час приготування продуктів і страв у грилі зі стиснутими робочими поверхнями. За умови використання приладу в режимі відкритих панелей час приготування збільшується приблизно вдвічі.

8. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

8.1. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

УВАГА!
Завжди від'єднуйте гриль від електроживлення перед очищенням чи обслуговуванням.

- Розпочинайте чищення приладу тільки після того, як він повністю охолонув.
- Очищайте пристрій щоразу після використання.
- Зніміть робочі панелі (2 і 3) та промийте їх у теплій мильній воді.

ПРИМІТКА
Знімні панелі не можна мити в посудомийній машині.

- Для видалення пригорілих залишків їжі використовуйте спеціальну щітку з м'яким ворсом.
- Вийміть піддон для жиру (7), злийте жир, промийте піддон теплою мильною водою, потім ретельно просушіть.
- Не використовуйте для чищення металеві щітки й абразивні мийні засоби.
- Ретельно висушіть робочі панелі перед установленням на прилад.
- Корпус приладу протріть сухою або трохи вологою тканиною.

8.2. ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНИХ ПАНЕЛЕЙ БЕЗ ЗНЯТТЯ

ПРИМІТКА
Наведений спосіб очищення буде найбільш ефективним через 1 хвилину після від'єднання пристрою від електромережі. Тож не торкайтеся приладу голіруч і будьте дуже обережні, щоб уникнути опіків.

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Змочіть у теплій воді клапоть м'якої тканини, розмір якого приблизно дорівнює розміру робочої поверхні панелі.

3. Покладіть клапоть змоченої тканини на нижню панель.

4. Закрийте кришку пристрою та зачекайте 5 хвилин.

5. Відкрийте кришку та заберіть тканину.

6. Протріть панелі сухою м'якою тканиною або паперовим рушником.

8.3. ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ПАНЕЛЕЙ

УВАГА!
Заборонено вмикати пристрій, якщо з нього зняті панелі.

- Для зняття верхньої панелі (2) натисніть на кнопку (5) на кришці гриля, від'єднайте верхню, а потім нижню частину панелі.
- Нижню панель (3) можна зняти, натиснувши на кнопку (5) на нижній частині гриля та посунувши її в бік панелі керування (6).
- Установити верхню панель (2) можна, поставивши її пазами на гачки та притиснувши до кришки гриля. Коли панель опиниться на належному місці, спрацює фіксатор (4).
- Нижню панель (3) можна встановити, вставивши під гачки на нижній частині гриля та притиснувши до корпусу, щоб фіксатор (4) спрацював.

8.4. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Можлива несправність	Імовірна причина	Методи усунення
Прилад не вмикається	Пристрій не під'єднано до електромережі.	Під'єднайте пристрій до електромережі.
	Немає напруги в електромережі.	Зачекайте, поки електроживлення буде відновлено. Під'єднайте пристрій до електромережі.
		Під'єднайте пристрій до справної розетки.

Можлива несправність	Імовірна причина	Методи усунення
Не нагріваються робочі поверхні	Проблема з електроживленням.	Перевірте, чи під'єднаний пристрій до електромережі.
	Несправність електронних схем.	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.
	Несправність нагрівального елемента.	
Не працюють індикатори роботи	Проблема з електроживленням.	Перевірте, чи під'єднаний пристрій до електромережі.
	Несправність електронних схем.	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.
Поява стороннього запаху під час роботи приладу	Запах від захисного покриття нового пристрою.	Не є порушенням у роботі. Запах зникне через кілька вмикань.
Страва не приготувалася повністю	Відкривання пристрою під час його роботи.	Не відкривайте кришку пристрою в процесі приготування раніше за рекомендований час.
	Продукти поклали на холодну панель.	Викладайте продукти тільки на розігріту панель.
	Установлено недостатній час приготування.	Збільште час приготування.
Страва пригоріла	Приготування продуктів потребує використання олії чи вершкового масла.	Змастіть розігріту панель олією чи маслом.
	Страва готується занадто довго.	Зменште час приготування.
Страва пересушена	Страва готується занадто довго.	Зменште час приготування.

Можлива несправність	Імовірна причина	Методи усунення
Страва прилипла до панелі	Тривале приготування страви без використання олії чи вершкового масла.	Змастіть розігріту панель олією чи маслом.
		Зменште час приготування.

ПРИМІТКА

Якщо не вдалося усунути несправність за допомогою наведених рекомендацій, зверніться до авторизованого сервісного центру.

8.5. ЗБЕРІГАННЯ

1. Від'єднайте мережеву вилку від розетки.
2. Зачекайте, доки гриль охолоне.
3. Повністю очистіть прилад.
4. Закрийте його, опустивши кришку.
5. Зберігайте пристрій у сухому, чистому, вентильованому, недоступному для дітей і тварин місці за температури від +5 °C до +40 °C, відносної вологості повітря не більш як 70 %, відсутності будь-яких випарів, що негативно впливають на виріб, а також подалі від нагрівальних приладів і сонячного проміння.

8.6. ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Транспортуйте прилад тільки в оригінальній упаковці.
- Унеможливте потрапляння рідин на пристрій та упаковку під час транспортування.
- Не піддавайте виріб механічному впливу, який може призвести до його пошкодження і/чи порушення цілісності упаковки.

9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрої **RZTK** проходять обов'язкову сертифікацію згідно з положеннями всіх відповідних технічних регламентів.

Під час використання, обслуговування та зберігання техніки **RZTK** неухильно дотримуйтеся приписів цієї інструкції з експлуатації.

Термін служби виробу становить 5 років. Після закінчення цього терміну виробник не несе відповідальності за безпечну роботу виробу, а також заподіяння шкоди здоров'ю чи майну.

Термін гарантійного обслуговування становить 12 місяців з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збитки, спричинені недотриманням вказівок із техніки безпеки й обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- технічні зміни виробу;
- використання виробу з несправними деталями.

Гарантія не поширюється на такі випадки:

- Пошкоджено будь-які захисні знаки фірми-виробника: стікери, наліпки, голограми, пломби й ін.
- Серійні номери на виробах або їх маркування не відповідають відомостям, зазначеним в оригінальних документах продавця/виробника.
- Вироби були відремонтовані неуповноваженими особами з порушенням вимог виробника й норм техніки безпеки.
- Дефекти були спричинені змінами внаслідок використання товару з метою, що не відповідає встановленій сфері його застосування, зазначеній в інструкції з експлуатації.
- Пристрій вийшов із ладу або його пошкодження спричинене порушенням правил і порядку встановлення, під'єднання, адаптації до місцевих технічних умов покупця, експлуатації, зберігання та транспортування.

- Обладнання було пошкоджене внаслідок природних стихій, пожеж, повеней, землетрусів, побутових чинників й інших ситуацій, що не залежать від продавця.
- Виріб має виражені механічні та/або термічні пошкодження, отримані внаслідок будь-яких дій користувача чи сторонніх осіб.
- Пошкодження були спричинені потраплянням усередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах абощо.
- Дефекти з'явилися через використання витратних матеріалів, які не відповідають вимогам експлуатації.
- Представником сервісної служби було помічено використання позаштатних режимів або параметрів роботи обладнання чи його компонентів (частот, напруги й ін.).
- Пошкодження з'явилися внаслідок використання неякісного і/чи несправного, зокрема механічно пошкодженого, або нестандартного змінного приладдя.
- Дефекти були спричинені утворенням на нагрівальних елементах надлишкового шару накипу.
- Звичайний знос або вичерпання ресурсу товару.
- Наявність механічних чи термічних пошкоджень або деформацій.
- На витратні матеріали, які йдуть у комплекті / придбані окремо.
- Інші випадки, передбачені чинним законодавством України.

10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Для запобігання негативному впливу на навколишнє середовище після завершення використання пристрою або терміну його служби чи в разі непридатності для подальшої експлуатації виріб належить здати в приймальні пункти з переробки металобрухту й пластмас.

- Після завершення терміну служби пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без заподіяння екологічної шкоди довкіллю.

У разі виникнення питань щодо товару та сервісу звертайтеся за:

• телефоном гарячої лінії
0800 331 319
9:00–18:00 Пн–Пт
(безкоштовно)

• адресою електронної пошти
support@rztk.in.ua

Ми завжди раді Вам допомогти!

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua