



**KITCHEN
APPLIANCES**

RZTK

ГРИЛЬ ЕЛЕКТРИЧНИЙ

G 850H

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. Вимоги щодо безпеки	2
2. Технічні характеристики.....	4
3. Комплектність.....	4
4. Компоненти і вузли керування пристрою	5
5. Підготовка і порядок роботи	5
6. Функція регулювання висоти гриля	7
7. Функція відкритого гриля	7
8. Поради щодо приготування.....	8
9. Чищення й технічне обслуговування	10
10. Можливі несправності та методи їх усунення.....	10
11. Зберігання і транспортування.....	11
12. Гарантійне обслуговування.....	11
13. Утилізація пристрою.....	12

**Актуальну версію інструкції з експлуатації
можна знайти і завантажити на сайті
rozetka.com.ua у карточці 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 № 0001**



Дякуємо Вам за придбання електричного гриля RZTK!

Цей виріб призначений для побутового та аналогічного використання при температурі і вологості житлового приміщення:

- в пунктах харчування співробітників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
- в місцях, призначених для постійного проживання, а також у готелях;
- в місцях, призначених для ночівлі й сніданку.

Пристрій не призначений для промислового і комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів. Тривала експлуатація гриля в таких цілях може призвести до його перевантаження, внаслідок чого він може бути пошкоджений або завдати шкоди здоров'ю людей. Виріб не призначений для експлуатації поза приміщеннями.

ПРИМІТКИ

Виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли в результаті неправильного або непередбачуваного цією інструкцією використання.

1. ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Щоб уникнути пошкоджень й нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж розпочати експлуатацію. Зберігайте її для консультацій в процесі роботи з пристроєм.
- Прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями, недостатнім досвідом або знаннями. Експлуатація грилю такими особами дозволяється лише за умови здійснення нагляду або надання вказівок щодо користування побутовими приладами особами, відповідальними за їхню безпеку.
- Не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.

- Під час роботи прилад сильно нагрівається. Щоб уникнути отримання опіків, намагайтеся не торкатися гарячих поверхонь. Відкриваючи і закриваючи виріб, тримайтеся лише за ручку, користуйтеся термоізоляційними рукавицями.
- Остерігайтеся виходу пари із зазорів між робочими панелями. Не тримайте руки близько до країв приладу.
- Не використовуйте пристрій для приготування заморожених продуктів. Спочатку їх слід розморозити.
- Щоб уникнути пошкодження робочих панелей, не розрізайте на них продукти, не використовуйте металеві кухонні аксесуари. Користуйтеся приладдям з антипригарним покриттям.
- Не переносьте гарячий прилад, дочекайтеся його повного остигання.
- Не використовуйте виріб для сушіння та обігріву.
- Не використовуйте пристрій поблизу легкозаймистих предметів і речовин, а також поблизу предметів інтер'єру, які деформуються від високої температури.
- Не ставте гриль на гарячі поверхні (газові та електричні конфорки, розігріту духовку тощо) та поблизу них.
- Використовуйте прилад в приміщеннях з хорошою вентиляцією.

УВАГА!

Прибирайте продукти відразу після приготування: при їхньому тривалому перебуванні в увімкненому приладі може статися пожежа.

- Стежте за тим, щоб провід живлення не звисав над краєм столу, стійки або гарячою поверхнею.
- Не занурюйте шнур або корпус пристрою у воду чи будь-яку іншу рідину: це підвищує ризик ураження електричним струмом.
- Не перекручуйте шнур. Ніколи не тримайте прилад за провід і не тягніть за нього, щоб відключити від електромережі.
- Якщо користуєтеся подовжувачем, переконайтеся, що він прийнятний для використання з цим приладом.

- Для забезпечення додаткового захисту встановіть в силовому контурі пристрій відсікання струму (RCD) із залишковим струмом не більше 30 мА. Зверніться для цього до професійного електрика.
- Щоб уникнути ураження електрострумом, не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати виріб. Усі роботи можуть виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центра.
- Від'єднуйте електроприлад від мережі, якщо довго їм не користувалися, а також перед чищенням й тривалим зберіганням.
- При дотриманні правил експлуатації виріб не завдає шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

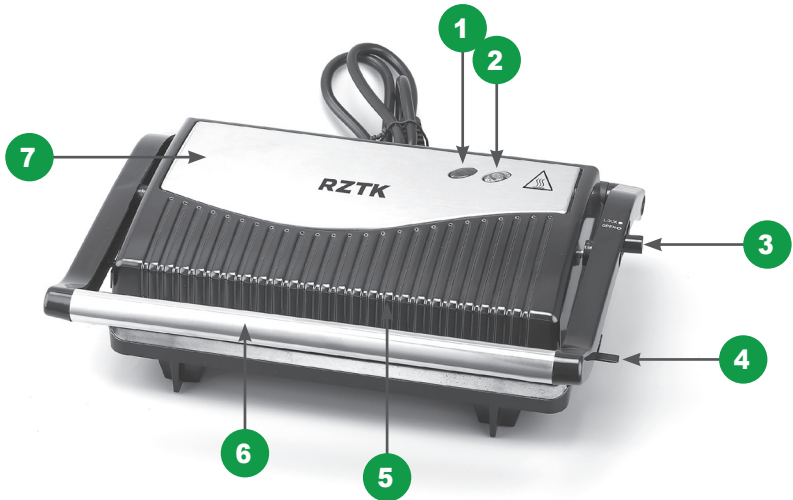
Напруга, В	230 ± 10 %
Частота, Гц	50–60
Клас захисту	I
Потужність, Вт	850
Блокування кришки	є
Регулювання висоти	автоматичне
Матеріал	сталь
Захист від перегрівання	є
Тип керування	механічне
Антипригарне покриття	є
Нековзкі ніжки	є
Індикатор живлення та роботи	є

3. КОМПЛЕКТНІСТЬ*

Найменування	Кількість, од.
Гриль	1
Інструкція з експлуатації	1

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

4. КОМПОНЕНТИ І ВУЗЛИ КЕРУВАННЯ ПРИСТРОЮ



1. Індикатор підключення до мережі
2. Індикатор роботи
3. Перемикач для розкриття робочих поверхонь на 180°
4. Затискач робочих поверхонь із ручним регулюванням висоти
5. Рифлені плити для смаження
6. Ручка із захистом від перегрівання
7. Корпус

5. ПІДГОТОВКА І ПОРЯДОК РОБОТИ

- Розпакуйте прилад та перевірте комплект поставки.
- Видаліть пакувальний матеріал.
- Переконайтеся, чи не пошкоджені корпус і мережевий шнур.

ПРИМІТКИ

Перед першим використанням пристрою проведіть його очищення (див. розділ 9).

При першому використанні виробу нагрівальні елементи обгорають, при цьому можлива поява невеликої кількості диму. Це є нормальним явищем і не свідчить про його несправність.

1. Встановіть прилад на рівну стійку та суху поверхню. Перший раз вмикайте в добре провітрюваному приміщенні та без продуктів.

2. Під'єднайте штепсель до розетки. Переконайтеся, що параметри гриля (див. розділ 2) відповідають параметрам мережі. При цьому загориться індикатор підключення до мережі.

3. Дайте приладу розігрітися, доки не згасне індикатор зеленого кольору. Не відкривайте пристрій під час розігріву: в закритому положенні робочі панелі нагріваються рівномірно і швидше. У цей час підготуйте бутерброди чи продукти, які потрібно приготувати.

4. Через 5–10 хвилин від початку роботи відкрийте кришку гриля та змастіть робочі панелі рослинною оливою. Розмістіть продукти чи бутерброди на нижній панелі.

ПРИМІТКА

Завжди кладіть їжу ближче до задньої частини плити, що нагрівається.

5. Опустіть верхню панель та закріпіть її. Час підсмажування залежить від Ваших вподобань й приблизно складає 4–5 хвилин.

6. Коли продукти будуть готові, відкрийте кришку та дістаньте їх за допомогою дерев'яної або пластикової лопатки.

УВАГА!

Ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж: вони можуть пошкодити антипригарне покриття плит.

6. ФУНКЦІЯ РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТИ



Прилад оснащений функцією регулювання висоти, що дає змогу готувати рибу, булочки для гамбургерів та інші м'які продукти без роздавлювання. Щоб скористатися цією опцією, після розміщення оброблюваних продуктів на нижній панелі перемістіть затискач, що розташований з правого боку гриля, в положення «Закрито».

7. ФУНКЦІЯ ВІДКРИТОГО ГРИЛЯ



Гриль можна використовувати у відкритому стані, коли обидві робочі поверхні розташовані горизонтально на одному рівні. Це найбільш універсальний метод експлуатації виробу, що підходить для приготування гамбургерів, стейків, птиці, риби та овочів. Ви можете одночасно смажити декілька типів продуктів, а також оброблювати шматки м'яса/риби різної товщини.

1. Поставте виріб на чисту рівну поверхню.
2. Щоб розкрити гриль на 180°, спочатку натисніть на перемикач. Відсуньте ручку назад, поки кришка не торкнеться стільниці. Блок буде залишатися в цьому положенні, доки Ви не піднімете ручку і кришку, щоб повернути його в закрите положення.

8. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Для досягнення найкращих результатів при приготуванні на грилі використовуйте доволі товсті шматки м'яса/риби. При цьому оптимальний смак можна отримати при їхньому попередньому замочуванні на кілька годин або на ніч у маринаді з вином чи оцтом. Завдяки цьому страви після приготування будуть м'якими та соковитими.
- Після оброблення стейків за допомогою маринаду злийте його надлишки та промокніть м'ясо/рибу паперовими рушниками перед тим, як покласти на гриль. Деякі маринади містять багато цукру, який при приготуванні може обпалити решітку пристрою.
- Не додавайте сіль у м'ясо перед приготуванням: вона робить його більш жорстким.
- Не пересмажуйте продукти.
- Не протикайте стейки виделкою і не ріжте під час приготування, щоб не втратити сік та не зробити їх сухими. Для зняття м'яса із гриля використовуйте щипці.
- При попередньому відварюванні ковбас немає необхідності протикати їх перед приготуванням на грилі.

Продукт	Тип продукту	Час приготування
Яловичина	стейк із м'якоті	3 хвилини для середнього просмаження
		5–6 хвилин для гарного просмаження
	хвилинний стейк	1–2 хвилини
	котлети для гамбургерів ребро із м'ясом	4–6 хвилин 4–6 хвилин
Свинина	стейк з корейки	2–3 хвилини
	філе	
	бекон	
Баранина	корейка	3 хвилини
	котлети	4 хвилини
	стейки з ніжок	4 хвилини
Курка	філе грудки	6 хвилин або до повної готовності
	філе стегна	4–5 хвилин або до повної готовності
Ковбаси	тонкі	3–4 хвилини
	товсті	6–7 хвилин
Сендвіч або фокачча		3–5 хвилин або до золотисто- коричневого кольору
Овочі, нарізані 1 см завтовшки	баклажан	3–5 хвилин
	цукіні	
Морепродукти	рибне філе	2–4 хвилини
	рибні котлети	3–5 хвилин
	восьминіг (очищений)	3 хвилини
	креветки	2 хвилини
	гребінці	1 хвилини

9. ЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням та технічним обслуговуванням обов'язково від'єднайте пристрій від мережі електроживлення.
- Розпочинайте чищення приладу лише після його остигання.
- Для запобігання скупченню запечених продуктів очищайте пристрій щоразу після використання.
- Протріть робочу поверхню м'якою тканиною. Пригорілі залишки їжі видаліть теплою водою, змішаною з мийним засобом. Також можете використовувати щітку з м'яким ворсом.
- Не користуйтеся для чищення металевими щітками й абразивними мийними засобами.
- Корпус приладу протріть сухою або трохи вологою тканиною.

10. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Можлива несправність	Ймовірна причина	Методи усунення
Не нагріваються робочі поверхні	Проблема з електроживленням	Перевірте, чи увімкнений прилад у мережу
	Несправність електронних схем	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра
	Несправність нагрівального елемента	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра
Не працюють індикатори роботи	Проблема з електроживленням	Перевірте, чи увімкнений прилад у мережу
	Несправність електронних схем	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра

11. ЗБЕРІГАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ

1. Відключіть штепсель від розетки.
 2. Дайте грилю повністю остигнути. При необхідності очистіть прилад.
 3. Посуньте затискач робочих поверхонь так, щоб вони обидві були заблоковані.
 4. Зберігайте в закритому сухому і чистому приміщенні при температурі навколишнього середовища від +5 °С до +40 °С з відносною вологістю повітря не більше 70 % та відсутності кислотних й інших випарів, що негативно впливають на виріб.
- Транспортування приладу проводять усіма видами транспорту в критичних транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті цього виду і забезпечують проведення механізованих вантажно-розвантажувальних робіт.
 - При транспортуванні приладів має бути забезпечений захист від пошкоджень – збереження якості виробів і зовнішнього вигляду упаковки.
 - Транспортування приладів має унеможливити безпосередній вплив на них атмосферних опадів і агресивних середовищ.

12. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Використання, техобслуговування і зберігання пристрою **RZTK** мають здійснюватися точно, як описано в цій інструкції з експлуатації.

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

Термін гарантійного обслуговування становить 2 роки з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збиток, спричинені недотриманням вказівок з техніки безпеки і технічного обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- використання недопущених виробником мастильних матеріалів, оливо та інших технічних рідин;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

Усі роботи, наведені в розділі про технічне обслуговування, мають здійснюватися регулярно. Якщо користувач не може виконувати ці роботи з техобслуговування самостійно, то слід звернутися до авторизованого сервісного центра для оформлення замовлення на виконання необхідних робіт. Список адрес Ви зможете знайти на нашому офіційному інтернет-сайті:

RZTK.IN.UA


13. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Пристрій, інструкцію з експлуатації та все комплектування слід зберігати протягом усього терміну експлуатації. Має бути забезпечений вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів пристрою.
- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Проте, для запобігання негативному впливу на навколишнє середовище, після завершення використання пристрою або терміну його служби чи у разі непридатності для подальшої експлуатації пристрій

належить здати в приймальні пункти з переробки металобрухту і пластмас.

- Утилізація пристрою і комплектувальних вузлів полягає в його повному розбиранні та подальшому сортуванні за видами матеріалів і речовин для подальшого переплавлення або використання для вторинної переробки.
- 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 нанесення екологічних збитків довкіллю.

У разі виникнення питань щодо товару і 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!

A series of horizontal dotted lines for note-taking.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A series of horizontal dotted lines for taking notes, arranged in 10 rows across the page.



**KITCHEN
APPLIANCES**

RZTK



rzt.k.in.ua