

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ GRILLMASTER-310



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1700 Вт

Номинальное напряжение: 220-240 В, 50-60 Гц

Объем: 23 л

Регулировка температуры: 60-240°C

Длина шнура: 0,8 м

Габаритные размеры: 34*23*48 см

Цвет: серебристый/черный

Вес нетто: 5 кг

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

Endever – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке. Непревзойденная функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники Endever.

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

Вы можете быть уверены, что электрический многофункциональный гриль Endever Grillmaster-310 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов и гарантирует максимальную безопасность и удобство при использовании.

Электрический многофункциональный гриль Endever Grillmaster-310 – Ваш незаменимый помощник на кухне! Готовьте легко, быстро и вкусно!

Это отличное качество и высокая производительность по разумной цене.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов всегда соблюдайте основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях.

Прибор требует постоянного контроля, если используется детьми или находится в их присутствии.

Он не предназначен для людей (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также для тех, у кого нет опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не получили инструктаж от ответственного за их безопасность лица.

Дети должны находиться под наблюдением, чтобы они не играли с прибором.

2. Не погружайте шнур, вилку или любые части духовки в воду или другие жидкости.

3. Не допускайте контакта шнура с горячими поверхностями духовки.

Если шнур питания или сам прибор неисправны или повреждены, их должен заменить производитель, сервисный центр или квалифицированный специалист во избежание опасности.

4. Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитой, нагретой духовкой или микроволновой печью.

5. Во время работы оставляйте не менее 20 см свободного пространства со всех сторон духовки для достаточной циркуляции воздуха.

6. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, а также перед очисткой.

7. Будьте предельно аккуратны при извлечении поддона или удалении горячего жира и других горячих жидкостей.

8. Не используйте металлические мочалки для чистки: их частицы могут отслоиться и попасть на электрические компоненты, создавая риск поражения током.

9. Не помещайте в тостер-духовку слишком крупные продукты или металлические предметы — это может вызвать возгорание или поражение электрическим током.

10. При работе духовки не накрывайте её и не допускайте контакта с легковоспламеняющимися материалами (шторами, обоями и т. д.). Не кладите никакие предметы на духовку во время работы.

11. Не размещайте на духовке картон, пластик, бумагу или другие горючие материалы. Когда прибор не используется, храните в нём только рекомендованные производителем аксессуары.

12. Если прибор не будет использоваться долгое время, отключите его от электросети.

13. Прибор не предназначен для работы через внешний таймер или систему дистанционного управления.

Соблюдайте эти правила для безопасной эксплуатации устройства!

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РИСКА ВОЗГОРАНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ РЕМОНТ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Это многофункциональный гриль (печь) с режимами:

- Grill (Гриль)
- Bake (Печь)
- Rotisserie (Вертел)

Благодаря регулировке направления нагревательных элементов, прибор может использоваться как обычная духовка или для приготовления на вертеле.

II. Технические параметры

- Напряжение: 220–240 В
- Частота: 50 Гц
- Мощность: 1700 Вт
- Объем: 23 л

Прибор предназначен для домашнего использования. Перед эксплуатацией ознакомьтесь с инструкцией по безопасности.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И РАБОТА

РАСПОЛОЖЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ФУНКЦИЯМ

(1) Регулятор температуры

Используйте для установки нужной температуры приготовления (от 60°C до 240°C).

(2) Регулятор функций

Нагревательные элементы можно расположить вертикально или горизонтально для разных режимов:

- Горизонтальное положение (левый элемент вниз, правый вверх) – режим печи.
- Вертикальное положение – режим вертела.

Доступно 4 режима:

1. Выкл. – выключено.
2. Верхний нагрев – для небольших порций (экономия энергии).
3. Верхний и нижний нагрев – для крупных продуктов.
4. Верхний и нижний нагрев + вертел – для жарки птицы и мяса.

(3) Таймер

- Установите время приготовления (макс. 60 минут). По окончании раздастся сигнал.
- Режим «непрерывная работа» «Stay on»: печь отключается только вручную.

(4) Индикатор питания

Горит, когда выбрано время работы.

(5) Решетка

Используется в режимах Верхний нагрев или Верхний и нижний нагрев.

При использовании решеток всегда устанавливайте поддон для крошек.

(6) Противень

Служит для запекания продуктов, а также собирает капли жира и крошки при запекании на решетке, так как при запекании на решетке выделяется большое количество сока и жира.

(7) Поддон для жира

Обязателен в режиме Вертел, чтобы жир не попадал внутрь печи.

(8) Вилка для вертела

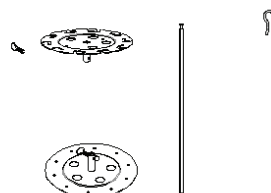
Фиксирует продукты (курицу, мясо и др.) во вращении.

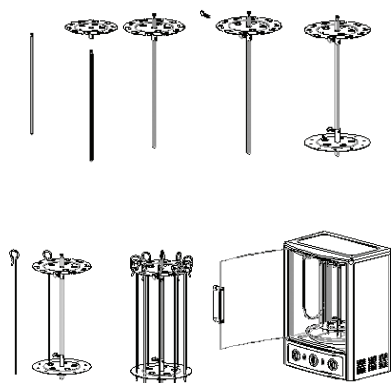
(9) Сборка вертела

Пример:

1. Вставьте шпалку в отверстия вертела.
2. Закрепите продукты между вилками.
3. Установите вертел в печь, совместив концы с пазами двигателя.

Для безопасной эксплуатации всегда следуйте правилам из раздела ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ





ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Внимательно изучите инструкцию – это поможет лучше понять функции духовки и использовать ее эффективно.
2. Установите духовку на ровную, термостойкую и устойчивую поверхность (например, стол). Оставьте не менее 10 см свободного пространства сверху и по бокам от стен, деревянных поверхностей или других предметов.
3. Помойте все аксессуары (решетку, противень, вилку для вертела, поддон для жира) в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Тщательно ополосните и высушите.
4. Подключите к розетке 220–240 В перед использованием.
5. Первое включение:
 - Снимите всю упаковку.
 - Установите регулятор температуры (Темп. С) на 240°C, а Таймер – на 10 минут, чтобы равномерно прогреть духовку.
 - При первом включении может появиться легкий запах или дым – это нормально (выгорают остатки смазки с производства).

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

ВНИМАНИЕ: Поверхности духовки нагреваются во время и после использования!

При готовке продуктов с высокой влажностью внутри может образовываться конденсат.

Режим печки

А. Нагревательные элементы расположены слева и справа внутри духовки.

- Для вертела вставьте поддон для жира, затем закрепите вилку в пазах сверху и снизу духовки.

В. При использовании решетки и противня нагреватели работают в верхнем и нижнем положении.

Пошаговая инструкция:

1. Поместите решетку внутрь духовки.
2. Закройте стеклянную дверцу.
3. Установите температуру в зависимости от типа продукта.
4. Время готовки зависит от температуры и выбранного режима (один/два нагревателя или вертел).
5. Разогрев:
 - Установите таймер на 10 минут. По окончании прозвучит сигнал.
 - При разморозке установите 60°C и уберите всю упаковку (пленку, бумагу и т. д.).
6. Поместите еду на решетку/противень по центру и закройте дверцу.
7. Установите таймер на нужное время. По окончании цикла прозвучит сигнал, и духовка отключится.
8. Если время готовки более 60 минут, переведите таймер в режим «непрерывная

работа» «Stay on». После завершения поверните регулятор температуры в исходное положение, а таймер – в выкл.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключайте духовку от сети и дайте ей остыть перед чисткой или перемещением.
- Не используйте острые предметы для чистки противня – это может повредить покрытие.
- Стеклянную дверцу мойте мягкой тряпкой с мыльным раствором, затем вытрите насухо.
- Храните духовку на сухой, ровной и термостойкой поверхности.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 12 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. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, 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 настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

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.

ВНИМАНИЕ!

Установленный производителем срок службы прибора составляет два 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.

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

WWW.KROMAX.RU | WWW.ENDEVER.SU

WWW.KROMAX.SE | 8(800) 5555-88-3

Изготовитель: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Тенолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр. 3, 6 этаж, оф. 631.

Импортер: ООО «ВЛКГрупп» 141009, Московская область, г. Мытищи, ул. Карла Маркса, д. 4, помещ. 126



ПРИМЕРЫ РЕЦЕПТОВ

Блюдо	Режим	Температура	Время
Торт	Оба нагревателя	190°C	22 мин
Пицца	Оба нагревателя	200°C	31 мин
Стейк (говядина/свинина)	Оба нагревателя	190°C	32 мин
Шашлык	Оба нагревателя	220°C	15 мин
Курица	Оба нагревателя	200°C	45 мин