

Weissgauff

WCG-100 Chef's Steak ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Руководство пользователя



**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ
ГОД ГАРАНТИИ**

Регистрируйся и получи
12 месяцев дополнительной
гарантии



Мы очень заботимся о вашей безопасности. Прежде, чем начать использовать прибор, пожалуйста, внимательно изучите руководство пользователя. Будьте осторожны и внимательны при работе с устройством. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любые действия, не соответствующие инструкциям, могут вызвать повреждения устройства, а также привести к возможным травмам или несчастным случаям.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

Гарантия распространяется только на производственные дефекты и неполадки, возникшие при домашнем использовании. Любое повреждение или поломка, возникшие из-за несоблюдения настоящих инструкций, не подпадают под действие гарантии.

Перед каждым использованием прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или вилки ни в коем случае не используйте прибор и не включайте в розетку.

Данный электроприбор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несёт ответственности за возможные последствия.

Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.



Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьёзным повреждениям.

Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Номинальное рабочее напряжение прибора указано в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

Прибор может быть включён только в сеть с заземлением — это обязательное требование электробезопасности. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

Допускается использовать удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля удлинителя.

Не ставьте прибор рядом с источником тепла, а также в зоне попадания прямых солнечных лучей, так как корпус прибора может быть повреждён.



Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла, любых влажных или скользких поверхностей, а также острых краёв. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Свисающие шнуры могут быть причиной несчастных случаев, особенно, если за шнур потянули дети. Рекомендуется ставить прибор на рабочей поверхности как можно дальше от края стола/рабочей поверхности.



Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электрическим током. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Устанавливайте прибор только на ровные, термостойчивые и сухие поверхности, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.



Во избежание поломки прибора и возникновения постороннего запаха при эксплуатации следите, чтобы жидкие ингредиенты и частицы пищи не попадали между панелями и корпусом устройства.

Запрещается переносить прибор, держа его за сетевой провод.

Не перемещайте включённый прибор.

Не ставьте прибор около стен и в углу помещения. Во время работы прибора возможны брызги горячей жидкости и масла, а также обильное парообразование. Во избежание повреждения мебели не ставьте прибор под нависающими панелями или кухонными шкафами.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удалённого управления.

Продукты могут воспламеняться, не используйте прибор вблизи или под легковоспламеняющимися материалами, например, шторами.

Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.



Во время работы металлические части прибора нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети. Во избежание получения ожогов никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.

Перед очисткой прибора обязательно проверьте, что он отключён от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.



Запрещается погружать корпус прибора в воду и под струю воды. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намочении прибора сразу отключите его от сети.

По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте прибор от сети. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Не используйте абразивные губки и агрессивные химические средства для очистки устройства.

Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения, шнур питания, вилку и панель управления.



Не используйте прибор при наличии явных неисправностей в работе.

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 данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Упаковочные материалы (плёнка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушья! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.



Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию.

Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которые может выполнять пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



Запрещается эксплуатировать прибор при любых неисправностях.



Осторожно! Горячая поверхность!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	электрический гриль
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WCG-100 Chef's Steak
Мощность	1950 Вт
Напряжение	220-240 В~, 50-60 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	пластик, нержавеющая сталь
Покрытие панелей	антипригарное
Управление	механическое
Ручной режим	есть
Максимальная температура нагрева	230 °С
Регулировка температуры	плавная регулировка
Индикатор питания	есть
Индикатор нагрева	есть
Режим барбекю	есть
Длина шнура питания	0,8 м
Размер рабочей поверхности	290 × 210 мм
Габаритные размеры (Ш × Г × В)	360 × 315 × 145 мм
Вес нетто	3,75 кг

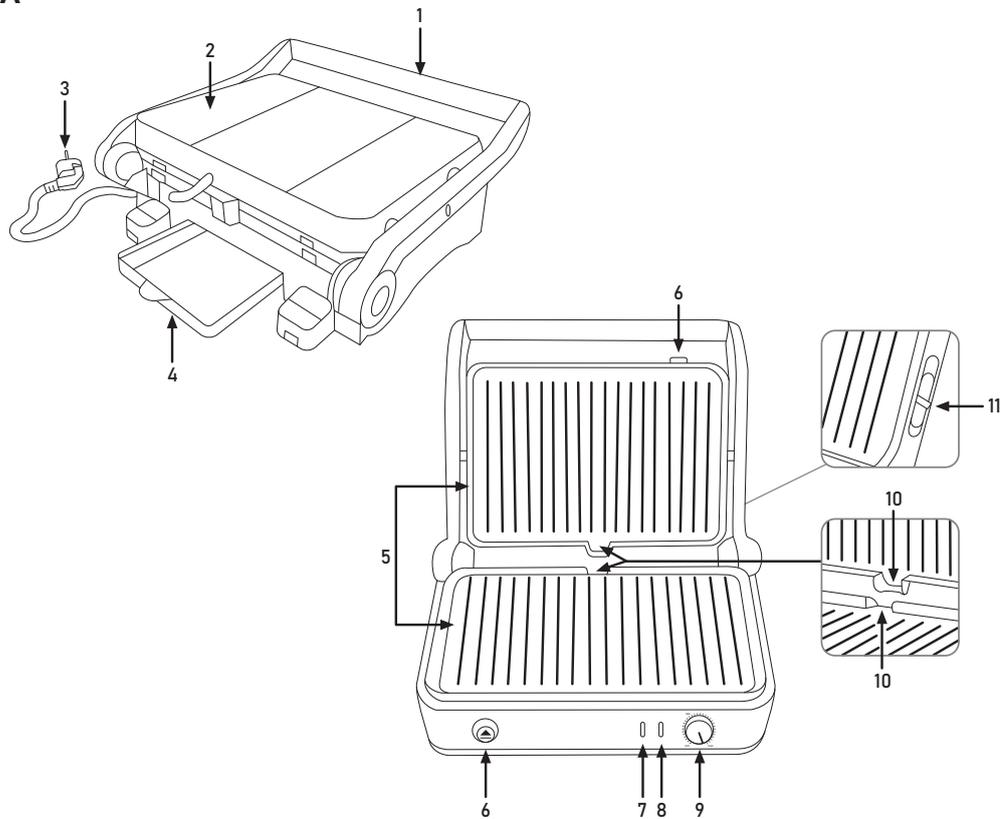
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль	1 шт.
Съёмный поддон для сбора масла / жира	1 шт.
Съёмные панели	2 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

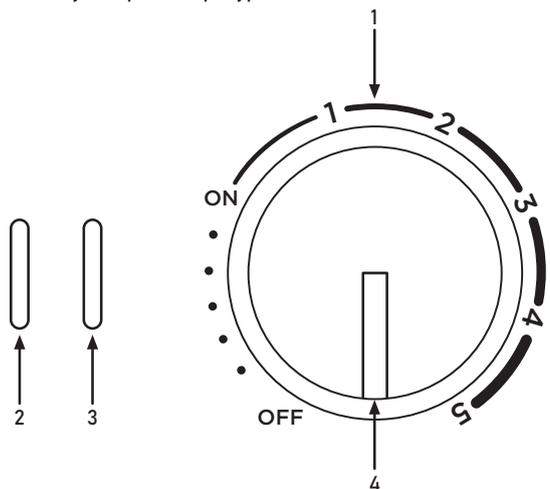
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Ручка гриля
2. Корпус устройства
3. Шнур электропитания
4. Поддон для сбора масла и жира
5. Съёмные панели
6. Кнопки отсоединения панелей
7. Индикатор питания
8. Индикатор нагрева
9. Регулятор температуры
10. Канал для слива масла и жира
11. Фиксатор раскрытия на 180°



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Шкала температурных режимов
2. Индикатор питания
3. Индикатор нагрева
4. Регулятор температуры



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все элементы упаковки, принадлежности и наклейки, находящиеся как снаружи, так и внутри гриля.



Не снимайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и заводскую табличку с серийным номером изделия на корпусе устройства.

После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре примерно 2–3 часа перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Съёмные детали промойте проточной водой с использованием мягких средств для мытья посуды. Тщательно просушите все элементы перед сборкой и подключением прибора к электросети.

Установите прибор на ровную твёрдую сухую горизонтальную поверхность. Прибор следует установить так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар и брызги масла не попадали на мебель, стены, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут быть повреждены повышенной влажностью и температурой горячего пара и масла.

Размотайте электрошнур на требуемую длину. Лишнюю часть уложите в углубление внизу подставки. При необходимости допускается использование удлинителя подходящей мощности (не менее 2,5 кВт).

Перед первым использованием нового прибора обязательно включите прибор и разогрейте его до максимальной температуры. Данная процедура продезинфицирует прибор, а также удалит возможные посторонние запахи. После разогрева отключите прибор и дайте ему полностью остыть. Произведите повторную очистку прибора согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД».



Запрещено переносить прибор, удерживая его за ручку. Переносите прибор, удерживая его за нижнюю часть корпуса.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ, ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ И ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Во время работы пользуйтесь только силиконовыми и деревянными кухонными принадлежностями.
- Допускается приготовление продуктов без использования масла, но при необходимости Вы можете смазать рабочую поверхность панелей небольшим количеством сливочного или растительного масла.
- Не открывайте крышку устройства после закладки продукта и до окончания приготовления, это может повлиять на качество прожарки.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Описание
1	Подходит для разморозки любых продуктов.
2	Подходит для разогрева любых блюд.
3	Приготовление хлеба и сэндвичей.
4	Приготовление овощей, колбасок и рыбы.
5	Приготовление птицы и стейков.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Подготовьте все ингредиенты для приготовления блюда.
2. Перед подключением убедитесь, что регулятор температуры установлен в положение OFF.
3. Подключите прибор к электросети. Индикатор питания загорится.
4. Режим приготовления следует выбирать в зависимости от типа приготавливаемого продукта. Рекомендации по установке режимов смотрите на верхней крышке устройства.
5. Загорится индикатор нагрева.

- По окончании разогрева индикатор нагрева погаснет. Откройте крышку, положите продукт на нижнюю панель, затем закройте крышку слегка, прижав её.



Для достижения оптимального результата производите закладку продукта только после окончания разогрева панелей.

- Во время приготовления индикатор нагрева будет периодически загораться и гаснуть. Время приготовления определяется вашими вкусовыми предпочтениями.
- По окончании приготовления поднимите крышку прибора, снимите готовый продукт с панелей, используя деревянную или силиконовую кухонную лопатку.

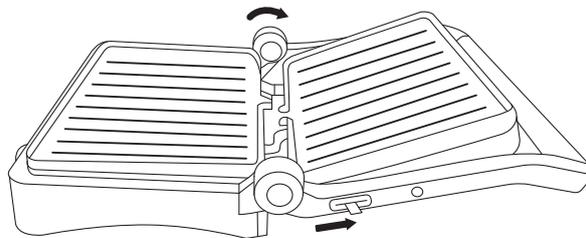
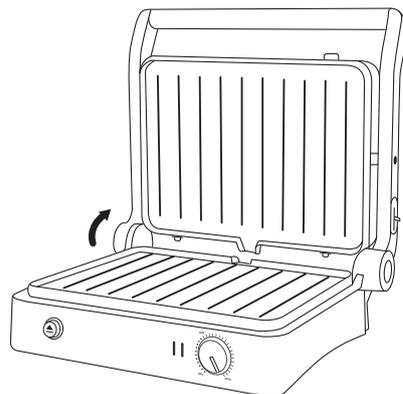


Запрещено использовать металлические кухонные принадлежности, они могут оставить глубокие царапины и повреждения на антипригарном покрытии.

- Переведите регулятор температуры в положение OFF, отключите устройство от сети и проведите чистку, следуя рекомендация раздела «ЧИСТКА И УХОД».

РЕЖИМ БАРБЕКЮ

Вы можете использовать гриль в режиме барбекю. Для этого потяните фиксатор раскрытия на 180° вверх и полностью раскройте крышку прибора, как показано на схеме. Далее используйте гриль, как указано в разделе выше, но не закрывая крышку.



ВОЗМОЖНЫЕ ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Блюдо не приготовилось до конца.	В процессе приготовления по возможности не открывайте крышку прибора до окончания работы программы. Выкладывайте продукт на разогретые панели. При необходимости увеличьте температуру или время приготовления.
Блюдо пригорает или прилипает.	Смажьте разогретые панели маслом или сократите время приготовления.
Блюдо получается слишком сухим.	Сократите время приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.



Запрещается погружать прибор, шнур электропитания и штепсель в воду или помещать их под струю воды.

Запрещается при очистке прибора использовать грубые салфетки или губки, абразивные пасты.

Недопустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. Используйте только мягкую сторону губки.

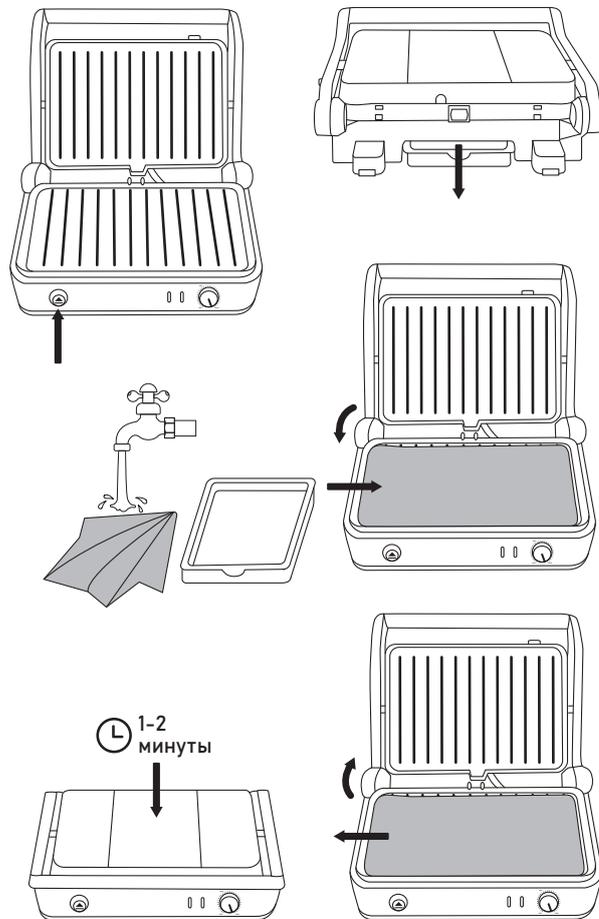
Для снятия панелей нажмите на кнопку отсоединения панелей. Для снятия поддона потяните его на себя. Поддон и панели очищайте каждый раз после использования. Рекомендуется очищать панели через 1 минуту после каждой закладки, чтобы избежать прилипания и пригорания остатков пищи.

Для быстрой очистки панелей положите смоченную водой хлопчатобумажную ткань на 1–2 минуты между горячими панелями. Через 1–2 минуты снимите ткань, протрите панели.

Съёмные панели также можно очищать в посудомоечной машине.



Перед повторным использованием прибора убедитесь, что все электрические контакты совершенно сухие.



ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Прибор следует хранить в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключён к исправной розетке.
	Шнур электропитания не подсоединён к розетке.	Проверьте подключение шнура электропитания.
Во время нагрева появляется посторонний запах.	Технический запах от защитного покрытия или пригорают остатки пищи.	При первой включении обязательно прогрейте прибор до максимальной температуры. Тщательно очищайте прибор каждый раз после использования.
	Перегрев прибора.	Сократите время непрерывной работы. Увеличьте интервалы между приготовлениями.

Если самостоятельно не удалось устранить неисправность, обратитесь в службу поддержки или в авторизованный сервисный центр.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322–03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных (авторизованных) сервисных центров.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена чеком или печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признаётся лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия в том числе на антипригарное покрытие. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ

Истёк Гарантийный срок.

Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.

Производитель не несёт ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, по причине нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия.

Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, независящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.

Нарушение правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.

Любые случаи механического повреждения вследствие небрежного обращения: деформации, трещины, следы ударов, сколы, вмятины, замятия, тепловые повреждения, повреждение электрического шнура и др., полученные при эксплуатации изделия.

Несоблюдение правил эксплуатации согласно прилагаемому руководству.

Попадание внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.

Имеются следы сторонней модификации, ремонта лицами, не имеющими соответствующей квалификации и не уполномоченными для проведения таких работ.

Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев, срок службы прибора составляет 3 года.

Вы можете получить дополнительную гарантию сроком на 12 месяцев, зарегистрировавшись на нашем сайте по ссылке: www.weissgauff.ru/warranty.

Срок службы изделия и срок действия гарантии на него исчисляются со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

В случаях если дату продажи определить невозможно, то срок службы изделия и гарантийный период исчисляются с даты изготовления изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

X	X	X	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 — месяц производства

2 — год производства

3 — серийный номер модели



www.weissgauff.ru

Made in China

WCG-100 Chef's Steak UM, v1