

[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)

# Інструкція з експлуатації

**ГРИЛЬ  
КОНТАКТНИЙ**

**ГКТ-1  
ГКТ-2**

УВАГА! Прочитайте інструкцію перед використанням приладу

м. Київ

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Гриль контактний призначений для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C
- 1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання три температури від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.
- 1.7. Забороняється:
  - експлуатувати установку без заземлення;
  - залишати ввімкнену установку без нагляду;
  - проводити ремонт під напругою;
  - торкатися гарячих поверхонь приладу;
  - допускати дітей до пристрою;
  - мити прилад струменем води;
  - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат.
- 1.8. Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, тільки під наглядом чи після інструктажу щодо використання приладу безпечним способом і зрозуміння небезпеки, яка пов'язана з цим.
- 1.9. Зберігайте прилад та його шнур недоступними для дітей віком до 8 років.
- 1.10. Пристрій не призначений для роботи з підключенням через зовнішні таймери або окремої системи дистанційного керування.

6.1. Гарантійний термін роботи установки - 12 місяців з дня продажу.

Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. Гарантійна майстерня знаходиться за адресою: м Київ, вул. Гарматна, 6.

Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.

6.2. Претензії не приймаються:

- на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
- при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
- при ремонті установки споживачем.



## 7. ДАНІ ПРО ПРОДАЖ

Дата продажу \_\_\_\_\_

Серійний номер \_\_\_\_\_

Підпис продавця \_\_\_\_\_

## 2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

	ГКТ-1	ГКТ-2
		
Потужність, кВт	1,2	2,8
Напруга, В	230	230
Габаритні розміри, мм		
Довжина	230	410
Ширина	380	440
Висота	260	260
Маса, кг	12	18,6
Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	320*420*310	430*530*370
Придбаний виріб		

## 3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Гриль контактний побутовий складається з корпусу, ручки, термодатчика, ємності для жиру та жарочнієї поверхні.
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.3. Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує іржу (що не є браком).
- 3.2. Встановіть апарат на горизонтальну площину.
- 3.3. Змажте маслом верхню і нижню жарочну поверхню.
- 3.4. Переконайтеся в тому, що ємність для стоку жиру (4) встановлена на своє місце так, що стікаючий жир не буде витікати повз неї.
- 3.4. Увімкніть пристрій, термодатчиком (3) виставте необхідну температуру.
- 3.5. Зачекайте поки гриль вийде на робочий режим, про це сигналізує вимкнений індикатор термодатчика.
- 3.6. За рахунок притискання і смаження з двох сторін одночасно, страва готується набагато швидше і набуває характерних слідів як від решіток гриля. Залишки жиру стікають по жолобах в спеціальну знімну ємність (4).
- 3.7. Поклавши сире м'ясо на нижню жарочну поверхню (5) притисніть її опустивши ручку (2) вниз.
- 3.8. Слідкуйте за тим, щоб ємність (4) не переповнювалась.



**Рис. 1** Гриль контактний  
1 – корпус, 2 – ручка, 3 – термодатчик,  
4 – ємність для жиру, 5 – жарочні поверхні.

#### 4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ НОРМ САНІТАРІЇ

- 4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (третім) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця. При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці. Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.
- 4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.
- 4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.
- 4.4. Заміну пошкодженого кабелю живлення має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- 4.5. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.

- 4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.7. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцинованої соди за температури 40-50 С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.
- 4.8. Встановлюйте пристрій на термостійку поверхню.
- 4.9. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.
- 4.11. Для уникнення проливання відпрацьованого масла всередину гриля, виймати і вставляти ємність (4) з водою слід ретельно і без різких рухів. Виключно після смаження.

#### 5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

• Гриль контактний	1 шт.
• Ємність для збору жиру	1 шт.
• Інструкція з експлуатації	1 шт.
• Упаковка	1 шт.

#### 6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ