

Weissgauff

WCG-350 Chef's Steak ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Руководство пользователя



**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ
ГОД ГАРАНТИИ**

Регистрируйся и получай
12 месяцев дополнительной
гарантии





Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Weissgauff. Мы создали свои продукты с учетом высоких стандартов качества, функциональности и дизайна.

Узнать больше о компании Weissgauff, а также получить консультацию специалистов можно на сайте www.weissgauff.ru.

Интернет-магазин Weissgauff:

- Москва +7 (495) 108-53-86
- Санкт-Петербург +7 (812) 309-35-77
- Краснодар +7 (861) 210-06-31.



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

© Weissgauff. Все права защищены. 2025

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	7
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
ПОРЯДОК РАБОТЫ	11
ЧИСТКА И УХОД	16
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	16
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	17
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	18
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	18
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ	19

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 использования 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.

Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным 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 включен 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 поврежден.

Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла, любых влажных или скользких поверхностей, а также острых краев. 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 электротоком. 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 включенный 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 удаленного 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 отключен 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 намокании 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 (пленка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушения! 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-350 Chef's Steak
Мощность	1500-1800 Вт
Напряжение	220-240 В~, 50-60 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	пластик, металл
Покрытие панелей	антипригарное
Количество программ	7 (REHEAT, BACON, CHICKEN, SAUSAGE, BEEF, FISH, BURGER)
Управление	сенсорное
Ручной режим	есть
Диапазон установки температуры	80-280 °C
Шаг установки температуры	10 °C
Диапазон времени приготовления	1-60 минут
Шаг установки времени приготовления	1 минута
Автоотключение	по окончании пригото- вления, по таймеру
Режим барбекю	есть
Длина шнура питания	0,8 м
Размер рабочей поверхности	307 × 270 мм
Габаритные размеры (Ш × Г × В)	363 × 360 × 200 мм
Вес нетто	5,9 кг

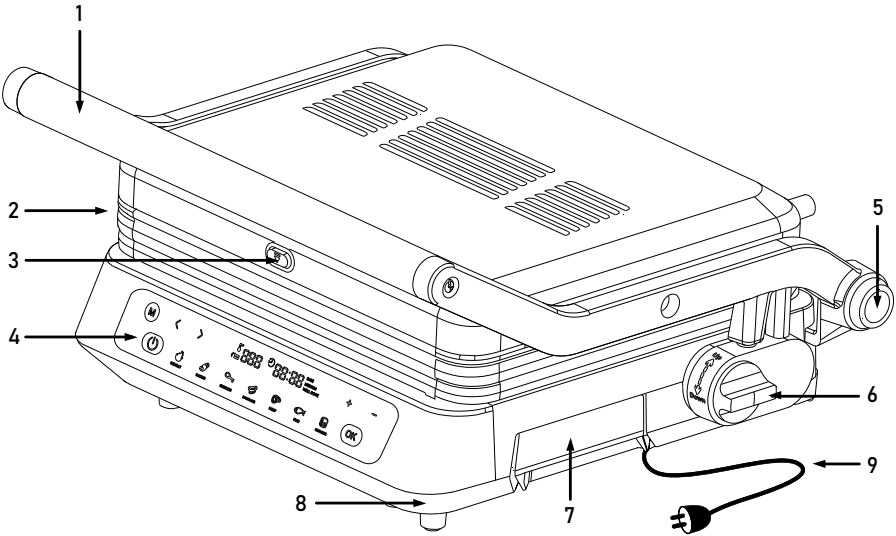
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль	1 шт.
Съёмный поддон для сбора масла/жира	1 шт.
Съёмные панели со встроенным нагревательным элементом	2 шт.
Руководство по эксплуатации	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. Съёмные панели
- 3. Кнопка отсоединения панели
- 4. Панель управления
- 5. Кнопка раскрытия на 180 °C
- 6. Ручка регулировки высоты верхней панели
- 7. Съёмный поддон для сбора масла/жира
- 8. Основной корпус устройства
- 9. Шнур электропитания



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка ручного режима

2. Кнопка уменьшения температуры

3. Кнопка увеличения температуры

4. Индикатор открытой крышки

5. Индикатор температуры

6. Индикатор времени

7. Индикатор степени прожарки

8. Кнопка увеличения времени

9. Кнопка уменьшения времени
10. Кнопка включения

11. Кнопка-индикатор программы «REHEAT»

12. Кнопка-индикатор программы «BACON»

13. Кнопка-индикатор программы «CHICKEN»

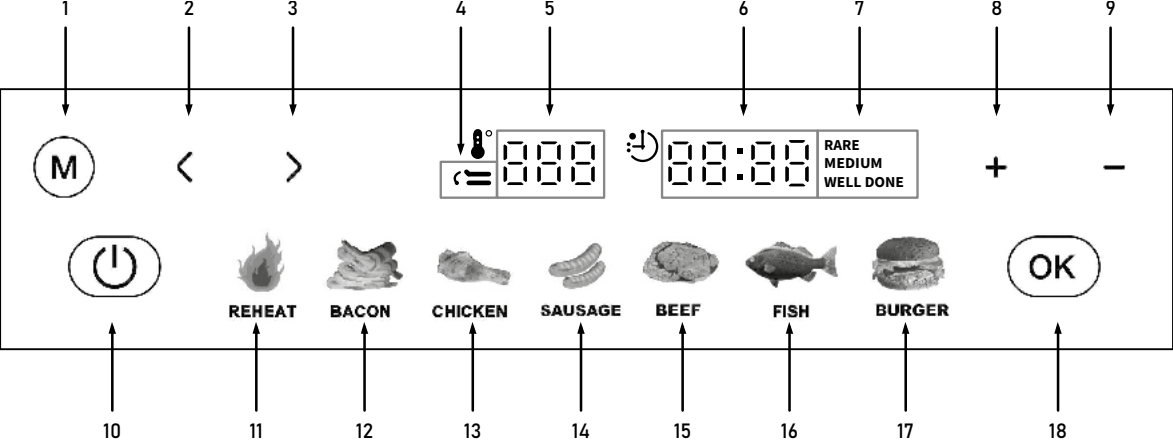
14. Кнопка-индикатор программы «SAUSAGE»

15. Кнопка-индикатор программы «BEEF»

16. Кнопка-индикатор программы «FISH»

17. Кнопка-индикатор программы «BURGER»

18. Кнопка подтверждения



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.

Запрещается перемещать прибор во время работы!

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ И РЕЖИМОВ

Наименование программы/режима	Описание работы	Рабочая температура	Время работы
Ручной режим	Доступно изменение всех параметров приготовления — времени и температуры.	80–280 °C	От 1 до 60 минут
Программа «REHEAT»	Подходит для разморозки и разогрева продуктов и блюд. Обратите внимание на рабочую температуру программы. Продукты могут начать готовиться в процессе разморозки/разогрева.	90 °C±20 °C	7 минут
Программа «BACON»	Программа с предустановленными параметрами для приготовления бекона.	210 °C±20 °C	3 минуты 30 секунд
Программа «CHICKEN»	Программа с предустановленными параметрами для приготовления куриного и другого мяса птицы.	230 °C±20 °C	6 минут 20 секунд
Программа «SAUSAGE»	Программа с предустановленными параметрами для приготовления сосисок и колбасок.	220 °C±20 °C	4 минуты
Программа «BEEF»	Программа работающая в автоматическом режиме. Подходит для приготовления стейков.	280 °C±20 °C	Определяется автоматически
Программа «FISH»	Программа с предустановленными параметрами для приготовления рыбы и морепродуктов.	230 °C±20 °C	6 минут 30 секунд
Программа «BURGER»	Программа с предустановленными параметрами для приготовления бургеров.	190 °C±20 °C	3 минуты 55 секунд

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.

В процессе разогрева в автоматическом режиме и в режимах с предустановленными параметрами, крышка прибора должна быть закрыта. Если крышка будет открыта более, чем на 10 секунд, гриль перейдёт в ручной режим работы.

Гриль оснащён системой автоотключения для защиты от перегрева. Если по окончании разогрева в автоматическом режиме и в режимах с предустановленными параметрами, не будет произведена закладка продукта в течении 7 минут, то гриль выключится.



Не открывайте крышку устройства после закладки продукта и до окончания приготовления, это может повлиять на качество прожарки. Если крышка устройства

будет открыта в процессе приготовления более, чем на 10 секунд, то гриль остановит работу автоматической программы «BEEF» и перейдёт в режим разогрева.

В ручном режиме допускается приготовление как при открытой, так и при закрытой крышке. Для приготовления в режиме барбекю раскройте крышку прибора на 180 °C. Для этого откройте крышку на 90 °C, нажмите на кнопку раскрытия на 180 °C и раскройте прибор до конца.

Гриль автоматически выключается при бездействии в режиме ожидания более 15 минут.

После завершения работы программы в течении 1 минуты гриль будет издавать сигнал каждые 10 секунд, напоминая о необходимости снять с панелей приготовленное блюдо. Сигнал можно выключить, нажав на кнопку .

ЖАРКА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Автоматический режим доступен только на программе «BEEF».

В данном режиме допускается приготовление только при закрытой крышке. Время приготовления определяется грилем автоматически в зависимости от толщины продукта. Степень прожарки будет отображаться на дисплее. На любом этапе работы программы вы можете снять с панелей продукт при достижении нужной Вам степени прожарки.



Для правильной работы автоматического режима не рекомендуется использовать стейки толщиной менее 1 см или более 4,5 см. Также не используйте фиксатор высоты верхней панели, иначе гриль не смо-

жет правильно определить толщину стейка, и время работы режима будет установлено на минимально возможное, из-за чего стейк может быть не прожарен так, как Вам требуется.

1. Подготовьте все ингредиенты для приготовления блюда.
2. Подключите прибор к электросети, гриль подаст звуковой сигнал.
3. Нажмите кнопку  для включения прибора. Гриль перейдет в режим ожидания, загорится индикация панели управления. Крышка прибора должна быть в закрытом положении.
4. Выберите программу «BEEF». Индикатор выбранного режима будет мигать.
5. Подтвердите запуск программы, нажав кнопку **OK**. После запуска индикатор программы «BEEF» будет гореть постоянно. Гриль перейдет в режим разогрева, индикатор температуры будет мигать.



Обратите внимание, если не закрыть крышку на этапе разогрева или открыть крышку во время разогрева, на панели управления будет мигать индикатор открытой крышки , а гриль будет издавать звуковой сигнал. Если крышка будет открыта более 10 секунд, то гриль завершит автоматическую программу и перейдет в ручной режим.

6. По окончании разогрева прозвучит звуковой сигнал, индикатор температуры будет гореть постоянно. Откройте крышку, положите продукт на нижнюю панель, затем закройте крышку, слегка прижав её.

7. Через несколько секунд прибор определит толщину продукта и автоматически установит время приготовления. С помощью индикаторов степени прожарки «RARE», «MEDIUM» и «WELL DONE». Вы можете контролировать процесс приготовления стейка. В процессе прожарки индикатор степени прожарки мигает, при окончании прожарки до одной из трёх степеней её индикатор будет гореть непрерывно. Например, в процессе прожарки до средней степени индикатор MEDIUM мигает, а при готовности средней степени прожарки индикатор MEDIUM горит постоянно и вместо него начнёт мигать индикатор WELL DONE. При достижении нужной Вам степени прожарки откройте крышку, снимите стейк с панелей и выключите прибор, либо дождитесь полного окончания программы.
8. По окончании работы программы прозвучат шесть звуковых сигналов, на индикаторе температуры отобразится надпись «END». В течении 1 минуты индикация дисплея погаснет. Вы также можете выключить прибор, нажав на кнопку , если Вы закончили приготовление раньше окончания времени работы программы. Снимите стейк с панелей, используя деревянную или силиконовую кухонную лопатку.



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

9. Отключите устройство от сети и проведите чистку, следуя рекомендация раздела «ЧИСТКА И УХОД».

ЖАРКА В РЕЖИМЕ С ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫМИ ПАРАМЕТРАМИ

Режим с предустановленными параметрами доступен на программах «BACON», «CHICKEN», «SAUSAGE», «FISH», «BURGER».

В данном режиме допускается приготовление только при закрытой крышке. Время приготовления на каждой программе заранее предустановлено.

1. Подготовьте все ингредиенты для приготовления блюда.
2. Подключите прибор к электросети, гриль подаст звуковой сигнал.
3. Нажмите кнопку  для включения прибора. Гриль перейдет в режим ожидания, загорится индикация панели управления. Крышка прибора должна быть в закрытом положении.
4. Выберите одну из программ – «BACON», «CHICKEN», «SAUSAGE», «FISH» или «BURGER». Индикатор выбранного режима будет мигать.
5. Подтвердите запуск программы, нажав кнопку **OK**. После запуска индикатор выбранной программы будет гореть постоянно. Гриль перейдет в режим разогрева, индикатор температуры будет мигать.

Обратите внимание, если не закрыть крышку на этапе разогрева или открыть крышку во время разогрева, на панели управления будет мигать индикатор открытой крышки , а гриль будет издавать звуковой сигнал. Если крышка будет открыта более 10 секунд, то гриль завершит программу и перейдет в ручной режим.

6. По окончании разогрева прозвучит звуковой сигнал, индикатор температуры будет гореть постоянно. Откройте крышку, положите продукт на нижнюю панель, затем закройте крышку, слегка прижав её.
7. Нажмите кнопку **OK** для запуска обратного отсчёта таймера

программы. Готовьте до окончания работы программы.

8. По окончании работы программы прозвучат шесть звуковых сигналов, на индикаторе температуры отобразится надпись «END». В течении 1 минуты индикация дисплея погаснет. Вы также можете выключить прибор, нажав на кнопку , если Вы закончили приготовление раньше окончания времени работы программы. 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.

9. Отключите устройство от сети и проведите чистку, следуя рекомендация раздела «ЧИСТКА И УХОД».

РУЧНОЙ РЕЖИМ

В ручном режиме приготовления можно менять время и температуру приготовления. Данный режим подходит для приготовления нестандартных блюд и для опытных пользователей.

В ручном режиме допускается приготовление как при открытой, так и при закрытой крышке. Для приготовления в режиме барбекю раскройте крышку прибора на 180 °C (см. раздел «Режим барбекю»).

1. Подготовьте все ингредиенты для приготовления блюда.
2. Подключите прибор к электросети, гриль подаст звуковой сигнал.
3. Нажмите кнопку  для включения прибора. Гриль перейдет

в режим ожидания, загорится индикация панели управления.

- Нажмите на кнопку **M** или откройте крышку для перехода в ручной режим. Индикатор ручного режима будет мигать.
- Установите температуру приготовления с помощью кнопок **<** и **>**. Диапазон установки температуры 80–280 °C, шаг 10 °C. Для быстрого увеличения или уменьшения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Установите время приготовления с помощью кнопок **+** и **—**. Диапазон установки времени от 1 до 60 минут, шаг 1 минута. Для быстрого увеличения или уменьшения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Подтвердите запуск ручного режима с установленными параметрами, нажав кнопку **OK**. Индикатор ручного режима будет гореть постоянно и гриль перейдёт в режим разогрева. В процессе нагрева индикатор температуры будет мигать.
- По окончании разогрева прозвучит звуковой сигнал, индикатор температуры будет гореть постоянно. Откройте крышку, положите продукт на нижнюю панель, затем закройте крышку, слегка прижав её. Или положите продукты на обе панели, если готовите в режиме барбекю.
- Нажмите кнопку **OK** для запуска обратного отсчёта таймера ручного режима. Готовьте до окончания работы программы.
- По окончании работы программы прозвучат звуковые сигналы, на индикаторе температуры отобразится надпись «END». Через 1 минуту индикация дисплея погаснет. Вы также можете выключить прибор, нажав на кнопку **⏻**, если Вы закончили приготовление раньше окончания времени работы программы. 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.

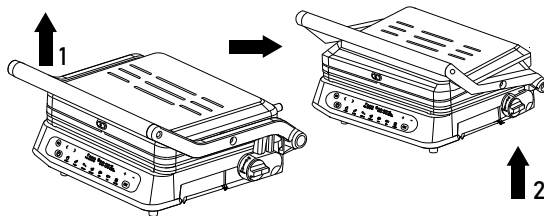
- Отключите устройство от сети и проведите чистку, следуя рекомендации раздела «ЧИСТКА И УХОД».

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ВЕРХНЕЙ КРЫШКИ

Данная функция требуется, если необходимо приготовить мягкий продукт, который может деформироваться под весом верхней крышки, например, выпечку.

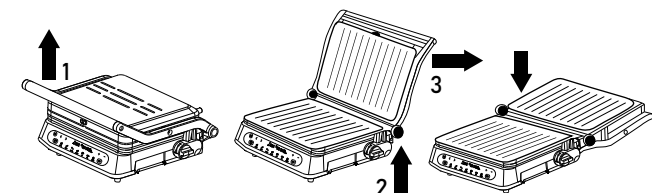
Не используйте фиксатор высоты верхней панели при использовании автоматического режима, иначе гриль не сможет правильно определить толщину стейка: время работы режима будет установлено на минимально возможное, из-за чего стейк может быть не прожарен так, как Вам требуется.

- Приподнимите крышку за ручку.
- Поверните регулятор высоты по часовой стрелке, чтобы поднять фиксатор.
- Опустите крышку.



РЕЖИМ БАРБЕКЮ

- Откройте крышку.
- Нажмите на кнопку раскрытия на 180 °C в нижней правой части корпуса.
- Откройте крышку до конца.



ВОЗМОЖНЫЕ ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Блюдо не приготовилось до конца — в процессе приготовления по возможности не открывайте крышку прибора до окончания работы программы. Выкладывая продукт на разогретые панели. При необходимости увеличьте температуру или время приготовления.



Если блюдо пригорает или прилипает, то смажьте разогретые панели маслом или сократите время приготовления.

Если блюдо получается слишком сухим, то 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. Желательно очищать панели после каждой закладки через 1 минуту после использования во избежание прилипания и пригорания остатков пищи.



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 подключен к исправной розетке.
Автоматические программы работают некорректно.	Крышка прибора открыта или часто открывается во время работы.	Закройте крышку прибора в режиме работы автоматических программ. Не открывайте крышку часто и на длительное время.
Во время нагрева появляется постоянный запах.	Технический запах от защитного покрытия или пригорают остатки пищи.	При первом включении обязательно прогрейте прибор до максимальной температуры. Тщательно очищайте прибор каждый раз после использования.
Съёмные панели выпадают. Фиксаторы плохо удерживают панели.	Деформация фиксирующих замков.	Проверьте замки на деформацию. При длительном использовании возможен незначительный изгиб защёлок. Подогните их самостоятельно для восстановления работы замка.

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

Истек 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 прилагаемого руководства.

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-350 Chef's Steak UM, v3