

# **GASTROBACK®**

Design BBQ Advanced Control



## **ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

### **Артикул № 42539**



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ДОТРИМУЙТЕСЬ ВСІХ  
ІНСТРУКЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ!

Модель та додатки можуть бути змінені!



Ми надаємо особливого значення вашій безпеці. Тому ми просимо вас уважно і повністю прочитати всі надані інструкції та інформацію в цій брошурі, перш ніж почати користуватися приладом. Це допоможе вам ознайомитися з усіма функціями та властивостями вашого нового приладу. Ми особливо просимо вас суворо дотримуватися усіх правил техніки безпеки, зазначених в цій інструкції.

## ЗМІСТ

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Важливі запобіжні заходи.....                    | 5  |
| Загальні інструкції з техніки безпеки.....       | 5  |
| Важливі заходи безпеки для електроприладів.....  | 8  |
| Високі температури - ризик опіків.....           | 9  |
| Антипригарне покриття.....                       | 10 |
| Технічні характеристики.....                     | 11 |
| Конструкція приладу.....                         | 12 |
| Властивості вашого нового контактного грилю..... | 14 |
| Загальний огляд.....                             | 14 |
| Фіксація кришки .....                            | 15 |
| Можливі положення кришки.....                    | 15 |
| Закрите положення.....                           | 15 |
| Відкрите положення.....                          | 15 |
| Розгорнуте положення.....                        | 16 |
| Регулювання висоти.....                          | 16 |
| Поворотні підшипники кришки.....                 | 16 |
| Термощуп.....                                    | 16 |
| Заздалегідь встановлені програми.....            | 17 |
| Таймер для грилю.....                            | 18 |
| Автоматичне вимкнення.....                       | 19 |
| Поради для досягнення найкращих результатів..... | 19 |

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Загальний посібник з температурних режимів..... | 19 |
| Перед першим використанням.....                 | 21 |
| Керування.....                                  | 22 |
| Підготовка.....                                 | 23 |
| Вибір програми.....                             | 25 |
| Встановлення кришки.....                        | 25 |
| Регулювання висоти.....                         | 26 |
| Готуємо їжу на грилі.....                       | 26 |
| Налаштування часу смаження .....                | 28 |
| Контроль температури .....                      | 29 |
| Після використання.....                         | 30 |
| Розбирання приладу.....                         | 31 |
| Пошук та усунення несправностей.....            | 32 |
| Догляд та чищення.....                          | 35 |
| Очищення приладу.....                           | 36 |
| Збірка приладу.....                             | 37 |
| Зберігання.....                                 | 38 |
| Вказівки щодо утилізації.....                   | 39 |
| Інформація та сервіс.....                       | 39 |
| Гарантія .....                                  | 40 |

## **ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!**

Різноманітні корисні функції вашого нового DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL з легкістю задовольнять навіть найвибагливіші очікування. Щоб приготувати їжу надзвичайно швидко і рівномірно, без необхідності встановлювати надзвичайно високі температури, ви можете закрити кришку, що нагрівається, під час роботи. Завдяки функції регулювання висоти та регульованому шарнірному кільцю кришки, навіть делікатні страви не будуть роздавлені. Для досягнення найкращих результатів прилад може автоматично контролювати температуру всередині продуктів за допомогою термощупа, що входить до комплекту поставки. Таймер гриля гарантує, що ви не пропустите правильний час смаження. Таким чином, все - від стейків і сосисок, до сендвічів, невеликих піц і тостів, будуть приготовані ідеально. DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL підійде для приготування більшої кількості страв і навіть для розділення смаків різних видів їжі. Просто відкиньте кришку на 180°, щоб мати дві повністю відокремлені зони для смаження.

Завдяки високоякісному антипригарному покриттю ви можете готувати їжу без додаткового жиру. Такий спосіб приготування відповідає критеріям сучасної дієти. Щоб уникнути надокучливого чищення, пластини та піддон для збору жиру можна зняти і помити в автоматичній посудомийній машині.

Ця інструкція з використання проінформує вас про різні функції та можливості, які допоможуть вам отримати задоволення від користування вашим новим контактним грилем.

Ми сподіваємося, що вам сподобається ваш новий DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL.

**Ваш GASTROBACK GmbH**



## ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Уважно прочитайте всі інструкції перед початком експлуатації цього приладу та збережіть їх для подальшого використання. Не використовувати цей прилад, якщо ви не знаєте, як ним користуватися.

Не використовуйте пристрій у будь-який інший спосіб і з будь-якою іншою метою, ніж описано в цій інструкції (використання лише за призначенням). Будь-яке інше використання, особливо неправильне, може призвести до серйозних травм і пошкоджень електричним струмом, рухомими частинами або пожежею.

Ця інструкція є невід'ємною частиною приладу. Не передавайте прилад без цієї брошури третім особам. Будь-яка експлуатація, ремонт і технічне обслуговування приладу, шнура живлення або будь-якої іншої його , крім описаних у цій інструкції, повинні виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі (див. розділ "Гарантія"). Будь-яке використання аксесуарів, пристосувань або запасних частин, не рекомендованих виробником або пошкоджених будь-яким чином, може призвести до травмування людей та/або пошкодження приладу.



## ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Цей прилад призначений лише для побутового використання і НЕ призначений для використання в рухомих транспортних засобах. Не використовуйте і не зберігайте прилад у вологих або мокрих приміщеннях або на відкритому повітрі. Будь-яке використання аксесуарів, насадок або запасних частин, не рекомендованих виробником або пошкоджених будь-яким чином, може призвести до травмування людей та/або пошкодження приладу.
- Регулярно перевіряйте весь прилад на предмет належної роботи (наприклад, перевіряйте на наявність деформацій, пошкоджених поверхонь гриля, надмірно зношених або опалених деталей, тріщин, забруднення або корозії на контактах електричних роз'ємів). Не використовуйте прилад, якщо існує ймовірність пошкодження приладу або будь-якої його частини, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або інших травм та/або пошкодження приладу. Прилад або його частини можуть бути пошкоджені, якщо прилад неприпустимому навантаженню (наприклад, перегріванню, механічному або електричному удару, потраплянню рідини в корпус або якщо прилад не працює належним чином (наприклад, перегрівання). Якщо один з цих випадків стався під час роботи, негайно відключіть прилад від мережі. Зверніться до авторизованого сервісного центру для перевірки та/або ремонту.
- Експлуатуйте прилад на добре доступному, стійкому, рівному, сухому та придатному великому столі або стійці, стійкому до води, жиру та тепла. Не ставте прилад на шнур живлення або на похилі пластикові поверхні, поверхні з пластиковими покриттями (наприклад, фарба), або поверхні, які можуть тріснути через локальне нагрівання (наприклад, скло, камінь). Поки прилад гарячий, не ставте його на чутливі та цінні поверхні (наприклад, на меблі з покриттям).

- Під час роботи тримайте прилад на відстані не менше 50 см з кожного боку від краю робочого простору, а також від меблів, стін, дощок, штор і будь-яких чутливих предметів, щоб уникнути ризику загоряння і пошкодження через тепло, пару і бризки. Не використовуйте прилад під навислими дошками або світильниками. **РИЗИК ВИБУХУ ТА ПОЖЕЖІ!** Не підігрівайте в приладі високоалкогольні напої або їжу (наприклад, глінтвейн, грог). Не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих, летючих рідин (наприклад, високоалкогольних напоїв і продуктів харчування, спирту, бензину), щоб уникнути високого ризику отримання травм і пошкоджень. Через високу температуру леткі рідини легко випаровуються, утворюючи легкозаймисту суміш, яка може спалахнути від будь-якого джерела займання (наприклад, від запалених свічок, цигарок, частин приладу), що може призвести до серйозних травм і пошкодження приладу. Прилад НЕ ПРИЗНАЧЕНО для розведення вогню!
- Залишки їжі на нагрівальних елементах під час роботи можуть обгоріти до вугілля і спричинити пожежу. Перед використанням приладу завжди перевіряйте, чи повністю чистими та сухими є пластини для смаження. Не використовуйте прилад, якщо пластини для смаження забруднені або пошкоджені будь-яким чином.
- Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями (включаючи дітей віком від 8 років), якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють і враховують пов'язані з цим небезпеки.
- Чищення та технічне обслуговування приладу не дозволяється проводити дітям, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих.
- Діти завжди повинні знаходитися під наглядом, щоб переконатися, що вони не граються з приладом, будь-якими його частинами або упаковкою.
- Завжди зберігайте прилад у сухому, захищеному від морозу та чистому місці, недоступному для дітей. Не залишайте прилад або будь-яку його частину без нагляду в місцях, доступних для маленьких дітей.
- Не ставте прилад або будь-яку його частину в зону дії радіохвиль, а також на гарячі поверхні (наприклад, конфорки, обігрівачі або духовки) або поблизу них.
- Не використовуйте будь-які частини приладу з будь-якими іншими пристроями або для будь-яких інших цілей.

- Перед початком експлуатації завжди перевіряйте, щоб прилад був зібраний повністю і правильно відповідно до інструкцій, наведених у цій брошурі. Щоб уникнути ризику перегріву, пожежі та ураження електричним струмом, використовуйте прилад лише з правильно встановленими пластинами для смаження та піддоном для стікання рідини! Не поведіться з приладом або будь-якою його частиною із застосуванням насильства.
- Перед використанням приладу завжди встановлюйте фіксатор регулювання висоти в положення "OPEN".
- Не використовуйте з приладом тверді або гострі предмети (наприклад, металеві скребки). Наприклад, використовуйте щипці для барбекю з термостійкого пластику або дерева, щоб брати їжу. Не використовуйте посуд, який під впливом тепла може плавитися, горіти, тріскатися, деформуватися або виділяти шкідливі речовини.
- Свіжа волога їжа розбризкуватиметься, якщо її покласти на гарячу поверхню гриля, і з неї виходитиме гаряча пара. Під час роботи не тримайте жодну частину тіла або крихкі предмети над або поблизу пластин гриля.
- Під час роботи приладу завжди слідкуйте за тим, щоб люди (включно з вами) перебували на достатній відстані від приладу. Завжди очікуйте, що бризки гарячого жиру та соків будуть вилітати з пластин для смаження.
- Використовуйте прилад виключно для побутових потреб і для приготування їжі, придатної для споживання.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі. Завжди відключайте прилад від мережі і дайте йому охолонути перед переміщенням, чищенням приладу, збиранням або розбиранням пластин для гриля, а також коли прилад не використовується.
- Відкривайте та закривайте кришку обережно, не докладаючи зусиль, щоб уникнути пошкоджень і не допустити падіння приладу. Перед тим, як нахилити та підняти прилад за ручку, обов'язково спорожніть піддон для стікання жиру та пластини для смаження, а також встановіть регулятор висоти в положення "LOCK" (див.: "Регулятор висоти").
- Не тримайте прилад за шнур живлення або за кабель, що з'єднує кришку та основу для переміщення приладу.
- Не кладіть тверді та/або важкі предмети на прилад або будь-яку його частину.
- Не використовуйте для чищення абразивні м'які засоби, чистячі губки (наприклад, металеві губки) або їдкі хімічні речовини (наприклад, відбілювач).
- **Не кладіть корпус, термошұп або шнур живлення приладу в автоматичну посудомийну машину.**
- Не залишайте їжу засохлою на приладі. Завжди чистіть прилад після кожного використання, щоб запобігти накопиченню пригорілої їжі (див.: "Догляд та чищення"). Завжди тримайте прилад та його частини в чистоті.



## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ

Прилад нагрівається електричним струмом. Встановіть прилад біля відповідної розетки і підключіть його безпосередньо до захищеної електромережі з правильно встановленим захисним проводом (заземлення/занулення). Переконайтеся, що номінальна напруга електромережі відповідає вимогам приладу (220-240 В, 50/60 Гц, змінного струму, номінальний струм не менше 16 А). Розетка повинна бути встановлена окремо від інших розеток, щоб уникнути перешкод для інших приладів. Наполегливо рекомендується встановлювати в електромережі автоматичний вимикач із захисним вимикачем (ПЗВ) з максимальним номінальним залишковим робочим струмом 30 мА. У разі сумнівів зверніться до електрика для отримання додаткової інформації. У різних зарубіжних країнах технічні характеристики блоків живлення регулюються несумісними нормами. Тому існує ймовірність того, що джерела живлення в інших країнах не відповідають вимогам безпечної експлуатації приладу. Тому перед використанням приладу за кордоном переконайтеся, що його безпечна експлуатація можлива. Не використовуйте настільну багаторозеткову розетку, зовнішній таймер або системи дистанційного керування.

Краще уникати використання подовжувача, але якщо ви хочете його використовувати, переконайтеся, він достатньо довгий і розрахований на безперервний струм щонайменше 16 А з належним чином підключеними запобіжною вилкою, запобіжною муфтою і захисним провідником (заземлення/земля).

Прокладаючи шнури живлення, завжди слідкуйте за тим, щоб ніхто не наступив на шнур живлення або не спіткнувся об нього. Жодна частина шнура живлення не повинна бути натягнута. Використовуючи окремий шнур, вільно прив'яжіть подовжувач до ніжки столу, щоб перекоонатися, що ніхто не потягне за шнур живлення.

Щоб від'єднати: Завжди спочатку від'єднуйте подовжувач від джерела живлення.

- Завжди обережно поведіться зі шнурами живлення. Штирі штепсельних вилок повинні бути гладкими та чистими. **Завжди повністю розмотуйте шнур живлення перед використанням.** Не ставте прилад на шнур живлення. Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати. Не дозволяйте вилці або шнуру живлення звисати над краєм столу або стільниці. Шнур живлення не повинен торкатися гарячих поверхонь або гострих країв. Слідкуйте за тим, щоб не заплутатися в шнурі живлення. Завжди тримайтеся за вилку, щоб від'єднати шнур живлення.
- Не торкайтеся приладу або штепсельної вилки мокрими руками, коли прилад підключено до мережі. Не наливайте і не проливайте рідину на корпус приладу або на шнур живлення, а також на нього. Не кладіть і не занурюйте прилад або шнур живлення у воду або інші рідини. Завжди тримайте прилад, стіл або стійку чистими та сухими, а пролиту рідину негайно витирайте. Не ставте прилад на вологі поверхні. Якщо рідина перелилася через край або потрапила в корпус чи на шнур живлення, не торкайтеся приладу, а негайно відключіть його від мережі. Після цього очистіть прилад і дайте йому висохнути принаймні 1 день (див.: "Догляд та чищення").



- Не кладіть одяг, тканину або інші сторонні предмети під прилад або на нього під час роботи, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або перегріву.



### **ВИСОКІ ТЕМПЕРАТУРИ - РИЗИК ОПІКІВ**

"DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL" призначений для приготування їжі. Для цього пластини гриля нагріваються електричним струмом до 240°C (465°F). Тому неналежне поводження може призвести до серйозних травм і пошкоджень. Будь ласка, пам'ятайте про це, щоб уникнути опіків і пошкоджень.

- Під час роботи та деякий час після неї пластини для гриля, піддон для олії та зовнішня поверхня приладу можуть бути дуже гарячими. Під час приготування їжі на грилі може виходити гаряча пара, конденсат і бризки. Не торкайтеся гарячих поверхонь будь-якими частинами тіла або будь-якими предметами, чутливими до тепла, жиру або вологи, поки прилад гарячий. Остерігайтеся гарячої пари та бризок. За необхідності захистіть руки та кисті кухонними рукавичками.
- **Прилад може бути гарячим:** Не торкайтеся гарячих поверхонь будь-якими частинами тіла або будь-якими предметами, чутливими до тепла, жиру або вологи. Не залишайте сторонні предмети на гарячих пластинах гриля (наприклад, приладдя для барбекю). Торкайтеся приладу та його частин лише за робочі елементи. Не ставте прилад на чутливі до нагрівання поверхні. Зачекайте, поки прилад охолоне, перш ніж пересувати, розбирати або чистити його.
- **При перегріванні їжа може підгоріти до вугілля і загорітися!** Перед початком роботи завжди слідкуйте за тим, щоб нагрівальна камера приладу (під пластинами для гриля) та самі пластини для гриля були абсолютно чистими та сухими - навіть з нижньої сторони. Не допускайте пригорання їжі до вугілля на пластинах для гриля.

- Не залишайте сторонні предмети на гарячих поверхнях для смаження (наприклад, посуд для барбекю). Поверхні для смаження призначені виключно для розігрівання їжі. Щоб уникнути пошкодження, не ставте сторонні предмети (наприклад, чашки, тарілки або каструлі) на поверхню для смаження. Не залишайте кухонний посуд на поверхнях для смаження.
- **НЕ торкайтеся поверхонь для смаження термощупом приладу!** Не кладіть термощуп на прилад, коли він гарячий.
- Перед тим, як нахилити прилад або переносити його у вертикальне положення, переконайтеся, що піддон для збору крапель і пластини для смаження повністю порожні.



## АНТИПРИГАРНЕ ПОКРИТТЯ

Поверхні гриля "DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL" мають високоякісне антипригарне покриття. Навіть без використання додаткового жиру їжа не прилипає покритих поверхонь. Деякі види їжі можуть спричинити зміну кольору. Це не вплине якість приготування.

Будь ласка, дотримуйтесь наступних підказок:

- Перед першим використанням і щоразу після миття пластин для гриля в автоматичній посудомийній машині: протріть антипригарне покриття поверхонь для гриля невеликою кількістю олії. Після цього не потрібно додавати більше олії.
- Не використовуйте пластини для гриля, якщо антипригарне покриття подрпане, потріскане або відшарувалося внаслідок перегріву. Зверніться до продавця для заміни.
- Поверхні гриля призначені виключно для нагрівання їжі. Щоб уникнути пошкодження, не ставте сторонні предмети (наприклад, чашки, тарілки або каструлі) на поверхні гриля.
- Використовуйте з приладом лише дерев'яний або термостійкий пластиковий посуд. Не використовуйте тверді або гострі предмети. Не дряпайте, не перемішуйте і не ріжте антипригарне покриття. **Ми не несемо відповідальності за пошкодження антипригарного покриття, якщо ви використовували невідповідний посуд або поклали сторонні предмети на пластини гриля.**
- Не використовуйте засоби для чищення духовок або спреї з антипригарним покриттям для приладу. Антипригарне покриття мінімізує зусилля з очищення. Не використовуйте агресивні або абразивні миючі засоби або жорсткі, абразивні засоби для чищення (наприклад, металеві скребки, дротяні щітки). Навіть стійкі залишки можна видалити за допомогою м'якої тканини або нейлонової щітки та теплої води для миття посуду або в автоматичній посудомийній машині. **Під час чищення завжди спочатку виймайте з приладу пластини для гриля** (див.: "Догляді чищення").

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                     |                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модель:</b>                      | Арт.: 42539 Design BBQ Advanced Control                                                                                                                                         |
| <b>Джерело живлення:</b>            | 220 - 240 В змінного струму, 50 / 60 Гц                                                                                                                                         |
| <b>Споживана потужність:</b>        | 2000 Вт                                                                                                                                                                         |
| <b>Довжина шнура:</b>               | приблизно 90 см п                                                                                                                                                               |
| <b>Вага:</b>                        | приблизно 8,2 кг                                                                                                                                                                |
| <b>Розміри:</b>                     | прибл. 430 x 345 x 185 мм (у закритому стані)<br>прибл. 430 x 485 x 380 мм (у відкритому)<br>приблизно 430 x 640 x 113 мм (у складеному вигляді)<br>(ширина x глибина x висота) |
| <b>Розмір пластин для смаження:</b> | Основа: 340 x 240 мм<br>Кришка: 340 x 240 мм                                                                                                                                    |
| <b>Температура:</b>                 | 80°C до 240°C (170°F до 460°F); змінюється з кроком 5°C                                                                                                                         |
| <b>Сертифікати:</b>                 |                                                                                                |

Ці технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.

## КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ



### **1 СТАБІЛЬНА МЕТАЛЕВА КРИШКА**

3 теплоізолюваною ручкою кришки

### **2 ПЛАСТИКОВА РЕГУЛЮЮЧА ПЛАСТИНА**

Використовується для повернення кришки в горизонтальне положення під час смаження делікатних продуктів

### **3 КРИШКА З ОКРЕМОЮ ПЛАСТИНОЮ ДЛЯ СМАЖЕННЯ**

Встановлюється з функцією регулювання висоти для налаштування верхньої пластини для смаження відповідно до товщини продуктів

### **4 КНОПКИ ВІДКРИТТЯ ПЛАСТИН**

Натисніть ці кнопки, щоб розблокувати пластини для смаження та зняти їх

### **5 ЛЕГКО ЗНІМНІ ПЛАСТИНИ ДЛЯ СМАЖЕННЯ**

3 вбудованими нагрівальними елементами, можна мити в посудомийній машині

### **6 РЕГУЛЯТОР ВИСОТИ**

Для регулювання кришки відповідно до товщини продуктів

### **7 ОТВОРИ ДЛЯ ЖИРУ ТА СОКУ**

На кожній пластині для смаження для зливу надлишку соку і жиру

### **8 КНОПКА ЗВІЛЬНЕННЯ ШАРНІРА**

Натисніть тут, щоб скласти кришку в горизонтальне положення під кутом 180°

### **9 ВБУДОВАНИЙ ЛОТОК ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ**

Для зберігання термошпуга

### **10 ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ**

Використовуйте цей датчик для контролю температури всередині продуктів

### **11 КОРПУС**

3 анодованого алюмінію

### **12 СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ**

Символи керування та цифровий дисплей

### **13 КНОПКА ВКЛ/ВИКЛ**



### 1 ОБЛАСТЬ ПРОГРАМ

Містить значки 6 попередньо встановлених програм: овочі, м'ясо, бургер та паніні, птиця, кебаб, риба.

### 2 ОБЛАСТЬ ДИСПЛЕЮ

Відображає поточні встановлені значення: час приготування на грилі та температуру. У верхній половині знаходяться елементи керування температурою всередині продукту.

### 3 ОБЛАСТЬ КЕРУВАННЯ

Для вибору потрібної функції (таймер або одиниця вимірювання температури) та/або ручного керування приладом.

#### 4 ОВОЧІ

Використовуйте для всіх видів овочів, овочевих кульок, фруктів

#### 5 М'ЯСО

Використовуйте для м'ясних кульок: яловичини, телятини, свинини, баранини, дичини та оленини, фрикадельок

#### 6 БУРГЕР/ПАНІНІ

Використовуйте для будь-яких видів овочів або попередньо приготованого м'яса між скибочками хліба або булочками: бургер та паніні, французький хліб, сендвіч, тост, млинець, вафля. Переконайтеся, що тісто для млинців та вафель не стікає з поверхні гриля.

#### 7 ПТИЦЯ

Використовуйте для кожного виду птиці: курка, індичка, качка, гуска

#### 8 КЕБАБ

Використовуйте для рожнів з м'ясом, ковбасою

#### 9 РИБА

Використовуйте для риби, морепродуктів

#### 10 КНОПКА ТЕРМОЩУПА

Натисніть тут, щоб активувати контроль температури всередині м'яса

#### 11 ПОТОЧНА ТЕМПЕРАТУРА ВСЕРЕДИНІ

Фактична температура всередині м'яса відображається у вигляді лінії рисок, що блимають та світяться одна за одною, залежно від підвищення температури всередині м'яса

#### 12 ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ВСЕРЕДИНІ

Прилад подає звуковий сигнал, якщо термощуп повідомляє про цю температуру. Можна вибрати від 45°C до 75°C (від 113°F до 167°F)

#### 13 ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Якщо таймер увімкнено, тут відображатиметься час приготування на грилі, що залишився, у вигляді зворотного відліку

#### 14 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ - Температура, встановлена для пластин гриля

15 КНОПКА ОДИНИЦІ ВИМІРЮВАННЯ - Натисніть тут, щоб перемикатися між °C та °F

#### 16 +

Використовуйте цю кнопку для збільшення вибраного значення

#### 17 КНОПКА ГОДИННИКА - Для активації таймера

#### 18 -

Використовуйте цю кнопку для зменшення вибраного значення

## ВЛАСТИВОСТІ ВАШОГО НОВОГО КОНТАКТНОГО ГРИЛЮ

Ваш новий DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL ідеально підходить для приготування різноманітних делікатних страв на грилі. Навіть тонкі млинці, оладки, омлети та вафлі можна готувати на плоскій поверхні гриля, отримуючи при цьому типові сліди гриля на структурованій поверхні гриля. Корисні функції допоможуть вам.

### ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД

- 6 попередньо встановлених програм для різних типів продуктів забезпечують корисні налаштування температури підсмажування для початку роботи. Однак ви можете адаптувати температуру гриля в межах наявного діапазону на свій смак у будь-який час під час роботи.
- Ви можете вибрати одиниці вимірювання температури в будь-який час під час роботи: °C або °F. Однак внутрішні процедури приладу працюють у шкалі °C. Будь-які значення, наведені в °F, обчислюються за допомогою внутрішнього коефіцієнта перерахунку, що призводить до невеликих і несуттєвих відхилень.
- Завдяки функції регулювання висоти прилад можна використовувати як контактний гриль - навіть для приготування делікатних продуктів, таких як риба або помідори. Крім того, ви можете залишити кришку в стабільному вертикальному положенні або використовувати всю площу гриля (приблизно 1632 см<sup>2</sup>), відкинувши кришку і розмістивши їжу на поверхні гриля.
- Коли ви відкидаєте кришку або закриваєте її для смаження, рельєфна поверхня решітки надає стравам типову текстуру, характерну для смаження на грилі. Рівна решітка ідеально підходить для приготування млинців, крепів і картопляних оладок.
- Потужні нагрівальні елементи нагрівають поверхні гриля за досить короткий час (макс. 6 хвилин при закритій кришці), навіть при встановленні максимально можливої температури гриля.
- За допомогою таймера (макс. 60 хвилин) звуковий сигнал може нагадати вам, щоб ви вчасно вийняли або перевернули їжу.
- Використовуйте вбудований термощуп, щоб контролювати температуру всередині вашої страви, таким чином, завжди отримуючи бажану готовність і оптимальну консистенцію вашої їжі.
- Нагрівальні елементи інтегровані в пластини для гриля. Завдяки цьому безпосередньому контакту вдається уникнути марних втрат енергії. Тим не менш, пластини для гриля знімні і повністю придатні для миття в посудомийній машині.
- Високоєфективне антипригарне покриття пластин для гриля дозволяє готувати їжу з низьким вмістом жиру і полегшує процес очищення.
- Надлишки соку накопичуються в піддоні для жиру, який можна легко відсунути вбік. За потреби ви можете використати сік для приготування ніжних соусів.

## ФІКСАЦІЯ КРИШКИ

Ви можете зручно переносити прилад за ручку кришки. Для цього просто зафіксуйте кришку на основі приладу, пересунувши затискач для регулювання висоти в положення "LOCK". У цьому випадку кришка не відкриється, коли ви переведете прилад у вертикальне положення.

**Важливо:** Положення "LOCK" регулятора висоти можна використовувати лише для переміщення та зберігання приладу. **Для роботи або чищення не забудьте розблокувати кришку, попередньо пересунувши фіксатор висоти в положення "OPEN".** Коли фіксатор висоти знаходиться в положенні "OPEN", кришка відкривається легко і без зусиль. **Не намагайтеся прикладати зусилля для відкриття кришки, щоб уникнути її пошкодження.**

## МОЖЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ КРИШКИ

Design BBQ Advanced Control можна використовувати з кришкою, встановленою в трьох різних положеннях. Вам слід віддати перевагу контактному грилю (закрите положення; див. нижче). За допомогою цього методу ваша їжа буде готуватися з обох боків одночасно, заощаджуючи час та енергію. Крім того, DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL можна використовувати з кришкою, залишеною у вертикальному відкритому положенні, або відкинутою на 180°, щоб використовувати кришку як додаткову поверхню гриля для розміщення їжі.

### Закрите положення

Щоб скористатися цією функцією, закрийте кришку під час смаження. Ця функція корисна для попереднього нагрівання поверхні гриля та для приготування більшості видів продуктів, які можна готувати з обох боків (наприклад, м'яса). Після того, як ви поклали їжу на поверхню гриля основи, обережно опустіть кришку вниз на їжу. Якщо потрібно, відрегулюйте кришку за допомогою регулятора висоти відповідно до товщини продуктів (див. нижче). За допомогою цього методу ваша їжа приготується енергозберігаючим способом у найкоротший термін, оскільки обидва боки будуть готуватися одночасно.

**Типове використання:** для бургерів, шматочків м'яса, риби, овочів без кісток. Смаження на грилі будь-якої комбінації інгредієнтів (наприклад, овочів, м'яса і сиру), прокладених між двома шматками хліба або складених тортіль і піти.

### Відкрите положення

Кришка складається до вертикального положення. Після нагрівання за ручку підніміть кришку догори, поки вона не залишиться у стабільному верхньому положенні. Потім покладіть їжу на поверхню для смаження. Під час процесу приготування залишайте кришку у вертикальному положенні.

**Типове використання:** приготування страв, для яких верхня решітка не потрібна (наприклад, шашлик, риба, піца, страви з м'якою начинкою), оскільки вони повинні нагріватися тільки з одного боку. Особливо товста їжа (наприклад, гамбургер).

## Розгорнуте положення (горизонтальне)

У плоскому положенні кришка повністю відкинута назад і лежить на одному рівні з основою, другою поверхню для смаження. Використовуйте горизонтальне положення, щоб подвоїти площу гриля. Додатковою перевагою цього положення є те, що ви можете використовувати структуровану поверхню гриля для нанесення типових відбиток гриля, одночасно готуючи інші види їжі на плоскій пластині гриля. У цьому положенні можна одночасно готувати абсолютно різні види страв.

**Типове використання:** Як і у відкритому положенні. Смаження більшої кількості продуктів; одночасне приготування продуктів різної товщини; одночасне приготування різних типів продуктів на різних поверхнях гриля, якщо ви хочете уникнути поєднання смаків (наприклад, риби та сосисок); смаження французьких тостів, хеш-браунів, відкритих бутербродів і кебабів.

## РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТИ

Кришку DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL можна відрегулювати відповідно до товщини продуктів за допомогою регулювання висоти. Таким чином, навіть делікатні та ніжні інгредієнти (наприклад, риба, бургер або помідори) не будуть роздавлені, коли ви опускаєте кришку для контактного гриля. За допомогою функції регулювання висоти кришка буде зафіксована на обраній відстані до нижньої поверхні гриля: від приблизно 2 см (позиція 1) до 5,5 см (позиція 5). Завдяки поворотним підшипникам кришку можна відрегулювати паралельно нижній поверхні гриля, що забезпечує рівномірне приготування їжі (див. нижче).

**Важливо:** Ви не можете відкрити кришку DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL, коли фіксатор висоти знаходиться в положенні "LOCK". Перед використанням завжди встановлюйте фіксатор висоти положення "OPEN". Не намагайтеся відкрити кришку насильно.

## ПОВОРОТНІ ПІДШИПНИКИ КРИШКИ

Кришка може обертатися всередині опори кришки. Для контактного гриля кришку можна відрегулювати так, щоб вона злегка торкалася їжі рівномірно по всій площі гриля. Таким чином, при опусканні кришки на страву не відбувається здавлювання тих частин, які знаходяться біля шарніра кришки. Кришка не зафіксована в поворотних підшипниках і може вільно обертатися. Особливо, коли ви готуєте на грилі шматки жорсткого м'яса (наприклад, яловичі стейки, котлети), кришка автоматично підлаштовується під їжу, яку ви готуєте.

## ТЕРМОЩУП

З лівого боку панелі керування розташований лоток для зберігання термощупа. Після витягування та зняття лотка для зберігання відкривається доступ до роз'єму термощупа. Використовуйте його разом із датчиком для контролю температури всередині продуктів.



Одразу після вибору контролю температури за допомогою датчика термощупа можна встановити бажану температуру всередині продукту. При досягненні заданої температури подається звуковий сигнал (див.: "Керування / Контроль температури").

Фактична температура всередині продукту відображається у верхній половині дисплея у вигляді пунктирних ліній. Рисочки будуть блимати, а потім горітимуть безперервно одна за одною, поки фактична температура серцевини зростає. Кожна риска відповідає певному значенню температури: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F). Кожне з цих значень можна встановити як бажану температуру всередині продукту.

**Важливо:** деякі програми обмежують діапазон можливих значень температури. Якщо ви хочете встановити іншу температуру, виберіть іншу програму або деактивуйте поточну програму.

**Примітка**

Термощуп вставляється у внутрішній лоток, який можна виїняти з лотка для зберігання. Ви можете поставити внутрішній лоток поруч з приладом і використовувати його для відкладання термощупа. Якщо термощуп не використовується під час приготування на грилі, слід залишити лоток для зберігання в панелі керування. Таким чином, роз'єм термощупа буде захищений від забруднення.

**ЗАЗДАЛЕГІДЬ ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ**

Для різних типів продуктів передбачено 6 попередньо встановлених програм з відповідними налаштуваннями температури смаження.

| Програма        | Іконка                                                                              | Температура смаження | Діапазон                   | Використовуйте його для ...                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Овочі           |  | 160°C / 320°F        | 130 - 190°C<br>270 - 370°F | Всі види овочів, овочеві кульки, фрукти                                                                                                                                                                                                          |
| М'ясо           |  | 230°C / 450°F        | 200 - 240°C<br>390 - 460°F | Шматки м'яса: яловичина, телятина, свинина, баранина, дичина та оленина, фрикадельки                                                                                                                                                             |
| Бургер / Паніні |  | 210°C / 410°F        | 180 - 240°C<br>360 - 460°F | Будь-які овочі або попередньо приготоване м'ясо між скибочками хліба або булочками: бургер і паніні, французький хліб, сендвіч, тост, млинець, фліп-джек, вафля. Переконайтеся, що тісто для млинців, вафель тощо не стікатиме з поверхні гриля. |

| Програма | Іконка                                                                            | Температура смаження | Діапазон                   | Використовуйте його для ...                   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|
| Птиця    |  | 210°C / 410°F        | 180 - 240°C<br>360 - 460°F | Кожен вид птиці: курка, індичка, качка, гуска |
| Кебаб.   |  | 210°C / 410°F        | 180 - 240°C<br>360 - 460°F | Вертел з м'ясом, ковбасою                     |
| Риба     |  | 230°C / 450°F        | 200 - 240°C<br>390 - 460°F | Риба, морепродукти                            |

## ТАЙМЕР ДЛЯ ГРИЛЮ

Прилад оснащений функцією таймера для встановлення бажаного часу приготування на грилі. Цей таймер працює за принципом ясного годинника, нагадуючи вам про необхідність вчасно перевернути їжу або зняти її з поверхні гриля. Після встановлення часу смаження на дисплеї відображається зворотний відлік часу, що залишився до закінчення встановленого часу смаження. Після закінчення встановленого часу смаження лунає звуковий сигнал. Особливо під час приготування на грилі за низької температури та/або з використанням тривалого часу смаження можна переконатися, що ви не пропустили правильний час смаження (див.: "Керування").

Ви можете вибрати час смаження від 1 хвилини до 60 хвилин. Щоб скасувати вибір таймера гриля, встановіть час гриля на нуль ("00 М").

### Примітка

Як тільки час, що залишився, стає меншим за 1 хвилину, він відображається в секундах.

Поки йде процес смаження, ви можете змінити встановлений час смаження в будь-який момент, не перериваючи процес смаження.

**Важливо:** Таймер гриля просто нагадує вам про час приготування. Нагрівальні елементи продовжуватимуть підтримувати поверхні гриля гарячими, щоб можна було одночасно готувати різні види продуктів, встановлюючи час гриля відповідно до того, який продукт буде готуватися першим. Таким чином, немає необхідності перезавантажити прилад, якщо є інші продукти, які ще потрібно приготувати. Таймер гриля може допомогти вам без особливих зусиль підтримувати бажаний час приготування різних видів їжі на грилі.

## АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Щоб забезпечити безпечну роботу навіть у виняткових випадках, після однієї години роботи без введення даних на сенсорному екрані, лічильник автоматично вимикає прилад. Таким чином, можна уникнути непотрібної роботи та марного споживання енергії, якщо ви забули вимкнути прилад після використання. Лічильник тайм-ауту перезапускається з кожною командою, яку ви вводите на екрані.

**Важливо! Не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до електромережі.** Завжди вимикайте прилад і виймайте вилку з розетки, коли він не використовується та/або коли залишаєте його без нагляду.

Після того, як спрацювало автоматичне вимкнення, ви можете просто натиснути кнопку живлення, щоб негайно перезапустити прилад.

## ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Використовуючи прилад у закритому положенні (див.: "Властивості вашого нового гриля / Положення кришки"), розподіляйте їжу таким чином, щоб усі шматочки їжі злегка торкалися верхньої поверхні гриля. Якщо потрібно, відрегулюйте затискач регулювання висоти та поворотні підшипники відповідним чином (див.: "Регулювання висоти" та "Поворотні підшипники кришки"). Температура та час приготування залежать від ваших індивідуальних уподобань, а також від товщини, типу та консистенції продуктів. У наступних розділах наведено деякі рекомендації. За потреби, під час приготування слід перевіряти, чи досягла страва бажаної консистенції.

## ЗАГАЛЬНИЙ ПОСІБНИК З ТЕМПЕРАТУРНИХ РЕЖИМІВ

- Виберіть низьку температуру для розігрівання їжі та приготування бутербродів.
- Для морепродуктів і гребінців обирайте середню температуру.
- Для м'яса та птиці обирайте високі температури.

## СМАЖЕННЯ М'ЯСА ТА РИБИ НА ГРИЛІ

Рекомендовані сорти м'яса:

|                  |                                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Яловичина</b> | Вирізка (Нью-Йорк), корейка, реберце (шотландське філе), філе      |
| <b>Ягнятина</b>  | Стейки з обрізка баранячої ноги, філе, котлети, баранина кубиками  |
| <b>Свинина</b>   | Стейки з корейки, реберця, стейки з ніжок, філе, нарізане кубиками |

- Для найкращого результату смаження на грилі використовуйте шматки м'яса розміром приблизно 1-3 см.
- Не рекомендується готувати стейки з товстими кістками, такі як стейки з Т-подібною кісткою. Перед приготуванням на грилі кістку слід видалити.
- Можна використовувати більш жорсткі частини, такі як яловича лопатка, стейк з верхньої частини, передня четвертина ягняти або відбивні з шиї, замаринувавши їх у вині або оцті, щоб допомогти розщепити сполучну тканину. Після маринування злийте маринад і промокніть кухонним папером перед тим, як покласти на поверхню гриля. Інгредієнти маринаду можуть легко підгоріти на гарячій поверхні гриля.
- Не пересмажуйте м'ясо. Навіть свинину краще подавати рожевою та соковитою. А от курка та індичка завжди мають бути добре просмаженими.
- Не проколюйте м'ясо виделкою та не розрізайте його під час приготування. Це дозволить соку витекти, що призведе до більш жорсткого та сухого результату.
- Соліть м'ясо після смаження на грилі. Сіль зневоднює м'ясо, роблячи його жорстким і сухим.
- Деякі спеції чутливі до нагрівання, тому їх слід додавати в кінці. Наприклад, стручковий перець може набути гіркого смаку, якщо його нагріти до високої температури.
- Для перевертання та виймання м'яса найкраще використовувати щипці для барбекю. Під час смаження риби на грилі використовуйте пласку термостійку пластикову лопатку або пластикову лопатку для гриля, щоб підтримувати рибу, оскільки приготована риба легко розпадається на шматочки.

### Як перевірити готовність стейків

Використовуйте наступну таблицю, щоб визначити, чи досягло м'ясо бажаного ступеня готовності.

| Ступінь просмажки | Процедура                                                                                                                                          | Консистенція                                        | Температура всередині |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| Rare              | Готувати по кілька хвилин з кожного боку                                                                                                           | Стейк дуже м'який, якщо натиснути на нього.         | 55-60°C.              |
| Medium rare       | Готуйте кожен бік, поки волога не буде ледь помітна на поверхні.                                                                                   | Стейк відчувається м'яким, якщо натиснути на нього. | 60-65°C.              |
| Medium            | Готуйте кожную сторону, поки на поверхні не почне накопичуватися волога.                                                                           | Стейк на дотик пружний.                             | 65-70°C.              |
| Medium well       | Готуйте кожен бік, доки на поверхні не почне накопичуватися волога. Потім зменште вогонь і продовжуйте готувати, доки стейк не стане твердим.      |                                                     | 70 - 75°C             |
| Well Done         | Готуйте кожен бік, доки на поверхні не почне накопичуватися волога. Потім зменште вогонь і продовжуйте готувати, доки стейк не стане дуже твердим. |                                                     | 75 - 85°C             |

## СЕНДВІЧІ ТА БУТЕРБРОДИ

- **Хліб:** Можна використовувати більшість видів хліба (білий, з борошна грубого помелу, цільнозерновий, рей-сін і т.д.). Закрите положення ідеально підходить для приготування фоккачії, турецьких хлібних багетів, а також булочок. Хліб з родзинками, бріош або інший солодкий хліб з високим вмістом цукру підрум'яниться швидше.
- **Начинки:** Надавайте перевагу консервованим або попередньо приготованим фруктам, оскільки свіжі фрукти можуть виділяти надмірний сік при нагріванні. Будьте обережні, коли кусаєте бутерброди з начинкою, наприклад, з сиром, помідорами або джемом. Така їжа зберігає тепло і може обпекти, якщо з'їсти її занадто швидко.
- **Закуски без жиру:** Завдяки антипригарному покриттю немає необхідності використовувати додатковий жир на зовнішній стороні закусок, приготованих на грилі.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Не дозволяйте маленьким дітям гратися з приладом, будь-якими його частинами або упаковкою! Завжди відключайте прилад від мережі та дайте йому охолонути, перш ніж чистити, переміщувати або збирати/розбирати будь-які частини приладу. Не занурюйте корпус (кришку та основу) або шнур живлення у воду чи інші рідини, а також не проливайте рідину на корпус або шнур живлення. **Не кладіть корпус або шнур живлення в автоматичну посудомийну машину.** Навіть зовнішні частини корпусу (кришка та основа) можуть нагріватися під час роботи. Торкайтеся приладу за ручки та елементи керування під час роботи та коли прилад ще гарячий.



### УВАГА:

Для переміщення кришка приладу може бути заблокована на основі. Не намагайтеся відкрити кришку із застосуванням сили. Перед тим, як відкривати кришку, завжди переконайтеся, що фіксатор регулювання висоти встановлений у положення "OPEN".

1. Обережно розпакуйте прилад і всі аксесуари. Переконайтеся, що всі деталі не пошкоджені і не відсутні.
2. Видаліть усі транспортні та рекламні матеріали, але НЕ знімайте етикетку моделі.
3. Перемістіть фіксатор регулювання висоти з правого боку опори кришки в положення "OPEN". Потім візьміть кришку приладу за ручку і підніміть її догори, поки вона не опиниться у відкритому положенні (див.: "Встановлення кришки"). Особливо слідкуйте за тим, щоб на поверхнях для смаження не було сторонніх предметів (наприклад, рекламних матеріалів, упаковки).
4. Перед першим використанням і після тривалого зберігання очистіть прилад і його частини (див.: "Догляд та чищення").

**Важливо:** Під час першого використання приладу ви можете помітити тонкий димовий серпанок, а також деяку кількість диму, що може виходити. Це викликано нагріванням компонентів приладу. Це не повинно викликати занепокоєння. Щоб уникнути будь-якого впливу на смак їжі, дайте приладу попрацювати приблизно 10 хвилин на максимальній температурі (240°C / 460°F) без їжі. Якщо дим не зникає під час подальшого використання, відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім ретельно очистіть прилад, і також переконайтеся, що залишки їжі не прилипли до пластин гриля. Якщо дим не зникає, віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту.

5. **Перед розміщенням продуктів на гриль-поверхнях:** встановіть температуру гриля на максимально можливу (240°C). Залиште прилад працювати приблизно на 20 хвилин із закритою кришкою. Після цього вимкніть прилад, натиснувши кнопку ON/OFF. Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.

#### Примітка

Не варто турбуватися, якщо прилад нагрівається до максимально можливої температури без їжі. Нагрівальні елементи регулюються за температурою, що запобігає перегріванню приладу, якщо користуватися ним відповідно до інструкцій, наведених у цій брошурі.

6. Протріть поверхні гриля чистим вологим кухонним рушником. Потім ретельно витріть насухо.
7. Капніть кілька крапель олії на сухий чистий кухонний рушник і протріть антипригарне покриття поверхонь гриля, щоб підготувати їх до використання. Тепер прилад готовий до використання.

## КЕРУВАННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Завжди слідкуйте за тим, щоб прилад і всі його частини та аксесуари були **недоступні для маленьких дітей**. Ваш новий DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL призначений для приготування їстівних продуктів і нагрівається електрично. Таким чином, поверхні (навіть зовнішні) стають дуже гарячими. Під час роботи і поки прилад ще гарячий, торкайтеся приладу тільки за робочі елементи (ручки кришки, затискач для регулювання висоти, робочі елементи на панелі управління), щоб уникнути опіків. Щоб уникнути ризику перегріву та пожежі: Не кладіть одяг, тканину або інші сторонні предмети на прилад або під нього під час роботи. Не ставте легкозаймисті предмети на поверхні гриля. Не допускайте обуглювання їжі на поверхнях для смаження. Не ставте прилад на чутливі до тепла поверхні під час роботи.

Встановлюйте прилад тільки на стійку, суху, термостійку та рівну поверхню (див:

"Загальні інструкції з техніки безпеки"). Не закривайте вентиляційні отвори в нижній частині корпусу. Під час роботи розетка та елементи керування повинні бути завжди доступними. Переконайтеся, що прилад знаходиться на відстані не менше 50 см з кожного боку від краю робочого простору та будь-яких крихких предметів. Під час роботи залишайте щонайменше 1 м вільного простору над приладом для вільного доступу. Не використовуйте прилад під світильниками, що падають, або під нависаючими дошками. Перед складанням приладу завжди переконайтеся, що всі деталі знаходяться в належному робочому стані і повністю сухі. Не використовуйте пошкоджені або невідповідні деталі або аксесуари, щоб уникнути ризику травм і пошкоджень. Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом, опіків і пошкоджень, використовуйте прилад лише з правильно встановленими **ОБОМА** пластинами для смаження та піддоном для збору жиру. Будь ласка, пам'ятайте, що при контакті з гарячими поверхнями гриля свіжі продукти розбризкуються і виділяють гарячу пару. Не тримайте жодної частини тіла або будь-яких делікатних предметів над приладом або поблизу нього. Захищайте руки та кисті кухонними рукавичками. Під час роботи переконайтеся, що всі люди (включаючи вас) перебувають на достатній відстані. Не допускайте розбризкування гарячого жиру та соків навколо приладу.



#### **УВАГА:**

Не дряпайте та не порізайтеся на поверхнях гриля. Не використовуйте тверді або гострі предмети (наприклад, ножі, металеві скребки), щоб уникнути пошкодження поверхонь, особливо антипригарного покриття. Використовуйте лише кухонне приладдя з дерева або термостійкого пластику.

**Важливо!** Під час першого використання прилад може виділяти легкий дим або запах горілого. Це нормальне явище, яке зникне при подальшому використанні (див.: "Перед першим використанням").

## **ПІДГОТОВКА**



#### **УВАГА:**

Не ставте прилад на крихкі поверхні меблів з покриттям, навіть якщо прилад ще холодний. Делікатні поверхні можуть бути пошкоджені подряпинами або стиранням гумових ніжок приладу. Для переміщення приладу кришку можна зафіксувати на основі за допомогою затискача для регулювання висоти (положення "LOCK"). Не намагайтеся відкрити кришку із застосуванням сили (див.: "Регулювання висоти").

1. Підготуйте продукти для приготування на грилі. Видаліть усі неїстівні частини (наприклад, стебла та кістки) і наріжте продукти шматочками достатнього розміру та товщини. Заморожені продукти перед приготуванням розморозьте.
2. Повністю розмотайте шнур живлення приладу. Потім поставте прилад на відповідну горизонтальну та термостійку поверхню (див.: "Загальні інструкції з техніки безпеки") біля відповідної розетки.

З обох боків і до краю робочої поверхні залишайте щонайменше 50 см вільного простору. Однак, якщо ви хочете розміщувати їжу на поверхні для смаження на розкладеному грилі, залиште щонайменше 80 см вільного простору ззаду приладу.

 **УВАГА:**

Завжди повністю розмотуйте шнур живлення перед підключенням приладу до електромережі. Не використовуйте прилад з намотаним на тримач шнуром живлення, щоб уникнути пошкоджень і травм через перегрів і коротке замикання. Перемістіть фіксатор регулювання висоти на правій стороні опори кришки в положення "OPEN". Відкрийте кришку і переконайтеся, що поверхні гриля чисті і на них немає сторонніх предметів. Переконайтеся, що пластини для смаження та піддон для жиру зібрані правильно (див.: "Догляд та чищення / Збірка приладу"). Передня панель піддону не повинна виступати за межі основи.

**Перед першим використанням приладу та після очищення пластин для гриля в автоматичній посудомийній машині:** Один раз протріть поверхні гриля невеликою кількістю олії, щоб підготувати антипригарне покриття до використання.

- Закривайте кришку, навіть якщо ви хочете використовувати прилад з кришкою. При закритій кришці гриль-поверхня досягне бажаної температури приготування швидко і без марних втрат енергії. Для використання термошупа: З лівого боку панелі керування витягніть лоток для зберігання і вийміть внутрішній лоток з лотка для зберігання, притримуючи термошуп. Під передньою панеллю знаходиться розем для підключення. Вставте штекер термошупа сюди і покладіть термошуп біля приладу.

 **УВАГА:** Ручка та шнур термошупа не повинні торкатися гриля, коли прилад гарячий. Не кладіть термошуп на поверхню гриля!

**Примітка**

Під час використання термошупа ми рекомендуємо тримати під рукою чисту термостійку підставку або плоску миску для розміщення на ній термошупа, коли він не використовується. Ви можете використовувати внутрішній лоток термошупа. Крім того, бажано мати під рукою чисту вологу ганчірку для протирання кінчика термошупа відразу після кожного вимірювання.

- Вставте штепсельну вилку у відповідну розетку (див.: "Важливі заходи безпеки для електроприладів"). Пролунає звуковий сигнал і на сенсорному екрані блимає напис "OFF".
- Натисніть кнопку ON/OFF, щоб увімкнути прилад. На сенсорному екрані блимає температура гриля. Зліва від температури гриля відображається час приготування ("00 М").



#### Примітка

**Прилад починає нагріватися одразу після увімкнення.** Після досягнення встановленої температури гриля індикатор температури гриля перестає блимати і лунає звуковий сигнал. Залежно від встановленої температури гриля, для досягнення встановленої температури гриля після увімкнення може знадобитися максимум 6 хвилин.

6. Якщо ви хочете змінити поточне налаштування температури гриля, використовуйте кнопки "+" і "-" у зоні керування. Однак ви можете встановити температуру гриля, вибравши попередньо встановлену програму.

#### Примітка

Для того, щоб пластини гриля досягли максимально можливої температури, знадобиться до 6 хвилин.

## ВИБІР ПРОГРАМИ

Ви можете вибрати одну з 6 попередньо встановлених програм, щоб отримати відповідні значення температури для ваших страв. Попередньо встановлені значення температури гриля є відправною точкою для ваших власних налаштувань.

**Порада:** Для приготування на грилі не потрібно вибирати програму. Ви можете встановити бажані значення вручну з самого початку. Навіть якщо вибрана програма, ви можете адаптувати попередньо встановлені значення. Встановіть температуру гриля відповідно до ваших вимог для отримання найкращих результатів.

7. **Вибір програми:** торкніться відповідної піктограми в області програм на сенсорному екрані. За потреби ви можете змінити попередньо встановлену температуру гриля за допомогою кнопок "+" і "-" у зоні керування.

#### Примітка

Під час використання програми діапазон можливих значень температури гриля може бути обмежений. Якщо ви хочете вибрати температуру гриля вище або нижче цього діапазону, вам слід деактивувати обрану програму або вибрати іншу програму (див.: "Попередньо встановлені програми").

8. **Деактивація вибраної програми:** просто торкніться підсвіченої піктограми в області програм. Щоб вибрати іншу програму, торкніться піктограми потрібної програми.

## ВСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ - НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ:

Навіть зовнішня поверхня приладу може сильно нагріватися під час роботи. **Особливо, відкриваючи кришку, намагайтеся не торкатися рукою верхньої рамки кришки, щоб уникнути опіків!**

9. Переконайтеся, що фіксатор регулювання висоти знаходиться в положенні "OPEN". Для розміщення продуктів

на нижній поверхні гриля, обережно підніміть кришку за ручку і поставте кришку в стійке вертикальне положення.

#### **Примітка**

Поклавши їжу на нижню поверхню гриля, слід закрити кришку, якщо це можливо. Для делікатних страв, які можуть легко розчавитись, відрегулюйте висоту відповідно до товщини страв (див. нижче: "Регулювання висоти").

10. **Для розміщення продуктів на обох поверхнях гриля:** Візьміть за ручку. Переконайтеся, що ви не торкаєтесь рукою верхньої частини корпусу кришки. Натискаючи на кнопку розблокування шарніра з правого боку шарніра кришки, обережно повністю відкиньте кришку назад до плоского положення на 180°.

### **РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТИ**

11. Тримайте кришку лівою рукою за ручку кришки і переконайтеся, що фіксатор регулятора висоти знаходиться в положенні "OPEN".



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ - РИЗИК ОПІКУ:**

Навіть зовнішня частина приладу може сильно нагріватися під час роботи. Торкайтеся гарячого приладу лише за ручку кришки, регулювальну планку, затискач для регулювання висоти та панель керування. Відкриваючи кришку за ручку, уникайте торкання рукою верхньої рами кришки.

12. Перемістіть кришку в потрібне положення над нижньою решіткою. Під час цього ви можете відрегулювати кришку паралельно нижній поверхні гриля, повернувши її за допомогою регулювальної планки.
13. Зсуньте затискач регулювання висоти назад до петлі кришки, доки не відчуєте опору.
14. Повільно відпустіть ручку кришки; кришка залишиться у вибраному положенні на висоті до 5,5 см (приблизно 2 дюйми) над основною пластиною гриля.
15. Якщо ви хочете опустити кришку, спочатку візьміться за ручку кришки. Потім потягніть защіпку регулювання висоти трохи далі до передньої частини приладу. Після цього ви можете опустити кришку відповідно до нового положення фіксатора висоти.

### **ГОТУЄМО ЇЖУ НА ГРИЛІ**



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ - РИЗИК ОПІКУ:**

Навіть зовнішня частина приладу може сильно нагріватися під час роботи. Торкайтеся гарячого приладу лише за ручку кришки, регулювальну планку, затискач для регулювання висоти та панель керування.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ :** Під час роботи або деякий час після неї не торкайтеся тілом або будь-якими чутливими до тепла предметами поверхонь гриля або інших гарячих компонентів приладу. **Особливо, відкриваючи кришку, намагайтеся не торкатися рукою верхньої рамки кришки, щоб уникнути опіків!** Слідкуйте за тим, щоб не перекинути прилад, відкриваючи кришку. Переконайтеся, що піддон для жиру вставлений правильно і не виступає за ліву бічну стінку приладу.

1. Підготуйте страву та прилад до приготування (див.: «Підготовка»). Закрийте кришку.
2. Виберіть бажану температуру грилювання. Для цього ви можете скористатися двома різними способами: Виберіть програму для відповідного встановлення температури грилювання (див.: «Вибір програми»). На панелі керування натисніть кнопки «+» та «-», щоб вручну встановити потрібне значення температури грилювання. Прилад одразу починає працювати з новою температурою. Після кожної зміни температура грилювання блимає на дисплеї, доки не буде досягнуто встановленої температури та не пролунає відповідний сигнал.
3. Зачекайте, поки пролунає сигнал і встановлена температура грилювання перестане блимати. Рекомендується використати цей час для приправлення страви та промокнути вологи шматочки їжі кухонним рушником.
4. Візьміть кришку за ручку та підніміть її у вертикальне положення.
5. Якщо ви також хочете покласти їжу на поверхню для гриля кришки, тримайте кришку за ручку та, натискаючи кнопку фіксації шарніра, повільно поверніть кришку у горизонтальне положення на 180° (див.: «Встановлення кришки»). Обережно, не торкайтеся рукою верхньої рами кришки.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Коли ви кладете їжу на гарячу поверхню гриля, вода та жир можуть розбризкуватися. Переконайтеся, що люди (включно з вами) перебувають на достатній відстані від приладу. Переконайтеся, що температура гриля більше не блимає. Потім покладіть їжу на поверхню для смаження. Якщо ви бажаєте контролювати температуру всередині продукту, активуйте контроль температури, торкнувшись кнопки термощупа на дисплеї. За допомогою кнопок "+" і "-" встановіть бажану температуру серцевини. Потім вставте кінчик термощупа в їжу, намагаючись розмістити його якомога ближче до центру бажаного шматка їжі. Як тільки буде досягнута задана температура, пролунає сигнал.



**УВАГА** Термощуп та його кабель не повинні торкатися поверхонь гриля! Залежно від їжі на пластинах гриля, поверхня гриля на кришці може торкатися термощупа під час закриття кришки. У такому випадку залиште кришку відкритою.

#### Примітка

При закритій кришці час приготування скорочується, і ви можете заощадити енергію. Тому найкраще закривати кришку, коли це можливо (див.: "Встановлення кришки"). Під час приготування делікатних страв, які можуть легко розчавитися, відрегулюйте висоту. Товщина продуктів повинна відповідати їхній товщині, щоб забезпечити рівномірне прилягання гриль-пластини кришки до продуктів для рівномірного приготування.

6. Якщо можна готувати на грилі із закритою кришкою (контактне смаження), обережно закрийте кришку. При цьому може знадобитися відрегулювати функцію регулювання висоти, щоб кришка трималася над стравою (див.: "Встановлення кришки" та "Регулювання висоти"). Якщо ви хочете скористатися таймером гриля, натисніть кнопку з годинником на панелі керування. Поки час приготування блимає, за допомогою кнопок "+" або "-" встановіть бажаний час приготування від 1 хвилини до 60 хвилин. Як тільки встановлений час приготування закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

**Порада:** При одночасному приготуванні різних типів страв можна активувати і термощуп, і таймер гриля. Таким чином, контролювати два різних типи продуктів. Для таймера слід встановити час, необхідний для тих видів страв, які будуть готуватися першими.



**УВАГА** Не різте і не дряпайте поверхні гриля. Для роботи з продуктами використовуйте посуд для барбекю з дерева або термостійкого пластику. Не використовуйте металевий посуд. Інакше можна пошкодити антипригарне покриття.

7. Готуйте їжу до бажаної консистенції. Якщо потрібно, перевіряйте процес приготування в цей час.
8. Коли ви закінчите готувати їжу на грилі із закритою кришкою, за ручку кришки відкиньте кришку до стійкого вертикального положення. Зніміть їжу з поверхні гриля за допомогою пластикового або дерев'яного посуду для барбекю. Після цього ви можете відразу ж покласти свіжі продукти на поверхню гриля. За потреби відрегулюйте налаштування відповідним чином.

## НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ СМАЖЕННЯ

Для використання таймера гриля потрібно просто встановити час приготування (див.: "Таймер грилю"). Встановлений час відображається у вигляді зворотного відліку на дисплеї, а коли зворотний відлік досягне нуля, пролунає звуковий сигнал. Однак таймер гриля не впливає на температуру поверхонь для смаження.

#### Примітка

За звичайних умов для налаштування температури гриля використовуються кнопки "+" і "-". Тільки тоді, коли на дисплеї блимає індикатор часу смаження, можна налаштувати час смаження.

9. **Для встановлення часу приготування:** натисніть кнопку годинника на панелі керування. На дисплеї почне блимати час приготування за замовчуванням. Поки миготить час гриля, за допомогою кнопок "+" і "-" встановіть потрібне значення.
10. **Для зміни поточного часу смаження:** натисніть кнопку годинника на панелі керування. На дисплеї блимає поточний час смаження. Поки миготить час смаження, за допомогою кнопок "+" і "-" встановіть потрібне значення.

## КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРИ



### УВАГА:

Не кладіть термошуп на поверхню для смаження. Коли термошуп не використовується, покладіть його поруч з приладом.

Коли термошуп підключено до приладу (див.: «Підготовка»), ви можете автоматично контролювати температуру всередині страви під час приготування, активувавши контроль температури (див.: «Термошуп»). Щойно буде досягнуто встановленої температури всередині, пролунає сигнал.

**Порада:** Встановлену температуру також можна вказати у °F. Натисніть кнопку одиниць вимірювання «°C / °F», щоб змінити одиниці вимірювання температури.

1. Переконайтеся, що штекер термошупа вставлено в роз'єм датчика (див.: "Підготовка").
2. У верхній лівій частині дисплея торкніться кнопки термошупа. Це активує функцію контролю температури, і загориться напис "PROBE TEMP". У верхній правій частині дисплея встановлена температура середини страви блимає протягом 5 секунд, а потім світитися безперервно (див.: "Термошуп").

### Примітка

Якщо на дисплеї блимає "Er3", це означає, що термошуп підключений неправильно або вийшов з ладу. Переконайтеся, що штекер датчика правильно вставлений в роз'єм probe. Злегка поверніть штекер термошупа, щоб забезпечити надійний контакт.

Повідомлення про помилку "Er3" негайно зникає, якщо термошуп знаходиться в належному робочому стані. Якщо повідомлення про помилку не зникає, можливо, термошуп пошкоджений або штекер термошупа забруднений. У цьому випадку прилад не працюватиме, хоча функція термошупа активована. Натисніть кнопку термошупа для роботи приладу без контролю температури.

3. Поки на дисплеї блимає встановлена температура середини (відразу після активації регулювання температури), ви можете налаштувати бажану температуру за допомогою кнопок "+" і "-" на панелі керування. Загалом, можливі наступні значення: 45, 50, 55, 60, 65, 75°C (див.: "Термошуп").

#### Примітка

Коли встановлена температура всередині перестає блимати на дисплеї, кнопки "+" і "-" впливають лише на температуру гриля. Якщо ви хочете змінити встановлену температуру всередині, двічі торкніться кнопки термощупа, щоб деактивувати і знову запустити контроль температури. Після цього ви можете встановити іншу температуру.

#### Примітка

Якщо вибрано програму, діапазон доступних значень температури всередині може бути обмежений. Якщо потрібно, скасуйте вибір активної програми та повторіть спробу.

4. Вставте кінчик термощупу у страву. Кінчик слід розмістити в центрі шматка страви, який ви хочете контролювати. Під час приготування на грилі температура всередині страви повільно підвищується, що відображається лінійкою риск, що світяться одна за одною у верхній половині області дисплея (див.: «Термощуп»). Щойно буде досягнуто встановленої температури всередині страви, пролунає звуковий сигнал.
5. Витягніть термощуп з їжі. Не торкайтеся кінчика термощупа відразу після того, як вийняли його з їжі.
6. Протріть кінчик термощупа вологою чистою ганчіркою і покладіть термощуп поруч з приладом. Зніміть їжу з поверхні для смаження.

**Важливо:** функція контролю температури не впливає на температуру пластин для гриля. Навіть після досягнення встановленої температури пластини гриля залишаються гарячими без змін, що дає змогу безперервно готувати кілька різних видів страв і різних партій.

## ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ



**УВАГА:** Завжди тримайте прилад у **недоступному для дітей місці**. Не пересувайте прилад, не торкайтеся і не знімайте пластини для гриля, коли прилад ще гарячий.

**Важливо!** Не викидайте жир і соки в раковину, оскільки це може призвести до засмічення зливної труби. Залишки вилийте в достатню ємність, щільно закрийте і викиньте разом з побутовими відходами.

1. Після закінчення роботи видаліть залишки їжі та вимкніть прилад, натиснувши кнопку ON/OFF (на сенсорному екрані почне блимати напис "OFF"). Потім витягніть вилку з розетки. Дайте приладу повністю охолонути з відкритою кришкою, переконавшись, що він знаходиться в недоступному для дітей місці.

2. Якщо потрібно, від'єднайте термощуп.
3. Дерев'яною або пластиковою лопаткою чи кухонним рушником витисніть залишки соку та жиру до отворів гриля і вилийте їх назовні.

## РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ



**УВАГА:** Не застосовуйте насильство при витягуванні піддону для крапель або пластин для гриля. Гриль-пластини прикріплені до основи та кришки за допомогою замикаючого механізму та затискачів біля петлі кришки. Завжди розблокуйте пластини для смаження та обережно витягуйте їх із затискачів, щоб зняти пластини для смаження.

Для перенесення приладу за ручку кришки необхідно спочатку встановити фіксатор висоти в положення "LOCK" (блокування).

1. Переконайтеся, що прилад відключений від мережі, а фіксатор регулювання висоти знаходиться в положенні "OPEN". Відкрийте кришку до стійкого вертикального положення. Переконайтеся, що пластини для гриля порожні і мають кімнатну температуру.
2. **Зняття пластин для гриля:** Натисніть на кнопки "виймання" на дні та кришці приладу. Після цього обережно витягніть пластини для гриля з затискачів біля петлі кришки.
3. **Виймання піддону для крапель:** Злегка натисніть на передню панель піддону для крапель з лівого боку приладу. Це звільнить фіксатор піддону для крапель, і він трохи висунеться. Обережно витягніть піддон для крапель з приладу, намагаючись не розлити його вміст. Спорожніть піддон для крапель.
4. **Для переміщення приладу:** Перемістіть фіксатор регулювання висоти в положення "OPEN". Закрийте кришку. Потім пересуньте затискач регулювання висоти в положення "LOCK" (БЛОКУВАННЯ). Переконайтеся, що кришка та основа зафіксовані разом. Після цього ви можете зручно переносити прилад за ручку кришки.
5. При надмірному нагріванні їжа може обгоріти до вугілля, задимлюватися і навіть загорітися! Не залишайте на поверхнях приладу залишків їжі, що пригоріла або пригоріла. Очищайте прилад та його частини після кожного використання (див.: "Догляд та чищення").

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Багато проблем під час експлуатації можна легко вирішити, дотримуючись порад, наведених в наступній таблиці. Значення повідомлень про помилки ("Eг1" - "Eг4") наведено в кінці цього розділу.

| Проблема                                                                                  | Можлива причина                                                                            | Просте рішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не реагує на ваші дії.                                                             | Можливо, на кінчику вашого пальця є жир, або ваша шкіра дуже суха.                         | Протріть кінчик пальця вологою тканиною. Потім спробуйте ще раз. Пристрій подає звуковий сигнал з кожним прийнятим введенням.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Після увімкнення приладу ви відчуваєте запах горілого. , дим витікає з-під пластин гриля. | Прилад нагрівається вперше. У цьому випадку можна не хвилюватися.                          | Виберіть 240°C (максимальна температура приготування на грилі) та залиште прилад працювати приблизно на 20 хвилин із закритою кришкою (див. розділ «Перед першим використанням»).                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                           | На пластинах гриля або під ними є залишки їжі.                                             | Негайно вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі. Дайте приладу охолонути. Зніміть решітки для гриля. Ретельно очистіть нагрівальні камери приладу (під гриль-пластинами під час використання) та гриль-пластини основи і кришки (див.: «Догляд та чищення»). Знімаючи пластини після використання, переконайтеся, що соки пластин не капають у нагрівальні камери. Перед тим, як знову зібрати прилад, переконайтеся, що нагрівальні камери та пластини повністю чисті. |
| Не можна відкрити кришку.                                                                 | Кришка заблокована до основи.                                                              | Пересуньте затискач регулювання висоти у положення «OPEN».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ви не можете повністю закрити кришку.                                                     | Використовується функція контролю висоти.                                                  | Тримайте кришку за ручку та потягніть затискач регулювання висоти у положення «OPEN». Потім спробуйте ще раз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ви не можете відкинути кришку назад у горизонтальне положення.                            | Кришка утримується у вертикальному положенні через фіксатор в шарнірі.                     | Тримайте кришку за ручку. Натискаючи кнопку фіксації шарніра з правого боку шарніра кришки, повільно відкиньте кришку назад (див.: «Встановлення кришки»).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Бажана температура смаження недоступна.                                                   | Якщо ви вибрали програму, діапазон можливих значень температури гриля може бути обмежений. | В області програм виберіть програму, що забезпечує бажані значення температури (див.: "Попередньо встановлені програми"). Крім того, ви можете відмінити всі програми і налаштувати необхідну температуру гриля вручну (діапазон: від 80°C до 240°C; див: "Вибір програми").                                                                                                                                                                                                  |



| Проблема                                                                                   | Можлива причина                                                                                                                                                                                                                                      | Просте рішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Під час використання функції контролю температури всередині бажана температура недоступна. | Вибрано програму, яка не дозволяє досягти бажаної внутрішньої температури.                                                                                                                                                                           | У деяких програмах діапазон можливих значень температури обмежений. У розділі програм скасуйте вибір використаної програми або виберіть іншу програму (див.: «Попередньо встановлені програми»).                                                                                                                              |
| Несподівано прилад перестав працювати.                                                     | На сенсорному екрані блимає напис «OFF»: спрацювало автоматичне вимкнення.                                                                                                                                                                           | Для вашої безпеки прилад оснащено функцією автоматичного вимкнення, яка спрацьовує після 1 години безперервного використання без будь-яких дій. У цьому випадку лунає незвичайний звуковий сигнал. Якщо ви бажаєте продовжити роботу приладу, просто натисніть кнопку УВИМК./ВИМК. та знову введіть потрібні налаштування.    |
|                                                                                            | Сенсорний екран : темний: підключення до джерела живлення перервано.                                                                                                                                                                                 | Переконайтеся, що шнур живлення все ще підключений до розетки. Під час використання подовжувача перевірте його з'єднання. Завжди переконайтеся, що ніхто не заплутається в шнурі живлення та не тягне за нього. Не допускайте, щоб роз'єм подовжувача звисав зі столу (див.: «Важливі запобіжні заходи для електроприладів»). |
|                                                                                            | Відображається «Er» та число: Сталася помилка.                                                                                                                                                                                                       | Вирішіть проблему, дотримуючись наведених нижче підказок (див.: «Повідомлення про помилки приладу»).                                                                                                                                                                                                                          |
| Лоток для зберігання термошупа не поміщається в панель керування.                          | Термошуп вставлено неправильно.                                                                                                                                                                                                                      | Кільце на ручці термошупа має бути спрямоване вгору, коли його вставляють у внутрішній лоток.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                            | Кабель або штекер термошупа вставлено неправильно.                                                                                                                                                                                                   | Обережно вставте кінчик термошупа в паз внутрішнього лотка. Щільно обмотайте кабель навколо кріплення кабелю та обережно натисніть на штекер кабелю вниз. Частини термошупу не повинні виступати за край внутрішнього лотка.                                                                                                  |
|                                                                                            | Внутрішній лоток неправильно встановлено в лоток для зберігання.                                                                                                                                                                                     | Внутрішній лоток не повинен виступати з лотка для зберігання. Після правильного встановлення ручки термошупа буде видно у виймці передньої панелі лотка для зберігання, кільце на ручці буде спрямоване вгору.                                                                                                                |
|                                                                                            | ПОРАДА: Якщо у вас виникли труднощі з правильним вставленням термошупа у внутрішній лоток для зберігання, найкраще розмістити внутрішній лоток із термошупом поруч із приладом, а порожній лоток для зберігання вставити в панель керування приладу. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

# ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКИ ПРИЛАДУ

## Примітка

Якщо з'являється повідомлення про помилку, прилад не працюватиме. Повідомлення про помилку зникає, і прилад автоматично відновлює роботу, як тільки проблему буде вирішено.

| Повідомлення про помилку                                                  | Це означає.                                                                        | Необхідні дії                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На сенсорному екрані блимає "Er1". Кожні 3 секунди лунає звуковий сигнал. | Верхня пластина гриля відсутня або встановлена неправильно.                        | Прилад можна використовувати лише за умови правильного встановлення обох пластин для гриля. Переконайтеся, що верхня пластина для гриля правильно встановлена та зафіксована. Переконайтеся, що роз'єми на нижній стороні пластини для гриля чисті, гладкі, неущожені та не мають слідів корозії. За потреби очистіть роз'єми. |
| На сенсорному екрані блимає "Er2". Кожні 3 секунди лунає звуковий сигнал. | Відсутня або неправильно встановлена нижня пластина для гриля.                     | Прилад можна використовувати лише за умови правильного встановлення обох пластин для гриля. Переконайтеся, що нижня пластина для гриля правильно встановлена та зафіксована. Переконайтеся, що роз'єми на нижній стороні пластини для гриля чисті, гладкі, неущожені та не мають слідів корозії. За потреби очистіть роз'єми.  |
| На сенсорному екрані блимає "Er3". Кожні 3 секунди лунає звуковий сигнал. | Ви спробували активувати контроль температури, не під'єднавши термощуп до приладу. | Вийміть лоток для зберігання та вставте штекер термощупа в роз'єм «PROBE» з лівого боку панелі керування. Можливо, вам спочатку доведеться вийняти лоток для зберігання, щоб отримати доступ до роз'єму термощупа.                                                                                                             |
|                                                                           | Штекер термощупа встановлений неправильно або забруднений.                         | Переконайтеся, що штекер термощупа повністю неущожений, сухий та чистий. Правильно вставте штекер у роз'єм. За потреби повертайте штекер у роз'ємі, щоб покращити з'єднання з приладом. За потреби очистіть штекер вологою ганчіркою та ретельно витріть насухо.                                                               |
|                                                                           | Пошкоджено наконечник або кабель термощупа.                                        | Замініть термощуп. Однак, ви все ще можете використовувати прилад і без нього. Торкніться кнопки термощупа на дисплеї, щоб деактивувати його.                                                                                                                                                                                  |
| На сенсорному екрані блимає "Er4". Кожні 3 секунди лунає звуковий сигнал. | Виникла серйозна несправність.                                                     | Негайно відключіть прилад від мережі і дайте йому повністю охолонути (приблизно 30 хвилин). Після цього спробуйте знову увімкнути прилад. Якщо проблема не зникає, поверніть прилад до авторизованого сервісного центру.                                                                                                       |

## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ - РИЗИК ОПІКІВ

Завжди переконайтеся, що прилад знаходиться поза межами досяжності дітей віком до 8 років та тварин. Перед переміщенням, розбиранням або очищенням приладу: Завжди вимикайте прилад (блимає лише кнопка живлення «увімк./вимк.»), потім від'єднуйте прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути (щонайменше 30 хвилин з відкритою кришкою). Не намагайтеся пересувати прилад, якщо жир і сік на поверхнях для гриля та в піддоні для крапель ще гарячі! В іншому випадку гарячий жир може розлитися, що призведе до серйозних травм і пошкоджень. Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу приладу, капання чи розливання рідини на корпус.

### УВАГА

Майте на увазі, що жир і соки можуть капати, особливо з поверхонь для смаження та піддону для олії, під час переміщення приладу та/або розбирання будь-яких частин після смаження на грилі. Тримайте крихкі предмети на достатній відстані. Не ставте прилад або будь-яку його частину на поверхні, чутливі до тепла, жиру або вологи. Перш ніж переносити прилад, візьміться за ручку кришки: Завжди видаляйте залишки соку з пластин для гриля, а потім виймайте піддон для олії. Переконайтеся, що кришка надійно зафіксована на основі (фіксатор висоти в положенні "LOCK").

Щоб уникнути пошкодження поверхонь, не використовуйте для чищення приладу або його частин тверді або гострі предмети, абразивні чистячі засоби або їдкі хімічні речовини (наприклад, засіб для чищення гриля, дротяні щітки). Не занурюйте корпус або шнур живлення у воду або будь-яку рідину. Не проливайте і не капайте рідину на корпус або шнур живлення, щоб уникнути ризику пожежі та ураження електричним струмом. Не мийте корпус або шнур живлення в автоматичній посудомийній машині.

Завжди тримайте нагрівальні камери під пластинами для гриля та самі пластини для гриля повністю чистими. При повторному використанні приладу залишки їжі згоряють до вугілля, виділяючи дим і запах горілого. **В екстремальних випадках під час роботи приладу може статися загоряння пригорілої їжі!**

Знімаючи пластини для гриля, уникайте потрапляння рідини на основу приладу або на шарнір кришки.

**Важливо: Не виливайте зайвий жир і сік у раковину, оскільки це може засмітити зливну трубу.**

Після очищення пластин для гриля в автоматичній посудомийній машині перед наступним використанням слід ще раз протерти поверхні гриля олією, щоб підтримувати найкращі антипригарні властивості. Однак, якщо ви чистите пластини для гриля вручну, цього робити не потрібно.

## ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

1. Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключений від мережі та остиг до кімнатної температури. Потім розберіть прилад (див.: "Керування / розбирання приладу"). Очистіть піддон для крапель, лоток для зберігання, внутрішній лоток і пластины для гриля в теплій воді для миття посуду за допомогою м'якої нейлонової щітки.

### Примітка

Ці частини можна мити в автоматичній посудомийній машині. Покладіть пластикові деталі на верхню решітку.



### УВАГА:

Не занурюйте термошуп або його кабель у рідини. Не тягніть і не згинайте кабель термошупа. Для замочування стійких залишків занурюйте лише кінчик. Нагрівальні елементи на пластинах для гриля мають бути повністю чистими перед наступним використанням приладу. В іншому випадку залишки їжі можуть перегоріти, перетворитися на вугілля, виділяти дим або навіть спалахнути!

2. Протріть термошуп (наконечник, ручку та кабель) м'якою тканиною, змоченою теплою водою для миття посуду. Стійкі залишки на кінчику термошупа можна розмочити. Для цього налейте в невелику чашку або кувалку трохи теплої води і занурте в неї тільки кінчик термошупа приблизно на 10 хвилин. Після цього протріть наконечник м'якою вологою ганчіркою.
3. Перемістіть фіксатор висоти в положення "OPEN" і підніміть кришку у вертикальне відкрите положення (див.: "Властивості вашого нового контактного гриля / Фіксація кришки").
4. Протирайте зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою. Завжди слідкуйте за тим, щоб вода не капала всередину або на передню панель приладу. Переконайтеся, що нагрівальні камери (під час роботи під пластинами для гриля) повністю чисті. У разі необхідності обережно видаліть залишки вологим рушником, щоб уникнути підгорання під час наступного використання приладу.
5. Після очищення ретельно просушіть усі частини приладу. Потім, залишивши кришку приладу у верхньому відкритому положенні, дайте всім деталям висохнути природним чином протягом приблизно 30 хвилин, зберігаючи їх у місцях, недоступних для маленьких дітей.
6. Після чищення зберіть прилад, щоб уникнути втрати та пошкодження деталей (див. нижче: "Збірка приладу").

## ЗБІРКА ПРИЛАДУ

7. Переконайтеся, що фіксатор висоти знаходиться в положенні "OPEN", і складіть кришку до стійкого вертикального положення.
8. Переконайтеся, що нагрівальні камери кришки та дна (під час роботи під пластинами для смаження), а також пластини для смаження повністю чисті. Залишки всередині нагрівальних камер або на пластинах для смаження під час роботи згорятимуть до вугілля. За необхідності очистіть нагрівальні камери та пластини для смаження (див. вище: "Очищення приладу").

**Важливо:** Гриль-пластини не можна замінювати одна на одну. При установці в прилад краплинні носики кожної пластини для гриля повинні бути спрямовані до задньої лівої сторони приладу. Усі частини приладу потрібно встановлювати без застосування сили!

9. Обережно вставте виїмки на пластинах для гриля в затискачі біля шарніра кришки так, щоб вони були спрямовані до задньої частини приладу, а потім притисніть їх до основи / кришки. Потім притисніть передню частину пластини для гриля до основи / кришки, щоб зафіксувати замок пластин для гриля.
10. Вставте піддон для крапель у отвір з лівого боку корпусу приладу та засуньте його на місце. Передня панель піддона не повинна виступати за бічну панель приладу.
11. Закрийте кришку і посуньте фіксатор регулювання висоти в положення "LOCK". Переконайтеся, що кришка та основа приладу надійно зафіксовані разом.
12. Для відкладання приладу і зберігання: Вставте термощуп у паз з лівого боку меншого внутрішнього лотка термощупу і обережно натисніть на кінчик термощупу вниз, доки він не зафіксується на своєму місці. Потім вільно обмотайте кабель термощупа навколо кабельної опори внутрішнього лотка. Обережно вставте штекер у внутрішній лоток.
13. Помістіть внутрішній лоток у лоток для зберігання і вставте лоток для зберігання в отвір на панелі керування приладу.

**Порада:** Якщо вам важко встановити термощуп у внутрішній лоток та/або лоток для зберігання в приладі, ви можете залишити внутрішній лоток осторонь, але встановити лоток для зберігання на панелі керування без термощупа, щоб захистити його роз'єм. Зберігайте термощуп разом з приладом.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Необхідно завжди контролювати, щоб діти не гралися з приладом або будь-якими його частинами. Завжди вимикайте прилад, коли він не використовується (блимає лише індикатор "on-off"). Потім витягніть вилку з розетки і зачекайте, поки прилад повністю охолоне, перш ніж чистити і переносити прилад на зберігання. Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом та пожежі.



### УВАГА

Під час переміщення приладу не тримайте його за шнур живлення або за кабель на задній панелі. Завжди слідкуйте за тим, щоб ніхто не тягнув прилад за шнур живлення. Щоб уникнути пошкодження, не кладіть тверді або важкі предмети на прилад або будь-яку його частину, а також не ставте їх всередину. Не використовуйте будь-яку частину або приладдя приладу з будь-якою метою або будь-яким способом, не описаним у цьому буклеті.

Перед переміщенням завжди видаляйте всі залишки, що залишилися на пластинах для гриля або в піддоні, щоб уникнути пошкодження через розлитий сік.

**Для переміщення:** після охолодження візьміть прилад за обидві сторони основи. Крім того, ви можете переносити прилад за ручку кришки. **Перш ніж піднімати прилад за ручку, завжди переконайтеся, що кришка надійно зафіксована на основі приладу і не відкриється ненавмисно!** Щоб уникнути пошкодження, не кладіть тверді або важкі предмети на прилад або будь-яку його частину. **Зберігаючи прилад у вертикальному положенні, переконайтеся, що він не може впасти.**

1. Завжди очищайте прилад і всі його частини перед зберіганням, щоб уникнути пригорання їжі на поверхнях, обвуглювання або загорання під час наступного використання (див.: "Догляд та чищення").
2. Перед зберіганням повністю та правильно зберіть прилад, щоб уникнути втрати та пошкодження деталей (див.: «Збірка приладу»). Не використовуйте жодні частини чи аксесуари приладу для будь-яких інших цілей, окрім експлуатації приладу. Під час зберігання та перед підйомом та/або нахилом приладу завжди переконайтеся, що кришка приладу надійно закріплена на основі. Для цього спочатку потягніть затискач регулювання висоти в положення «OPEN». Потім повністю закрийте кришку та пересуньте затискач регулювання висоти в положення «LOCK». Переконайтеся, що кришка надійно закріплена на основі. Після цього ви можете переносити прилад за ручку кришки. Нещільно обмотайте шнур живлення навколо відсіку для зберігання шнура внизу основи.
3. Зберігайте прилад у чистому, сухому та захищеному від морозу, прямих сонячних променів та неприпустимого навантаження (механічного або електричного удару, тепла, вологи), а також у недоступному для маленьких дітей місці. Розміщуйте прилад на чистій та стійкій поверхні, де він не може впасти. Якщо ви бажаєте зберігати прилад у вертикальному положенні, переконайтеся, що він має стійку основу та не перекинеться.

## ВКАЗІВКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ



Утилізація приладу та упаковки повинна здійснюватися згідно з відповідними місцевими нормами та вимогами до електроприладів та пакування.

Зверніться до місцевої компанії, що займається утилізацією.

Не викидайте електроприлади разом з відходами, використовуйте пункти роздільного збору. Зверніться до місцевої влади за інформацією про наявні системи збору відходів. При утилізації електроприладів на звалищах, сміттєзвалищах або при спалюванні сміття небезпечні речовини потрапляти в ґрунтові води або в повітря, таким чином потрапляючи в харчовий ланцюг і завдаючи шкоди вашому здоров'ю та самопочуттю, а також отруюючи флору і фауну. При одноразовій заміні старого приладу на новий, продавець зобов'язаний за законом прийняти старий прилад для утилізації принаймні безкоштовно.

## ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІС

Будь ласка, відвідайте [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) для отримання додаткової інформації. Для отримання технічної підтримки, будь ласка, звертайтеся до Центру обслуговування клієнтів Gastroback за телефоном: +49 (0)4165/22 25-0 або електронною поштою [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

Будь ласка, зверніться до нашої домашньої сторінки, щоб отримати копію цієї інструкції з експлуатації у форматі pdf.

## ГАРАНТІЯ

Ми гарантуємо, що всі наші вироби не мають дефектів на момент придбання. Будь-які очевидні виробничі дефекти або дефекти матеріалів будуть виключені з будь-яких подальших претензій і протягом 2 років після придбання приладу будуть безкоштовно відремонтовані або замінені. Покупець не має права на гарантійні зобов'язання, якщо пошкодження або дефект приладу спричинені неналежним поводженням, перевантаженням або помилками при встановленні. Гарантійні зобов'язання втрачають чинність у разі технічного втручання третьої сторони без письмової згоди.

Покупець повинен пред'явити товарний чек при пред'явленні претензії і повинен нести всі витрати і ризики, пов'язані з транспортуванням.

### Зауважте:

Клієнти з Німеччини та Австрії: Для ремонту та обслуговування, будь ласка, надсилайте продукцію Gastroback за наступною адресою: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Клієнти з інших країн: Будь ласка, зверніться до вашого дилера.

Ми не несемо витрати за пересилку та отримання.

Подання приладів: Будь ласка, упакуйте прилад у готовому до відправлення вигляді без аксесуарів. Додайте товарний чек і короткий опис несправності. Час обробки після отримання дефектного приладу становить приблизно 2 тижні; ми повідомимо вас про це автоматично. Після закінчення гарантійного терміну, будь ласка, надсилайте несправні прилади на вказану адресу. Ви отримаєте безкоштовну оцінку, після чого зможете вирішити, чи можливий ремонт приладу за рахунок можливих додаткових витрат, чи буде його утилізація.

Прилад призначений лише для побутового використання і не підходить для комерційного, промислового або торгового використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад у будь-який інший спосіб або з будь-якою іншою метою, окрім як за описаним у цій інструкції. Будь-яке інше використання розцінюється як використання не за призначенням або неправильне використання і може призвести до серйозних травм або пошкоджень. Покупець не несе жодних гарантійних зобов'язань, якщо будь-які травми або пошкодження спричинені нецільовим використанням.



## GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Німеччина

Телефон + 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 . Телефакс + 49 (0) 41 65 / 22 25 -29

info@gastroback.de . [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)