

GASTROBACK®

Design BBQ Advanced Smart



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Артикул № 42542



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

Конструкція приладу	5
Важливі запобіжні заходи.....	7
Загальні інструкції з техніки безпеки.....	7
Важливі заходи безпеки для електроприладів.....	9
Високі температури - ризик опіків.....	10
Антипригарне покриття.....	11
Технічні характеристики.....	12
Властивості вашого нового контактного грилю.....	13
Можливі положення кришки.....	15
Заздалегідь встановлені програми.....	16
Перебіг програм.....	16
Налаштування програм.....	17
Ручний режим.....	18
Рекомендовані налаштування для використання ручного режиму.....	19
Перед першим використанням.....	20
Керування.....	21
Підготовка.....	22
Налаштування температури грилю	23
Положення кришки.....	24
Регулювання висоти.....	25
Готуємо їжу на грилі.....	26
Зміна налаштувань під час роботи.....	28
Після використання.....	28

Пошук та усунення несправностей	29
Догляд та чищення.....	32
Очищення приладу.....	32
Збірка приладу.....	33
Зберігання.....	34
Вказівки щодо утилізації.....	34
Інформація та сервіс.....	35
Гарантія	35

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

Design BBQ Advanced Smart можна використовувати не тільки як контактний гриль, але і як настільний. Завдяки функції регулювання висоти навіть ніжні продукти не будуть розчавлені під час контактного смаження. Для приготування більшої кількості страв, розділення смаків різних типів продуктів, а також для приготування страв з різними температурними вимогами, в розкладеному вигляді "Design BBQ Advanced Smart" пропонує дві повністю відокремлені зони для гриля. За потреби, ви навіть можете встановити різні значення температури для пластин гриля. Таким чином, вам не доведеться чекати на приготування гарнірів чи овочів після підсмажування стейків. Високоякісне антипригарне покриття дозволяє готувати їжу без додаткового жиру, отримуючи легкозасвоювані та здорові страви. Завдяки знімним пластинам, які можна мити в посудомийній машині, а також зручному сенсорному управлінню, зусилля з очищення мінімізовані до мінімуму.

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

Ми сподіваємося, що вам сподобається ваш новий "Design BBQ Advanced Smart".

Ваш GASTROBACK GmbH

КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ



1. Стабільна, термоізолювана ручка кришки.
2. Кришка з окремою пластиною для гриля, функцією регулювання висоти та гнучким підшипником.
3. Затискач для регулювання висоти (регулятор) — для регулювання кришки відповідно до товщини вашої страви та фіксації кришки до основи.
4. Кнопка відкриття шарніра — натисніть тут, щоб відкинути кришку назад у горизонтальне положення на 180°.
5. Змінні пластини для гриля для кришки та основи (плоска та ребриста) з вбудованими нагрівальними елементами знизу; можна мити в посудомийній машині.
6. Носики для соку спрямовують зайвий сік у піддон для олії.
7. Кнопки відкриття пластини: натисніть цю кнопку, щоб розблокувати пластину для гриля та зняти її.
8. Корпус з анодованого алюмінію.
9. Сенсорний екран: дисплей та кнопки керування приладом.

10. Піддон для жиру (олії) — лоток для збору соку під час приготування. Його можна зручно витягнути збоку основи; можна мити в посудомийній машині.
11. Шнур живлення

Невидимі елементи під час роботи:

- Штифти з'єднувача на нижній стороні пластин для гриля забезпечують живлення нагрівального елемента.
- Розетки живлення на основі та кришці: під час встановлення пластин для гриля штифти з'єднувача вставляються сюди.
- Затискачі ззаду — утримують пластини для гриля на місці під час роботи.
- Місце для зберігання шнура живлення: вільно прокладіть шнур живлення навколо цього тримача внизу основи.



1. 6 попередньо визначених програм: стейк, птиця, бургер та паніні, ковбаски, сендвіч та піта, риба.
2. 4 рівні консистенції: доступні з програмою стейку для отримання вашої улюбленої консистенції від «Rare» до «Well-done».
3. Кнопка «manual» для вибору ручного режиму та повного контролю температури.
4. Кнопка «ок»: натисніть тут, щоб запустити вибраний режим.
5. Кнопки гриль-пластини: торкніться тут, щоб вибрати гриль-пластину кришки (зверху) або основи (знизу).
6. Область дисплея – відображає повідомлення приладу та/або поточні встановлені значення температури для верхньої (кришка) та нижньої гриль-пластини (основа).
7. Кнопки вибору „+“ та „-“: для встановлення значення температури.
8. Кнопка живлення «увімк.-вимк.».
9. Індикатор нагрівання: вказує на активність нагрівання, змінюючи колір з червоного на зелений і навпаки.



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

- **Не залишайте прилад без нагляду, коли він знаходиться під напругою.** Завжди відключайте прилад від мережі і дайте йому охолонути перед переміщенням, чищенням, збиранням або розбиранням будь-яких частин, а також коли прилад не використовується. Не тримайте прилад за шнур живлення або кабелів на задній панелі приладу для його переміщення. Цей прилад призначений лише для побутового використання і НЕ призначений для використання в транспортних засобах, що рухаються. Не використовуйте не зберігайте прилад у вологих або мокрих приміщеннях або на відкритому повітрі. 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. Не використовуйте будь-які частини приладу для будь-яких інших пристроїв або для будь-яких цілей, не описаних у цій інструкції. Регулярно перевіряйте весь прилад на предмет належної роботи (наприклад, пошкоджений шнур живлення, деформація, забруднення або корозія на контактах електричних роз'ємів). **Не використовуйте прилад, якщо існує ймовірність того, що прилад або будь-яка його частина пошкоджена або не працює належним чином** (наприклад, перегрів, дим з-під пластини для гриля), щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або будь-яких інших травм та/або пошкодження **приладу**. Прилад або його частини можуть бути пошкоджені, якщо прилад піддавався неприпустимому навантаженню (наприклад, перегріванню, механічному або електричному удару, потраплянню рідини в корпус). У разі виникнення несправностей під час роботи негайно відключіть прилад від мережі. Зверніться до авторизованого сервісного центру для перевірки та/або ремонту. **Не намагайтеся відремонтувати будь-яку частину приладу самостійно.** Не розміщуйте прилад або будь-яку його частину в зоні радіочастот, на гарячих поверхнях (наприклад, конфорках, нагрівачах або духовках) або поблизу них, а також краю робочого простору. Не кладіть одяг або серветки на прилад або під нього під час роботи. Експлуатуйте прилад на добре доступному, стійкому місці, наприклад рівному, сухому і великому столі або використовуйте стійку, стійку до води, жиру і тепла. Не ставте прилад на шнур живлення, а також на похилі, вологі, пластикові поверхні, поверхні з пластиковим покриттям або поверхні, які можуть тріснути.

- Під час роботи тримайте прилад на відстані не менше 50 см з кожного боку від краю робочого простору та будь-яких легкозаймистих або чутливих предметів, щоб уникнути ризику пожежі та пошкодження через тепло, пару та бризки. Не використовуйте прилад під навислими дошками або світильниками. Вентиляційні отвори в нижній частині приладу не повинні бути заблоковані. Під час роботи приладу розетка завжди повинна бути доступною. **НЕБЕЗПЕКА ВИБУХУ ТА ПОЖЕЖІ!** Не підігрівайте в приладі міцні алкогольні напої або їжу (наприклад, глінтвейн, грог). Не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих, летючих речовин (наприклад, високоалкогольних напоїв і продуктів харчування, спирту, бензину), щоб уникнути високого ризику отримання травм і пошкоджень. Під впливом високої температури 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 пошкоджень. Прилад НЕ ПРИЗНАЧЕНО для розведення вогню!
- НЕ лейте воду на гарячі пластини гриля! Вода може випаровуватися, розбризкуючи гарячий жир і соки та випускаючи велику кількість пари, що спричиняє високий ризик отримання травм і пошкоджень.
- Перед початком експлуатації приладу завжди перевіряйте, щоб прилад був зібраний повністю і правильно відповідно до інструкцій, наведених у цій брошурі. Вмикайте прилад лише з правильно встановленими обома пластинами для смаження та піддоном для олії.
- Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями (включаючи дітей віком 8 років), якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють і враховують пов'язані з цим небезпеки. Дітям молодше 8 років не дозволяється чистити прилад без нагляду дорослих. Діти завжди повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом, будь-якими його частинами або упаковкою. Завжди зберігайте прилад у сухому, захищеному від морозу та чистому місці, недоступному для дітей віком 8 років і тварин. Не залишайте прилад або будь-яку його частину без нагляду в місцях, доступних для маленьких дітей.
- Свіжа волога їжа може розбризкуватися, коли її кладуть на гарячі пластини гриля, а також може виходити гаряча пара. Під час роботи приладу не тримайте жодної частини тіла або будь-яких делікатних предметів над приладом або поблизу нього. Під час роботи приладу завжди слідкуйте за тим, щоб люди (включно з вами) перебували на достатній відстані від приладу.
- Не пересувайте прилад, поки він гарячий. Обережно відкривайте та закривайте кришку без насильства, щоб уникнути пошкоджень і не допустити падіння приладу. Перед тим, як нахилити та/або піднімати прилад за ручку, обов'язково спорожніть піддон для олії та пластини для гриля, а також встановіть регулятор висоти в положення "LOCK" (БЛОКУВАННЯ).

- Не використовуйте для чищення абразивні, корозійні чистячі засоби, а також тверді або гострі предмети (наприклад, засіб для чищення гриля, металеві скребки, дротяні щітки).
- Використовуйте прилад виключно для приготування їжі, придатної для споживання.
- Не кладіть корпус (кришку та основу) або шнур живлення в автоматичну посудомийну машину.
- Завжди чистіть прилад після кожного використання, щоб запобігти накопиченню пригорілої їжі (див.: "Догляд та чищення"). Не кладіть тверді та/або гострі предмети всередину приладу або на його частини.



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 переконалися, 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,

і перетискати. Не дозволяйте вилці або шнуру живлення звисати з краю столу або стільниці. Шнур живлення не повинен торкатися гарячих поверхонь або гострих країв. Переконайтеся, що ніхто не тягне прилад за шнур живлення. Слідкуйте за тим, щоб ніхто не заплутався у шнурі живлення. Завжди тримайтеся за вилку, щоб від'єднати шнур живлення.

- Не торкайтеся приладу або штепсельної вилки мокрими руками, коли прилад підключено до мереж. Не наливайте і не проливайте рідини на прилад 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 на корпус приладу або на шнур живлення, не торкайтеся приладу, а негайно вимкніть його з мережі. Після цього очистіть прилад і дайте йому висохнути принаймні 1 день (див.: "Догляд та чищення").
- Не кладіть одяг, тканини або інші сторонні предмети під або на прилад під час роботи, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом і перегріву.



ВИСОКІ ТЕМПЕРАТУРИ - РИЗИК ОПІКІВ

"Design BBQ Advanced Smart" 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.

- 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. 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.



АНТИПРИГАРНЕ ПОКРИТТЯ

Поверхні гриля "Design BBQ Advanced Smart" мають високоякісне антипригарне покриття. Навіть без використання додаткового жиру їжа не прилипає покритих поверхонь. Деякі види їжі можуть спричинити зміну кольору. Це не вплине на 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.: "Догляд і чищення").**

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	Арт. No. 42542 Design BBQ Advanced Smart
Джерело живлення:	220-240 В змінного струму, 50/60 Гц, 16 А
Споживана потужність:	2100 Вт
Довжина шнура живлення:	120 см приблизно
Вага:	5,3 кг
Розміри:	приблизно 375 x 360 x 170 мм (у закритому стані); приблизно 375 x 500 x 355 мм (відкритий); приблизно 375 x 635 x 150 мм (у складеному вигляді); (ширина x глибина x висота)
Розмір пластин для смаження:	Основа і кришка: 250 x 280 мм
Температура:	Мінімальна: 150°C (приблизно 300°F); Максимальна, при закритій кришці: 240°C (приблизно 465°F); Максимальна температура при відкритій кришці: 210°C (приблизно 410°F); ручне керування: регулюється з кроком 10°C (приблизно 18°F).
Сертифікати:	

Ці технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.

ВЛАСТИВОСТІ ВАШОГО НОВОГО КОНТАКТНОГО ГРИЛЮ

- Ваш новий Design BBQ Advanced Smart ідеально підходить для приготування широкого спектру делікатних страв на грилі. Корисні функції допоможуть вам.
- Високоєфективне антипригарне покриття пластин для гриля дозволяє готувати на грилі з низьким вмістом жиру та легше очищення.
- Завдяки ребристій пластині для гриля досягається типова для гриля текстура м'яса. Можливо, вам також сподобається ця текстура для випікання вафель. Плоска пластина для гриля ідеально підходить для млинців, омлетів, яєчні, млинців та картопляних оладок.
- Пластини для гриля можна взаємозамінювати, як вам подобається. Однак для роботи необхідно встановити обидві пластини для гриля.
- Потужні нагрівальні елементи нагрівають поверхні для гриля за досить короткий час (макс. 3 хвилини із закритою кришкою), навіть за умови встановлення максимально можливої температури.
- Нагрівальні елементи вбудовані в пластини для гриля. Цей прямий контакт з поверхнею для гриля забезпечує оптимальну передачу тепла, уникаючи марних втрат енергії.
- Тим не менш, пластини для гриля знімні та придатні для миття в посудомийній машині.
- Хороша теплопровідність пластин для гриля забезпечує рівномірний розподіл тепла на поверхні для гриля. Розумний контроль температури гарантує, що температура пластин для гриля не перевищить норму після попереднього розігріву: нагрівальні елементи контролюються відповідно. Ця активність відображається на індикаторі нагрівання.
- Під час використання програми температура автоматично змінюється оптимізованим чином та адаптується до вибраного типу їжі.
- Система керування визначає положення кришки. Якщо кришка знаходиться у вертикальному відкритому положенні більше 90 секунд, верхня пластина для гриля вимикається, щоб уникнути великих втрат енергії та підвищити безпеку експлуатації, мінімізуючи ризик опіків на верхній пластині для гриля. До цього моменту звуковий сигнал нагадує вам закрити кришку. Коли кришка відкинута назад у горизонтальне положення на 180°, система керування автоматично перемикається в режим роботи на столі.
- Надлишки соку накопичуються в лотку для олії, який можна зручно витягнути вбік. За потреби ви можете використовувати сік для приготування ніжних соусів та дипів.
- Кожне введення супроводжується звуковим сигналом. Крім того, прилад подає звукові сигнали на кожному кроці роботи (наприклад, досягнення встановленої температури, завершення програми, автоматичне вимкнення).
- 6 попередньо визначених програм для різних типів продуктів забезпечують корисні налаштування температури та часу приготування на грилі. Різні кроки програм супроводжуються звуковими сигналами та повідомленнями на дисплеї (див.: «Попередньо визначені програми»). Крім того, під час вибору програми для стейків, завдяки 4 попередньо встановленим рівням просмажки, ви досить легко отримаєте бажані результати.

ПРИМІТКА

Програми доступні тільки при роботі із закритою кришкою (контактний гриль).

- Температура та час приготування на грилі залежать від ваших індивідуальних уподобань, а також від типу, консистенції та товщини вашої страви. Якщо бажані результати не досягаються за допомогою попередньо визначених програм, ви можете скористатися ручним режимом для встановлення потрібних значень температури та змінити налаштування за потреби.
- Зона дисплея блимає, поки прилад нагрівається. Коли досягнуто встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а область дисплея постійно світиться.
- Попередньо встановлені програми: Після запуску програма повністю бере на себе керування приладом (див.: «Попередньо встановлені програми»). Поточний етап програми відображається на дисплеї, і для кожного кроку лунають звукові сигнали.
- Будь-який цикл приготування на грилі можна скасувати будь-коли. Відразу після цього ви можете розпочати наступний цикл приготування на грилі з новими значеннями.
- Ручний режим: Температуру можна змінити безпосередньо будь-коли. Температура буде постійно підтримуватися на вибраному значенні.
- Робота контактного гриля: При закритій кришці ваша їжа нагрівається одночасно знизу та зверху. У цьому випадку доступний повний діапазон температур (150-240°C) (див.: «Можливі положення кришки»).
- Завдяки функції контролю висоти, делікатні продукти (наприклад, риба, бутерброди, бургер або помідори) не будуть роздавлені під час закриття кришки. Ви можете регулювати висоту приблизно від 2 см (положення 1) до 5,5 см (положення 5). Завдяки гнучкому підшипнику кришки вона адаптується до вашої їжі під час приготування на грилі.
- Приготування на грилі (настільний): Відкинувши кришку в горизонтальне положення на 180°, ви можете використовувати всю поверхню для приготування на грилі приблизно 1400 см². У цьому випадку доступний лише ручний режим, а температура обмежена 150-210°C (див.: «Можливі положення кришки»). Ручний режим буде запущено приблизно через 5 секунд.
- Незалежно керовані пластини для гриля: За допомогою настільного гриля ви можете незалежно вибирати значення температури пластин для гриля або навіть вимикати пластину для гриля («OFF.»).
- Автоматичне вимкнення: Для забезпечення безпечної роботи навіть у виняткових випадках, після 1 години роботи без будь-яких дій, функція тайм-ауту автоматично вимкне прилад. Таким чином, уникається непотрібної роботи та споживання енергії, якщо ви забули вимкнути прилад після використання. Тим не менш, завжди вимикайте прилад та від'єднуйте його від мережі, коли він не використовується та/або коли залишаєте його без нагляду. Після спрацювання автоматичного вимкнення ви можете просто натиснути кнопку живлення «увімк./вимк.», щоб перезавантажити прилад.

Після увімкнення приладу: Для покращення безпечної роботи необхідно вибрати та запустити програму або «ручний» режим, перш ніж пластини для гриля нагріються (див.: «Керування / Налаштування температури гриля»).

Фіксація кришки до основи для переміщення та зберігання: Просто пересуньте затискач регулювання висоти в положення «LOCK». Після цього прилад можна зручно переносити за ручку кришки.

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 застосовуйте силу для відкривання кришки!**

МОЖЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ КРИШКИ

Змінні положення кришки дозволяють адаптувати прилад до ваших потреб. Однак слід надавати перевагу контактному грилю (закрите положення). За допомогою цього методу ваша їжа буде готуватися з обох боків одночасно, що зменшує необхідний час приготування та споживання енергії.

ПРИМІТКА

Програмні налаштування враховують розподіл тепла при закритій кришці. Таким чином, для правильної роботи програмного режиму дуже важливо, щоб кришка була закрита під час смаження. Якщо залишити кришку у вертикальному відкритому положенні, звуковий сигнал нагадає про необхідність закриття кришки. Якщо залишити кришку відкритою довше, ніж приблизно на 90 секунд, верхня пластина для смаження повністю вимкнеться, а у верхньому рядку дисплея з'явиться напис "OFF" (вимкнено). Програмний режим недоступний, якщо прилад використовується як настільний гриль.

Закрите положення — контактний гриль: Цей метод корисний для попереднього розігріву пластин для гриля та для приготування на грилі більшості видів їжі, які можна готувати з обох боків (наприклад, м'яса). Однак товщина шматків не повинна перевищувати 5,5 см. Після розміщення їжі на поверхні для гриля основи обережно складіть кришку вниз. За потреби відрегулюйте кришку за допомогою функції регулювання висоти відповідно до товщини вашої їжі (див. нижче).

Типове використання: скибочки м'яса без кісток, риби, овочів. Приготування будь-якої комбінації інгредієнтів на грилі між двома шматками хліба (наприклад, бургери, складена тортілья, піца) (відповідно відрегулюйте функцію регулювання висоти).

Відкрите положення — настільний гриль: Кришка повністю складається назад у горизонтальне положення на 180°, лежачи горизонтально на робочій поверхні та таким чином пропонуючи другу, повністю окрему поверхню для гриля.

Перевага цієї позиції полягає в тому, що ви можете встановлювати різні температурні режими на пластинах для гриля, таким чином, одночасно готуючи на грилі різні види продуктів з різними температурними вимогами, не змішуючи при цьому їхні аромати та смак. Однак максимальна температура гриля обмежена 210°C. **Типове використання:** великі обсяги; одночасне приготування продуктів різної товщини; розділення ароматів і смаку різних типів продуктів (наприклад, риби і ковбаси); французькі тости, продукти з м'якою начинкою, кебаб, піца.

ВАЖЛИВО - Якщо ви хочете використовувати прилад із закритою кришкою, одразу після приготування їжі переконайтеся, що залишки соку повністю злиті з решітки для гриля кришки в піддон для олії. В іншому випадку гарячі соки можуть стікати в задній частині приладу, коли ви піднімаєте кришку у вертикальне положення.

ПРИМІТКА

Якщо ви готуєте на грилі лише деякі шматки їжі, які занадто товсті для контактного смаження або можуть нагріватися лише з одного боку, не слід залишати кришку у відкритому вертикальному положенні. Краще відкинути кришку назад до плоского положення на 180° і вимкнути одну пластину гриля, встановивши для температури значення "OFF". Це заощадить багато енергії і зменшить ризик обпектися об пластину гриля кришки, коли ви кладете їжу на пластину гриля або виймаєте їжу.

ЗАДАЛЕГІДЬ ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ (АВТОМАТИЧНІ)

Для різних типів продуктів передбачено 6 попередньо визначених програм, які підтримують відповідні налаштування температури та часу приготування на грилі. Однак ви можете використовувати ручний режим і вільно вводити потрібні налаштування на свій смак (див.: «Ручний режим»). Програмний режим доступний лише тоді, коли кришка закрыта (контактне приготування на грилі; див.: «Можливі положення кришки»).

ВАЖЛИВО - Після запуску програми за допомогою кнопки "ОК" змінити налаштування неможливо. Вам потрібно повністю скасувати програму. Для цього натисніть будь-яку піктограму програми або піктограму "вручну" і утримуйте її приблизно 4 секунди. Або ж вимкніть прилад за допомогою кнопки "увімкнення/вимкнення".

ПРИМІТКА

Програми автоматично скасовуються, і прилад переходить у ручний режим, коли відкидається кришка до плоского положення на 180° (настільний гриль).

Перебіг програм

Програма повністю контролює роботу приладу. Температура та відповідний час смаження встановлюються автоматично.

Під час циклу попереднього нагрівання на дисплеї блимають три крапки. Після досягнення встановленої температури на дисплеї з'являється напис "RUN". Покладіть продукти на пластини для гриля. Після закінчення встановленого часу приготування на дисплеї блимає "150".

Для запуску нового циклу потрібно скасувати програму. Після цього ви можете налаштувати прилад повністю заново.

Налаштування програм

Програма	Іконка	Температура	Використовуйте його для ...
Стейк		240°C (465°F)	Шматки м'яса: яловичина, телятина, свинина, баранина, дичина та оленина, фрикадельки. Повторно торкаючись значка стейка, ви можете вибрати один із рівнів просмажування : – «Rare» (приблизно 3 хвилини); – «Med-rare» (середній; приблизно 5 хвилин); – «Medium» (приблизно 7 хвилин) або – «Well-done» (приблизно 9 хвилин).
Птиця		230°C (450°F)	Будь-який вид птиці: курка, індичка, качка, гуска, кульки з фаршу птиці.
Бургер, паніні		210°C (410°F)	Будь-які овочі, фрукти або попередньо приготоване м'ясо між скибочками булочок. Також: картопляні оладки, бургери, французький хліб.
Ковбаса		230°C (450°F)	Шматочки м'яса, ковбаса, фрикадельки.

Програма	Іконка	Температура	Використовуйте його для ...
Тост, лаваш, бутерброд		210°C (410°F)	Будь-які овочі, фрукти або попередньо приготоване м'ясо між скибочками хліба. Овочеві кульки. Тонкі скибочки твердих овочів: морква, цибуля, картопля. Тверді фрукти. Також: млинці, вафлі, омлети, яєчня, яєчня-бовтанка. Примітка: Для зливання соку пластини для гриля трохи нахилені. Таким чином, тісто для млинців, вафель тощо не повинно бути надто рідким. Для запікання яєць повільно виливайте яйця на зовнішній край (передню сторону) пластин для гриля, щоб уникнути стікання яйця, перш ніж воно згорнеться. Перед приготуванням на грилі яйця для яєчні або омлету слід збити до утворення піни.
Риба		210°C (410°F)	Риба, морепродукти.

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Якщо температурні налаштування програм не підходять для вашого рецепту, скористайтеся ручним режимом. У цьому режимі ви можете змінювати температурні налаштування в будь-який час (див.: "Керування / Зміна налаштувань під час приготування на грилі").

Ми рекомендуємо встановлювати значення температури відповідно до наведеної нижче таблиці.

ПРИМІТКА

Ви повинні повністю контролювати цикл смаження самостійно, оскільки прилад не буде нагадувати, коли буде досягнутий відповідний час смаження. Тому контроль температури має вирішальне значення для запобігання пригоранню їжі. Під час використання контактного методу смаження (з закритою кришкою) також буде використовуватися налаштування температури для основної решітки для смаження. Ви можете вибрати значення температури макс. 240°C (465°F). У разі використання приладу як настільного гриля (пласке положення кришки на 180°) доступний лише ручний режим. При відкиданні кришки прилад автоматично перемикається в ручний режим. Якщо не зробити жодних налаштувань, ручний режим розпочнеться приблизно через 5 секунд з температурою за замовчуванням (150°C). Ви можете по-різному налаштувати пластини для або навіть вимкнути одну з них. Максимальна температура обмежена 210°C (410°F).

Після запуску ручного режиму за допомогою кнопки "ок" прилад очікує приблизно 5 секунд для введення наступних налаштувань. Після цього автоматично запускається цикл попереднього нагрівання з налаштуванням температури за замовчуванням (150°C / 300°F).

ПРИМІТКА

Навіть якщо ви збираєтеся використовувати прилад як настільний гриль, попередньо розігрівайте його із закритою кришкою. Це прискорює цикл попереднього нагрівання та економить електроенергію. Якщо ви плануєте регулювати температуру пластин по-різному, встановіть нижче значення температури для циклу попереднього нагрівання. Після того, як кришка відкинута, встановіть остаточні значення температури для обох пластин для смаження.

ВАЖЛИВО - Прилад не має функції, яка могла б активно охолоджувати пластини для гриля, якщо перед цим було обрано вищу температуру. Одразу після зміни температури на нижчу слід враховувати, що пластини для гриля можуть бути ще занадто гарячими. Тому, коли це можливо, починайте сеанс приготування на грилі з більш низьких температурних налаштувань.

Рекомендовані налаштування для використання ручного режиму

Температура	Використовуйте його для ...
150-180°C (300-360°F)	Всі види овочів і фруктів, овочеві кульки, фруктові десерти.
190-210°C (380-410°F)	Овочі та попередньо приготоване м'ясо між шматочками хліба або булочок: Бургер, паніні, французький хліб, сендвіч, піта, тост, млинець, вафлі, яєчня, омлет. Примітка: Для стікання соку пластини для гриля трохи нахилиють. Таким чином, тісто для млинців, вафель тощо не повинно бути занадто рідким. Для смаження яєчні виливайте яйця повільно на зовнішній край решітки, щоб уникнути стікання яєць, перш ніж вони згорнуться і стануть твердими. Яйця для яєчні та омлету повинні бути збиті до утворення піни, а потім повільно вилиті на пластини для грилю.
220-230°C (430-445°F)	Вертелі з м'яса, ковбаси, всіх видів птиці та курячих кульок. Примітка: Доступно лише із закритою кришкою (контактний гриль).
240°C (465°F)	Мітболи та тейки. Примітка: Доступно лише із закритою кришкою (контактний гриль).

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ Не дозволяйте дітям гратися з приладом, будь-якими його частинами або упаковкою! Завжди відключайте прилад від мережі і дайте йому охолонути, перш ніж чистити, переміщати 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 зовнішня поверхня приладу може нагріватися під час роботи. Торкайтеся приладу лише за ручки та елементи керування під час роботи, коли прилад ще може бути гарячим.



УВАГА:

Під час переміщення кришка приладу може бути заблокована на основі (див.: "Властивості вашого нового контактного гриля"). Не намагайтеся відкрити кришку силою, а пересуньте затискач регулювання висоти в положення "OPEN".

1. Обережно розпакуйте прилад і всі аксесуари. Переконайтеся, що всі деталі знаходяться в належному робочому стані.
2. Видаліть усі транспортні та рекламні матеріали, але НЕ знімайте етикетку моделі.
3. Перемістіть фіксатор висоти з правого боку кришки в положення "OPEN". Потім візьміть кришку за ручку і підніміть її вгору, поки вона не зафіксується у відкритому положенні. Особливо слідкуйте за тим, щоб на пластинах гриля 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 нагрівання приладу можете помітити тонкий димовий серпанок, а також деяку кількість диму, що може виходити з приладу. Це зменшиться після першого циклу нагрівання. Щоб уникнути будь-якого впливу на смак їжі, дайте приладу попрацювати приблизно 15 хвилин на максимальній температурі (240°C) без їжі. Якщо дим не зникає після подальшого використання, відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім ретельно очистіть прилад, особливо слідкуючи за тим, щоб залишки їжі не прилипли до пластин для гриля та/або не опинилися в камері нагрівання під пластинами для гриля. Якщо дим не зникає, надішліть прилад до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту.

ПРИМІТКА

Не варто турбуватися, якщо прилад нагрівається до максимально можливої температури без їжі. Контроль температури запобігає перегріванню, якщо користуватися приладом відповідно до інструкцій, наведених у цій брошурі.

5. **Перед тим, як вперше покласти їжу на пластини гриля,** введіть прилад в експлуатацію (див. нижче: "Експлуатація / Підготовка") і забезпечте хорошу вентиляцію. Виберіть ручний режим і встановіть температуру гриля на максимально можливе значення (240°C). Потім залиште прилад працювати приблизно на 15 хвилин із закритою кришкою. Після цього вимкніть прилад, натиснувши на кнопку увімкнення, і підніміть кришку до стабільно відкритого положення. Дайте приладу охолонути до кімнатної температури (не менше 30 хвилин).
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 дітей молодше 8 років і тварин**. Ваш новий "Design BBQ Advanced Smart" призначений для приготування їстівних страв і нагрівається електричним способом. При цьому поверхні (навіть зовнішні) стають дуже гарячими (до 240°C). Під час роботи і поки прилад ще гарячий, торкайтеся приладу тільки елементів керування (сенсорний екран, ручка кришки, фіксатор регулювання висоти, кнопка розблокування шарнірів). **Щоб уникнути ризику перегріву та пожежі:** Не ставте легкозаймисті предмети на поверхню для смаження. Не допускайте обвуглювання їжі на поверхнях гриля. Під час роботи не ставте прилад на термочутливі поверхні або поруч із легкозаймистими предметами чи легкозаймистими рідинами (наприклад, штори, прикраси столу, міцні алкогольні напої). Не використовуйте прилад під світильниками, що падають, або під нависаючими дошками.

Перед тим, як збирати прилад, переконайтеся, що всі деталі справні та **повністю сухі**. Використовуйте прилад лише з **ОБОМА** пластинами для гриля та **правильно встановленим піддоном для олії**.

Будь ласка, пам'ятайте, що при контакті з гарячими поверхнями гриля свіжі продукти розбризкуються і виділяють гарячу пару. Під час роботи переконайтеся, що всі люди (включно з вами) перебувають на достатній відстані. За необхідності захистіть руки та кисті кухонними рукавичками.



УВАГА - Не ставте прилад на делікатні поверхні, навіть коли він холодний, щоб уникнути пошкодження через подрапини або стирання гумових ніжок приладу.

ПІДГОТОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Завжди повністю розмотуйте шнур живлення перед підключенням приладу до електромережі, щоб уникнути ризику перегріву та ураження електричним струмом. Не кладіть одяг або серветки на прилад або під нього під час роботи.

1. Підготуйте продукти для приготування на грилі. Видаліть усі неїстівні частини (наприклад, шкарлупу, стебла та кістки) і наріжте продукти на шматочки достатнього розміру та товщини. Заморожені продукти перед приготуванням на грилі розморозьте.
2. Повністю розмотайте шнур живлення приладу. Потім поставте прилад на відповідну поверхню (див.: "Загальні інструкції з техніки безпеки") біля відповідної розетки (див.: "Важливі заходи безпеки для електроприладів"). Якщо ви бажаєте класти їжу на решітку для смаження, залиште щонайменше 80 см вільного простору ззаду приладу. Перемістіть фіксатор регулювання висоти з правого боку кришки в положення "OPEN". Відкрийте кришку і переконайтеся, що пластини для гриля чисті, сухі, правильно встановлені і порожні. Переконайтеся, що піддон для олії вставлений правильно (див.: "Догляд та чищення / Збірка приладу").
4. **Перед першим використанням приладу та після миття пластин для гриля в автоматичній посудомийній машині:** Один раз протріть поверхні гриля невеликою кількістю олії, щоб підготувати антипригарне покриття до використання (див.: "Перед першим використанням").
5. Закривайте кришку, навіть якщо ви хочете використовувати прилад для приготування на столі з відкинutoю кришкою. При повністю закритій кришці гриль-пластини швидко досягнуть бажаної температури без зайвих втрат енергії.

ПРИМІТКА

Якщо ви хочете використовувати лише одну пластину для гриля та/або не можете закрити кришку, тому що деякі шматки їжі занадто товсті або можуть нагріватися лише з одного боку, відкиньте кришку назад до плоского положення 180° навіть для попереднього нагрівання. Потім вимкніть пластину гриля, яка не буде використовуватися. Для цього встановіть для цієї решітки значення "OFF" (див.: "Налаштування температури гриля"). Однак попередньо встановлені програми будуть недоступні при відкритій кришці.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГРИЛЮ

Температуру смаження можна встановити 2 способами:

- **Програмний режим:** Цей режим доступний лише при закритій кришці під час смаження гриля (контактне смаження). Після запуску програми призначена температура встановлюється автоматично і не може бути змінена. Прилад видає звуковий сигнал, коли досягається відповідний час приготування (див.: "Властивості нового контактного гриля / попередньо встановлені програми").
- **Ручний режим:** Ви можете вручну встановити будь-яку бажану температуру в межах доступного діапазону і змінювати налаштування в будь-який час. Прилад перемикається в ручний режим автоматично, коли ви використовуєте прилад із відкинутою кришкою (настільний гриль). Ви повинні повністю самостійно контролювати час приготування (див.: "Властивості вашого нового контактного гриля / Ручний режим").

ПРИМІТКА

Залежно від встановленої температури гриля, може знадобитися макс. 3 хвилини для досягнення температури. За замовчуванням для обох пластин гриля завжди встановлено температуру 150°C.

1. Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал, а на сенсорному екрані почне блимати індикатор живлення "on-off".
2. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути прилад. Піктограми програм і кнопка "manual" загоряються одна за одною.

ПРИМІТКА

Перш ніж розпочнеться будь-який цикл нагрівання і нагріються пластини для гриля, необхідно запустити програму або ручний режим. Вибір програми: Торкніться відповідної піктограми в області програм на сенсорному екрані.

4. Програма тільки для стейків - вибір рівня просмажки: Перемикайте рівні просмажки ("Rare" - "Well-done"), торкаючись піктограми стейка кілька разів. Таким чином буде встановлено відповідний час смаження (див.: "Властивості нового контактного гриля / "попередньо встановлених програм").
5. Запуск програми: Потрібно натиснути кнопку "ok". Під час попереднього нагрівання на дисплеї блимають три рисочки. Зачекайте, поки на дисплеї з'явиться напис "RUN" і пролунає звуковий сигнал.

ПРИМІТКА

Якщо ви не торкаєтесь жодної кнопки протягом приблизно 5 секунд після вибору програми, прилад скасовує вибір, і піктограми програм знову загоряються одна за одною.

ВАЖЛИВО - Хоча програми видають звуковий сигнал, як тільки досягається потрібний час приготування, слід стежити за циклом гриля, щоб уникнути підгоряння їжі. Наприклад: залишки солодких маринадів легко згоряють під час приготування на грилі. **Якщо ви бажаєте вибрати ручний режим:** Натисніть кнопку "manual". Заблимає значення температури "150" і кнопка "ok". Під час роботи приладу із закритою кришкою можна вибрати лише температуру для основи. Якщо відкинути кришку назад до плоского положення на 180°, на дисплеї з'являться два значення температури, які можна встановити по-різному.

7. **Тільки ручний режим - вибір температури:** Торкніться відповідної піктограми решітки. Потім за допомогою кнопок вибору "+" та/або "-" виберіть необхідне значення. Для настільного гриля можна встановити температуру для іншої решітки або вибрати "OFF" для вимкнення решітки.
8. **Запуск ручного режиму з поточними налаштуваннями:** Для негайного запуску натисніть кнопку "ok". Якщо ви не торкаєтесь жодної кнопки протягом приблизно 5 секунд, прилад автоматично запускає цикл нагрівання. Під час попереднього нагрівання область дисплея блимає. Зачекайте, доки індикаторна панель не засвітиться безперервно і не пролунає звуковий сигнал.

ПРИМІТКА

Навіть під час попереднього нагрівання інтелектуальний терморегулятор вмикає та вимикає нагрівальні елементи, про що свідчить індикатор нагріву. Така поведінка є результатом правильної роботи регулятора температури. Задана температура буде досягнута, коли область дисплея перестане блимати і на ньому безперервно з'явиться напис "RUN" (програмний режим) або задана температура (ручний режим).

ПОЛОЖЕННЯ КРИШКИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ - НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ:

Навіть зовнішня поверхня приладу під час роботи дуже сильно нагрівається. **Особливо, відкриваючи кришку, намагайтеся не торкатися рукою верхньої рамки кришки, щоб уникнути опіків!** Слідкуйте за тим, щоб не перекинути прилад, відкриваючи кришку.

9. Переконайтеся, що фіксатор регулювання висоти знаходиться в положенні "OPEN".
Для розміщення їжі тільки на нижній пластині : обережно підніміть кришку до стійкого вертикального положення за допомогою ручки кришки.

ПРИМІТКА

Поклавши їжу на нижню пластину гриля, слід закрити кришку, якщо це можливо. Для делікатних страв, які можуть легко розчавитися, відрегулюйте функцію регулювання висоти відповідно до товщини страв (див. нижче: "Регулювання висоти"). Якщо залишити кришку у вертикальному положенні довше, ніж на 90 секунд, прилад автоматично вимикає верхню пластину для смаження. У цьому випадку у верхньому рядку дисплея з'являється напис "OFF".

10. **Для розміщення продуктів на обох пластинах гриля:** Тримайте кришку за ручку. Натискаючи на кнопку розблокування шарніра з правого боку шарніра кришки, обережно повністю відкиньте кришку назад до плоского положення на 180°.



УВАГА

Після приготування їжі на грилі переконайтеся, що на решітці не залишилося соку, оскільки при піднятті кришки сік може пролитися на задню частину приладу.

ПРИМІТКА

Ви можете в будь-який момент перейти від контактної гриля (закрита кришка) до настільного гриля (кришка в положенні 180°) і навпаки. Прилад автоматично перемикається в ручний режим, коли кришка повністю відкидається назад, причому за замовчуванням для обох пластин гриля встановлено температуру 150°C. Введіть бажані значення температури або, якщо ви готуєте тільки на одній, виберіть "OFF" для решітки, яка не буде використовуватися.

РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТИ

Регулятор висоти можна регулювати лише тоді, коли прилад використовується із закритою кришкою (контактний гриль). Затискач для регулювання висоти утримує кришку у фіксованому положенні над дном приладу. Таким чином, делікатні продукти не можуть розчавитися.

ПРИМІТКА

Регулятор висоти можна відрегулювати в будь-який момент під час роботи і пристосувати до шматків їжі, які ви розміщуєте на пластинах для гриля. При використанні приладу без регулятора висоти фіксатор висоти під час роботи повинен знаходитися в положенні "OPEN". Це положення дозволяє повністю закрити кришку.

11. Тримайте кришку лівою рукою за ручку, потягніть фіксатор регулювання висоти в положення "OPEN".
12. Утримуйте кришку в потрібному положенні на висоті до 5,5 см (приблизно 2 дюйми) над нижньою решіткою. При цьому посуньте затискач регулювання висоти назад до шарніра кришки, доки не відчуєте чіткого опору.
13. Повільно відпустіть ручку кришки; кришка залишиться у вибраному положенні над нижньою решіткою.

ГОТУЄМО ЇЖУ НА ГРИЛІ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ - НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ:

Особливо під час відкривання кришки переконайтеся, що ви не торкаєтесь рукою верхньої рамки кришки, щоб уникнути опіків! Слідкуйте за тим, щоб не перекинути прилад, відкриваючи кришку. Лоток для олії повинен бути вставлений правильно; він не повинен виступати за ліву бічну стінку приладу. Коли ви кладете їжу на гарячу поверхню гриля, вода та жир можуть розбризкуватися. Переконайтеся, що люди (включаючи вас) перебувають на достатній відстані.

УВАГА

Не ріжте та не дряпайте поверхні для гриля. Для обробки їжі використовуйте кухонне начиння для барбекю з дерева або термостійкого пластику. Не використовуйте металеве начиння, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття.

1. Підготуйте продукти та прилад до приготування (див.: "Підготовка" та "Встановлення температури гриля"). Зачекайте, поки не буде досягнута встановлена температура гриля (макс. 3 хвилини; температура відображається безперервно, лунає звуковий сигнал). Рекомендється використати цей час для приправлення страв і промокнути вологу їжу кухонним рушником.
2. Візьміть кришку за ручку і підніміть її до стійкого вертикального положення. Якщо ви також хочете покласти їжу на решітку кришки, тримайте кришку за ручку і, натискаючи на кнопку розблокування шарнірів, повільно поверніть кришку назад до плоского положення на 180° (див.: "Положення кришки"). У цьому випадку прилад автоматично переходить у ручний режим, і вам може знадобитися налаштувати температуру для кожної пластини гриля.
3. Одразу після того, як індикатор перестане блимати і пролунає сигнал (температура досягнута), покладіть їжу на пластини.
4. Якщо можливе контактне смаження, закрийте кришку і, якщо потрібно, відрегулюйте функцію регулювання висоти (див.: "Регулювання висоти").

ПРИМІТКА

Закриття кришки скорочує необхідний час приготування, забезпечує найкращі результати при використанні програмного режиму та економить енергію. Якщо залишити кришку у вертикальному відкритому положенні, пролунає звуковий сигнал. Якщо залишити кришку відкритою довше, ніж приблизно на 90 секунд, у верхньому рядку дисплея 'явиться напис "OFF". Це означає, що гриль кришки вимкнено. Однак прилад підтримує встановлену температуру для гриль пластини основи, поки кришка залишається відкритою, і будь-яка програма продовжує працювати в нормальному режимі. Однак, якщо залишити кришку відкритою, необхідний час приготування може бути дещо довшим.

5. У програмному режимі не вимикайте прилад, доки програма не закінчиться, а на дисплеї не почне блимати цифра "150" і не пролунає звуковий сигнал. У ручному режимі ви повинні повністю контролювати цикл приготування гриля самостійно. Незалежно від того, який режим ви використовуєте, ви повинні вчасно перевіряти їжу для досягнення бажаної готовності.
6. Коли їжа буде готова, відкрийте кришку і вийміть її за допомогою дерев'яного або пластикового посуду для барбекю.

Смажимо ще одну порцію

ВАЖЛИВО - У приладі не передбачено функції охолодження пластин для гриля. Якщо ви бажаєте продовжити роботу приладу після зменшення температури, будь ласка, пам'ятайте, що пластини для гриля можуть бути ще занадто гарячими для вашої їжі. Якщо потрібно, залиште кришку відкритою і дайте пластинам для гриля охолонути, доки індикатор нагрівання не змінить колір, перш ніж продовжувати готувати.

7. У **ручному режимі** ви можете одразу ж викладати наступну порцію їжі на пластини для гриля. Крім того, ви можете безпосередньо змінювати температуру (див.: "Зміна налаштувань під час роботи").
8. Під час використання **програмного режиму** потрібно спочатку скасувати програму, деактивувавши використовуваний режим (див. наступний крок). Після цього знову налаштуйте прилад перед тим, як покласти наступну порцію на пластини.
9. **Деактивація поточного режиму** (програмного або ручного): Натисніть будь-яку піктограму програми або кнопку "ручний режим" і утримуйте її натиснутою приблизно 4 секунди. Після цього можна знову налаштувати прилад, вибравши будь-яку програму або ручний режим (див.: "Налаштування температури гриля").

ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ ПІД ЧАС РОБОТИ

Після запуску програми прилад перебуває в програмному режимі, і ви не можете внести жодних змін. Щоб змінити будь-які налаштування, потрібно повністю скасувати програму, натиснувши будь-яку піктограму програми або кнопку "ручний режим" і утримуючи її приблизно 4 секунди. Після цього ви можете вибрати будь-яку програму або ручний режим. Навіть після завершення програми потрібно спочатку скасувати програму, перш ніж вводити нові налаштування. При використанні ручного режиму ви можете змінити налаштування температури в будь-який час. Для цього виконайте наступні дії:

1. Торкніться відповідної піктограми гриль-панелі. Під час використання приладу в режимі гриля з закритою кришкою ви можете ввести значення температури лише нижньої решітки, яке вплине на температуру верхньої решітки.
 2. Натискайте кнопки вибору "+" та/або "-", доки не з'явиться бажана температура. Якщо не вводити жодних значень протягом приблизно 5 секунд, прилад автоматично розпочне цикл нагрівання. Крім того, ви можете запустити цикл негайно, натиснувши кнопку "ОК".
 3. Після підвищення температури: Зачекайте, поки нове значення температури перестане блимати на дисплеї і пролунає відповідний звуковий сигнал, що свідчить про досягнення заданої температури.
 4. Після зменшення температури: Якщо потрібно, залиште кришку відкритою, доки індикатор нагрівання не змінить свій колір, перш ніж класти делікатні страви на пластини гриля. Крім того, ви можете будь-який момент перейти від контактного гриля (закрита кришка) до настільного гриля (пласке положення на 180°) і навпаки.
- При переході від контактного гриля до настільного (пласке положення на 180°) прилад автоматично перемикається в ручний режим. За замовчуванням температуру для обох пластин гриля встановлено на 150°C (приблизно 300°F), але її можна змінювати незалежно для кожної пластини гриля.
 - Коли ви закриваєте кришку після використання настільного методу, прилад автоматично скасовує ручний режим. Після цього можна вибрати будь-яку програму або ручний режим.

УВАГА

Після приготування страв, завжди виливайте соки з цієї пластини в піддон для олії спочатку за допомогою термостійкої пластикової або дерев'яної лопатки, перш ніж піднімати кришку. В іншому випадку з задньої частини приладу дуже гарячі соки можуть капати на робочу поверхню.

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

Якщо ви не бажаєте продовжувати сеанс готування, вимкніть прилад за допомогою кнопки

(блимає лише напис "увімкнути/вимкнути") і вимкніть прилад з розетки. Вийміть будь-яку їжу і дайте приладу охолонути з відкритою кришкою (щонайменше 30 хвилин). Після цього почистіть прилад (див. розділ "Догляд та чищення").

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не залишайте прилад без нагляду, якщо він знаходиться в зоні досяжності дітей молодше 8 років і тварин. Не пересувайте прилад, не торкайтеся і не знімайте пластини для гриля, поки прилад ще гарячий.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Багато проблем під час експлуатації можна легко вирішити, дотримуючись порад, наведених в наступній таблиці.

Проблема	Можлива причина	Просте рішення
Прилад реагує на ваші дії дуже слабо або не реагує взагалі.	Виконується програма: кнопки заблоковані.	Це навмисно впроваджено для запобігання випадковому включенню. За потреби скасуйте програму.
	Можливо, на кінчику пальця є жир або шкіра дуже суха. Сенсорний екран може бути забруднений брызками жиру.	Протріть кінчик пальця вологою тканиною. Видаліть бризки із сенсорного екрана. Потім спробуйте ще раз. Прилад подає звуковий сигнал із 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.	Підготуйте прилад до роботи відповідно до інструкцій у розділі "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».

Проблема	Можлива причина	Просте рішення
Неможливо повністю закрити кришку.	Затискач регулювання висоти не знаходиться у положенні «OPEN».	Тримаючи кришку за ручку, потягніть затискач регулювання висоти в положення "OPEN". Потім спробуйте ще раз.
Ви не можете відкрити кришку до плоского положення на 180°.	Кришка утримується у вертикальному положенні через фіксатор в шарнірі.	Тримайте кришку за ручку. Натискаючи кнопку фіксації шарніра (темний диск з правого боку шарніра кришки), повільно відкиньте кришку назад.
Бажана температура смаження недоступна.	Режим настільний грилю: Доступний діапазон температур становить 150-210°C (300-410°F).	Тільки для контактного гриля діапазон можливих значень температури становить від 150°C до 240°C.
	Програма працює: Кнопки гриль-пластини та кнопки вибору заблоковані.	Після запуску програми ви не можете вносити жодних змін. За потреби скасуйте поточну програму та виберіть ручний режим (див.: «Властивості вашого нового контактного гриля/ Попередньо визначені програми»).
На дисплеї відображається "OFF".	Контактний гриль: Ви залишили кришку відкритою більше 90 секунд	Щоб уникнути марних втрат енергії, прилад автоматично вимикає верхню пластину для гриля. Закрийте кришку.
	Настільний гриль: Ви вимкнули пластину для гриля.	Встановіть температуру для цієї пластини для гриля (див.: «Керування/Зміна налаштувань під час роботи»).
Прилад подає кілька звукових сигналів.	Кришка знаходиться у вертикальному відкритому положенні.	Це нормально. Не залишайте кришку в такому положенні. Закрийте кришку для контактного гриля або відкиньте кришку для настільного гриля (див.: «Можливі положення кришки»).

Проблема	Можлива причина	Просте рішення
Несподівано прилад перестав працювати.	Після тривалої роботи: спрацювало автоматичне вимкнення. Блимає лише кнопка живлення «on./off.».	Кільце в ручці датчика температури повинно бути звернене вгору, коли його вставляють у внутрішній лоток.
	Сенсорний екран повністю темний: підключення до джерела живлення перервано.	Переконайтеся, що розетка живлення все ще під напругою. Перевірте номінальну силу струму, що використовується. Лінія живлення має бути розрахована щонайменше на 16 А. Перевірте підключення до джерела живлення. Це надзвичайно важливо для правильної роботи, щоб уникнути перешкод та перебоїв у подачі живлення. Забезпечте правильне прокладання шнура живлення (див.: «Важливі заходи безпеки для електроприладів»).
Пластина не нагрівається, хоча працює програма або ручний режим.	На дисплеї відображається «OFF.»: Ви залишили кришку відкритою або вимкнули пластину для смаження на грилі.	Якщо кришку залишати у вертикальному відкритому положенні більше ніж приблизно 90 секунд, пластина для гриля на кришці автоматично вимикається. Закрийте кришку. Під час використання приладу на столі, за потреби, встановіть температуру для обох пластин для гриля (див.: «Керування / Зміна налаштувань під час роботи»).
	Неправильно встановлена пластина для гриля.	Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки. Дайте приладу повністю охолонути. Для правильного підключення нагрівальної пластини до електромережі переконайтеся, що ви вставили пластину в обидва затиски (на корпусі біля шарніра).
	Серйозні несправності.	Зверніться до продавця для перевірки та ремонту.

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. 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!**

Не виливайте жир і соки в раковину, оскільки це може забити зливну трубу.

ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ



УВАГА

Пластини фіксуються до основи та кришки за допомогою замикаючого механізму на передній стороні та затискачів біля петлі кришки. **Не застосовуйте насильство** при витягуванні пластин для гриля.

1. Відключіть прилад від мережі і, відкривши кришку, дайте йому повністю охолонути (щонайменше 30 хвилин). Пластиковою або дерев'яною лопаткою чи кухонним рушником видаліть залишки соку в піддон для олії.

2. **Зніміть пластини для гриля:** Натисніть на кнопки "виймання" на основі та кришці приладу. Після цього обережно витягніть пластини для гриля із затискачів біля петлі кришки.
3. Лоток для жиру може бути заповнений соками. Обережно витягніть його з лівого боку приладу. Випорожніть його.
4. Очистіть **піддон для олії та пластини для гриля** в теплій посудній воді за допомогою м'якої тканини або м'якої щітки. Ви можете мити ці частини в автоматичній посудомийній машині. У такому разі встановіть піддон для олії на верхню решітку.

УВАГА

Перед повторним використанням гриля пластини мають бути повністю чистими з кожного боку. В іншому випадку залишки їжі можуть перегоріти, перетворитися на вугілля, димити та навіть спалахнути при перегріванні!

5. Протріть зовнішню частину приладу вологою, але не мокрою ганчіркою.
6. Обережно уникаючи потрапляння рідини всередину приладу, видаліть будь-які залишки з нагрівальних камер (під пластинами для гриля під час роботи) вологою ганчіркою.
7. Після очищення ретельно висушіть усі частини приладу. Потім, залишивши кришку приладу відкритою, дайте всім частинам висохнути природним шляхом приблизно 30 хвилин у недоступному для маленьких дітей та тварин місці.
8. Після очищення повністю та правильно зберіть прилад, щоб уникнути втрати та пошкодження деталей (див. нижче: «Збірка приладу»).

ЗБІРКА ПРИЛАДУ

ПРИМІТКА

Ви можете змінювати місцями пластини для гриля за власним бажанням. При правильному встановленні пластини для гриля повинні бути зачеплені за обидва затискачі на задній панелі приладу (біля петлі кришки). Всі частини приладу встановлюються без застосування значних зусиль!

9. Встановлення пластин для гриля: Перемістіть кришку в стійке вертикальне положення. Потім покладіть пластину для гриля носиком для соку до задньої частини приладу і обережно вставте виїмки на пластині для гриля в затискачі біля шарніра кришки. Потім злегка притисніть передню частину пластини для гриля до основи або кришки приладу, щоб зафіксувати замок пластини для гриля з клацанням.
10. Вставте лоток для жиру у отвір з лівого боку корпусу та засуньте його до упору.
11. Закрийте кришку та пересуньте затискач регулювання висоти у положення «LOCK». Переконайтеся, що кришка та основа приладу надійно зафіксовані.

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 намагайтеся зберігати прилад у вертикальному положенні.** Не використовуйте будь-яку частину або приладдя приладу з будь-якою метою або будь-яким способом, не описаним у цьому буклеті.

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 тим, як прибрати прилад на зберігання, складіть його повністю і правильно (див. розділ "Догляд та чищення"). Перед переміщенням приладу за допомогою ручки переконайтеся, що затискач регулювання висоти встановлений у положення "LOCK", а кришка приладу надійно зафіксована на підставці. Ви можете вільно намотати шнур живлення на тримач для шнура в нижній частині основи.
3. Зберігайте прилад у чистому, сухому, захищеному від морозу, прямих сонячних променів і неприпустимих навантажень (механічних або електричних ударів, тепла, вологи) місці, недоступному для маленьких дітей і тварин.

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 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.

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