

## **Зміст**

<b>На що необхідно звертати увагу</b> .....	<b>67</b>
Перед встановленням .....	67
Вказівки з техніки безпеки .....	68
Причини пошкоджень .....	69
Перед першим використанням .....	69
<b>Ваш новий гриль</b> .....	<b>70</b>
Це ваш новий гриль на камінні лави .....	70
Панель управління .....	71
Індикація залишкового тепла .....	72
Нагрівальний елемент гриля .....	72
Ємність для каміння лави .....	72
Водяна баня .....	72
<b>Налаштовування гриля</b> .....	<b>73</b>
Ввімкнення та вимкнення гриля .....	73
Налаштовування гриля .....	73
Попереднє прогрівання гриля .....	74
Захист від перегрівання .....	74
Автоматичне обмеження часу .....	74
<b>Піджарювання на камінні лави</b> .....	<b>75</b>
Налаштовування гриля .....	75
<b>Готування на водяній бані</b> .....	<b>77</b>
<b>Таблиці та поради</b> .....	<b>78</b>
Таблиця для гриля .....	78
Поради для приготування на грилі .....	79
<b>Таймер</b> .....	<b>80</b>

<b>Основні настройки</b> .....	<b>81</b>
<b>Зміна основних настройок</b> .....	<b>82</b>
<b>Догляд та чистка</b> .....	<b>82</b>
<b>Усунення несправностей</b> .....	<b>84</b>
<b>Служба обслуговування клієнтів</b> .....	<b>85</b>

---

# На що необхідно звертати увагу

Будь-ласка, уважно прочитайте дану інструкцію. Після цього ви можете безпечно та правильно користуватися вашим пристроєм.

Інструкції з експлуатації та монтажу надійно зберігати. При передачі пристрою іншим особам, додавати інструкцію.

---

## Перед встановленням

Утилізувати у відповідності з екологічними нормами



Розпакуйте пристрій та утилізуйте упаковку згідно з екологічними нормами.

Даний прилад маркований у відповідності з Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива передбачає прийом та утилізацію старих приладів на території усіх країн ЄС.

Пошкодження при транспортуванні

Після розпакування перевірте пристрій. При виявленні пошкоджень під час транспортування пристрій не вмикати.

Електричне підключення

У випадку пошкодження з'єднувальний провід, з метою забезпечення безпеки, підлягає заміні фахівцем, який пройшов спеціальну підготовку на підприємстві виробника продукту.

Встановлення та підключення

Дійте у відповідності зі спеціальною інструкцією з монтажу.



## Вказівки з техніки безпеки

Даний пристрій розрахований тільки для експлуатації в приватному домашньому господарстві. Використовуйте пристрій виключно для приготування їжі.

Не використовувати для гриля вугілля або подібні паливні матеріали!

### Безпечне обслуговування

Дорослим та дітям забороняється користуватися приладом без догляду,  
– якщо їхній фізичний чи психічний стан цього не дозволяє,  
– або якщо вони не володіють достатніми знаннями для правильного і безпечного користування пристроєм.

Дітям забороняється гратися пристроєм.

### Розжарена олія і жир

Обережно, пожежонебезпечно! Розжарена олія чи жир легко займаються. Ніколи не залишайте без догляду гарячу олію чи жир. Палаючу олію чи жир водою не гасити. Для гасіння полум'я накрийте гриль кришкою і вимкніть пристрій.

### Гарячий гриль

Обережно, небезпека опіків! При експлуатації гриль нагрівається. Стікання жиру може привести до легкого займання. Не підпускайте до грилю дітей!

Обережно, пожежонебезпечно! Не зберігати в шухлядах чи на полицях під пристроєм предмети, які легко займаються (напр. миючі засоби, аерозолі і т.і.)

Небезпека короткого замикання! Не прокладати з'єднувальний кабель електроприладів по гарячому грилі. Це може привести до плавлення ізоляції кабелю.

### Склокерамічні покриття

Обережно, небезпека опіків! Склокерамічні покриття встановлювати тільки після повного охолодження пристрою. Не вмикати гриль з накритою кришкою.

## Чищення

Після використання вимкніть гриль. Охолоджений гриль чистити після кожного використання. Жирові забруднення легко займаються.

## Ремонт

Проведення ремонту неналежним чином небезпечно. Небезпека враження струмом! Проведення ремонту дозволяється тільки кваліфікованому технічному персоналу служби обслуговування клієнтів.

Якщо в пристрої виявлено дефект, то необхідно вимкнути запобіжник на блоці запобіжників. Викличте представника служби сервісного обслуговування.

---

## Причини пошкоджень

### Тверді та гострі предмети

При падінні твердих або гострих предметів на склокерамічну перегородку чи покришку, можуть виникнути пошкодження.

### Склокерамічна покришка

Склокерамічні покришки встановлювати тільки після повного охолодження пристрою. Не вмикати гриль з накритою покришкою. Покришку не використовувати для складання або підігрівання продуктів приготування.

---

## Перед першим використанням

### Каміння лави

Перед першим використанням вийміть каміння лави з пакувального мішка та наповніть ним ємність гриля.

### Розігрівання грилю

Перед першим використанням ретельно очистіть гриль та його комплектуючі частини. Розігрівайте гриль (без продуктів приготування) на протязі кількох хвилин при найвищій температурі. Таким чином зникає запах нового гриля.

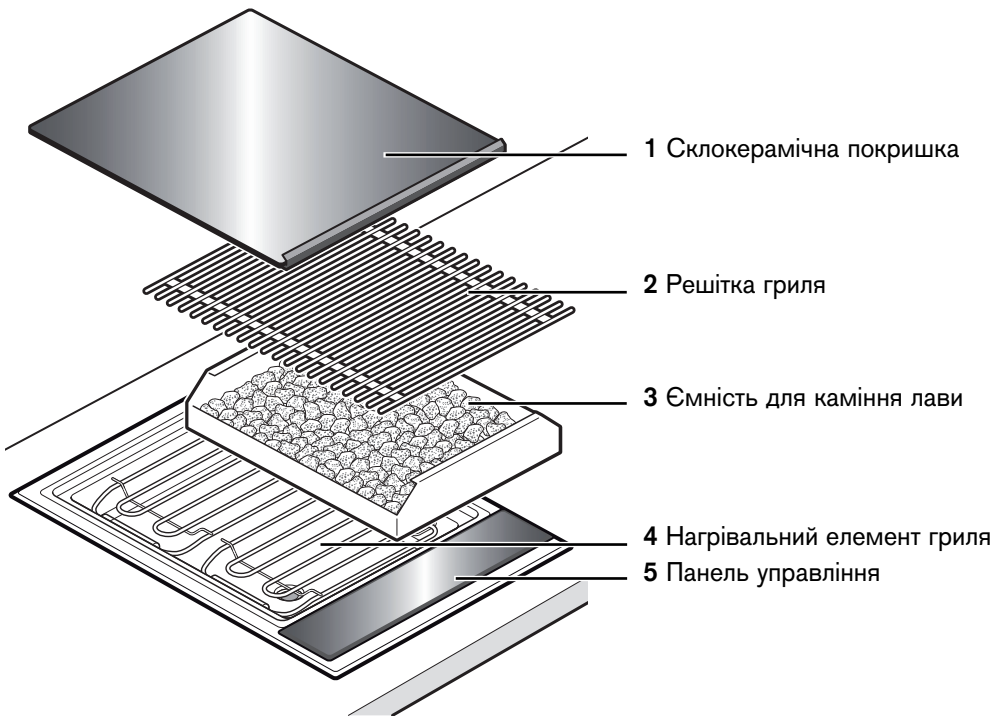
---

# Ваш новий гриль

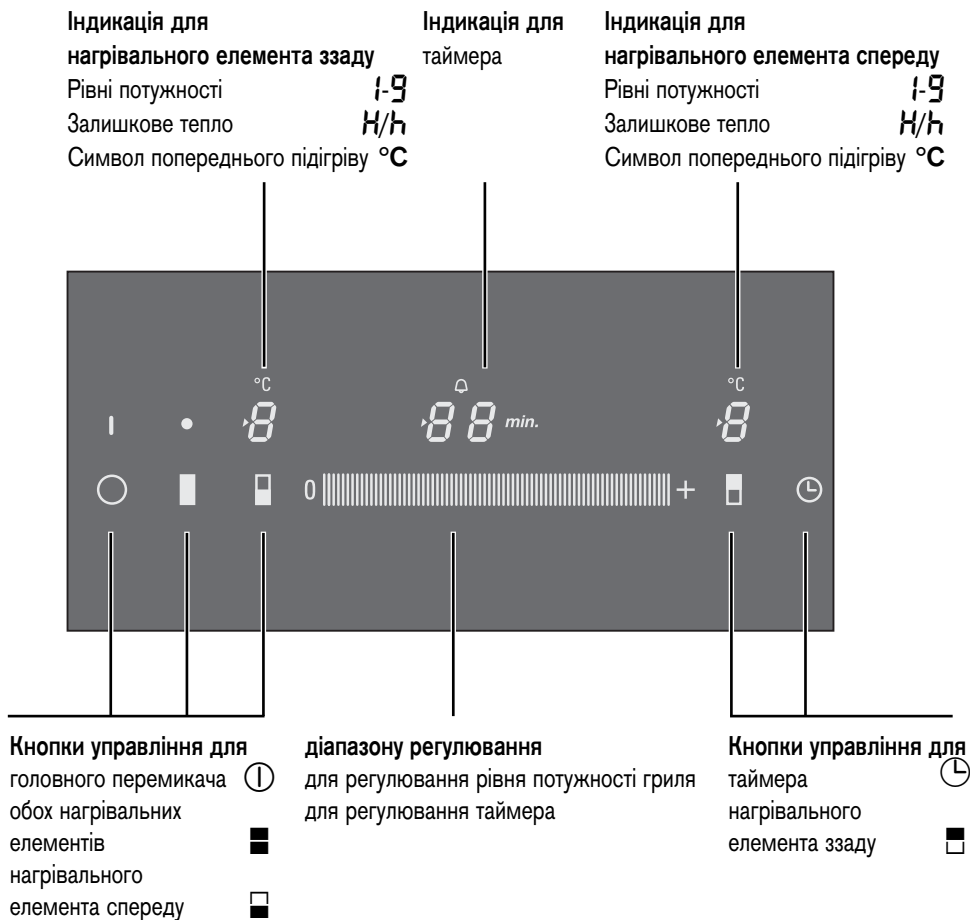
В цьому розділі ви ознайомитеся зі вашим новим грилем та отримаєте інформацію стосовно поставлених комплектуючих.

---

## Це ваш новий гриль на камінні лави



## Панель управління



### Кнопки управління

### Вказівка

При доторканні до символу спрацьовує відповідна функція.

Кнопки управління повинні завжди залишатись сухими. Волога впливає на їх функціональність.

---

## Індикація залишкового тепла

Даний гриль має дворівневу систему індикації залишкового тепла.

Якщо на індикаторі з'являється символ **H**, це значить, що гриль ще гарячий. При подальшому охолодженні гриля покази на індикаторі змінюються на **h**. Індикація зникає, якщо гриль достатньо охолов.

Гриль можна чистити тільки після повного зникнення індикації залишкової температури.

---

## Нагрівальний елемент гриля



Обережно, небезпека опіків! Під час експлуатації нагрівальний елемент в гарячому стані. Доторкатися до решітки гриля та нагрівального елемента можна лише після повного охолодження пристрою.

Ви помітили, що нагрівальний елемент автоматично вмикається і вимикається під час роботи грилю? Це нормальний режим роботи.

Нагрівальні елементи можна регулювати як окремо, так і разом.

Якщо ви знімете решітку гриля, то можете відкинути нагрівальний елемент збоку вгору. У відкинутому стані нагрівальний елемент, з міркувань безпеки, залишається вимкнутим.

---

## Ємність для каміння лави

Перед першим використанням вийміть каміння лави з пакувального мішка та наповніть ним ємність гриля.

---

## Водяна баня

Перед кожним використанням заповнюйте резервуар гриля водою. Об'єм води залежить від того, чи ви хочете піджарювати продукт приготування на грилі з використанням каміння лави чи без нього.



Обережно, небезпека опарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент і таким чином утворюється пара.


---


# Налаштовування гриля

---

## Ввімкнення та вимкнення гриля

Гриль вмикається та вимикається за допомогою головного перемикача.

Вмикання: доторкніться до символу . Над головним перемикачем загоряється індикація. Тепер гриль готовий до експлуатації.

Вимикання: доторкніться до символу , над головним перемикачем гасне індикація. Гриль вимкнений. Індикація залишкового тепла продовжує світитися, поки гриль достатньо не охолоне.

## Вказівка

Гриль вимикається автоматично, якщо рівень потужності гриля понад 20 секунд знаходиться на позначці 0.

---

## Налаштовування гриля






В діапазоні регулювання встановіть бажаний рівень потужності.

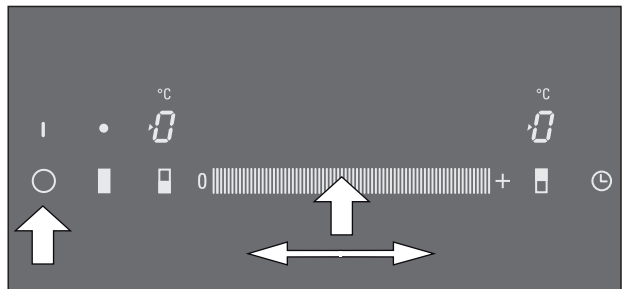
Рівень потужності 1 = найнижча потужність

Рівень потужності 9 = найвища потужність

## Регулювання рівня потужності гриля

Гриль повинен бути ввімкненим.

1. Символом ,  чи  вибираєте обидва або один нагрівальний елемент. В індикації рівнів потужності гриля горить  і символ  для вибору нагрівального елемента.
2. Проводити пальцем по діапазоні регулювання, поки на індикації не з'явиться бажаний рівень потужності.



## Зміна рівня потужності

В діапазоні регулювання встановіть бажаний рівень потужності.

## Вимкнення рівня потужності

Виберіть нагрівальний елемент та встановіть рівень потужності в діапазоні регулювання на 0.

---

## Попереднє прогрівання гриля

Продукти для піджарювання на грилі можна накладати тільки після закінчення часу попереднього підігріву. В такому випадку гасне символ попереднього підігріву. Під час попереднього підігріву гриль працює на повну потужність. Після цього потужність знижується завдяки вмиканню і вимиканню нагрівальних елементів для досягнення постійної температури для відповідного рівня.

Час попереднього підігріву становить від 8 до 10 хвилин, в залежності від вибраного рівня потужності гриля.

---

## Захист від перегрівання

Захисний пристрій від перегрівання вимикає гриль при перегріванні. На табло індикації почергово мигають **F** і **2**; почекайте, поки гриль достатньо охолоне. Після цього доторкніться до будь-якої кнопки управління.

---

## Автоматичне обмеження часу

Якщо гриль працює занадто довго без змін настроювання, то спрацьовує автоматичне обмеження часу.

Переривається нагрівання гриля. На табло індикації почергово мигають **F** і **8**.

При доторканні до будь-якої кнопки управління, індикація згасає. Ви можете налаштувати пристрій заново.

Час спрацьовування обмеження часу залежить від встановленого рівня потужності гриля.

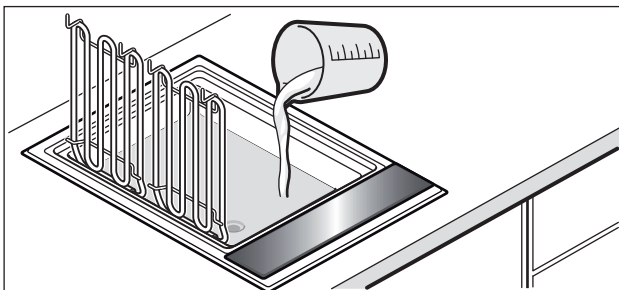
# Піджарювання на камінні лави

За допомогою вашого гриля, ви можете піджарювати їжу на камінні лави або на водяній бані.

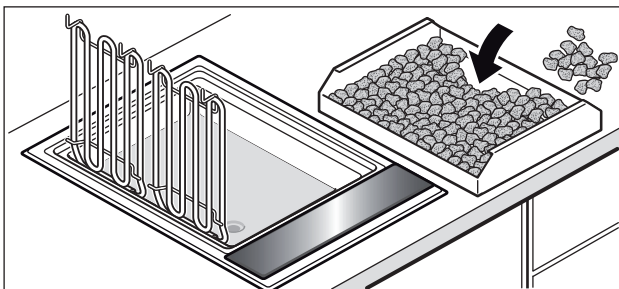
Каміння лави вбирає випромінюване нагрівальними елементами тепло і забезпечує інтенсивний і рівномірний розподіл тепла.

## Налаштовування гриля

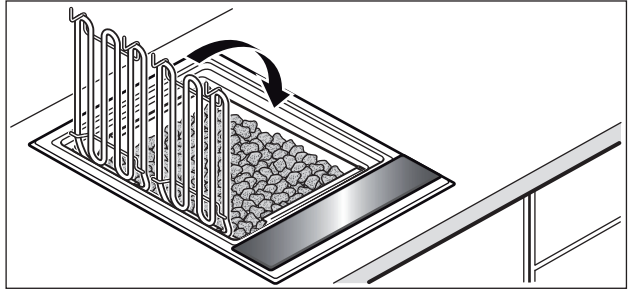
1. Зняти решітку гриля та відкинути вгору обидва нагрівальні елементи. З пристрою вийняти ємність для каміння лави.
2. У ємність гриля налити 1 л води, до нижньої позначки.



3. Вийняти каміння лави з пакувального мішка та наповнити ним ємність гриля. Вставити в пристрій ємність для каміння лави.



4. Опустити обидва нагрівальні елементи та встановити решітку.



5. Встановити рівень потужності гриля у відповідності до таблиці. Попередньо прогрійте гриль у відповідності до таблиці. Після цього ви можете накладати продукти приготування для піджарювання.

Скапування жиру на нагрівальний елемент і гаряче каміння лави спричиняє утворення диму. Стікання жиру може привести до легкого займання.

#### Доливання води



Перед кожним новим піджарюванням на грилі перевіряйте рівень води в ємності гриля. При необхідності долийте води до нижньої позначки.

Обережно, небезпека ошпарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент і таким чином утворюється пара.

#### Зливання води

Якщо при зливанні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для випускання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вгору до упору.

#### Заміна каміння лави

Каміння лави вбирає в себе краплі жиру і при насиченні набуває темного кольору. В такому випадку каміння лави необхідно замінити.

Відповідне каміння лави можна придбати в наших спеціалізованих магазинах або ж замовити в нашій службі обслуговування клієнтів.

---

# Готування на водяній бані

При готуванні на водяній бані, завдяки випаровуванню води, м'ясо стає більш соковитим.

1. Зняти решітку гриля та відкинути вгору обидва нагрівальні елементи. З пристрою вийняти ємність для каміння лави.
2. В ємність гриля налити 3,5 л води, до верхньої позначки.
3. Опустити обидва нагрівальні елементи та встановити решітку.
4. Встановити рівень потужності гриля у відповідності до таблиці. Попередньо прогрійте гриль у відповідності до таблиці. Після цього ви можете накладати продукти приготування для піджарювання.

## Доливання води

При готуванні їжі на грилі необхідно завжди зважати на рівень води в ємності гриля. При необхідності долийте води до верхньої позначки.



Обережно, небезпека ошпарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент і таким чином утворюється пара.

## Випускання води

Якщо при випусканні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для випускання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вгору до упору.

# Таблиці та поради

## Таблиця для гриля

Характеристики в таблицях - це орієнтовні значення; вони дійсні для попередньо розігрітого гриля. Значення можуть відрізнятись, в залежності від виду та кількості продукту для готування на грилі.

Ви можете встановлювати потужність плавно, тобто безступенево. Цілком можливо, що оптимальна потужність для вашого використання знаходиться між двома рівнями!

Продукт приготування перевертати не менше одного разу.

Продукти приготування	Настройка на "Піджарювання на камінні лави"	Настройка на "Готування на водяній бані"	Час готування на грилі в хвиликах
Стейк з яловичини, медіум, 2-3 см	8 - 9	9	8 - 10
Стейк на Т-подібній кістці, з кров'ю, 3 см	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Свиний стейк з потиличної частини, без кістки	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Свина вирізка на кістці*, 2 см	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Бараняча вирізка на кістці, з кров'ю, 2 см	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Куряча грудинка, 2 см	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Курячі крильця, на 100 гр.	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Індичий шніцель, непанірований, 2 см	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Стейк з лосося**, 3 см	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Стейк з тунця**, 2 см	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Форель***, ціла, 200 гр.	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Королівські креветки, на 30 гр.	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Гамбургери/ котлети, 1 см	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Шашлик****, на 100 гр.	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Сосиски для гриля, на 100 гр.	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Овочі*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

\* Зробити надріз вздовж кістки

\*\* Решітку гриля змастити олією

\*\*\* Шкірку добре змастити олією, перед перевертанням ще раз змастити

\*\*\*\* Часто перевертати

\*\*\*\*\* Напр. баклажани та цукіні шайбами товщиною 1 см, перець розрізати на чверті

---

## Поради для приготування на грилі

### Якість м'яса

Результат приготування їжі на грилі залежить від виду та якості м'яса, а також від вашого особистого смаку. Шматки для готування на грилі повинні бути приблизно однакової товщини. Таким чином забезпечується рівномірне піджарювання окремих продуктів.

### Попереднє прогрівання гриля

Завжди прогрівайте гриль. Таким чином, внаслідок інтенсивного випромінення тепла на поверхні продукту приготування утворюється кірочка, яка сприяє зберіганню соку в продукті.

### Підготовка продукту для гриля

Щоб уникнути висихання поверхні та сприяти покращенню смаку продукту приготування, легко змастіть його олією. Не використовуйте занадто багато олії, бо це може привести до виникнення пожежі!

Стейки не солити при приготуванні на грилі. Таким чином, з продукту приготування можуть виступати та втрачатися вода та розчинні поживні речовини.

Прошарок жиру (напр. на м'ясі з ребровою кісткою) вирізати тільки після піджарювання на грилі, бо, в іншому випадку, м'ясо втрачає в смаку та соковитості.

### Накладання продуктів приготування

Накладіть шматки для приготування на грилі на решітку. При піджарюванні одного шматка, розмістіть його, при можливості, посередині на передню або задню зону гриля. Таким чином досягається найкращий результат приготування.

### Перевертання продуктів приготування

Перевертайте м'ясо, якщо на його поверхні не видно маленьких крапель.

Перевертайте шматочки, як тільки їх можна легко відділити від решітки. Якщо м'ясо липне до решітки, то при перевертанні розриваються волокна і втрачається м'ясний сік.

### Поради для приготування на грилі

Під час приготування на грилі не проколюйте м'ясо. Можлива втрата соковитості.

Якщо на поверхні стейка виступає сік, то таке м'ясо відповідає середній прожарці, тобто медіум (всередині рожеве з кров'ю, а ззовні прожарене і з коринкою).

Прожарені на грилі страви подавати гарячими. Не підігрівайте прожарені на грилі страви, при цьому вони стають твердими.

## Скапування жиру

Скапування жиру на нагрівальний елемент може привести до загоряння та утворення диму. Для зниження небезпеки загоряння та утворення диму, дуже жирні страви рекомендується готувати з використанням водяної бані.

## Тривале готування на грилі при високому рівні потужності

Якщо ви на протязі тривалого часу готуєте на грилі при високому рівні потужності, то можливим результатом може бути обмеження потужності переднього нагрівального елемента з метою захисту системи електроніки пристрою.




---

# Таймер


Таймер можна використовувати в якості кухонного дзвінка. Таймер не вмикає та не вимикає гриль.

За допомогою таймера ви можете встановити час до 99 хвилин. Таймер ви можете використовувати навіть тоді, коли гриль вимкнений.


## Так проводиться настройка

1. Легко натисніть на символ , поки не загориться індикація . На табло індикації таймера з'явиться .
2. У діапазоні регулювання встановіть бажаний час.

## Після завершення часу

Після завершення часу ви почуєте сигнал. На табло індикації таймера з'явиться . Через 10 секунд індикація зникає.

## Корекція часу

Доторкніться до символу , встановіть новий час в діапазоні регулювання.

---

# Основні настройки

Ваш пристрій володіє різними основними настройками. Ви можете підлаштувати всі основні настройки під ваші особисті вподобання.

Індикація      Функція

---

с 2

## Сигнальний тон

- 0 Сигнал підтвердження та сигнал неправильного обслуговування вимкнені.
  - 1 Ввімкнений тільки сигнал неправильного обслуговування
  - 2 Сигнал підтвердження та сигнал неправильного обслуговування ввімкнені\*
- 

с 6

## Тривалість сигналу завершення режиму таймера

- 1 10 секунд\*
  - 2 30 секунд
  - 3 1 хвилина
- 

с 7

## Комбінація нагрівальних елементів гриля

- 0 Вимкнено: При ввімкненні обидва нагрівальні елементи роз'єднані.
  - 1 Ввімкнено: При ввімкненні обидва нагрівальні елементи з'єднані.
  - 2 При ввімкненні зберігається остання настройка.\*
- 

с 9

## Час вибору нагрівального елемента гриля

- 0 Необмежено: ви завжди можете налаштувати вибраний в останній раз нагрівальний елемент без проведення нового вибору.\*
  - 1 Обмежено: ви можете налаштувати вибраний в останній раз нагрівальний елемент через 5 секунд після вибору, після цього ви повинні знову вибрати нагрівальний елемент перед настройкою.
- 

с 0

## Повернення до основних настройок






- 0 Вимкнено
  - 1 Ввімкнено
- 

\* Основна настройка

---

## Зміна основних настройок

Гриль повинен бути вимкнутим.

1. Увімкніть гриль.
2. В наступні 10 секунд натисніть на символ  і тримайте 4 секунди. На лівому дисплеї мигає , на правому дисплеї загоряється .
3. Натискайте на символ  до тих пір, поки на лівому дисплеї не почне мигати бажана індикація.
4. В діапазоні регулювання встановіть бажане значення.
5. Натисніть на символ  і тримайте 4 секунди.

Настройку внесено в пам'ять.

### Вимкнення без внесення в пам'ять

Для виходу з режиму основних настройок перемикачем вимкнути гриль. Зміни не будуть збережені в пам'яті.

---

## Догляд та чистка

Не використовуйте пристроїв для чистки під тиском чи пароструминних апаратів.



Обережно, небезпека опіків! Перед чисткою необхідне повне охолодження гриля.

Чистіть гриль після кожного використання. Пропалені рештки дуже важко відчищуються.

### Зливання води

Якщо при зливанні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для взливання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вверх до упору.

<b>Чистка металевих деталей</b>	<p>Металеві деталі промивати ледь теплим лужним миючим розчином і після цього полірувати насухо.</p> <p>Уникайте дряпання та протирання, бо в такому випадку залишаються сліди подряпин. Затверділі забруднення розмочувати або усувати тільки м'якою щіткою.</p>
<b>Чистка решітки гриля</b>	<p>Решітку гриля чистити вручну помірним миючим розчином. На емальованій поверхні решітки не використовуйте рідини, що містять кислоти (лимонну кислоту, оцет і т.і.).</p> <p>Пропалені решітки їжі не відшкрябувати, а розмочувати лужним миючим розчином.</p>
<b>Каміння лави</b>	<p>При нагоді, просушуйте дуже вологе каміння лави в духовці при температурі 200° С. Таким чином можна уникнути можливого утворення плісняви.</p>
<b>Склокерамічна перегородка і склокерамічна покриття</b>	<p>Легкі забруднення усувати вологою ганчіркою або теплим лужним миючим розчином.</p> <p>Залишки миючого засобу змити холодною водою, після чого поверхню добре протерти досуха.</p>
<b>Непридатні засоби чищення</b>	<p>Ні в якому разі не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби або жорсткі губки. Також не використовуйте агресивні миючі засоби, як наприклад, аерозолі для духовки чи засоби для виведення плям.</p> <p>Не мийте решітку гриля, ємність для каміння лави та склокерамічну покриття в посудомийній машині.</p>

---

# Усунення несправностей

Часто поява несправностей залежить від дрібниць. Зважайте на наступні вказівки перед тим, як звертатися до служби сервісного обслуговування.

Індикація	Помилка	Захід
Індикація відсутня	Відсутнє електроживлення	Перевірте запобіжники пристрою. Перевірте за допомогою інших приладів, чи немає проблем з постачанням струму.
мигає E	Кнопка управління волога або на ній лежить якийсь предмет.	Витріть кнопку управління або заберіть з неї предмет. Після цього доторкніться до будь-якої кнопки управління.
F2	Система електроніки перегрілася і вимкнула передній нагрівальний елемент.	Почекайте, поки система електроніки не охолоне до необхідного рівня. Після цього доторкніться до будь-якої кнопки управління.
F4	Система електроніки перегрілася і вимкнула гриль.	Почекайте, поки система електроніки не охолоне до необхідного рівня. Після цього доторкніться до будь-якої кнопки управління.
F8	Прилад був в експлуатації занадто довго і вимкнувся.	Ви можете знову вмикати гриль.

---

## Служба обслуговування клієнтів

Якщо вам необхідно відремонтувати ваш гриль, то наша служба сервісного обслуговування до ваших послуг. Адресу та номер телефону найближчого відділення служби сервісного обслуговування ви можете знайти в телефонній книжці. Також наведені центри сервісного обслуговування нададуть вам необхідну інформацію стосовно найближчих відділень служб сервісного обслуговування.

**Номер виробу (номер E)  
та заводський номер  
(номер FD)**

Якщо ви робите запит до нашої служби сервісного обслуговування, то вкажіть номер виробу (номер E) та заводський номер (номер FD). Заводську табличку (маркування) ви знайдете на пристрої. Для того, щоб у випадку пошкодження вам не доводилось довго шукати дані вашого пристрою, ви можете їх записати в цьому розділі інструкції.

Номер виробу (номер E)	FD
---------------------------	----