



Гриль и пічь «экслюзив» G80\31

Загальні положення

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не для промислового використання. Будь ласка, прочитайте наступну інструкцію по використанню та дослухайте її порад. У разі подальшої передачі приладу іншим особам інструкція має супроводжувати прилад. Прилад має бути використаний зазначеним чином та з дотриманням інструкції безпеки. Гарантія не розповсюджується на випадки виникнення пошкоджень та нещасного випадку, що настали у наслідок недотримання інструкції.

Безпека

- • підключайте та працюйте з пристроєм тільки як вказано на табличці.
 - • пристрій не може бути використаний як вбудований.
 - • не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджені. Перевіряйте перед кожним використанням!
 - • перевіряти перед кожним використанням
- ! - цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду та / або знань, якщо вони мають бути під контролем особи, відповідальної за їх безпеку, яка може наглядати за тим, як використовується пристрій.
- • діти повинні бути під наглядом, щоб вони не використовували пристрій або його упаковку як іграшку
 - • не дозволяється, щоб пристрій мав таймер, або окрему систему дистанційного керування
 - • виймайте вилку після кожного використання, або у разі помилки.
 - • не тягніть за кабель живлення. Не тріть ребра шнура і не закріплюйте його на клему.
 - • тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.
 - • не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.
 - • нічого не ставте на пристрій і не закривайте решітку провітрювання.

- · не тримайте пристрій на відкритому повітрі або у вологому приміщенні.
- ніколи не занурюйте пристрій у воду.
- · не використовуйте пристрій після збою, наприклад, коли він впав, або був пошкоджений якимось іншим способом.
- · виробник не несе відповідальності у разі некоректного використання пристрою, або недотримання пунктів інструкції.
- · щоб уникнути небезпеки ремонт пристрою, наприклад зміна шнура живлення, може бути проведений тільки у сервісному центрі
- · пристрій стає гарячим, транспортувати його можна тільки коли він охолоне.

! Перед першим використанням

Усі частини - крім нагрівальних елементів – ретельно очистити на висушити. Щоб позбавитися запаху ввімкніть пристрій на 15 хвилин.

!!! Увага! Корпус та дверцята стають гарячим. Небезпека опіку! Під час використання температура поверхонь може ставати гарячою. Помістіть пристрій на рівню, не чутливу поверхню, і тримайте його принаймні 70 см далі від матеріалів, що спалахують (наприклад, штори). Зворотня частина пристрою має буде повернена до кухонної стінки.

Решітку, або пательні треба виймати спеціальною ручкою.

Опис пристрою

Цей пристрій автомат наступним чином устаткований:

- Пристрій устаткований скляними дверима та кришкою з орнаментом.
- Кришка з орнаментом під час приготування має залишатися відкритою.
- Перемикач для програм, температури, та часу.
- Перемикач на 21 запрограмованих рецептів
- Нагрівальний елемент низу, зверху \ гриль.
- Камера має три рівні, інтегрований гриль та внутрішнє освітлення. Внутрішні стінки мають покриття. Устаткування: пательня, гриль, решітка, ручка для пательні\решітка, шампур з 2 вилками, утримувач для шампура.

Щодо використання

Пристрій використовується для : приготування на грилі, смаження, тушіння, випікання, підігрівання, розмороження продуктів глибокого замороження та для підігріву готової їжі. На шампурах можна готувати продукти зі скоринкою: курицю ,вутку, шашлики та рульки.

Пристрій також можна використовувати для приготування барбекю: на зовнішній решітці можна по бажанню готувати: стейки, котлети, ковбаски, рибу, помідори, цибулю, овочі та інше. Після збігання встановленого часу механізм часів вимикає пристрій.

Початок роботи пристрою

Усі частини пристрою перед першим використанням слід вимити.

- Щоб відкрити скляні дверці візьміться за ручку зверху з лівого боку та підійміть дверці. Її можна повністю опустити після упору.
- Витягніть усе приладдя з мішечків.
- Кришку витягніть наперед та переверніть наверх. У напіввідкритому положенні кришку можна підняти уверх.
- **Увага!** Завжди встановлюйте пательню для жиру, кришка під час приготування має залишатися відчиненою.
- Двері з двійного скла важкі. Будь ласка уважно її відчиняйте та вкладайте на столешницю . Не кидайте!

Усі приладдя промити у теплій воді з додаванням м'якої рідини очистити та висушити або промити у м'якій рідині.

Додатково решітку та пательню знову поставте у піч. Більш довгу пательню для грилю встановити за кріпильний куток зверху на нагрівальну поверхню. Під час приготування на грилі ви можете готувати продукти у верхній пательні.

Пательня для грилю має бути розташована під кришкою пристрою як температурний захист під час приготування. Кришка з орнаментом має залишатися відчиненою під час приготування. Розміщення пристрою

Потрібне вільне розташування пристрою. З лівого та правого боків має бути 10 см простору, зверху має бути 20 см. Задня стінка пристрою має стояти до стінки.

Щоб видалити запах нового пристрою , перший раз пустий

пристрій треба повністю розігріти:

- Прибор ввімкнути в електричну сіть
- Закрийте скляну кришку
- Нижній важіль (програми) поверніть униз на позицію
- Середній важіль (температура) на позицію
- Верхній важіль (часи) встановіть на позначку 10 хвилин.

Вмикається світло, починається приготування.

Незначне виділення запаху та диму при першому нагріванню є нормальним, воно пропадає після короткого часу.

Увага! Корпус та скляні двері стають гарячими. Можливі опіки!

Використання приладів

Пательня для грилю

Пательню розташовують безпосередньо під нагрівальним елементом грилю для збирання жиру під час приготування барбекю.

Пательня для жиру

Пательню треба встановлювати унизу під час смаження на решітці та на шампурі. Але її можна використовувати і як ємність для смаження

Решітка

На решітку можна встановлювати форми для випікання. На решітку можна складати продукти для грилю. Для смаження барбекю решітку треба встановити на обидві стойки ,розташовані на задній стінці.

Тримач для пательні

Для встановлення та знімання пательні для грилю та збирання жиру або решітки використовуйте тримач.

Шампур для грилю

На шампурі ви можете розмістити продукти наприклад :курча (до 2 шт), вутки, м'ясо. Продукт фіксується виделками з обох боків. За допомогою тримача ви можете розташувати продукт у гарячій пічці.

Шампур для шашлику.

(замовляється як додаткове устаткування). Завдяки цим 4 шампурам , що повертаються, можна приготувати шашлик. Рівномірно встановіть обидва тримача на основу. Один кінець шампура з шашликами розташуйте у заглибленні. Інший кінець розмістити у виїмці з іншої сторони, та поверніть хомут таким чином, щоб кінець з пружиною закріпився у виїмці.

Тримач для продуктів грилю. (замовляється як додаткове устаткування)

Використовуючи цей тримач ви можете смажити усілякі продукти (від форелі до м'яса) повертаючи його на шампурі. Для цього не треба використовувати звичайні шампури. Продукти складіть на решітку, замкніть її та розмістіть правильно. Пательню для жиру поставте на нижній нагрівальний елемент. Тримач розташовується таким же чином як і шампури.

Використання

Пекти, смажити, смажити на грилі.

Оберіть одну з наведених на останній сторінці програм для приготування обраних продуктів. Колесо вибору програми

21 вбудована програма зберігає такі дані про:

- Висоту встановлення решітки або пательні для жиру, використанні шампура або шампурів для шашлику
- Спосіб використання (верхній, нижній нагрів , гриль)
- Температура смаження

Прокручуючи коліщатко програм ви робите вибір продуктів та відповідних збережених даних.

Вибір способу використання

Нижнім важелем встановіть спосіб використання (вмикається відповідний нагрівальний елемент):

1= гриль, барбекю, та підігрів (лише верхній нагрів)

2= випічка, тушіння, смаження (верхній та нижній підігрів)

3= розігрів готових продуктів (верхній та нижній підігрів)

4= розмороження глибоко заморожених продуктів (лише верхній нагрів)

Встановлення температури

Середній важіль служить для вибору температури печі:

1= для розмороження глибоко заморожених продуктів

2 =170 -240 - температура на вибір

3= для готових продуктів

4= для грилю

Вибір та встановлення температури

Верхній важіль часів прокрутити за часовою стрілкою а потім повернути на бажаний час

Коли встановлено бажаний час вмикається пристрій, вмикається освітлення камери, автоматично працює привід повороту шампурів. При встановленні режиму (печіння) та готовий продукт привід не працює. Час приготування можна змінювати повертанням важеля в ліву або у праву сторону. Після збігання часу часи вимикаються

Увага! Усі нагрівальні елементи стають гарячими незважаючи на те що у них різний рівень нагрівання , або вони не ввімкнені на повну потужність, або елементи не стають красними.

Коли смаження закінчується витягніть штекер з вилки.

Рекомендація За останніми даними легкої промисловості паніровані продукти. Картопляні продукти та інші продукти що мають крохмаль не мають бути дуже засмажені ,щоб зашкодити вироблянню акриламідю.

Випікання

При випіканні на решітці пательню для жиру видалити з камери пристрою.

Завжди встановлюйте пательню для грилю коли вмикається верхній нагрівальний елемент гриль.

Програму та температуру треба встановлювати за важелем програми або згідно даних таблиці.

Для випікання слід прогріти пристрій 10 хвилин за допомогою важеля часів.

Форми випікання треба розмістити на відповідній висоті на решітку.

Під час випікання тримайте дверці повністю зачиненими.

Порада: під час випікання нагрівальний елемент не стає красним.

Кришку з орнаментом під час приготування треба залишати відкритою.

Випікання у пательні.

При випіканні у пательні слід використовувати папір для випікання , залишайте по 4 см папіра над краями пательні. Додайте тісто та натисніть. Випряміть папір та поставте пательню у камеру. Папір буде захищати покриття від наклеювання тіста.

Смаження грилю на решітці.

- Завжди використовуйте пательню для жиру, встановлюйте її знизу.
- Продукти мають бути сухими
- Уникайте проколів та розрізів , бо це призводить до втрати соків та пересихання.
- Встановіть (на вказане) програму та температуру
- Гриль має прогрітися 10 хв. Таким чином у продуктів що смажаться закриються пори і увесь сік залишиться усередині.
- Покладіть продукти на решітку та поставте у пристрій ,для цього його не треба вимикати. Але уважно , пристрій гарячий.

При встановленні зверніть увагу на таке:

Щоб продукти не почали горіти вони не мають торкатися нагрівальних елементів.

Чим холодніший та товщі шматок ви кладете тим дальше він має бути розташований від нагрівальних елементів.

Жирні шматки не кладіть дуже щільно під нагрівальний елемент.

Смаження на шампурі

Таким чином найкраще смажити птицю, шматки м'яса такі як стегно, грудка теля та інше.

- Пательню для жиру встановити на нижній рівень
- Встановити програму (як зазначено) та температуру (як зазначено)
- Відставте вилку , потім розташуйте продукт на шампурі та закріпіть виделками. Виделки мають бути якнайближче одна до іншої. Встановіть шампур за допомогою тримача.
- Птиця має бути закріплена між виделками з сторони шиї та стегон.

- Можливо Вам доведеться трохи зв'язати крила та стегна
- Встановлювати шампур слід тримачем , треба поцілити правим кінцем у внутрішнє ребро. Вершина шампура має розташовуватися у отворі з лівого боку камери а з правого боку у зовнішньому ребрі. Тримач витягніть.
- Закрийте двері таким чином щоб залишалась щілка.
- м'ясо з невеликою кількістю жиру та птицю під час смаження слід змазувати час від часу олією.

Барбекю , гриль на відкритій решітці

- відкрити кришку, вона буде служити як захист від жару та бризків.
- Встановіть пательню безпосередньо під нагрівальним елементом.
- Додайте 1\2 літри води у пательню. Вода захищатиме жир від спалахування. Зокрема вона не дозволяє створюватися на продуктах підгорілої скоринки. Під час воду можна додавати. Не заливати воду через нагрівальний елемент.
- Решітка кріпиться ззаду на стойку а спереду на поперечну перекладину.
- Складні дверцята тримати закритими.
- Встановіть програму (як вказано) та температуру (як вказано) ввімкніть часи
- Вказаний час для смаження розрахований на смаження у закритій камері , якщо ви смажите ззовні треба більше часу

Приготування полу фабрикатів

- Такі продукти можуть бути частково , або повністю готові, наприклад: картопля фрі , крокети.
- Круасани та листкове тісто треба випікати.
- Пательню з доданими продуктами поставити на середній рівень
- Повернути програму та температуру (як вказано)
- Встановити час, як вказано на упаковці.
- Тримайте двері повністю зачиненими.
- Розморожування
- Встановити решітку на середню позицію та покласти зверху заморожені продукти.
- Знизу розташуйте ємність для збирання жиру.

Встановити програму та температура (як вказано), та ввімкніть часи

Час розмороження залежить від температури замороженого продукту. Треба мати опит у розморожуванні.

Очищення та догляд

Перед очищенням пристрою завжди вимикайте його з розетки. Пристрій залиште охолонути. Не занурюйте пристрій у воду. Прилади можна мити у гарячій воді з додаванням трошки миючої рідини. Не використовуйте агресивних та абразивних миючих засобів та предметів які можуть залишити пошкрябини. Корпус та скляні дверці протерти вологою ганчіркою , та за потреби, додати миючу рідину. Не додавайте абразивні засоби та розчинники.

Якщо між скляними поверхнями з'явився бруд видалити його ви можете розділивши скляні поверхні, для цього відкрутіть обидва шурупи.

Завжди після кожного використання прибирайте верхню пательню, особливо зворотні сторони, яка може бути покрита жиром.

Не торкайтеся внутрішнього покриття металічними приладдям. Нагрівальні елементи промивати вологою ганчіркою.

Якщо є засмічення жиром

Покриття внутрішніх поверхонь має спеціальне покриття. Піч буде очищена самостійно, якщо розігріти піч до 200 С.

Сильніші засмічення та залишки продуктів на стінках прибирати вологою губкою та додатково просушити. Після очищення пристрій слід ввімкнути на короткий час , щоб висушити.

Якщо ви використовуєте пристрій дуже часто, то після смаження на грилі ввімкніть пристрій на 15 хвилин на повну потужність.

Таким чином пристрій самоочищується.

Залишки продуктів , які можуть впасти на дно можна видалити ганчіркою , або пензликом.

Покриття камери не впливає на смак продуктів які приготуються.

Засмічення в жирі можуть залишати на частинах з покриттям плями, які видно. Але впливу на функцію з самоочищення це не має ніякого впливу.

Стінки камери можна змінювати. Їх також можна замовити, коли ви вирішите їх змінити.

Важлива рекомендація: звертайте увагу, на те щоб на пательні не залишалися продукти, що містять цукор, (наприклад сік з овочевих пиріжків). Цукор руйнує якість пательні до самоочищення.

Правило з утилізації цього приладу:

Непридатний прилад не слід використовувати.

! В рамках ЄС, цей символ вказує, що цей продукт не можна викидати разом із побутовими відходами. Пристрої містять цінні матеріали, які можуть бути переробленими та знову використаними. Завдяки цьому зменшується навантаження на довкілля та людське здоров'я. Старі пристрої треба утилізувати через пристосовані для цього служби, або треба відправити пристрій до тієї установи, де ви його придбали. Установи мають повернути пристрої на кінцеву переробку.

Утилізація зовнішньої упаковки:

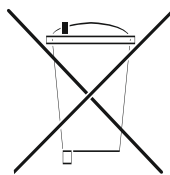
Пакувальні матеріали не треба прости викидати, треба надати кінцевий переробці.

Упаковка пристрою:

- Бумагу, картон та гофрований картон треба здавати у пункти прийому

- Частини упаковки із штучних матеріалів та фольгу треба здавати до належних пунктів

Штучні матеріали позначаються наступним чином: PE для поліетилену, позначка 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для поліпропілену, PS для полістиролу.



Утилизация изделия

Вы можете сохранять окружающую среду!
Пожалуйста, не забывайте о правилах безопасности: отправляйте не работающее электрооборудование в центры переработки.

Якщо Ваш прилад не вмикається

Будь ласка перевірте:

1. Чи ввімкнений Ваш пристрій у розетку.
2. Встановлена програма (під коліщатком) ? (не Ī = важіль вибору вимкнений)
3. Встановлений час (верхнє коліщатко)? (для цього повністю прокрутіть важіль на 115 хв., а потім переведіть на бажаний час , плюс 10 хв. На прогрівання.)

Таблиця встановлених програм

Такі данні збережені за важелем рецептів

1. Висока встановлення 1)
2. Програма 2)
3. Температура
4. Час приготування 3)

1. Яблучний струдель
2. Смажені ковбаски
3. Вутка
4. Стейки філе
5. Філе риби
6. Фрикаделі
7. Курча
8. Печінка яловичини
9. Шніцель яловичини
10. Випічка
11. Змішаний гриль
12. Пиріг
13. Овочевий пиріг
14. Піца, глибокої заморозки
15. Сирний пиріг
16. Рулька
17. Шашлик
18. Котлети з порося
19. Стегно порося
20. Нирки порося
21. Гавайські тости

- Жирна випічка , що дає бризки
- Бісквіт - торт на воді

Пояснення позначок у таблиці

1) Позначається висота встановлення решітки, її наявність або відсутність, приготування у пательні, на шампурі або на шампурах.

2) O – верхня позиція m –середнє положення , u- нижнє положення

3) Решітка

4) Пательня

5) Шампур для грилю

6) Шапури для шашлику

1) Гриль

2) Розігрів

3) Випікання

4) Розмороження

3) час на приготування наприклад «6+5» означає: після 6 хв. Приготування перевернути та ще 5 хвилин обсмажувати іншу сторону

*) не збережено у програмах

Бісквіти мають випікатися у чорних розбірних формах. (час на приготування наданий за загальними даними)

Сервісні центри:

- м. Вінниця, вул. Келецькая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0432) 619573, 699193
- м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»
тел.: (0562) 350409, 346705
- м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградська, 59 4 эт. кімната 407,
ЧП «Москаленко» тел.: (0562) 337574, 7881916
- м. Дніпропетровськ, вул. Набережная Перемоги, 118
тел.: (0552) 676044, 3756705
- м. Донецьк, пр. Павших Комунарів, 188 «Техносервис» тел.: (062) 3430305
- м. Донецьк, пл. Поповича, 33 ЧП «Шуліка» тел.: (062) 3818555
- м. Донецьк, вул. Звягильського, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
- м. Запоріжжя, вул. Верхня, 6 «Техніка і Сервіс», тел.: (061) 2187431
- м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223 Волков В.А., тел.: (0342) 756040
- м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КФ Лотос, тел.: (0522) 357923
- м. Кіровоград, вул. Луначарського, 1-в, «Евробйттехсервис»,
тел.: (093) 8362051, (095) 5001464
- м. Кіровоград, вул. Васнецова, 8, «Техномир», тел.: (0522) 361014, 270177
- м. Кривий ріг, вул. Косиора, 70, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (056) 4400779, 929789
- м. Київ, вул. Ялтинская 24/23, ПП «Лепеха І.О», тел.: (044) 5764616
- м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Еко Сан"Дашко І.В.,
тел.: (053) 6639192
- м. Лубни, вул. Советская, 42 Call- Центр тел.: (05361) 70410, (067) 4690177
- м. Львів, пр. Чорновола, 95, «Сервис-Побуд», тел.: (0322) 407845
- м. Львів, вул. Під Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
- м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
- м. Львів, вул. Б.Хмельницького, 116, «Рестор-сервіс» тел.: (032) 2458052
- м. Луцьк, пр. Воли, 27 оф. 322, «Евролайн», тел.: (03322) 40258
- м. Луцьк, пр. Пермоги, 22, «Ваш Майстер», тел.: (03322) 30103
- м. Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж, тел.: (0642) 330242 ,494217
- м. Маріуполь, пр. Металлургов 227, «Реал-сервіс», тел.: (0629) 473000
- м. Макіївка, вул. Тайожная, 1 «До» Богдоренко», тел.: (062) 3413758
- м. Миколи, Внутрішньоквартальний проїзд, 2, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0512) 580647, 242260
- м. Нікополь, вул. Шевченко 81а МНЦ- 1, ЧП «Ковалів», тел.: (05662) 46764
- м. Одеса, вул. Б.Хмельницького, 55 , ФОП «Кушнір»,
тел.: (048) 390618,7151025
- м. Одеса, вул. Филатова, 11, «Професіонал», тел.: (048) 7373042,7770822
- м. Одеса, вул. Щеголева, 14, «Південь-сервіс», ЧП «Ріжків»
тел.: (0482) 7349815,
- м. Павлоград, вул. Днепровская, 172, ООО «Лотос»,
тел.: (05632) 61554,62342
- м. Полтава, вул. Алмазная, 14, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0532) 509889, 694262
- м. Рівне, вул. Видинская, 10 «Адаманти», тел.: (0362) 450042
- м. Сімферополь вул. Ковильна, 72, «Телесвіт-сервіс», тел.: (0652) 690778

м. Севастополь вул. Генерала Коломийца, 9, «Братико»,
тел.: (0692) 674131, 451277
м. Суми вул. Кооперативная, 7а, СЛТ «Сервіс», тел.: (0542) 781013
м. Суми вул. Петропавлівська 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300
м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807
м. Харків вул. Полтавський шлях, 3, «Каскад сервіс»,
тел.: (057) 7349724, 7125181
м. Херсон вул. Карбишева, 28а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0552) 434040, 434033
м. Хмельницький, вул. Западная Окружна, 54, «Гранд Імпорт»,
тел.: (0382) 725303
м. Чернівці, вул. Л.Кобилиці, 105, «Блошко»,
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529
м. Черкаси, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий І.М.», тел.: (0472) 636901, 636542
м. Ужгород, вул. Легоцького 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266
м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бузин Е.А.», тел.: (06569) 44774
м. Житомир, вул. Львівська, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568



Гарантійний талон №

Найменування _____

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Торгова організація _____

П.І.Б. продавця _____

Підпис _____

М.П.

!!! ВНИМАНИЕ !!!
Не заповнений продавцом гарантійний талон
лишає Вас права на гарантію.