

6640



100533

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Німеччина

Тел. +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Технічна допомога: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версія: 1.0

Дата підготовки: 2022-05-02

Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів	2
1.2	Вказівки щодо безпеки	3
1.3	Використання за призначенням	6
1.4	Використання не за призначенням	6
2	Загальна інформація	7
2.1	Відповідальність та гарантія	7
2.2	Захист авторських прав	7
2.3	Декларація про відповідність	7
3	Перевезення, упаковка та зберігання	8
3.1	Контроль доступу	8
3.2	Упаковка	8
3.3	Зберігання	8
4	Технічні параметри	9
4.1	Технічні дані	9
4.2	Функції приладу	10
4.3	Перелік складових частин приладу	11
5	Встановлення і експлуатація приладу	12
5.1	Встановлення приладу	12
5.2	Експлуатація приладу	14
6	Очищення	19
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення	19
6.2	Очищення	20
7	Можливі несправності	21
8	Утилізація	22



Перш ніж користуватися приладом, слід прочитати інструкцію з експлуатації приладу та зберігати її у доступному місці!

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт приладу, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації приладу є умовою безпечної та правильної його роботи. Крім того, застосовуються положення щодо запобігання нещасних випадків, правила з охорони та гігієни праці та законодавчі норми, що діють у галузі використання пристрою.

Перед початком роботи з пристроєм, і, зокрема, перед введенням його в експлуатацію, будь ласка, прочитайте ці інструкції, щоб уникнути травм людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною виробу і повинна зберігатися в безпосередній близькості від пристрою та бути доступною у будь-який час. Після передачі пристрою також слід передати цю інструкцію з експлуатації.

UK

1 Безпека

Прилад було виготовлено згідно з чинними технічними принципами. Однак пристрій може становити джерело небезпеки, якщо його використовувати неправильно або не за призначенням. Усі особи, які користуються пристроєм, повинні дотримуватися інформації, що міститься в цій інструкції з експлуатації, та дотримуватися вказівок на тему безпеки.

1.1 Пояснення попереджувальних слів

Важливі вказівки щодо безпеки експлуатації пристрою та попереджувальна інформація позначені в цій інструкції з експлуатації відповідними символами. Цих інструкцій слід суворо дотримуватися, щоб уникнути нещасних випадків, травм та пошкодження майна.



НЕБЕЗПЕКА!

Попереджувальне слово НЕБЕЗПЕКА попереджає про небезпеку, яка може призвести до серйозних травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Попереджувальне слово **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до середньої тяжкості травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Попереджувальне слово **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до легких або помірної тяжкості травм, якщо їх не уникати.

УВАГА!

Попереджувальне слово **УВАГА** вказує на можливі пошкодження майна, які можуть виникнути, якщо не дотримуватися вказівок на тему безпеки.

ПОВІДОМЛЕННЯ!

Символ **ПОВІДОМЛЕННЯ** ознайомлює користувача з додатковою інформацією та інструкціями щодо експлуатації пристрою.

UK

1.2 Вказівки щодо безпеки

Електричний струм

- Занадто висока напруга мережі або неправильна установка можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад можна підключати лише в тому випадку, якщо дані на номінальній табличці відповідають напрузі мережі.
- Щоб уникнути електричних коротких замикань, пристрій слід тримати в сухому стані.
- Якщо під час роботи виникають несправності, пристрій слід негайно відключити від джерела живлення.
- Не торкатися вилки пристрою мокрими руками.
- Ніколи не брати пристрій, якщо він упав у воду. Відразу відключити пристрій від джерела електричного живлення.
- Будь-які ремонтні дії та відкриття корпусу можуть виконуватися тільки спеціалістами та відповідними майстернями.

- Не переносити пристрій за допомогою приєднувального проводу.
- Не допускати контакту приєднувального проводу з джерелами тепла та гострими краями.
- Приєднувальний провід не можна згинати, стискати або зав'язувати.
- Приєднувальний кабель пристрою завжди має бути повністю розкрученим.
- Ніколи не слід класти пристрій або інші предмети на приєднувальний провід.
- Для того щоб відключити пристрій від джерела електричного живлення, слід завжди братися за вилку.
- Кабель живлення слід регулярно перевіряти на відсутність пошкоджень. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення. Якщо кабель пошкоджений, то з метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.

Горючі матеріали

- Ніколи не піддавати прилад впливу високої температури, наприклад, від плити, печі, відкритого вогню, приладів, що утримують тепло тощо.
- Регулярно чистити прилад, щоб уникнути небезпеки виникнення пожежі.
- Не накривати прилад, наприклад, алюмінієвою фольгою або серветками.
- Приладом слід користуватися тільки при використанні призначених для нього матеріалів та відповідних параметрів температури. Матеріали, харчові продукти та залишки їжі в приладі можуть загорітися.
- Ніколи не використовувати прилад поблизу горючих, легкозаймистих матеріалів, наприклад, бензин, спирт тощо. Високі температури призводять до випаровування цих матеріалів і в результаті контакту з джерелами запалювання вони можуть вибухнути.
- У кожному випадку перед початком відповідних дій з гасіння пожежі слід відключити прилад від джерела електричного живлення. Ніколи не гасити вогонь водою, коли прилад підключений до джерела електричного живлення. Після гасіння пожежі слід забезпечити достатню кількість свіжого повітря.

Гарячі поверхні

- Поверхні пристрою під час роботи нагріваються. Існує небезпека опіків. Висока температура також утримується після відключення.
- Не торкатися гарячих поверхонь пристрою. Слід користатися доступними елементами управління та ручками.
- Пристрій транспортувати та чистити лише після повного охолодження.
- Гарячі поверхні не обприскувати холодною водою або горючими рідинами.

Експлуатація лише під наглядом

- Пристрій можна експлуатувати лише під наглядом.
- Слід завжди триматися в безпосередній близькості від пристрою.

Обслуговуючий персонал

- Прилад може обслуговувати тільки кваліфікований та підготовлений спеціалізований персонал.
- Цей пристрій не можуть обслуговувати особи (у тому числі діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з обмеженим досвідом та/або обмеженими знаннями.
- Не залишати дітей без нагляду під час роботи приладу, щоб вони не гралися з ним і не вмикали його.

Неправильна експлуатація

- Неправильне або невідповідне за призначенням використання може призвести до пошкодження пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише в безперечному технічному стані, що гарантує безпечну експлуатацію.
- Пристрій можна використовувати лише якщо приєднання знаходяться в безперечному технічному стані, що гарантує безпечну експлуатацію пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише тоді, коли він чистий.
- Слід використовувати тільки оригінальні запчастини. Ніколи не слід самостійно ремонтувати пристрій.
- Не можна здійснювати жодних модифікацій або змін у пристрої.
- При високій температурі не використовуйте пристрій без їжі, оскільки поверхня для смаження може деформуватися.
- При середніх або високих температурах НІКОЛИ не кладіть холодну воду або лід на гарячу поверхню для смаження. Це може призвести до деформації поверхні для смаження в результаті різкої зміни температури.

1.3 Використання за призначенням

Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і/або інше використання приладу, ніж описано нижче, заборонено і вважається неправильним: використанням НЕ за цільовим призначенням.

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- приготування на грилі м'яса, риби та овочів.
- підсмажування відповідних страв.

1.4 Використання не за призначенням

Використання не за призначенням може призвести до серйозних травм людей та майна, спричинених електричною напругою, пожежею або ж високою температурою. За допомогою приладу можна виконувати лише роботи, описані в цій інструкції.

Наступні види використання не є використанням за призначенням:

- приготування невідповідних страв.

2 Загальна інформація

2.1 Відповідальність та гарантія

Уся інформація та вказівки, що містяться в даній інструкції з експлуатації, були викладені з урахуванням діючих норм і правил, сучасної інженерії, та наших знань і багаторічного досвіду. У разі замовлення спеціальних моделей приладу або ж якихось додатків, а також у випадку застосування новітніх технологій, доставлений прилад за деяких обставин може відрізнятись від пояснень та рисунків, що містяться в даній інструкції з експлуатації.

Виробник **не несе відповідальності** за пошкодження та дефекти приладу внаслідок:

- недотримання вказівок,
- використання не за призначенням,
- впровадження технічних змін користувачем,
- використання незатверджених запчастин.

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни в прилад для підвищення його продуктивності та вдосконалення.

2.2 Захист авторських прав

Дана інструкція з експлуатації приладу, а також тексти, рисунки, фотографії та інші елементи, що містяться в ній, захищені авторським правом. Без письмової згоди виробника забороняється відтворювати зміст інструкції з експлуатації приладу в будь-якій формі та будь-яким способом (включаючи її фрагменти), а також використовувати та / або передавати її зміст третій стороні. Порушення вищезазначеного тягне за собою зобов'язання сплатити компенсацію. Ми залишаємо за собою право на подальший розгляд претензій.

2.3 Декларація про відповідність

Прилад відповідає чинним стандартам та директивам Європейського Союзу. Це підтверджено Декларацією відповідності ЄС. В разі потреби ми з радістю надішлемо Вам потрібну декларацію про відповідність.

3 Перевезення, упаковка та зберігання

3.1 Контроль доступу

Після отримання негайно переконайтесь, що прилад є повністю укомплектований та чи його не було пошкоджено під час перевезення. У разі видимих пошкоджень товару під час перевезення відмовтеся від його прийняття або ж домовтеся про його умовне прийняття. На транспортних документах / накладній транспортної компанії слід вказати розмір шкоди та скласти рекламцію. Про приховані збитки слід повідомити одразу після їх виявлення, оскільки про відшкодування збитків можна зголосити лише у відповідний строк подання претензій.

У разі відсутності деталей або аксесуарів, зверніться, будь ласка, до нашого Відділу обслуговування клієнтів.

3.2 Упаковка

Не викидайте, будь ласка, картонну коробку від приладу. Вона може знадобитися для зберігання приладу під час переїзду або при його доставці до нашого сервісного центру у разі будь-яких пошкоджень.

Упаковка та окремі компоненти виготовлені з вторинних матеріалів. Це, зокрема: пластикова плівка та пакети, картонна упаковка.

Утилізуючи упаковку, треба дотримуватись правил, що діють у даній країні.

Пакувальні матеріали, які можуть бути використані повторно, повинні підлягати вторинній переробці.

3.3 Зберігання

Упаковку слід зберігати закритою до часу встановлення приладу, а під час її зберігання слід дотримуватися інструкцій, розташованих назовні, щодо способу укладання та зберігання. Упаковку слід зберігати лише в наступних умовах:

- у закритих приміщеннях
- у сухому та вільному від пилу середовищі
- подалі від агресивних агентів
- в місці, захищеному від сонячних променів
- в місці, захищеному від механічних ударів.

У разі більш тривалого зберігання (понад три місяці) слід регулярно перевіряти стан усіх деталей та упаковки; При необхідності упаковку слід замінити.

4 Технічні параметри

4.1 Технічні дані

Назва:	Гридл-жаровня 6640
Номер арт.:	100533
Матеріал:	нержавіюча сталь
Матеріал поверхні смаження:	спеціальна сталь
Розміри поверхні смаження (шир. x гл.) в мм:	700 x 330
Виконання поверхні смаження:	гладке
Діапазон температур пластини для гриля від – до в °С	50 - 300
Кількість зон нагрівання:	2
Температурний діапазон саламандри до, в °С:	190
Кількість нагрівальних елементів саламандри:	1
Кількість зон нагрівання саламандри:	1
Розміри решітки для гриля (шир. x гл.) в мм:	560 x 400
Версія решітки для гриля:	1/1 GN
Налаштування часу з -до в сек.- хв.:	30 - 100
Кількість записуваних часів:	6
Потужність:	6,64 кВт 400 В 50/60 Гц
Габарити (шир. x гл. x вис.) в мм:	760 x 590 x 465
Вага в кг:	51,4

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни!

Версія / характеристики

- Тип: настільний пристрій
- Вид живлення: електричне
- Підключення пристрою: 3 NAC
- Зони нагрівання (2x) пластина для гриля регулюються окремо
- Джерело тепла в саламандрі: променистий нагрівач
- Регулювання потужності: плавне
- Решітка для гриля:
 - підходить для контейнерів GN
 - з регулюванням висоту
- Контейнер для збору жиру:
 - для пластини для гриля
 - для саламандри
- Цифровий дисплей
- Керування
 - ручка
 - електронне
- Вмикач/вимикач
- Контрольні лампочки:
 - Увімк./вимк.
 - нагрівання

UK

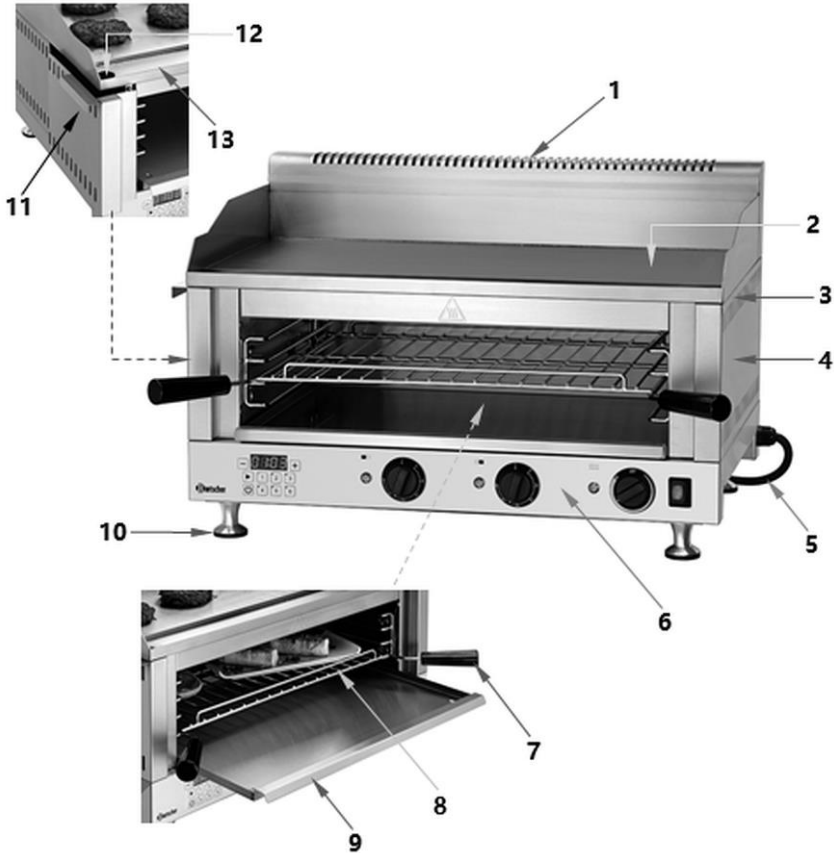
4.2 Функції приладу

Компактний пристрій, який являє собою комбінацію гриля і жаровні, має ефективну пластину для гриля з 2 окремо включеними зонами нагріву.

Подача тепла в саламандрі може бути ідеально відрегульована за допомогою решітки з регульованою висотою і плавно регульованою температурою.

Повний контроль процесу гриля та жаровні забезпечується цифровим таймером.

4.3 Перелік складових частин приладу



UK

Рис. 1

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Камін | 2. Гладка поверхня для смаження |
| 3. Вентиляційні отвори | 4. Корпус |
| 5. Шнур живлення | 6. Панель керування |
| 7. Тримач решітки для гриля (2x) | 8. Сійка гриля |
| 9. Контейнер збору жиру саламандра | 10. Ніжки (4x) |
| 11. Контейнер збору жиру пластини для гриля | 12. Отвір для відведення жиру |
| 13. Жолоб для зливу жиру | |

5 Встановлення і експлуатація приладу

5.1 Встановлення приладу



ОБЕРЕЖНО!

Неправильне встановлення, налаштування, експлуатація, технічне обслуговування або неправильне поводження з пристроєм можуть призвести до травм у людей та пошкодження майна.

Розташування та встановлення, а також ремонт можуть проводитися тільки уповноваженою технічною службою відповідно до чинного законодавства в даній країні.

ВКАЗІВКА!

Виробник не несе відповідальності або гарантій за пошкодження, пов'язані з недотриманням норм або неправильним способом монтажу.

УК

Розпакування / встановлення

- Розпакувати пристрій та видалити усі зовнішні та внутрішні елементи упаковки, а також захист на час транспорту.



ОБЕРЕЖНО!

Небезпека задушення!

Унеможливити дітям доступ до пакувальних матеріалів, таких як поліетиленові пакети та пінополістирольні елементи.

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.
- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:

Встановлення і експлуатація приладу

- рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
 - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
 - легкодоступна
 - яка має хорошу вентиляцію.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.
 - Дотримуватись відстані не менше 10 см від горючих стін та інших предметів.

Підключення

- Підключення пристрою до системи електроживлення повинно бути виконано кваліфікованим електриком згідно з чинними міжнародними, вітчизняними та локальними положеннями.
- Переконайтесь, що відповідають технічні дані пристрою (див. шильд) відповідають технічним параметрам вашої електричної мережі.
- Прокладіть шнур живлення так, щоб ніхто не наступив на нього або не спіткнувся.
- Не використовувати прилад із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

5.2 Експлуатація приладу



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Небезпека отримання опіків!

Під час роботи корпус, поверхня для смаження, решітка для гриля та продукти дуже нагріваються та залишаються гарячими деякий час після вимкнення.

Не торкатися пристрою та решітки для гриля голими руками!

Використовувати відповідні столові прилади для продуктів з гриля для нанесення і видалення продуктів для гриля. Для зняття решітки для гриля використовуйте передбачені для цього ручки.

Використовуйте термостійкі захисні рукавички, щоб знімати тарілки з їжею з решітки для гриля.

Контейнери для збору жиру та їх вміст сильно нагріваються.

Контейнери для жиру злити і очистити тільки після охолодження.

Небезпека виникнення пожежі!

Ніколи не кладіть кухонні інструменти, рушники, папір тощо під час роботи на поверхні для смаження. Ніколи не кладіть на поверхню для смаження пластикові та інші контейнери.

UK

Підготовка пристрою

1. Перед першим використанням з харчовими продуктами поверхня пластини для гриля повинна бути попередньо підготовлена. Поводитися наступним способом:
 - зняти з пристрою пакування і папір з поверхні для смаження,
 - видалити зайвий жир з поверхні для смаження,
 - за допомогою пензля рясно покрити робочу поверхню жиром для смаження,
 - посипати поверхню шаром солі,
 - увімкнути прилад за допомогою вимикача/вимикача,
 - за допомогою регуляторів температури для обох зон нагріву встановити температуру прибіл. 180 °С,
 - протягом 25 хвилин розігріти поверхню для смаження,
 - вимкнути пристрій і дати йому, олії та солі охолонути,
 - після охолодження обережно видалити олію з сіллю, не дряпаючи поверхню.

Встановлення і експлуатація приладу

- знову покрити поверхню смаження олією і нагрійте до тих пір, поки олія не прогорить, що створить покриття на поверхні,
 - ще раз нанести олію на поверхню смаження; пластина для гриля тепер готова до використання.
2. Перед використанням очистити корпус та обладнання згідно з інструкціями наведеними в розділі 6 „Очищення“.
 3. Пристрій і компоненти обладнання повинні бути ретельно висушені.
 4. Перед запуском пристрою в передбачених для цього отворах необхідно поставити контейнери для збору жиру для пластини для гриля і саламандри.

Елементи керування / контрольні лампочки

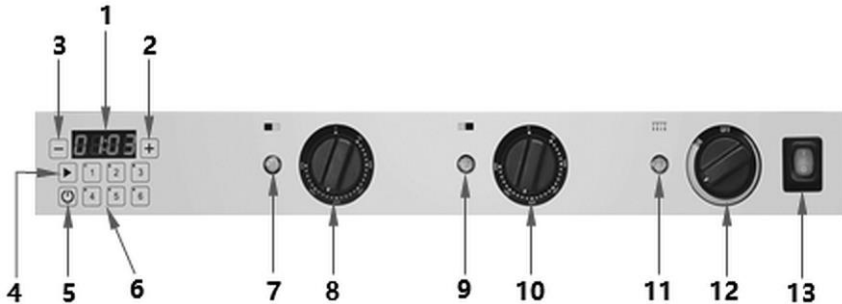


Рис. 2

1. Цифровий дисплей встановлення часу
2. Кнопка для підвищення налаштувань часу
3. Кнопка для зменшення налаштувань часу
4. Кнопка Start/Stop
5. Кнопка Увімк./Вимк. таймер
6. Кнопки збереження часу 1-6
7. Контрольні лампочки нагріву (помаранчевий) лівої зони нагріву пластини для гриля
8. Регулятор температури лівої зони нагріву пластини для гриля
9. Контрольні лампочки нагріву (помаранчевий) правої поверхні для смаження пластини для гриля
10. Регулятор температури правої зони нагріву пластини для гриля
11. Контрольна лампочка нагрівання (помаранчева) саламандра
12. Регулятор енергії саламандра
13. Увімк./Вимк. із вбудованою контрольною лампою живлення (зелена)

Настройки

Вмикач/вимикач

Натисканням вмикача/вимикача в позицію «О» пристрій відключається від джерела електричного живлення.

Зелена контрольна лампочка вмикання/вимикання загоряється при кожному натисканні в позицію "I" і, таким чином, вказує, що пристрій живиться від електрики.

Натисканням перемикача на "I", відбувається наступне:

- активація всіх поворотних регуляторів: обох регуляторів температури (для пластини для гриля) і регулятора енергії (для саламандри).

ВКАЗІВКА: Зони нагріву пластини для гриля і обігріву саламандри ще не активовані.

Таймер ще не активований.

Регулятор температури

За допомогою відповідних регуляторів температури встановлюється температура для кожної зони нагріву пластини для гриля (лівої чи правої).

Термостат циклічно вмикається і вимикається, щоб підтримувати задану температуру. Діапазон, який можна встановити, становить від 50 °C до 300 °C.

Більшість процесів приготування на грилі проводять при температурах від 180 °C до 240 °C.

Під час фази нагріву загоряється помаранчева контрольна лампа нагріву для даної зони нагріву. Після досягнення заданої температури контрольна лампа нагріву гасне.

Регулятор потужності

Регулятор енергії управляє нагрівальним елементом саламандра.

Підсмажування є найбільш ефективним, коли регулятор енергії повертається на найвище налаштування "МАКС". При цьому максимальному значенні «HI» нагрівач працює в безперервному режимі. Коли регулятор енергії нагрівається, загоряється помаранчева контрольна лампочка нагріву поруч з регулятором енергії. Коли регулятор енергії не нагрівається, контрольна лампочка нагріву вимикається.

Таймер

Таймер активується натисканням кнопки увім./вимк. таймера.

Встановлення і експлуатація приладу

Під кнопки збереження часу 1-6 ви можете ввести потрібні значення. Діапазон, який можна встановити, знаходиться в діапазоні від 30 секунд до 100 хвилин.

Щоб встановити бажаний час, натисніть одну з кнопок збереження часу 1-6 і за допомогою кнопок „+“ або „-“ встановіть відповідний час.

Натисканням кнопки Start/Stop, час зберігається і може бути використаний ще раз.

Повторити наведені вище кроки, щоб зберегти потрібні значення під іншими кнопками встановлення часу.

Повторювати описані вище кроки, щоб зберегти необхідні значення під іншими кнопками налаштування часу.

Для активації заданого часу слід натиснути одну з кнопок збереження часу.

На цифровому дисплеї з'явиться збережене налаштування часу, і почнеться зворотній відлік. Після закінчення заданого часу звучить звуковий сигнал, і на цифровому дисплеї з'являється "End".

Щоб перервати час раніше, натиснути кнопку увімк./вимк. таймера.

Щоб увімкнути або вимкнути таймер, утримуйте кнопку увімк./вимк. довше.

Запуск пристрою

1. Під'єднати пристрій до джерела електроживлення.
2. Вмикач/вимикач перевести в позицію „I“.

Загориться зелена контрольна лампа живлення на вмикачі/вимикачі.

Приготування страв на пластині для гриля

1. Злегка змастити поверхню для смаження.

ПІДКАЗКА!

Вся поверхня для смаження розділена на дві зони нагріву, які можна регулювати окремо за допомогою відповідних елементів керування.

Перед нанесенням страв поверхні для смаження завжди повинні бути попередньо нагріті.

2. Встановити необхідну температуру для кожної зони нагріву за допомогою відповідного регулятора температури.

Помаранчева контрольна лампочка нагріву для обраної зони нагріву загоряється. Щоб нагріти поверхню смаження перед першим використанням, час нагріву має бути заплановано на близько 20 хвилин.

При досягненні заданої температури для даної зони нагріву гасне відповідна контрольна лампочка нагріву. Коли температура падає, термостат знову включається, і контрольна лампа нагріву знову починає горіти.

3. Підготовлені продукти для гриля послідовно укладати на поверхню смаження.
4. Спостерігати за продуктом на грилі під час процесу приготування.
5. У той же час, перевертати приготовані на грилі продукти.

Під час приготування на грилі жир і залишки стікають через зливний отвір для жиру зліва в контейнер для збору жиру.

При необхідності видалити з поверхні смаження залишки, зсунувши їх за допомогою відповідного металевого скребка над зливним отвором для жиру, в контейнер для збору жиру.

6. Регулярно перевіряти контейнер для збору жиру, при необхідності спорожняйте його після охолодження.
7. Готові продукти з гриля знімати з поверхні для смаження, використовуючи відповідні столові прилади для гриля (щипці для гриля, вилка для гриля тощо).
8. Коли процес приготування на грилі закінчений і пластина для гриля більше не використовується, регулятор(и) температури слід повернути в позицію „0“.

UK

Приготування на грилі / підсмажування в саламандрі

1. Залежно від типу приготування або висоти ємності для страв слід вибрати одну з напрямних для решітки для гриля і помістити її в пристрій.
2. Вставити контейнер для збору жиру під решітку для гриля в пристрій.
3. Помістити їжу у відповідні ємності (тарілки, форми для запікання тощо) на решітці для гриля під інфрачервоним нагрівальним елементом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Небезпека виникнення пожежі!

Переконайтеся, що їжа на решітці для гриля не торкається променистого нагрівача.

4. За допомогою регулятора енергії встановити необхідну температуру.
 - для підсмажування і приготування на грилі вибрати найвище налаштування регулятора енергії,
 - для нагрівання або підтримки температури, вибрати нижчі налаштування.

Під час нагрівання світиться помаранчева контрольна лампочка нагрівання саламандра. Після досягнення заданої температури ця контрольна лампочка згасає. Якщо температура в пристрої падає, а інфрачервоний нагрівальний

елемент знову вмикається регулятором енергії, контрольна лампочка нагрівання знову загоряється. Цей процес повторюється доти, доки регулятор енергії не буде переведений у позицію „0“ (ВИМК.).

5. При необхідності вибрати одну з кнопок збереження часу 1 - 6. Щоб встановити час, дотримуйтесь інструкцій у пункті „**Налаштування/таймер**“.
6. Вийняти з саламандри готові страви в ємностях, використовуючи ганчірки для посуду або серветки, і подавати.
7. Вийняти решітку для гриля з пристрою за допомогою тримачів.

УВАГА!

При приготуванні страв решітка для гриля сильно нагрівається.

Завжди встановлювати гарячу решітку для гриля на стійку до високих температур підставку.

8. Після охолодження, регулярно спорожняти контейнер для збору жиру саламандра.
9. Якщо саламандра вже не використовується, регулятор енергії слід повернути в позицію „0“ (ВИМК.).
10. Якщо пристрій вже не використовується, вмикач/вимикач слід встановити в позицію „0“.
11. Відключити пристрій від джерела електричного живлення.

6 Очищення

6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмінь води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.

6.2 Очищення

В кінці робочого дня охолоджений пристрій і обладнання слід ретельно очистити.

Плита для гриля

1. Видалити з поверхні смаження залишки, зсунувши їх за допомогою відповідного металевого скребка над зливним отвором для жиру, в контейнер для збору жиру.
2. Потім очистити ще теплу поверхню смаження м'якою, змоченою в гарячій воді з миючим засобом (водою з м'яким миючим засобом) ганчіркою або губкою.
3. Протерти ганчіркою, змоченою в чистій воді, щоб повністю видалити залишки миючого засобу.
4. Ретельно висушити робочу поверхню.

УВАГА!

Не протирайте решітку для гриля металевим скребком занадто сильно! Якщо вона буде очищена надто глибоко, що він знову буде блищати, її необхідно буде відкалібрувати. Майте на увазі, що легке очищення набагато легше, ніж намагатися видалити багато пригорілої їжі та вугілля. У виняткових випадках може статися так, що пластину гриля буде дуже важко очистити. У цьому випадку і лише за необхідності скористатися наявним у продажу засобом для очищення духовки NON-CAUSTIC, дайте йому постояти не більше 30 секунд і повторити процес, якщо необхідно. Переконайтеся, що всі залишки миючого засобу видалено.

Можливі несправності

Саламандра і решітка гриля

1. Зняти решітку для гриля з пристрою і очистити її м'якою вологою ганчіркою з м'яким миючим засобом.
2. Очищайте саламандру зсередини м'якою вологою ганчіркою. У разі необхідності можна використати м'який миючий засіб.
3. Решітку для гриля і очищені внутрішні поверхні саламандри протерти ганчіркою, змоченою чистою водою, щоб повністю видалити залишки миючого засобу.
4. Всі помиті поверхні і решітку для гриля слід ретельно осушити.

Контейнер для збору жиру

1. Вийняти з пристрою контейнер для збору жиру і спорожнити його.
2. Промити контейнер для збору жиру теплою водою, м'яким миючим засобом і м'якою ганчіркою або губкою.
3. Промити в чистій воді.
4. Ретельно висушити контейнери для збору жиру, перш ніж повторно помістити їх в пристрій.

Пристрій

1. Корпус приладу, камін, бризковик протирати м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою і м'яким миючим засобом.
2. Елементи керування, поворотні регулятори і з'єднувальний кабель протерти тільки злегка вологою ганчіркою.
3. На завершення всі помиті поверхні слід ретельно осушити.
4. Зняті з пристрою частини слід встановити назад.

7 Можливі несправності

У таблиці нижче описані можливі причини та способи усунення роботі або помилок, що виникають під час роботи пристрою. Якщо несправності неможливо усунути, слід звернутися до сервісного центру.


При цьому слід обов'язково вказати номер артикула, назву моделі та серійний номер. Ці дані можна знайти на номінальній табличці пристрою.

Помилка	Можлива причина	Видалення
Пластина для гриля або променистий нагрівач саламандри не нагріваються	Пошкоджений кабель підключення	Зв'язатися з продавцем
	Прилад неправильно підключений до джерела електроживлення	Під'єднати пристрій до джерела електроживлення
	Пошкоджено запобіжник	Зв'язатися з продавцем
	Вмикач/вимикач не був запущений	Вмикач / вимикач перевести в позицію „I“.
	Регулятор температури або енергії не запущений	Повернути регулятор температури або регулятор енергії в потрібну позицію
	Пошкоджений термостат	Зв'язатися з продавцем
	Пошкоджений нагрівальний елемент	Зв'язатися з продавцем

UK

8 Утилізація

Електричні пристрої

	<p>Електричні прилади мають такий символ. Електричне обладнання повинно бути видалено і утилізовано належним і екологічним способом. Не можна утилізувати електричні прилади разом з побутовими відходами. Відключити пристрій від джерела живлення та видалити з нього приєднувальний кабель.</p>
--	--

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.