

## **ВСТУП**

Дякуємо за те, що ви обрали електрогриль De'Longhi.

Просимо вас уважно прочитати ці інструкції з використання для запобігання небезпечних ситуацій або пошкодження приладу.

### **Символи, що використовуються у цьому посібнику**

Важливі попередження виділено символами, переліченими нижче. Необхідно керуватися попередженнями. При недотриманні попереджень може виникнути небезпека ураження електричним струмом, важких поранень, пожежі або нанесення ушкоджень приладу.



#### ***Небезпека!***

Недотримання попередження може бути або призвести до ураження електричним струмом, небезпечним для життя.



#### ***Зверніть увагу!***

Недотримання попередження може бути або стати причиною поранення або пошкодження приладу.



#### ***Небезпека опіку !!***

У випадку недотримання – небезпека опіків.



#### ***Примітка:***

Цей символ вказує на поради та інформацію, важливу для користувача.

## **ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

### **Попередження із техніки безпеки**



#### ***Небезпека!***

- До того, як вставити вилку в розетку електроживлення, переконайтеся, що:

- Напруга, вказана на табличці з технічними даними відповідає напрузі електромережі.
- Розетка електроживлення має дрід заземлення і розрахована на мінімальний струм 16 А. Виробник не

несе ніякої відповідальності у випадку, якщо ці важливі норми безпеки не дотримуються.

- Ні в якому разі не використовуйте прилад поза приміщеннями.

- Не витягуйте вилку з розетки електроживлення, потягнувши за провід.

- Якщо шнур живлення пошкоджено, він повинен бути замінений виробником або його сервісною технічною службою або, принаймні, кваліфікованим фахівцем, що дозволить уникнути будь-якого ризику.

- До початку догляду за приладом вимкніть з розетки електроживлення та вийміть з'єднувач з приладу. Місця підключення нагрівальної плити перед використанням має бути ретельно висушено.



#### ***Зверніть увагу!***

- Електричний гриль розроблений для приготування їжі. Він не повинен використовуватися для інших цілей, і не повинен піддаватися модифікації або будь-яким переробкам.

- До того, як прибрати прилад, переконайтеся, що він повністю охолонув.

- Не пересувайте працюючий прилад.

- Прилад не можна підключати через таймер або системи дистанційного керування.

- Цей прилад призначено тільки для використання у побуті. Прилад не можна використовувати в приміщеннях, призначених для приготування їжі для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць, для агротуризму, готелів, мотелів та інших структур, призначених для прийому гостей,

кімнат, що здаються в найм.

- Користуйтеся тільки спеціальним роз'ємом De'Longhi: PPH-BG500-818 для приладів BG500/BG500C; PPH-BG400-817 для приладів BG400.

- Прилад може використовуватися дітьми старше 8 років і людьми з обмеженими фізичними та психічними можливостями, або людьми з недостатніми знаннями та досвідом за умови уважного нагляду за ними і попереднього навчання методам безпечного використання приладу та ознайомлення з небезпеками, які можуть виникнути. Переконайтеся, що прилад не є дітям іграшкою. Очищення і догляд не повинні проводитися дітьми молодше 8 років без нагляду за ними.

- Зберігайте прилад і шнур електроживлення поза досяжністю дітей молодше 8 років.

- Встановлюйте прилад обов'язково на горизонтальній плоскій поверхні на висоті не менше 85 см поза досяжністю дітей.

- Охолоджувати прилад не менше 30 хвилин до виконання операцій з ним.

- Для того, щоб відключити прилад, не тягніть за шнур електроживлення, а виймайте вилку з розетки електроживлення.

- Не залишайте прилад без нагляду, коли він включений, оскільки він є потенційним джерелом небезпеки.

- Коли прилад працює, температура доступних частин може бути підвищеною.

- Матеріали та приладдя, призначені для контакту з харчовими продуктами, відповідають вимогам європейської директиви 1935/2004.

- Ні в якому разі не занурюйте роз'єм у воду. За необхідності очищення користуйтеся вологою тканиною.



**Небезпека опіку !!**

- Коли прилад працює, зовнішня поверхня може ставати дуже гарячою. Для переміщення приладу користуйтеся ручкою або, за необхідності, рукавицями для печі.

- Не тримайте займистих речовин поряд з приладом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** при використанні цього приладу не використовуйте вугілля або інших подібних горючих матеріалів.

- **УВАГА:** готуйте обов'язково з правильно вставленим піддоном для збору жиру. Видаляйте жир, зібраний на піддоні тільки тоді, коли прилад повністю охолоне. Під час вилучення піддону для збирання жиру будьте уважні, щоб не перекинути його.



**Примітка:**

- Для того, щоб уникнути ризику пожежі не готуйте їжу, загорнуту в кухонну плівку, алюмінієву фольгу або покладену в пластиковий пакет.

## **ОПИС (СТР. 2)**

1. Шнур електроживлення з роз'ємом.

2. Піддон для збору жиру.

3. Підставка.

4. Запобіжний пристрій.

5a. Нагрівальна плита з протипригарним покриттям (BG400).

5b. Нагрівальна плита з протипригарним покриттям (BG500)/ плита з кераміки, що перевертається (BG500C).

6. Ручки плити.

7. Ручки приладу.

8. Захист від бризків (тільки модель BG500C).

9. Щітка (тільки модель BG500C).

Прилад може бути оснащений іншою плитою залежно від моделі.

• Рифлена сторона плити призначена для смаження біфштексів, котлет і т.п.

• Сторона плити з гладкою поверхнею використовується для приготування раків, яєчні, смажених овочів і т.п. (Тільки для моделей BG500\BG500C).

## **ТЕХНІЧНІ ДАНІ**

### **BG400**

Напруга електроживлення: 220-240 В, 50/60 Гц  
Споживча потужність: 1800 Вт  
Розміри: ШхВхГ: 480 x 90 x 345  
Вага: 3,920Kg

### **BG500**

Напруга електроживлення: 220-240 В, 50/60 Гц  
Споживча потужність: 2000 Вт  
Розміри: ШхВхГ: 570 x 90 x 345  
Вага: 4,250Kg

### **BG500C**

Напруга електроживлення: 220-240 В, 50/60 Гц  
Споживча потужність: 2000 Вт  
Розміри: ШхВхГ: 570 x 130 x 345  
Вага: 4,640Kg

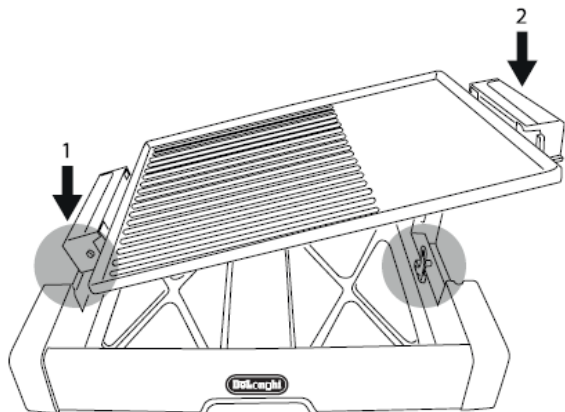
## **ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **При першому увімкненні**

- Зніміть весь пакувальний матеріал та рекламні наклейки з плити та з піддону.
  - Від'єднайте роз'єм шнура живлення і промийте плиту водою з милом. Ретельно сполосніть і висушіть.
- Переконайтеся, що роз'єми плити абсолютно сухі.
- Нанесіть на поверхню плити тонкий шар рослинної олії або протипригарного спрею. Видаліть залишки олії.

### **Підготовка приладу**

- Встановіть підставку на робочу поверхню. Вставте піддон для збору жиру.
- Плита і підставка повинні співпасти, як показано на малюнку. Роз'єми плити повинні перебувати з того ж боку, що і захисний пристрій.



- Не користуйтеся приладом, якщо він встановлений без дотримання послідовності складання, наведеної на стор. 3.

### **Увімкнення**

- Підключіть роз'єм до плити. Якщо плита

неправильно встановлена на підставці, роз'єм вставити повністю неможливо.

- Вставте вилку шнура електроживлення в розетку.

- Встановіть регулятор температури на максимальне значення.

Після цього включиться світловий індикатор.

Нагрійте плиту протягом 4-6 хвилин

Під час нагрівання індикатор включиться і вимкнеться кілька разів.

Це нормальне явище.

- Для правильного прожарювання і для появи слідів гриля на гамбургерах, біфштексах, хот догах, сосисках, рибних стейках, курячих грудках та іншому м'ясі встановіть регулятор температури в положення MAX.

Для розігріву раніше приготованих страв, підтримання їх гарячими або для приготування нижніх продуктів, які вимагають більш низьких температур встановіть регулятор в положення MIN або MED.

### **Вимкнення**

- Після завершення приготування встановіть регулятор температури на значення ●.

- Вийміть шнур живлення з розетки живлення і перш, ніж розбирати його або чистити, дайте йому охолонути.

- При користуванні приладом користуйтеся ручками.

- Ні в якому разі не пересувайте ще не остиглий прилад. Для переміщення плити користуйтеся спеціальними ручками 6. Для переміщення самого приладу користуйтеся спеціальними ручками 7.

### **Час приготування**

- Для визначення часу, залежно від кількості продуктів, використовуйте таблицю нижче. Зазначений час приготування - орієнтовний.

Час, необхідний для приготування може змінюватися залежно від температури плити, навколишнього повітря і самих продуктів. Продукти, що підлягають приготуванню повинні обов'язково мати температуру приміщення.

Ні в якому разі не кладіть на плиту заморожені продукти. Постійно контролюйте продукти і за потреби змінійте час приготування.

Для більш однорідного приготування часто перевертайте продукти.

ПРОДУКТИ	ПРИБЛЗ. ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВИЛИНИ)	ПРОБА ГОТОВНОСТІ
Біфштекс	8 -15	До необхідного рівня готовності
Копчена грудинка	8 – 15	Необхідний рівень готовності
Відбивна зі свинини без кісток	15- 20	Доти, поки м'ясо не перестане бути рожевим
Курка шматочками	25 - 30	Проткніть ножем, повинен вилетіти прозорий сік
Гамбургер товщиною приблизно 1 см	8 – 10	Доти, поки м'ясо не перестане бути рожевим
Сосиски / котлети	12- 15	Доти, поки м'ясо не перестане бути рожевим
Хот дог	8 – 10	Добре засмажений
Риба ціла	8 – 10	Непрозорий вигляд, розшаровується виделкою
Рибне філе	10 хв на кожні 2,5 см товщини	Непрозорий вигляд, розшаровується виделкою

### **ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ**

- До початку приготування нагрійте плиту для забезпечення найкращого результату.
- Зазвичай, для готування на плиті рекомендується використовувати м'які шматки м'яса.

Тверде м'ясо може стати м'якшим, якщо його замаринувати на ніч.

- Для того, щоб уникнути подряпин на жарочній поверхні при перевороті продуктів, користуйтеся тільки пластиковою або дерев'яною лопаткою. Ні в якому разі не різте продукти на поверхні плити.

- При приготуванні овочів, риби або нежирного м'яса змащуйте поверхню плити спеціальним харчовим змащенням в балончиках або тонким шаром рослинної олії.

При приготуванні м'яса з жиром або маринованого м'яса не потрібно обробляти поверхню плити.

- Не перевищуйте час, необхідний для приготування м'яса.
- Якщо продукти прилипають до плити, час від часу чистіть її поверхню за допомогою вологовбираючого паперу, змоченого олією.



#### **Примітка:**

- При першому використанні приладу він може видавати легкий запах і трохи диму. Це нормальне явище і притаманне всім приладам, які мають противпригарне покриття.
- Після завершення приготування, коли прилад повністю охолоне (потрібно приблизно 30 хвилин) очистіть поверхню плити за допомогою

пластикової лопатки.

Якщо цей інструмент використовується занадто довго на гарячій поверхні, пластик може розплавитися.

### **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Після завершення приготування і до виконання будь-якого догляду витягніть вилку з розетки електроживлення і дайте приладу охолонути. Ні в якому разі не пересувайте ще не остиглий прилад.

- Вийміть роз'єм. За необхідності очищення використовуйте вологу тканину. **НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ РОЗ'ЄМ У воду або іншу рідину.**

- Зніміть плиту з підставки і видаліть жир, що зібрався в піддоні. Плита і піддон для жиру можуть бути промиті в посудомийній машині, проте часті миття можуть знизити властивості керамічного покриття.

Металевий каркас потрібно обробляти вручну.

- Для очищення поверхні плити не користуйтеся металевими губками або агресивними миючими засобами, оскільки вони можуть пошкодити противпригарного поверхню. Не користуйтеся корозійними хімікатами для чищення печей, оскільки вони пошкоджують поверхню плити.

- Для видалення продуктів, що прилипли користуйтеся пластиковою лопаткою.

Після кожного використання очищуйте ручки. Ретельно висушіть м'якою тканиною або вологовбираючим папером.

- Шнур електроживлення не можна занурювати в воду і класти в посудомийну машину. Місце підключення плити перед використанням має

бути ретельно висушено.

### **ВИКЛЮЧЕННЯ ІЗ ЗОБОВ'ЯЗАНЬ**

Компоненти приладу періодично оновлюються. Тому деякі інструкції, специфікації або зображення, які подано в даному документі можуть трохи відрізнятись від вашого конкретного випадку.

Описи продукції, що містяться в даній інструкції, мають тільки ілюстративний характер і не стосуються специфічних ситуацій.

У зв'язку з цим, дана інструкція не може мати жодного юридичного значення.

### **ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Тип виробу див. маркування на корпусі приладу

Модель: "

Напруга: "

Частота: "

Потужність: "

### **Зроблено в Китаї для:**

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy

Де'Лонгі Апплайансіз С.Р.Л.

Via L. Zeitz, 47 31100 Тревизо Італія

**Імпортер і відповідальний за претензії споживачів на території Митного Союзу:**

**ТОВ «ДЕЛОНГ УКРАЇНА»**

**04050, м.Київ, вул. Студентська 5-7 В,**

**тел. +38 (044) 586 98 51**

Виріб використовувати за призначенням відповідно до інструкцій з експлуатації.

Термін служби виробу становить 2 роки з дати продажу споживачеві.

Дату виготовлення виробу можна визначити за серійним номером, розташованим на корпусі виробу

(Сер. № ASSCC, де А - остання цифра року виготовлення, SS - виробничий тиждень, CC - дата друку, розрахована автоматично з 1992 р  
Приклад: Сер. № 30411, рік виготовлення - 2003, виробничий тиждень - 4)