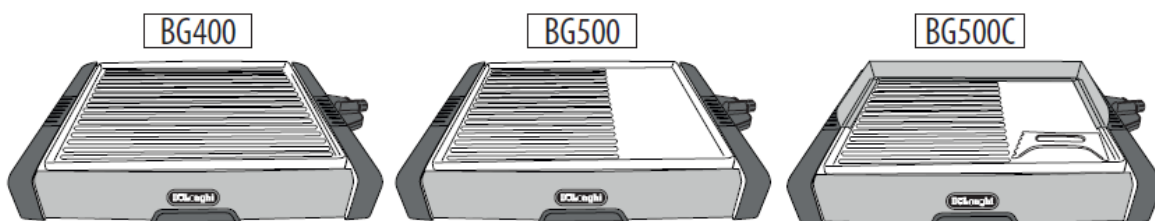
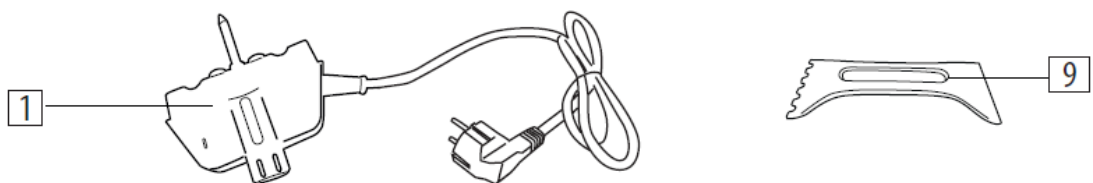
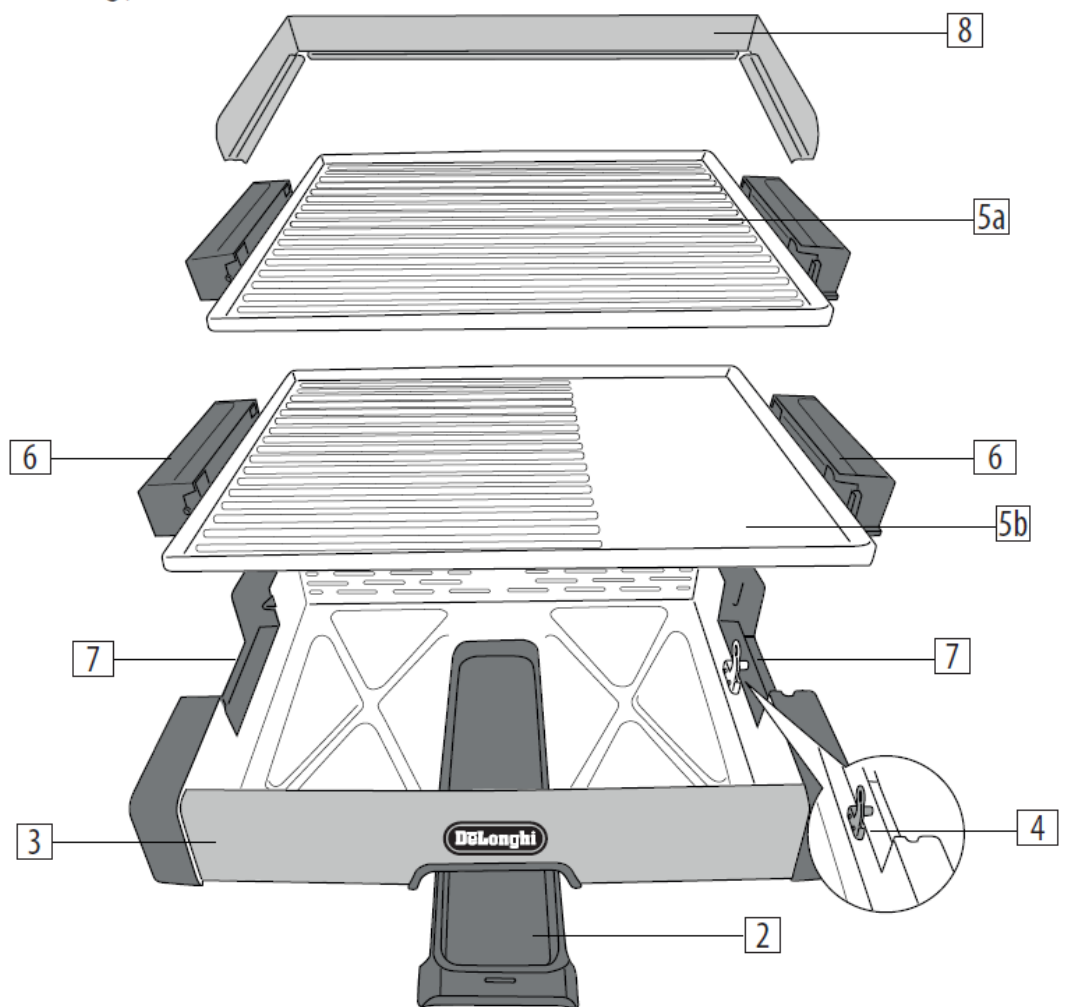


BG 500 ЕЛЕКТРОГРИЛЬ





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: ШxВxГ: 480 x 90 x 345
Вага: 3,920Kg

BG500

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

BG500C

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

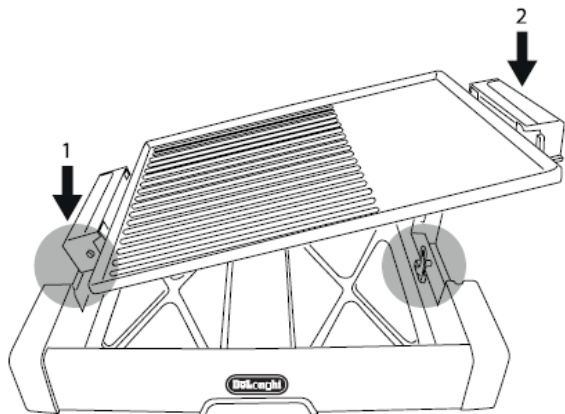
ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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 змінюйте 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 перевертанні 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)