

# Мультигриль® GR47E



Інструкція з експлуатації

**Cuisinart®**

**BABYLISS**

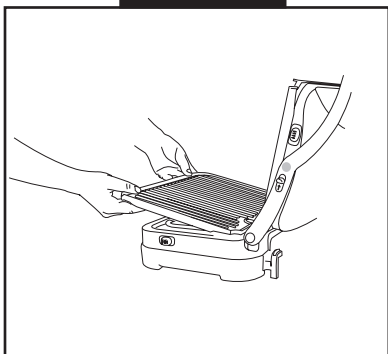
99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge  
France

**[www.cuisinart.fr](http://www.cuisinart.fr)**

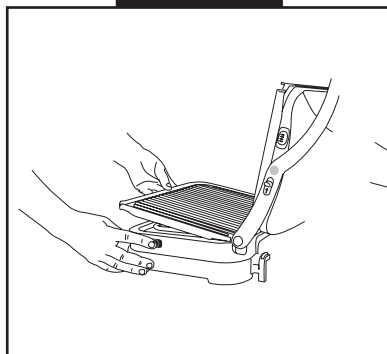
FAC 2018 / 12

**E IB-18/442**

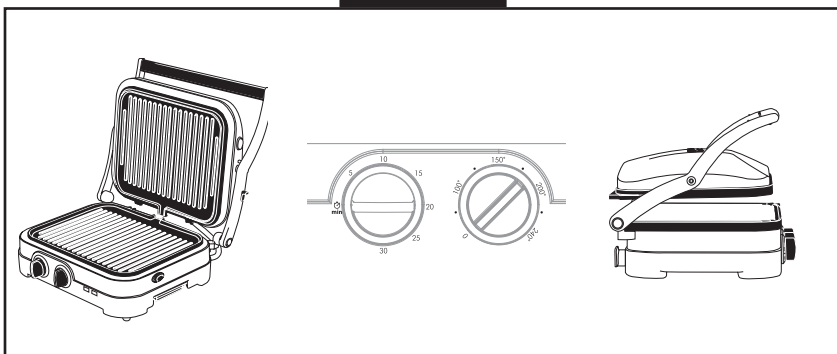
Мал. 1



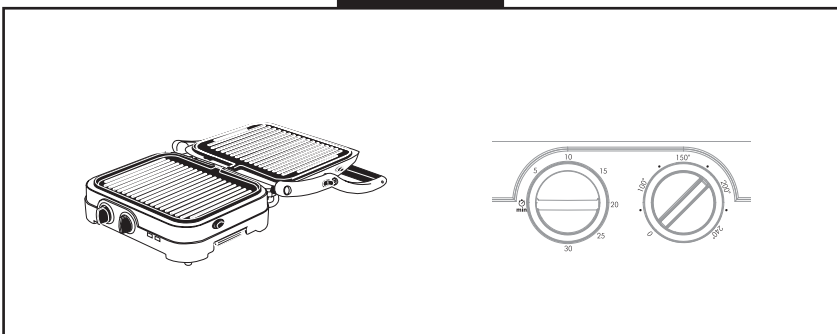
Мал. 2



Мал. 3



Мал. 4



## **ЗМІСТ**

1. Інструкції з техніки безпеки
2. Вступ
3. Основні характеристики
4. Експлуатація
  - а. Перед першим використанням*
  - б. Встановлення робочих пластин*
  - в. Інструкції щодо використання*
  - г. Використання приладу*
  - д. Піддон для жиру*
5. Рекомендації професійних шеф-кухарів
6. Очищення та зберігання
7. Проблеми та їх можливі рішення

## 1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНІ ІНУСТРУКЦІЇ!



**ОБЕРЕЖНО:** Дуже гаряча поверхня. Під час використання приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Не торкайтеся приладу під час його роботи. Використовуйте рукавиці, прихватки або захисні рукавички.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоразу перед використанням перевіряйте, щоб у піддоні не було залишків жиру. Завжди видаляйте зайвий жир для запобігання пожежі, серйозних травм або матеріальної шкоди.

– Прилад призначений тільки для побутового та/або домашнього використання і не призначений для комерційного та/або виробничого використання, зокрема: в кухонних приміщеннях/їдальнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць; фермерських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших засобах розміщення та проживання, а також у закладах, що надають послуги тимчасового перебування типа хостелів, гостевих домів тощо.

– Не залишайте увімкнений прилад без нагляду під час роботи. Таймер не має пристрою автоматичного відключення.

– Прилад не повинен використовуватися з зовнішнім таймером або з окремою системою дистанційного керування.

– Якщо кабель живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки його заміну мусить проводити виробник, або авторизований сервісний центр або кваліфікований фахівець.

– Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років і особами із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або особами без спеціального досвіду та знань – тільки в присутності і під контролем відповідальних осіб і з дотриманням заходів безпечного поводження з приладом і усвідомленням усіх пов'язаних з цим ризиків. Прилад можуть чистити та доглядати діти у віці старше 8 років, якщо вони перебувають під наглядом.

– Зберігайте прилад і шнур електроживлення в недоступному для дітей віці до 8 років.

– Шпатель для чищення / вискоблювання, піддон для жиру та робочі пластини приладу можна мити в гарячій мильній воді або в посудомийній машині.

- Негайно утилізуйте пакетик силікагелю. Не ковтайте його та зберігайте в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте прилад без його пластин.
- Дайте приладу охолонути перед зберіганням.
- Не розміщуйте прилад на гарячій поверхні або поблизу від гарячих поверхонь. Не використовуйте його на поверхнях, які чутливі до нагрівання, або поблизу легкозаймистих матеріалів.
- Не кладіть нічого на гриль, коли він увімкнений.
- Залиште простір між грилем і стінами або меблями. Не встановлюйте прилад під будь-якими елементами кухні із настінним кріпленням.
- Не допускайте, щоб кабель звисав над краєм робочої поверхні і не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь.
- Не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Завжди відключайте пристрій від мережі після використання та перед чищенням. Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час підключення. Потягніть за штепсель для від'єднання вилки від розетки, ніколи не тягніть за кабель.
- Прилад можна підключити до розетки з вбудованим заземленням. Рекомендуємо перевірити наявність приладів автоматичного захисту електромережі та контролю залишкового струму. Зверніться до сервісного інженера за порадою.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав або якщо він має зовнішні ознаки пошкодження. Негайно припиніть використання приладу, якщо пошкоджено кабель. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад.
- Використання будь-яких аксесуарів, не рекомендованих або проданих компанією Cuisinart<sup>®</sup>, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.
- Використовуйте цей прилад тільки для приготування їжі та дотримуйтесь наведених інструкцій.
- Не використовуйте надворі.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Пластикові пакети, які використовуються для накриття пристрою або упаковки, можуть бути небезпечними. Щоб уникнути ризику задухи, зберігайте ці пакети в недоступному для дітей місці. Ці пакети не є іграшками.

## Утилізація електричного та електронного обладнання в кінці терміну служби

В загальних інтересах та з точки зору охорони навколишнього середовища:



– Не викидайте прилад та його компоненти разом з побутовими відходами.

– Використовуйте доступні системи утилізації та збору побутової техніки.

Дотримання інструкцій з утилізації дозволяє повторно використати або переробити деякі матеріали.

## 2. ВСТУП

Дякуємо за ваш вибір!

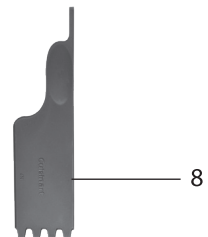
Більше 30 років Cuisinart® займається розробкою повного асортименту кухонних побутових приладів для широкого кола споживачів – від палких аматорів до досвічених шеф-кухарів – маючи на меті найповніше задовольнити їх творчі запити.

Кожен наш продукт – комбінація технологій, інновацій, якості й ергономіки. Наші продукти, виготовлені з професійних матеріалів, таких як нержавіюча сталь, без сумніву стануться в нагоді на будь-якій кухні завдяки простому й елегантному дизайну.

## 3. ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ



1. Корпус приладу
2. Термоізольована притискна ручка грилю
3. Антипригарні пластини
4. Регулятори:
  - 4.а. Регулятор УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО й налаштування температурного режиму
  - 4.б. Таймер
5. Червоний індикатор: прилад увімкнений й нагрівається
6. Зелений індикатор: прилад досяг робочої температури й готовий до використання
7. Піддон для жиру
8. Шпатель для чищення грилю
9. Фіксатор пластин
10. Ричаг для переведення грилю в плоске положення





## 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### *а. Перед першим використанням*

Перед першим використанням ретельно протріть вологою ганчіркою корпус приладу, кришку та регулятори. Промийте пластини, піддон та шпатель в гарячій мильній воді або в посудомийній машині. Докладнішу інформацію див. у розділі «Очищення та зберігання».

### *б. Встановлення робочих пластин*

- Помістіть прилад на чисту, рівну і суху поверхню. Панель управління повинна бути спрямована до вас.
- Гаряча пластина для гриля: ребриста поверхня, яка ідеально підходить для приготування стейків, гамбургерів, курки або овочів. Також підходить для виготовлення паніні.
- Вставте кожну пластину у відповідні металеві пази, розташовані на задній стороні приладу (Рис. 1).
- Щоб зняти пластини, натисніть на фіксатори пластин, розташовані збоку пристрою. Потім потягніть пластини до себе (Рис. 2).

### *в. Інструкції щодо використання*

Завдяки ексклюзивному плаваючому шарніру, гриль дозволяє готувати їжу в закритому положенні або у відкритому (плоскому) положенні, таким чином подвоюючи доступну поверхню нагріву. Перш ніж починати готувати, виберіть конфігурацію, яка найкраще підійде вашому рецепту.



**Важливо:** Нагрівання пластин триває 7 хвилин. Попередний нагрів гриля завершується, коли вмикається зелений індикатор.



**Важливо:** Завжди встановлюйте пластини на прилад перед попереднім нагріванням приладу.

г. Використання приладу

### **ПОЗИЦІЯ ГРИЛЬ / ПАНІНІ (Рис. 3)**

- Розташуйте варильні пластини на приладі.
- Увімкніть прилад і виберіть потрібну температуру, повернувши регулятор праворуч за годинниковою стрілкою. Червоний індикатор вмикається, вказуючи на те, що відбувається нагрівання приладу.
- Коли світиться зелений індикатор – це вказує, що прилад досяг потрібної температури, розташуйте їжу на нижній пластині, а потім закрийте кришку. Відстань між пластинами автоматично регулюватиметься товщиною їжі.
- Використовуйте таймер (лівий регулятор) для вибору тривалості приготування.

**Попередження:** таймер не має пристрою автоматичного відключення.

### **ПОЗИЦІЯ БАРБЕКЮ (Рис. 4)**

- Встановіть на прилад робочі пластини, а потім встановіть пластини грилю в плоскому положенні, натиснувши кнопку, розташовану праворуч на ручці.
- Увімкніть прилад і налаштуйте температуру, повертаючи регулятор праворуч за годинниковою стрілкою.
- Коли увімкнеться зелений індикатор, розташуйте їжу на тарілках.
- Використовуйте таймер (лівий регулятор) для вибору тривалості приготування.

**Попередження:** таймер не має пристрою автоматичного відключення.

#### ***д. Піддон для жиру***

На задній панелі приладу є гніздо для піддону. Жири і соки, які виділяються з сировини протягом приготування на грилі, зтікають з пластин і збираються у піддон.

- Встановіть піддон у гніздо та посуньте його до упору.
- Після закінчення приготування зачекайте, доки пристрій не остигне, після чого випорожніть піддон.
- Піддон для жиру можна мити в посудомийній машині.

**Застереження:** Щоразу перед використанням приладу перевіряйте, щоб у піддоні не накопичилося жиру. Завжди видаляйте залишки жиру для запобігання пожежі, серйозних травм або матеріального пошкодження.

Зібраний жир не придатний для споживання.

## **5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ПРОФЕСІЙНИХ ШЕФ-КУХАРІВ**

- Щоб зберегти антипригарний ефект робочих пластин, не дозволяйте їм нагріватися занадто довго без їжі і не мийте пластини абразивними миючими засобами або матеріалами.
- Використовуйте дерев'яні або жаростійкі пластикові лопатки, щоб перевернути їжу та уникнути подряпин на поверхні.
- Розріжте продукти на однакові за розміром шматки, щоб забезпечити рівномірне приготування їжі.
- З часом Ви набудете досвіду налаштування потрібної температури приготування їжі на свій смак.
- Використовуйте маринади на основі спецій або приправи для м'яса або риби – готова їжа буде смачною, а страви, приготовані на барбекю – ніжнішими.
- Якщо на грилєві готується риба або молюски, протріть пластини тканиною, змоченою лимонним соком. Це відбиває характерний запах морепродуктів і запобігає, щоб він залишився й передався наступній страві, що буде готуватися на приладі згодом.

## **6. ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

- Після використання поверніть регулятор в положення «О» (ВИМК-НЕНО) і відключіть прилад. Перед чищенням дайте повністю охолонути (принаймні 30 хвилин).
- Використовуйте шпатель для видалення залишків харчових продуктів, що залишилися на пластинах.
- Очистіть піддон для жиру.
- Зніміть пластини з пристрою, натиснувши фіксатори.
- Шпатель, піддон для жиру та робочі пластини можна мити в гарячій мильній воді або в посудомийній машині.
- Не використовуйте металеві предмети, такі як ножі та вилки, або абразивні губки або вироби, які можуть пошкодити покриття.
- Для очищення корпусу, кришки та ручки використовуйте вологі серветки та невелику кількість м'якого миючого засобу. Ніколи не використовуйте абразивні губки або вироби.
- Регулярне чищення приладу запобігає його глибокому забрудненню. Чищення грилю залишиться нескладною операцією і виконуватиметься на однаково високому рівні.

– Перед тим, як зберігати гриль, встановіть пластини та піддон для жиру на приладі, закрийте кришку, а потім закрутіть кабель навколо гаків, призначених для цієї мети.

## 7. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ МОЖЛИВІ РІШЕННЯ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВЕ РІШЕННЯ
При першому використанні приладу з'являється дим?	Поява диму – цілком нормально для приладу, коли ви використовуєте його вперше. Не забувайте протерти прилад вологою ганчіркою, перш ніж вмикати.
Прилад самостійно виключився?	Переконайтеся, що регулятор температури не переведено у положення «ВИМКНЕНО» і що пристрій правильно підключено до електромережі. Можливо, прилад перегрівся. Відключіть пристрій від електромережі та дайте йому охолонути принаймні 15 хвилин. Увімкніть його знову за звичайною процедурою і перезапустіть.
Їжа не повністю приготовлена?	Переконайтеся, що прилад правильно підключений, і що налаштування температурного режиму підходить для обраних харчових продуктів.
Їжа на грилі недостатньо засмажена?	Переконайтеся, що вибрана температура підходить для харчових продуктів.
Чи можна готувати на приладі різні продукти одночасно?	Використовуйте гриль у відкритій (плоскій) позиції (положення барбекю) – це дозволить готувати одночасно різні види сировини й запобігти змішуванню їх запахів та смаків.
Харчові рідини з продуктів, що приготувались на приладі, потрапили на його корпус?	Зачекайте, поки вимкнений прилад повністю охолоне, а потім протріть гарячою вологою ганчіркою. Не занурюйте корпус приладу у воду.
Під час приготування прилад виділяє велику кількість диму?	Уникайте використання занадто великої кількості олії або масла під час приготування. Харчові жири викликають утворення диму. За допомогою щітки змастіть суху сировину – це дозволить зменшити розхід харчових жирів та об'єм утворюваного диму.