



**GK11TKLG**

**Інструкція з експлуатації**

<b>Важливі вказівки з техніки безпеки</b> .....	<b>2</b>	<b>Рекомендації</b> .....	<b>6</b>
Причини пошкоджень .....	3	<b>Догляд і очищення</b> .....	<b>6</b>
<b>Захист довкілля</b> .....	<b>3</b>	Очищення приладу .....	6
Екологічно чиста утилізація .....	3	Забораються використовувати такі засоби для очищення:	7
<b>Знайомство з приладом</b> .....	<b>4</b>	<b>Служба підтримки клієнтів</b> .....	<b>7</b>
Ваш новий гриль на лавовому камінні .....	4		
Перемикач і лампочка ввімкнення .....	4		
Захист від перегрівання .....	4		
<b>Перед першим використанням</b> .....	<b>4</b>		
Очищення .....	4		
Нагрівання гриля .....	4		
<b>Приготування на грилі за допомогою водяної бані та лавового каміння</b> .....	<b>5</b>		
Додавання води .....	5		
Таблиця для приготування на грилі .....	5		
Після приготування на грилі .....	6		

Шановний покупцю!

Дякуємо вам за вибір нашого виробу. Прилад відповідає найвищим вимогам, а керувати ним легко. Просимо вас уважно прочитати цю інструкцію. Знання принципів роботи й можливостей приладу дасть вам змогу використовувати його оптимальним чином і уникнути несправностей.

**Звертайте увагу на вказівки з техніки безпеки.**

## **⚠ Важливі вказівки з техніки безпеки**

Уважно прочитайте цю інструкцію. Вона допоможе вам навчитися правильно й безпечно користуватися приладом. Зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу для подальшого використання або наступного власника.

Встановлення приладу слід здійснювати відповідно до інструкції з монтажу, що додається.

Після розпакування перевірте прилад. За наявності пошкоджень під час транспортування не під'єднуйте його.

Під'єднання приладу без штепсельної вилки повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець. Пошкодження через неправильне під'єднання призводять до скасування гарантійних зобов'язань.

Цей прилад призначений виключно для побутового використання в домашніх умовах. Використовуйте прилад тільки для приготування їжі та напоїв. Стежте за приладом під час його роботи. Використовуйте прилад тільки в закритих приміщеннях.

Цей прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером або пультом керування.

Цей прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером або пультом керування.

Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особам, які не мають досвіду та знань, дозволяється користуватися приладом

тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку й навчила їх безпечно користуватися приладом, а вищезгадані особи, у свою чергу, усвідомили всі можливі ризики, які можуть виникати під час користування приладом.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення й обслуговування приладу не має проводитися дітьми. Це допускається, тільки якщо вони старше 8 років і їх контролюють дорослі.

Завжди слідкуйте за тим, щоб діти віком до 8 років не наближувалися до приладу та кабелю.

### **Небезпека виникнення пожежі!**

- Гаряча олія та жир легко займаються. Ніколи не залишайте їх без нагляду. У жодному разі не гасіть полум'я водою! Вимкніть конфорку. Обережно згасіть полум'я кришкою, ковдрою для гасіння полум'я тощо.
- У разі сильного нагрівання приладу займисті матеріали можуть спалахнути. Тому не зберігайте під приладом подібні матеріали (наприклад, аерозолі, мийні засоби) і не використовуйте їх поруч із приладом. Не кладіть легкозаймисті предмети на прилад або всередину приладу.
- У разі сильного нагрівання приладу займисті матеріали можуть спалахнути. Не використовуйте деревне вугілля або подібні займисті матеріали.

## Небезпека отримання опіків!

- У процесі експлуатації відкриті для доступу деталі приладу сильно нагріваються. Не торкайтеся розпечених деталей. Не підпускайте дітей близько.
- Жир, який під час приготування на грилі стікає краплями, може призвести до короткочасного займання. Не нахиляйтеся над приладом. Дотримуйтеся безпечної відстані.
- Після вимкнення гриль залишається гарячим протягом тривалого часу. Не торкайтеся грилю протягом 30–45 хвилин після його вимкнення.
- Закрита кришка приладу обумовлює зайву акумуляцію тепла. Прилад слід закривати кришкою тільки після повного охолодження. Ніколи не вмикайте прилад із закритою кришкою. Не використовуйте кришку приладу для підтримування страв у гарячому стані або як підставку.

## Небезпека ураження електричним струмом!

- Ремонт приладу, що здійснюється неналежним чином, становить небезпеку. Ремонт повинен здійснювати виключно фахівець служби підтримки клієнтів, який пройшов у нас навчання.

Якщо прилад несправний, витягніть вилку з розетки або вимкніть запобіжник, який розміщено в блоці запобіжників. Зверніться до служби підтримки клієнтів.

- У разі сильного нагрівання приладу ізоляція кабелю може розплавитися. Стежте за тим, щоб кабель не торкався гарячих частин електроприладів.
- Волога, що потрапляє всередину приладу, може призвести до ураження електричним струмом. Не використовуйте пристрій для очищення під високим тиском або пароочищувач.
- Несправний прилад може спричинити враження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Витягніть штепсельну вилку або вимкніть запобіжник, розміщений у блоці запобіжників. Зверніться до служби підтримки клієнтів.

## Причини пошкоджень

### Увага!

- Непридатне приладдя може призвести ДО пошкодження приладу: використовуйте тільки передбачене фірмове приладдя. Не користуйтеся піддонами для гриля або алюмінієвою фольгою. Це призводить до пошкодження решітки гриля.
- Падіння твердих або гострих предметів на склокерамічну панель або кришку може викликати їх пошкодження.

## Захист довкілля

Розпакуйте прилад. Утилізуйте упаковку відповідно до вимог охорони довкілля.

### Екологічно чиста утилізація

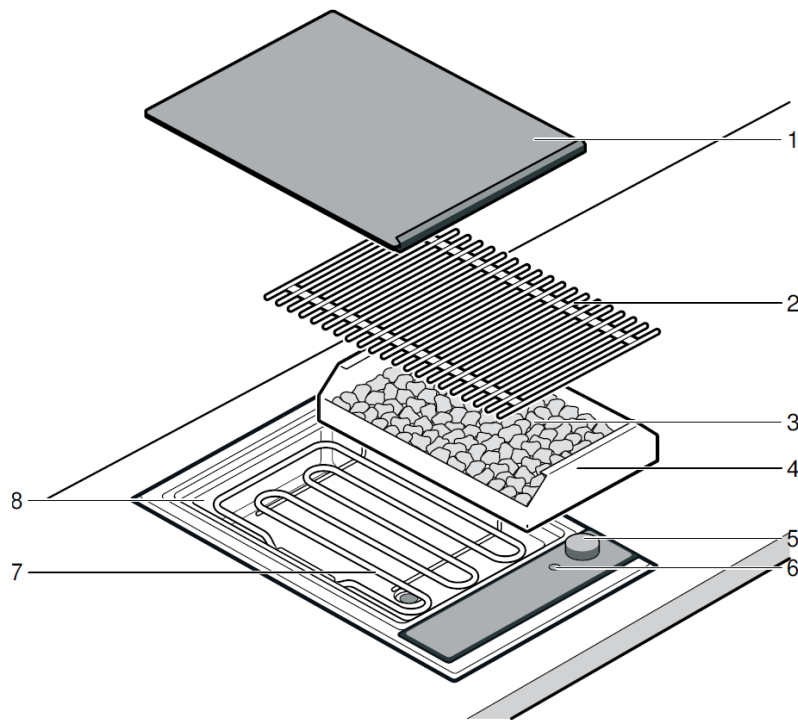


Цей прилад відповідає Європейській директиві 2002/96/EC стосовно поводження зі старими електричними та електронними приладами (відходи електричного та електронного устаткування — WEEE). Ця директива встановлює порядок повернення й утилізації старих приладів, який діє по всій Європі.

# Знайомство з приладом

Нижче наведено огляд компонентів і функцій вашого нового приладу.

## Ваш новий гриль на лавовому камінні



### Номер Найменування

1	Склокерамічна кришка
2	Решітка для гриля
3	Лавове каміння
4	Контейнер для лавового каміння
5	Перемикач
6	Лампочка ввімкнення
7	Нагрівальний елемент гриля
8	Резервуар гриля (водяна баня)

### Перемикач і лампочка ввімкнення

За допомогою перемикача можна налаштувати потужність нагрівання гриля. Ви можете плавно регулювати потужність нагрівання. Після закінчення використання гриля поверніть перемикач на 0, щоб вимкнути прилад.

Лампочка ввімкнення горить, якщо гриль увімкнено.

**Примітка:** гриль регулюється увімкненням і вимкненням нагрівального елемента. Навіть за найвищої потужності нагрівальний елемент може вмикатися й вимикатися.

### Захист від перегрівання

У разі перегрівання цей захист вимикає нагрівальний елемент гриля. Після того як гриль охолоне, нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається знову.

## Перед першим використанням

У цьому розділі ви дізнаєтеся, що потрібно зробити з грилем перед першим приготуванням страв. Спочатку прочитайте розділ «Вказівки з техніки безпеки».

### Очищення

Перед першим використанням ретельно очистьте гриль і приладдя трохи теплим мильним розчином.

### Нагрівання гриля

Нагрівайте гриль без продуктів у режимі найвищої потужності протягом декількох хвилин. Завдяки цьому усувається запах нового приладу. Під час першого нагрівання легке утворення диму є нормальним.

# Приготування на грилі за допомогою водяної бані та лавового каміння

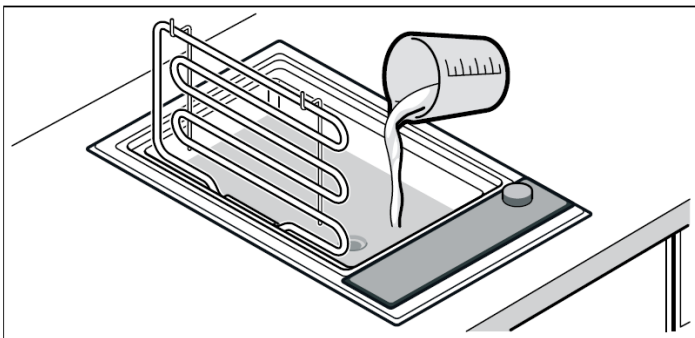
Перед кожним використанням наповніть резервуар гриля водою. Кількість води залежить від того, чи хочете ви використовувати лавове каміння. Лавове каміння акумулює жар нагрівального елемента гриля та забезпечує інтенсивний і рівномірний розподіл тепла.

## Додавання води та лавового каміння

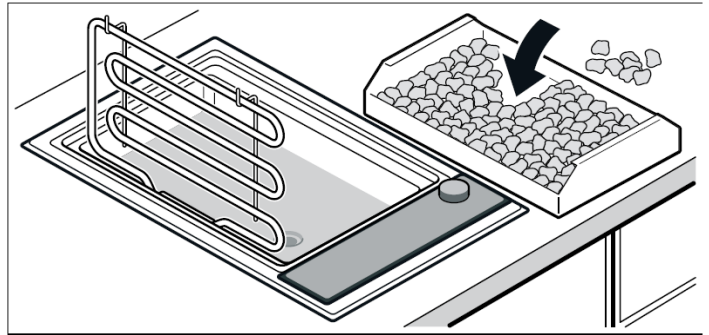
1. Зніміть решітку для гриля та підійміть нагрівальний елемент гриля. Вийміть контейнер для лавового каміння з приладу.
2. Наповніть резервуар гриля водою.

Приготування на грилі на лавовому камінні: 0,7 л  
(нижнє маркування)

Приготування на грилі без лавового каміння: 2,5 л  
(верхнє маркування)



3. Для приготування на грилі на лавовому камінні: вийміть лавове каміння з упаковки й наповніть ним контейнер. Встановіть контейнер для лавового каміння у приладі.



4. Опустіть нагрівальний елемент гриля, встановіть решітку для гриля.

Гриль готовий до роботи.

## Додавання води

Якщо в резервуарі гриля замало води, захист від перегрівання вимикає прилад. Тому під час приготування на грилі перевірте рівень води в резервуарі й за потреби долийте.

Приготування на грилі на лавовому камінні: нижнє маркування  
Приготування на грилі на лавовому камінні: верхнє маркування

## ⚠ Небезпека отримання опіків!

Якщо під час додавання води вона потрапляє на гарячу решітку або на нагрівальний елемент гриля, виникає гаряча водяна пара. Коли додаєте воду, не торкайтеся гриля й не проливайте воду на нагріті частини.

## Таблиця для приготування на грилі

Значення, наведені в таблиці, є орієнтовними й підходять для попередньо прогрітого гриля. Вони можуть змінюватися залежно від виду та кількості продуктів для приготування.

Продукти слід класти на решітку гриля тільки після того, як минув час попереднього розігрівання.

Перевіряйте продукт щонайменше один раз.

Продукти	Час попереднього розігрівання в режимі 9, хв.	Положення перемикача під час приготування на грилі на лавовому камінні	Положення перемикача під час приготування на грилі на водяній бані	Час приготування на грилі, хв.
Яловичий стейк, середньопідсмажений, товщина 2–3 см	12	8–9	8–9	8–10
Стейк на кістці, слабопідсмажений, товщина 3 см	10	7–8	8–9	10–15
Стейк зі свинячої шийки, без кісток	10	8–9	8–9	12–16
Відбивна зі свинини *, товщина 2 см	8	7–8	8–9	15–20
Бараняча відбивна, слабопідсмажена, товщина 2 см	10	7–8	8–9	8–12
Грудка курчати, товщина 2 см	10	7–8	8–9	15–20
Крильця курчати, по 100 г	10	7–8	8–9	15–20
Шніцель з індики, без панірування, товщина 2 см	10	7–8	8–9	12–15
Стейк із лосося **, товщина 3 см	8	7–8	8–9	20–25
Стейк із тунця **, товщина 2 см	8	7–8	8–9	10–15
Форель ***, ціла, 200 г	10	7–8	8–9	12–15
Великі креветки, по 30 г	10	7–8	8–9	12–15
Гамбургер/фрикадельки, товщина 1 см	10	7–8	8–9	12–17

Шашлики на шампурах ****, по 100 г	8	7–8	8–9	17–25
Ковбаски на грилі, по 100 г	10	7–8	8–9	10–20
Овочі *****	8	7–8	8–9	8–12

\* надрізати вздовж кістки

\*\* решітку гриля змастити олією

\*\*\* добре змастити олією шкіру, перед перевертанням змастити ще раз

\*\*\*\* часто перевертати

\*\*\*\*\* наприклад, баклажани, цукіні скибочками завтовшки 1 см, солодкий перець — четвертинками

## Після приготування на грилі

Встановлюйте склокерамічну кришку тільки після повного охолодження гриля. Щоб уникнути утворення плісняви, перед встановленням склокерамічного плафона дайте вологовому лавовому камінню повністю висохнути.

Якщо вода перед зливанням ще гаряча, долийте холодну воду, щоб вона охолонула! Щоб злити воду, встановіть під зливним краном термостійку посудину. Відкрийте кран, повернувши важіль на 90 ° вниз. Після цього закрийте кран, повернувши важіль вгору до кінця.

## Рекомендації

- Завжди попередньо прогрівайте гриль. Таким чином, завдяки інтенсивному тепловому випромінюванню, швидко утворюється скоринка, що перешкоджає виходу м'ясного соку.
- Перед приготуванням на грилі м'ясо можна змастити термостійкою олією (наприклад, арахісовою) або замаринувати. Завдяки цьому покращиться його смак. Щоб уникнути займання й сильного димоутворення, не використовуйте забагато олії або маринаду.
- Перед приготуванням на грилі не соліть м'ясо. Це може зумовити вихід поживних речовин і м'ясного соку.
- Кладіть шматки безпосередньо на решітку. Не використовуйте алюмінієву фольгу або піддони для гриля.
- Перевертайте шматки тільки після того, як їх можна буде легко відокремити від решітки. Під час прилипання м'яса до решітки руйнуються м'ясні волокна й виступає м'ясний сік.
- Під час приготування на грилі не протикайте м'ясо, в іншому разі може виступити м'ясний сік.
- Оброблене м'ясо, таке як шинка або копчена грудинка, не підходить для приготування на грилі. Під час їх приготування можуть утворюватися шкідливі для здоров'я речовини.
- Щоб уникнути утворення вигинів м'яса, під час приготування на грилі слід зробити кілька надрізів на кістці та жирових прошарках відбивних котлет.
- Жир бажано видаляти після приготування, інакше м'ясо втрачає сік і аромат.
- Птиця дуже добре підсмажиться, якщо незадовго до закінчення приготування змастити її маслом або змочити підсоленою водою чи апельсиновим соком.
- Фрукти можна після приготування приправити медом, кленовим сиропом або лимонним соком за смаком.
- Овочі тривалого приготування (наприклад, качани кукурудзи), перед приготуванням на грилі можна попередньо відварити.
- Під час приготування на грилі рибного філе покладіть його спочатку шкірою вниз. Змастіть шкіру олією, щоб вона не прилипла до решітки гриля.
- Підсмажені на грилі продукти подавайте гарячими. Не зберігайте підсмажені на грилі продукти теплими, оскільки м'ясо від цього стає жорстким.
- Жир, що стікає краплями, може спалахнути на нагрівальному елементі та призвести до короткочасного утворення полум'я й диму. Щоб уникнути цього, готуйте продукти з високим вмістом жиру на водяній бані.

## Догляд і очищення

У цьому розділі наведено рекомендації та вказівки щодо оптимального порядку догляду за приладом і його очищення.

### **Небезпека отримання опіків!**

Під час роботи прилад сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.

### **Небезпека ураження електричним струмом!**

Не використовуйте для очищення приладу пристрій для очищення під високим тиском або пароочишувач.

## Очищення приладу

Очищуйте прилад після кожного використання, коли він повністю охолоне. Завдяки цьому можна запобігти пригоранню залишків їжі. Декілька шарів підгорілих залишків видалити буде дуже важко.

Не відшкрібуйте підгорілі залишки їжі, а попередньо розм'якшуйте їх у воді з мийним засобом.

Зніміть решітку гриля й підійміть нагрівальний елемент вгору. Дістаньте контейнер з лавовим камінням.

Деталь приладу/поверхня	Рекомендований спосіб очищення
Решітка для гриля	Видаляйте залишки їжі м'якою щіткою. Вимочіть решітку в мийці. Очистіть м'якою щіткою й мийним засобом, потім добре просушіть. За наявності стійких забруднень нанесіть на них наш гель для очищення гриля (номер замовлення 463582) і залиште мінімум на 2 години, у разі сильного забруднення — на ніч. Після цього ретельно вимийте й просушіть. Дотримуйтесь вказівок на упаковці засобу для очищення. <b>Не мийте решітку для гриля в посудомийній машині!</b>
Лавове каміння та резервуар гриля	Дістаньте лавове каміння, злийте воду. Очистіть в мийці водою з додаванням мийного засобу за допомогою м'якої щітки; протріть насухо м'якою ганчіркою. Стійкі забруднення слід розм'якшити або видалити за допомогою нашого гелю для очищення гриля (номер замовлення 463582).

Деталь приладу/поверхня	Рекомендований спосіб очищення
Лавове каміння	<p>Вологе лавове каміння можна просушити в духовій шафі при температурі 200 °С. Завдяки цьому можна уникнути утворення плісняви.</p> <p>Коли лавове каміння почорніє, його слід замінити. В іншому разі лавове каміння, яке ввібрало в себе жир, може в процесі експлуатації призвести до утворення сильного диму або до займання жиру.</p> <p>Придатне лавове каміння можна придбати в спеціалізованому магазині (номер замовлення LV 030 000). Під час наповнення стежте за тим, щоб лавове каміння не прилягало до нагрівального елемента гриля.</p>
Панель керування та склокерамічна кришка	Очищуйте м'якою ганчіркою за допомогою невеликої кількості мийного засобу (ганчірка не має бути дуже вологою). Потім протріть насухо м'якою ганчіркою.

## Забороняється використовувати такі засоби для очищення:

- абразивні або агресивні очисники;
- очисники, які містять кислоту (наприклад, оцет, лимонна кислота тощо);
- очисники, які містять хлор або велику кількість спирту;
- аерозолі для духових шаф;
- тверді, жорсткі губки для посуду, щітки або мочалки;
- нові господарські ганчірки з целюлози перед вживанням слід ретельно промити.

## Служба підтримки клієнтів

Якщо ваш прилад потребує ремонту, наша служба підтримки клієнтів завжди до ваших послуг. Ми завжди намагаємося знайти відповідне рішення, щоб уникнути, зокрема, непотрібних викликів фахівців.

Для отримання кваліфікованого обслуговування під час виклику спеціаліста служби підтримки клієнтів обов'язково вкажіть номер виробу (номер E) і заводський номер (номер FD) вашого приладу. Фірмова табличка з номерами розташована на нижній стороні приладу.

Щоб не витратити час на пошук цих номерів, впишіть їх і телефонний номер служби підтримки клієнтів тут.

Номер E	Номер FD
---------	----------

### Служба підтримки клієнтів

Зверніть увагу на те, що візит фахівця служби підтримки клієнтів для усунення пошкоджень, пов'язаних із неправильним доглядом за приладом, навіть під час дії гарантії не є безкоштовним.

©V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug 2012

V-ZUG Ltd  
Industriestrasse 66, CH 6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



Cod. 9000728328 (920510)  
J98A.501-0