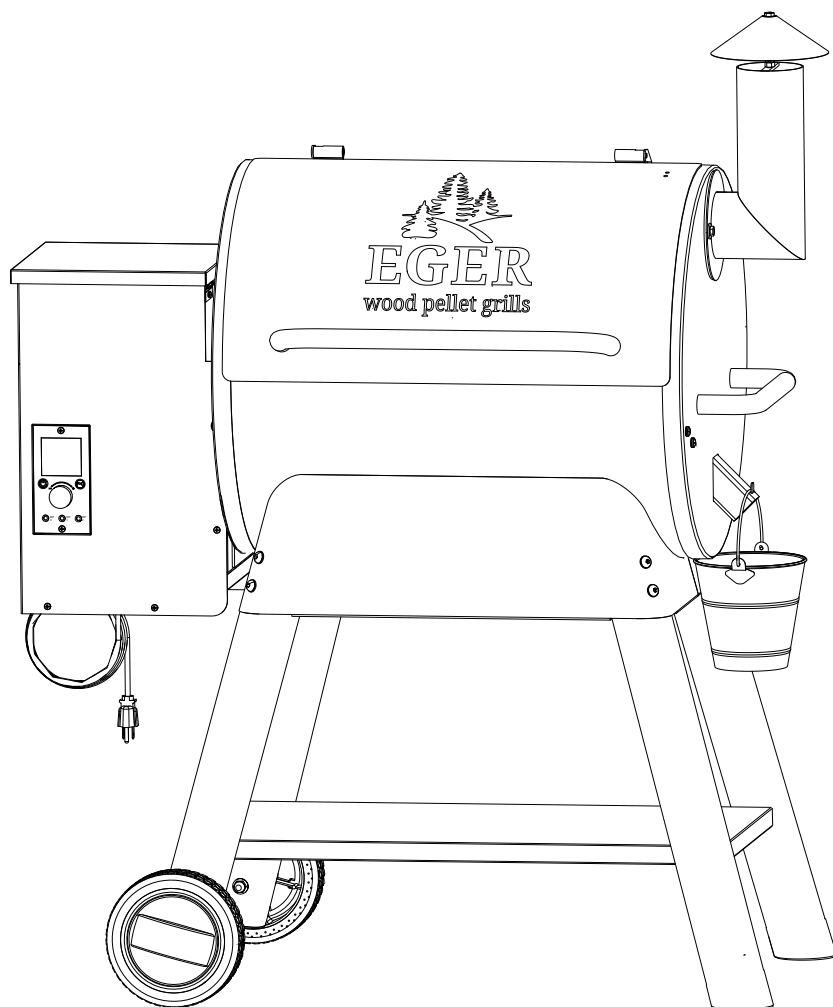


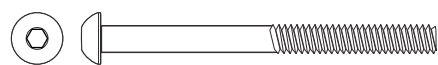
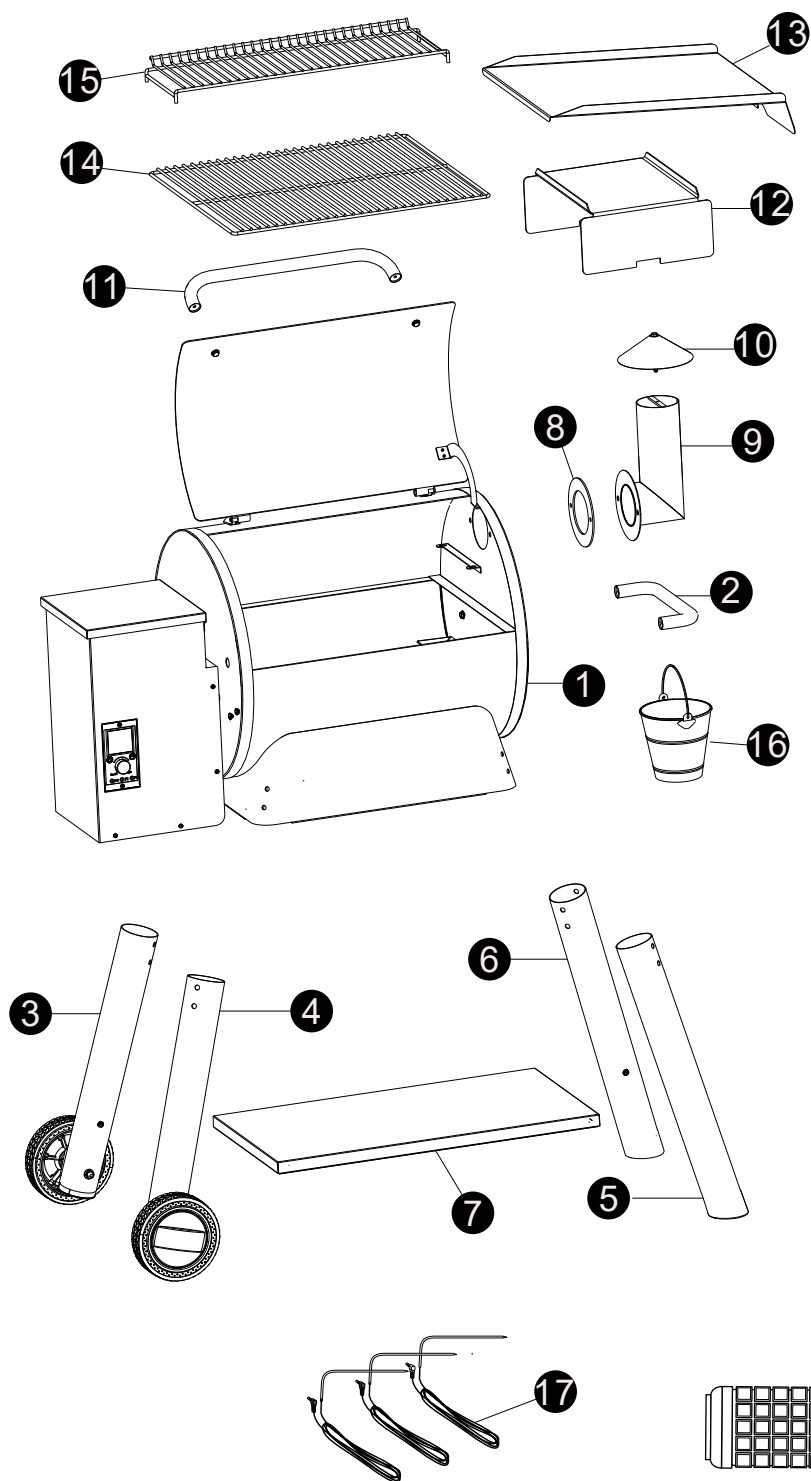
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## Гриль на древесных пеллетах

EG45PBL  
EG57PBL  
EG88PBL

# Схема компонентов



**A** Болт: М8Х92 торцевая головка (8 шт.)



**B** Плоская шайба: Ø16x2.0 (16 шт.)



**C** Стопорная шайба: Ø8. 5x2.0 (8 шт.)



**D** Шестигранная гайка: М8 (8 шт.)



**E** Болт: М6x15 (8 шт.)



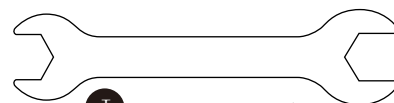
**F** Болт: М6x12.5 (2 шт.)



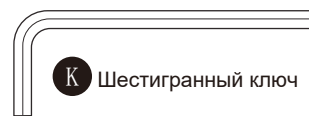
**G** Плоская шайба: Ø20x2.0



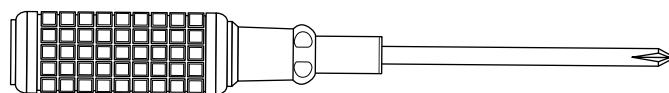
**H** Шестигранная гайка: М6 (2 шт.)



**J** Гаечный ключ (2 шт.)



**K** Шестигранный ключ (1 шт.)

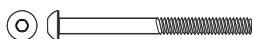







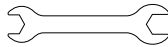

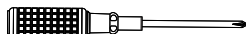


**L** Отвертка (1 шт.)

# Список запасных частей

Часть	Описание	
1	Топка и бункер в сборе	1
2	Боковая подъемная ручка	1
3	Левая задняя нога	1
4	Левая передняя нога	1
5	Правая передняя нога	1
6	Правая задняя нога	1
7	Нижняя полка	1
8	Прокладка дымовой трубы	1
9	Дымовая труба	1
10	Крышка дымохода	1
11	Ручка дверцы гриля	1
12	Тепловой дефлектор	1
13	Поддон для слива жира	1
14	Решетка гриля с фарфоровым покрытием	1
15	Дополнительная решетка для гриля	1
16	Ведро для смазки	1
17	Щуп для мяса	3

# Комплект крепежа

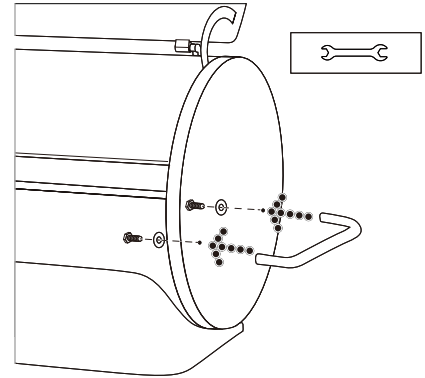
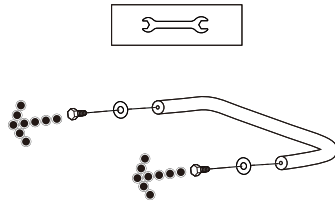
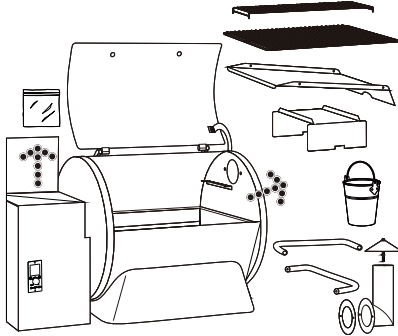
A	M8x92 болт с торцевой головкой		8
B	Плоская шайба Ø16x2.0		16
C	Стопорная шайба Ø8.5x2.0		8
D	Шестигранная гайка M8		8
E	M6X15 Винт		4
F	M6X12.5 Винт с шестигр. головкой		2
G	Плоская шайба Ø20x2.0		4
H	Шестигранная гайка M6		2
J	Гаечный ключ		2
K	Шестигранный ключ		1
L	Отвертка		1

# Руководство по сборке

**ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы поднять гриль, нужны два человека. Устанавливать гриль следует на чистую, ровную поверхность, так как во время сборки вам нужно будет укладывать его как сзади, так и спереди в разное время.

## 1 УСТАНОВИТЕ БОКОВУЮ ПОДЪЕМНУЮ РУЧКУ



На этом этапе: 2

На этом этапе: 1 2

1

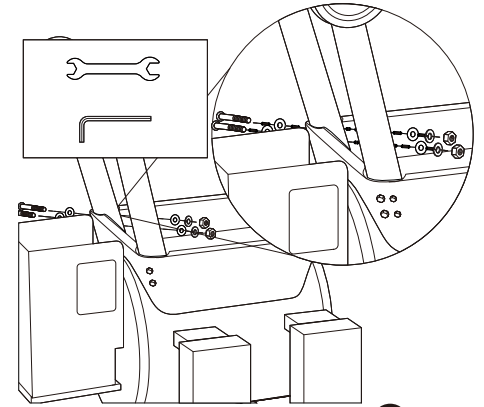
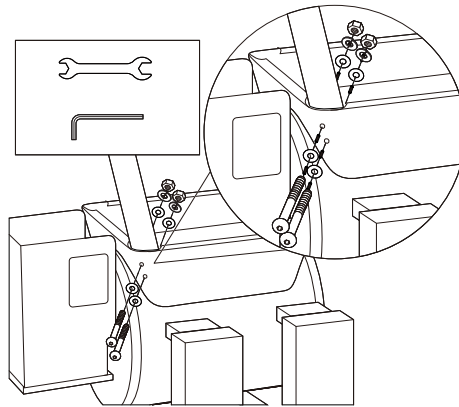
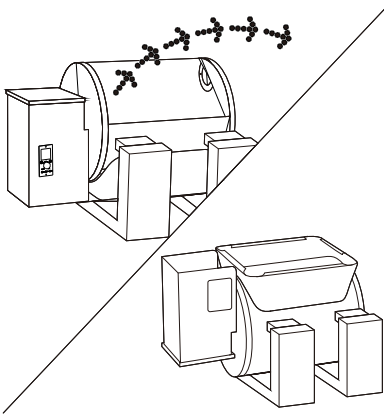
2

3

## 2 УСТАНОВИТЕ НОЖКИ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При креплении ножек к грилю, крепежные элементы собираются в этом порядке: А В Ножки В С D

Гриль очень тяжелый. Всегда поднимайте гриль вдвоем.



На этом этапе: 3

На этом этапе: 4

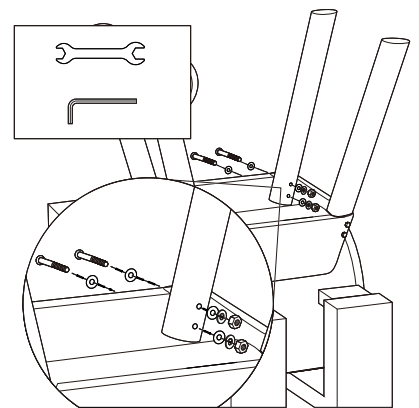
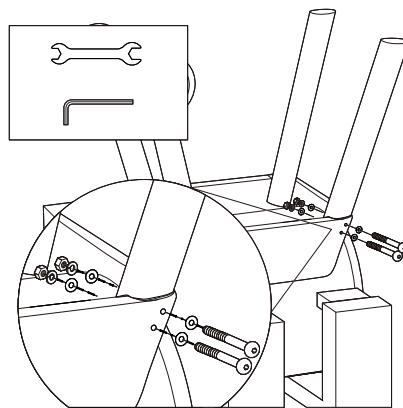
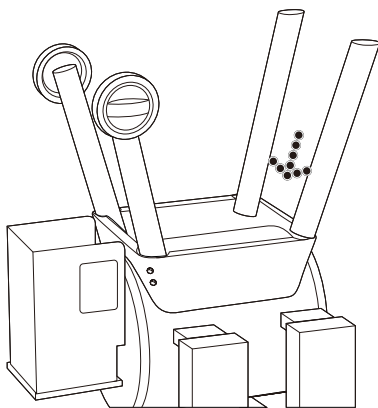
A x 2 B x 4 C x 2 D x 2

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2

1

2

3



На этом этапе: 5 6

На этом этапе: 5

На этом этапе: 6

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2

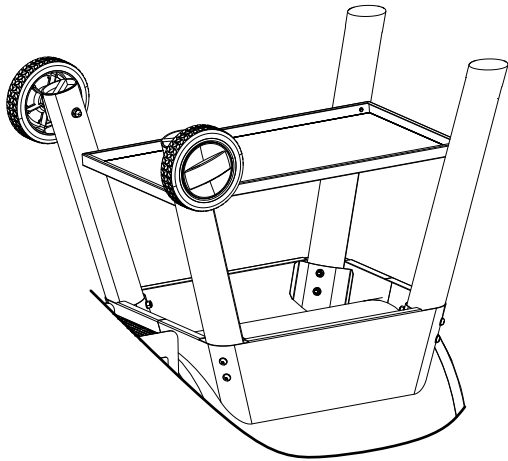
A x 2 B x 4 C x 2 D x 2

4

5

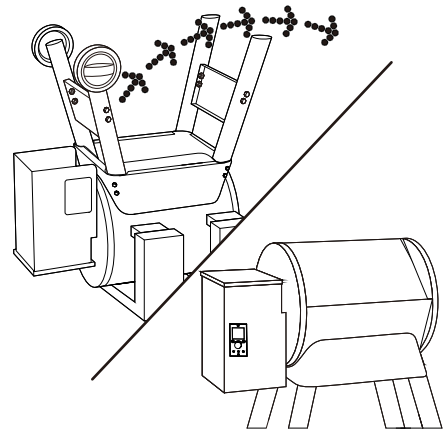
6

Для этого потребуются ДВА человека.



На этом этапе: 7 + Б x 4

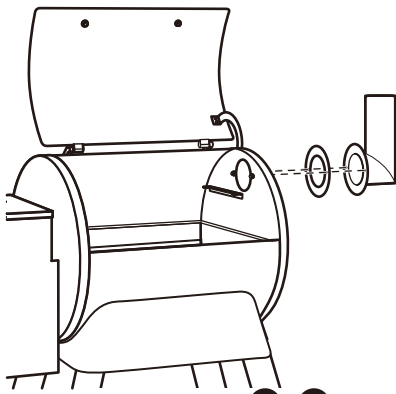
1



2

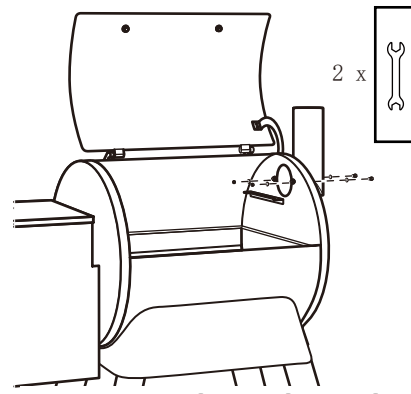
4

ПРИКРЕПИТЕ ДЫМОВУЮ ТРУБУ И КРЫШКУ ДЫМОХОДА



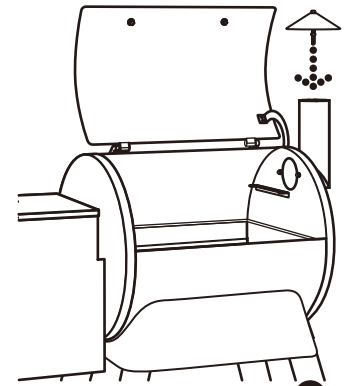
На этом этапе: 8 9

1



На этом этапе: F x 2 G x 4 H x 2

2

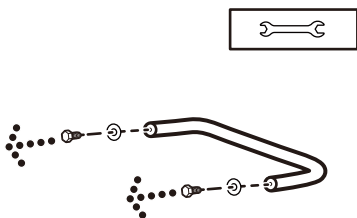


На этом этапе: 10

3

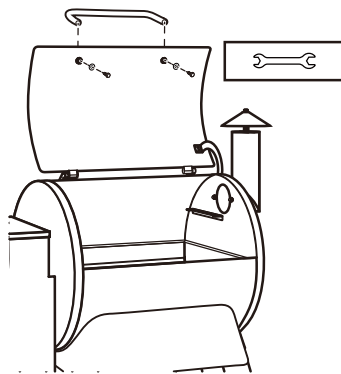
5

ПРИКРЕПИТЕ РУЧКУ



На этом этапе: 11

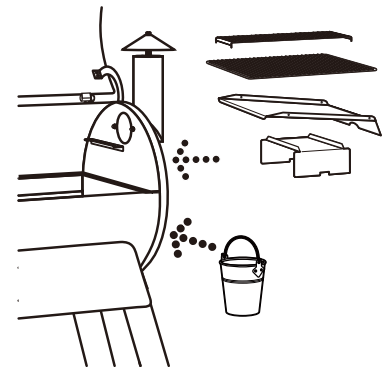
1



2

6

УСТАНОВИТЕ ВНУТРЕННИЕ ДЕТАЛИ И ВЕДРО



На этом этапе: 12 13 14 15 16

1

# ВАЖНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

## ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Пожалуйста, прочтите данное руководство полностью перед установкой и использованием данного устройства. Несоблюдение этих инструкций может привести к материальному ущербу, телесным повреждениям или даже смерти. Свяжитесь с местными строительными или пожарными службами по поводу ограничений и требований к проверке монтажа в вашем регионе.

Приготовление пищи на пеллетном гриле принесет долгие годы удовольствия вам, вашей семье и тем счастливым друзьям, для которых вы будете готовить. Ваш новый гриль специально разработан для того, чтобы упростить приготовление пищи и обеспечить оптимальную производительность при приготовлении самых пикантных блюд.

Как и во всех грилях и кухонных приборах, всякий раз, когда вы сжигаете какой-либо материал (будь то дерево, газ или древесный уголь), в процессе приготовления образуются органические газы. Одним из газов, который может быть особенно вредным в концентрированных количествах, является монооксид углерода. На открытом воздухе окись углерода должна естественным образом рассеиваться и не причинять вам вреда.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить отравление этим бесцветным газом без запаха вас, ваших близких или других людей.

- Знайте симптомы отравления угарным газом: головная боль, головокружение, слабость, тошнота, рвота, сонливость и спутанность сознания. Окись углерода снижает способность крови переносить кислород. Низкий уровень кислорода в крови может привести к потере сознания и смерти.
- Обратитесь к врачу, если у вас или у других людей появятся симптомы, похожие на простуду или грипп, во время приготовления пищи или вблизи данного прибора. Отравление угарным газом, которое легко можно принять за простуду или грипп, часто обнаруживается слишком поздно.
- Употребление алкоголя и наркотиков усиливает последствия отравления угарным газом.
- Монооксид углерода особенно токсичен для матери и ребенка во время беременности, младенцев, пожилых людей, курильщиков и людей с проблемами крови или системы кровообращения, такими как анемия или болезни сердца.
- Используйте только снаружи, на негорючем полу и вдали от горючих материалов.
- Никогда не используйте бензин, бензиновое топливо для фонарей, керосин, жидкость для зажигалок на древесном угле или легковоспламеняющиеся жидкости для разжигания огня в этом приборе. Во время использования храните все подобные жидкости на достаточном расстоянии от данного прибора.

### **ВАЖНО: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

Если вы собираете это устройство для кого-то другого, предоставьте это руководство владельцу, чтобы он прочитал его и сохранил для дальнейшего использования

#### ОПАСНОСТЬ!

- Подключите вилку к соответствующей 3-контактной розетке.
- Требуется источник питания с защитой от GFCI. Для защиты от поражения электрическим током установите заземленную 3х штыревую розетку, которая должна находиться в пределах досягаемости шнура питания длиной 1,8 м. При установке розетки соблюдайте национальные требования к электрическому кабелю, а также местные правила и предписания.

#### ОПАСНОСТЬ!

- Присутствует опасное напряжение, которое может привести к поражению электрическим током, ожогу или смерти. Перед обслуживанием гриля отсоедините шнур питания, если в руководстве по эксплуатации не указано иное.
- Никогда не используйте и не храните легковоспламеняющиеся жидкости вблизи горелки.
- Никогда не используйте бензин или жидкость для зажигалок, чтобы вручную разжечь гриль. Используйте для этой процедуры ТОЛЬКО спиртовой гель и в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве пользователя.

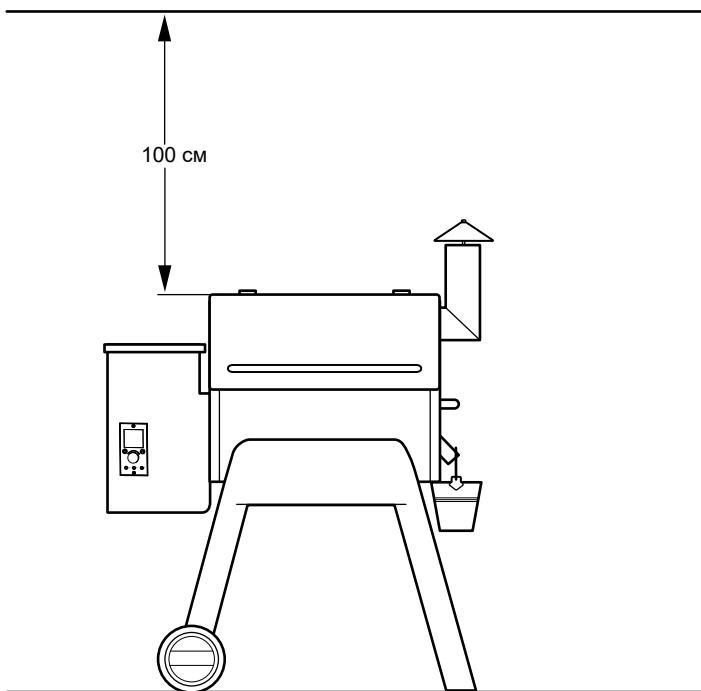
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Во время работы многие части гриля будут сильно нагреваться. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать ожогов, как во время работы, так и после нее, пока гриль еще горячий.

- Никогда не оставляйте гриль без присмотра в присутствии маленьких детей.
- Никогда не перемещайте гриль, когда он работает.
- Дайте грилю полностью остыть, прежде чем перемещать его или пытаться транспортировать.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- При работе с этим грилем соблюдайте **МИНИМАЛЬНОЕ** расстояние не менее 30 см от гриля до горючих веществ.
- При эксплуатации этого гриля, находящегося под горючими материалами (например, потолком) требуется расстояние не менее 100 см.

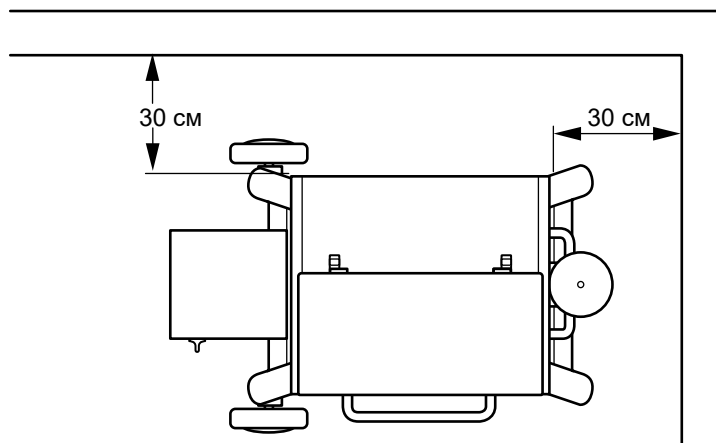


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Собирайте и эксплуатируйте этот гриль **ТОЛЬКО** в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве по сборке.
- Этот гриль предназначен **ТОЛЬКО** для **ИСПОЛЬЗОВАНИЯ** на открытом **ВОЗДУХЕ**.
- Никогда не используйте топливные пеллеты для разогрева в гриле из-за возможных опасных загрязнений и добавок, которые могут присутствовать.

### ОСТОРОЖНО!

- Всегда храните древесные пеллеты в сухом месте, вдали от приборов, вырабатывающих тепло, и других емкостей с топливом.
- Содержите гриль в чистоте (см. инструкции по чистке в руководстве по эксплуатации данного прибора).
- Не используйте с этим грилем принадлежности, не указанные для использования с этим грилем.

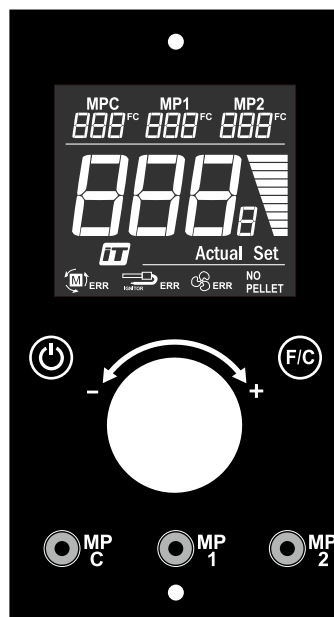


# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ПОНИМАНИЕ РАБОТЫ ПЛАТЫ УПРАВЛЕНИЯ

Эта цифровая плата управления P.I.D (пропорционально-интегрально-производная) во многом похожа на элементы управления вашей кухонной духовкой. Основными преимуществами являются возможность автоматической компенсации различных условий окружающей среды и типов топлива.

**ВАЖНО:** Температура внутри любого гриля будет сильно варьироваться от места к месту. Даже приборы, откалиброванные вместе, могут не совпадать друг с другом.



КОНТРОЛЬ	ОПИСАНИЕ
	Нажмите эту кнопку, чтобы включить устройство. После этого начнется цикл автоматического запуска. Нажмите и удерживайте эту кнопку 3 сек., чтобы выключить гриль и активировать цикл выключения гриля.
	Значок iT указывает на подключение к Wi-Fi. При поиске соединения по Wi-Fi или через Bluetooth значок iT будет мигать. Как только будет установлено соединение Wi-Fi, значок iT останется неизменным. При подключении получите оперативную информацию о фактической и установленной температуре гриля, времени приготовления и температуре мясного шупа. Это также позволяет вам настроить настройки вашей платы управления в вашем Приложении.
	Быстрое нажатие этой кнопки активирует систему единиц измерения темп-ры, изменяя показания темп-ры. Переключайтесь между градусами Цельсия (°C) и Фаренгейта (°F). По умолчанию указано - Цельсия (°C). Нажмите и удерживайте кнопку F/C 3 сек., чтобы активировать загрузку шнека пеллетами.
	Ручка контроллера используется для увеличения, уменьшения и выбора значения настройки. Поверните ручку регулятора, чтобы отрегулировать температуру (+/-) в активном меню настроек. Нажмите на ручку контроллера, чтобы подтвердить выбранное значение.
	Индикаторы интенсивности пламени визуально отображают интенсивность огня в топке. По мере повышения температуры внутри основной емкости цвет индикаторов интенсивности пламени будет увеличиваться, превращаясь из синего в красный. Индикаторы интенсивности пламени также будут меняться, когда вы регулируете заданную температуру с помощью ручки регулятора.
	Центральный индикатор отображает как фактическую, так и заданную температуру. Фактическая температура отображается постоянно, если только не производится регулировка заданной температуры. Фактическая температура - это температура внутри основного корпуса. Фактическая температура измеряется датчиком гриля, расположенным внутри основного корпуса. Чтобы отобразить заданную темп-ру, нажмите на ручку регулятора. Установленная темп-ра активна, когда индикатор мигает. Чтобы отрегулировать заданную темп-ру, при необходимости поверните ручку регулятора. Как только будет достигнута желаемая заданная темп-ра, нажмите ручку контроллера, чтобы подтвердить заданную темп-ру, после чего показания вернутся к факт. темп-ре.
	Отображает фактическую и заданную темп-ру программируемого датчика температуры мяса (MPC), которая соответствует первому подключаемому порту датчика темп-ры мяса (MPC). Фактическая темп-ра отображается постоянно, если только не производится регулировка заданной темп-ры. Нажимайте на ручку контроллера до тех пор, пока индикатор MPC не начнет мигать, после чего можно будет отрегулировать заданную темп-ру. Когда прибор не используется, отсоедините шуп от порта подключения, и на дисплее появится код "noP". Совместим только с фирменными пробниками для мяса Eager Grills.
	Отображает фактическую температуру датчика температуры мяса (MP1 и MP2). Эти показания датчика температуры мяса соответствуют разъемным соединительным портам (MP1 и MP2). Когда прибор не используется, отсоедините пробник от порта подключения, и на дисплее появится код "noP". Совместим только с фирменными пробниками для мяса Eager Grills.
	Разъемы на передней панели контроллера предназначены для подключения шупов для мяса. При подключении датчика температуры мяса температура отображается на жидкокристаллическом экране. Если шуп для мяса не используется, отсоедините адаптер от соединительного порта.
	Значок ШНЕКА виден, когда шнек вращается. Когда значок ШНЕКА мигает с кодом ошибки (ERR), шнек не работает. Смотрите раздел, посвященный устранению неполадок.
	Значок ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ виден, когда он используется. Когда значок ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ мигает с кодом ошибки (ERR), воспламенитель не работает. Смотрите раздел, посвященный устранению неполадок.
	Значок вентилятора виден, когда вентилятор работает. Когда значок вентилятора мигает с кодом ошибки (ERR), вентилятор не работает. Смотрите раздел, посвященный устранению неполадок.
	Если на центральном индикаторе отображается код ошибки (ERR) и не видно ПЕЛЛЕТ, огонь в топке погас или бункер, возможно, пуст. Смотрите раздел, посвященный устранению неполадок.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПРИЛОЖЕНИЮ EGER GRILL

Значок iT указывает на подключение к Wi-Fi. При поиске соединения по Wi-Fi или через Bluetooth значок iT будет мигать. Как только будет установлено соединение Wi-Fi, значок iT останется неизменным. При подключении получайте оперативную информацию о фактической и установленной температуре гриля, времени приготовления и температуре мясного щупа. Следуйте этим инструкциям о том, как подключить гриль к Приложению EGER GRILL на вашем устройстве Android™ или iOS. Приложение позволит вам контролировать настройки гриля и температуру пробника для мяса с вашего мобильного устройства. Наслаждайтесь преимуществами, которые может предложить EGER GRILL!

1. Скачайте Приложение EGER GRILL из Apple store или Google Play. Откройте приложение и включите Bluetooth для настройки. Новым пользователям необходимо будет создать учетную запись и следовать инструкциям для входа в систему.
2. Если вы находитесь в пределах досягаемости Bluetooth (9 м / 30 футов), Приложение EGER GRILL автоматически обнаружит ваш гриль. Выберите свою модель гриля. Если вы не видите свой гриль на экране, убедитесь, что устройство подключено к источнику питания и включено.
3. Назовите свою модель гриля (например, Мой гриль) в приложении и выберите "Подключиться" в нижней части экрана. Это сохранит вашу модель гриля в меню устройства.
4. В меню "Устройства" выберите модель гриля для подключения. Это покажет вам экран панели управления.
5. Нажмите кнопку настройки (шестеренка) в правом верхнем углу, введите свои учетные данные Wi-Fi, затем установите флажок в нижней части экрана, чтобы подключиться. Теперь в меню устройств появятся значки Bluetooth и Wi-Fi (облако), показывающие, что гриль подключен.

**Во время использования приложения экран будет ярко светиться, когда гриль активен и подключен. Если экран приложения или гриль в меню устройств потемнели, проверьте свое беспроводное подключение или источник питания.**

## ФУНКЦИИ ПЛАТЫ УПРАВЛЕНИЯ

### • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ГРИЛЯ

Датчик гриля измеряет внутреннюю температуру основного гриля. Когда заданная температура будет отрегулирована, датчик гриля покажет фактическую температуру внутри основного гриля и настроится на желаемую заданную температуру.

**ВАЖНО:** Температура вашего устройства сильно зависит от погоды на улице, качества используемых пеллет, их вкуса и количества готовящихся продуктов.

### УСТАНОВКА/РЕГУЛИРОВКА ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы настроить желаемую температуру гриля, выполните следующие действия:

1. Нажмите на ручку контроллера. При этом индикатор заданной температуры начнет мигать, показывая, что он активен.
2. Снова используйте ручку регулятора, чтобы настроить желаемую температуру.
3. Как только будет достигнута желаемая заданная температура, нажмите ручку контроллера, чтобы подтвердить заданную температуру, после чего показания вернуться к фактической температуре

### • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЕМОГО ЩУПА ДЛЯ МЯСА

Щуп для мяса измеряет внутреннюю температуру мяса на гриле, аналогично вашей домашней духовке. Вставьте щуп для мяса из нержавеющей стали в самую толстую часть мяса. Внутренняя температура мяса отображается на дисплее панели управления. Подключите адаптер щупа к порту подключения программируемого щупа (MPC) и убедитесь, что он вставлен до упора в штепсельную вилку. Вы почувствуете и услышите, как он встанет на место. Он не только приготовит мясо до желаемой температуры, но и автоматически снизит температуру гриля до низкой (82 ° C / 180 ° F), чтобы сохранить блюдо теплым до готовности к подаче. Просто установите его, затем расслабьтесь, пока щуп для мяса сделает все остальное!

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При установке щупа в мясо следите за тем, чтобы щуп для мяса и провод, избегали прямого контакта с пламенем или избыточным теплом. Это может привести к повреждению щупа для мяса. Вытяните лишнюю часть вводов из гриля. Когда прибор не используется, отсоедините его от разъема для подключения щупа и отложите в сторону, чтобы сохранить защищенным, чистым и неповрежденным.

### НАСТРОЙКА ПРОГРАММИРУЕМОГО ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ МЯСА

Чтобы запрограммировать желаемую температуру программируемого датчика температуры мяса, выполните следующие действия:

1. Нажимайте на ручку контроллера до тех пор, пока индикатор MPC не начнет мигать, активируя программируемый режим приготовления мяса.
2. С помощью ручки регулятора установите желаемую заданную температуру.
3. Как только будет достигнута желаемая заданная температура, снова нажмите ручку контроллера, чтобы подтвердить настройки программируемого мясного щупа и выйдите из них.

## ШАГИ ПО ПОДГОТОВКЕ ВАШЕГО ГРИЛЯ EGER

Перед приготовлением первой порции блюд в вашем новом гриле EGER GRILL вам необходимо подготовить ваш гриль. Этот простой однократный процесс первоначального обжига позволит сжечь все остатки нетоксичных масел, образующихся в процессе производства, и поможет создать поверхность с антипригарным покрытием, что позволит вам получить максимальную отдачу от вашего гриля на древесных пеллетах EGER.

**Шаг 1:** Подключите гриль к розетке и нажмите кнопку питания, чтобы включить гриль. После подключения к источнику питания при нажатии кнопки включения загорится цифровой ЖК-экран.

**Шаг 2:** Засыпьте в бункер пеллеты твердой древесины.

**Шаг 3:** Засыпьте в шнек пеллеты:

- 1) закройте крышку и снимите решетку гриля, поддон для сбора жира и теплозащитный экран.
- 2) нажмите и удерживайте кнопку F/C в течение 3 секунд, чтобы активировать загрузку шнека пеллетами.
- 3) разогрейте гриль до высокой температуры (260 °C или максимально возможная температура) примерно на 5 минут, пока не увидите, как пеллеты падают в топку.

**Шаг 4:** Установите режим отключения гриля, нажав и удерживая кнопку в течение 3 секунд, чтобы выключить гриль.

**Шаг 5:** Во время цикла выключения вы можете вернуть внутренние компоненты на их правильные места внутри гриля.

**Шаг 6:** Если все внутренние компоненты готовы, нажмите кнопку ПИТАНИЯ, чтобы включить гриль, закройте крышку и установите регулятор на высокую температуру (260°C).

**Шаг 7:** Подождите примерно 2 минуты, пока в гриле разгорится огонь. Как только огонь разгорится, густой белый дым должен смениться тонким и слегка голубоватым.

**Шаг 8:** Оставьте гриль включенным на 30 минут. Через 30 минут можно либо начинать готовить, либо переходить к шагу 9, чтобы выключить гриль.

**Шаг 9:** Нажмите и удерживайте кнопку включения в течение 3 секунд, чтобы выключить гриль, что активирует функцию гриля Цикл выключения. Цикл выключения продлится примерно 10 минут.

**Шаг 10:** Как только цикл выключения завершен, в этот момент экран контроллера выключается, питание шнур может быть подключен к розетке.

Теперь ваш гриль подготовлен к работе, и вы можете приступить к приготовлению на гриле.

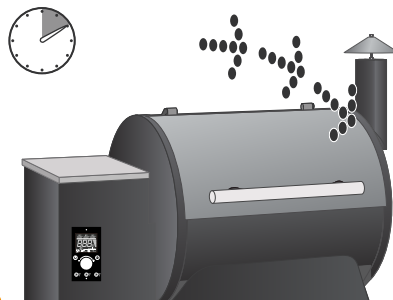
**Рекомендация:** Для удобства очистки застелите поддон для слива жира плотной алюминиевой фольгой. Убедитесь, что края и торцы фольги плотно прилегают ко дну формы для слива жира. Заменяйте фольгу после каждого приготовления, чтобы исключить возможность возгорания жира. Пожалуйста, смотрите страницу для получения более подробной информации.

## ПОСЛЕДУЮЩИЙ ЗАПУСК



1

При открытой дверце нажмите кнопку питания, чтобы включить гриль, и поверните ручку, чтобы установить желаемую температуру, затем нажмите для подтверждения. Примерно через 2 минуты пеллеты воспламятся, и из гриля начнет выходить беловато-серый дым. После того как гранулы воспламятся, закройте дверцу.



2

Дайте грилю предварительно разогреться в течение примерно 10 минут при закрытой дверце, прежде чем помещать продукты в гриль.

# СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Вы можете изменить регулятор температуры в любое время во время приготовления на гриле, чтобы установить температуру приготовления, и нажать на него для подтверждения. Высокая температура (260°C) используется для гриллинга. Режим КОПЧЕНИЯ (82°) предназначен для копчения и придания аромата дыма готовящимся продуктам. Режим КОПЧЕНИЯ (82 °C) также можно использовать для “выдерживания” продуктов при температуре около 82 °C.
2. Когда вы устанавливаете температуру с помощью регулятора температуры, новая температура будет мигать, затем нажмите на регулятор для подтверждения, и она вернется к фактической температуре гриля, что позволит легко узнать точную настройку гриля.
3. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ни в коем случае не перемещайте гриль, пока он горячий. Если вы перевозите гриль в фургоне после приготовления на нем, убедитесь, что огонь полностью погашен и гриль холодный, прежде чем устанавливать его в какое-либо транспортное средство. Никогда не наливайте воду в топку, это приведет к заклиниванию шнека.
4. Ваш гриль рассчитан на работу при закрытой дверце. Приготовление при открытой дверце значительно увеличивает время приготовления.
5. **ОСТОРОЖНО!** Никогда не добавляйте пеллеты вручную в горячую топку. Это опасно, и вы можете серьезно обжечься. Если у вас закончились пеллеты и огонь пропал во время приготовления, дайте грилю полностью остыть и начните снова с “СНОВА РАЗЖИГАЕМ ВАШ ГРИЛЬ”.
6. **ОСТОРОЖНО!** Убедитесь, что тепловой дефлектор правильно установлен на установочных кронштейнах. Стенки жарочного шкафа должны быть направлены вниз над передней частью топки. При неправильной установке из топки могут исходить прямые потоки тепла и пламени, что приведет к возгоранию жира на гриле.
7. При расчете времени приготовления всегда учитывайте температуру на улице. Если на улице жарко, вашему грилю потребуется меньше времени, чтобы достичь заданной температуры. Если на улице холодно, сыро или ветрено, это займет больше времени.
8. **Функции цифрового контроллера:**  
После настройки температуры приготовления шнек, будет работать непрерывно до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура. С этого момента цифровое управление будет циклически выключать и включать шнек для поддержания заданной температуры до тех пор, пока температура не будет сброшена.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если во время приготовления огонь в топке погас, а в бункере для пеллет осталось достаточное количество пеллет, важно выполнить следующие действия. Несоблюдение этого требования может привести к опасному “перегоранию” вашего гриля из-за избытка несгоревших пеллет в топке.

**a. ОПАСНОСТЬ!** Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы выключить гриль и отсоединить шнур питания. Дайте грилю полностью остыть. Откройте дверцу и извлеките все продукты, решетки гриля с фарфоровым покрытием, поддон для слива жира и тепловой дефлектор.

**b. ВНИМАНИЕ!** Удалите все несгоревшие пеллеты и золу изнутри и вокруг топки. Смотрите “инструкции по правильному обращению и утилизации”

**c.** Перед заменой теплового дефлектора, поддона для слива жира и решеток гриля с фарфоровым покрытием подключите шнур питания к соответствующей заземленной электрической розетке и нажмите кнопку питания для включения. Пеллеты должны упасть в топку, и нагревательный стержень должен начать нагреваться (он начнет краснеть). **ОСТОРОЖНО!** Не прикасайтесь к нагревательному стержню.

**d.** Когда из топки начнет вырываться пламя, нажмите и удерживайте кнопку включения в течение 3 секунд, чтобы выключить гриль. Дайте грилю остыть. Теперь вы готовы поместить жаропрочную решетку, поддон для слива жира и решетки для гриля с фарфоровым покрытием обратно в гриль. При открытой дверце нажмите кнопку питания, чтобы включить питание, и установите регулятор температуры на желаемую температуру. Примерно через 2 минуты пеллеты воспламятся, и из гриля пойдет беловато-серый дым. После того, как пеллеты воспламятся, закройте дверцу и установите режим приготовления по вашему желанию.

## 9. УГАРНЫЙ ГАЗ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить отравление этим бесцветным газом без запаха вас, вашей семьи или других людей.

- **Знайте симптомы отравления угарным газом:** головные боли, головокружение, слабость, тошнота, рвота, сонливость и спутанность сознания. **УГАРНЫЙ ГАЗ** снижает способность крови переносить кислород. Низкий уровень кислорода в крови может привести к потере сознания и смерти.

- **Обратитесь к врачу, если у вас или у других людей появятся симптомы,** похожие на простуду или грипп, во время приготовления пищи или вблизи данного прибора. Отравление угарным газом, которое легко можно принять за простуду или грипп, часто обнаруживается слишком поздно.

- **Употребление алкоголя и наркотиков** усиливает последствия отравления угарным газом.

- Угарный газ особенно **токсичен для матери и ребенка во время беременности,** младенцев, пожилых людей, курильщиков и людей с проблемами крови или системы кровообращения, такими как анемия или болезни сердца.

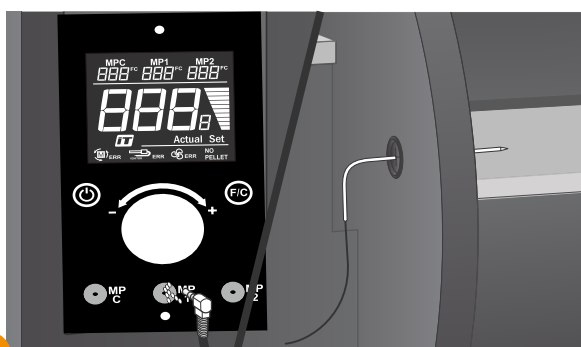
10. **ОСТОРОЖНО!** Возгорание жира может быть вызвано неправильным обслуживанием гриля из-за не постоянной очистки поддона для слива жира, V-образного отверстия для слива жира и трубки для слива жира.  
(Инструкции см. в разделе УХОД за ГРИЛЕМ.)

В маловероятном случае возгорания жира во время приготовления нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы выключить гриль, чтобы уменьшить количество кислорода в варочной камере, и держите дверцу закрытой до тех пор, пока огонь полностью не погаснет. Никогда не оставляйте дверцу открытой во время возгорания жира. Если огонь не гаснет, слегка посыпьте огонь пищевой содой.

**ОСТОРОЖНО!** Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

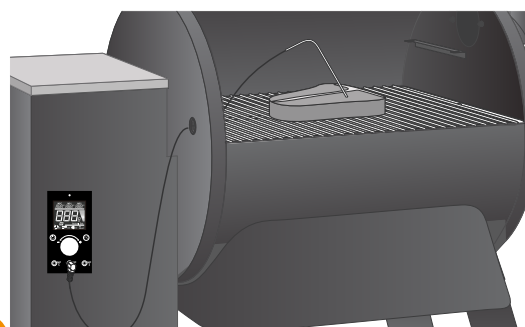
Если это не сработает, осторожно снимите продукты с гриля и держите дверцу закрытой до тех пор, пока огонь полностью не погаснет. **Опять же, будьте осторожны, чтобы не обжечься.** Когда гриль полностью остынет, снимите покрытую фарфором решетку для гриля и замените фольгу на поддоне для слива жира. Очистите от скоплений жира V-образный слив для жира и трубку для слива жира. Установите поддон для слива жира и решетки гриля с фарфоровым покрытием на место, включите гриль и возобновите приготовление.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩУПОВ ДЛЯ МЯСА



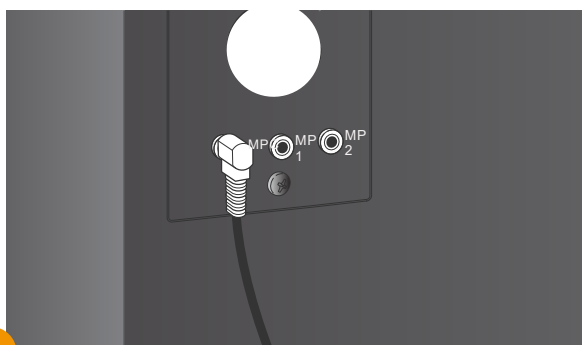
1

Вставьте 1, 2 или 3 щупа для мяса во вставные отверстия в нижней части контроллера, затем проденьте щупы через втулку для доступа к отверстию на левой стороне корпуса гриля.



2

Вставьте наконечник щупа в мясо, убедившись, что он находится не в жирной части и не касается кости, а наполовину в самой толстой части мяса.



3

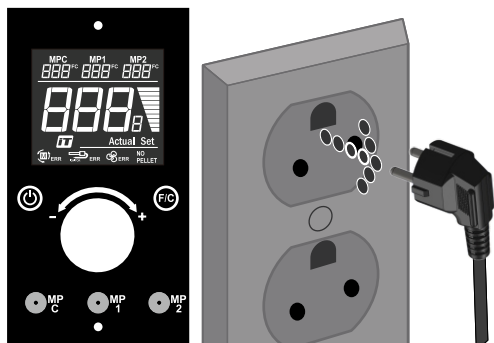
Считывание температуры: Температура датчика будет отображаться в верхней части экрана.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

Диапазон	Говядина	Ягненок	Свинина	Птица
Well / хорошая прожарка	170°F / 77° C	160°F / 71° C	170°F / 77° C	170°F / 77° C
Medium / средняя прожарка	160°F / 71° C	155°F / 68° C	160°F / 71° C	170°F / 77° C
Medium Rare / средняя с кровью	145°F / 63° C	145°F / 63° C		170°F / 77° C
Rare / прожарка с кровью	135°F / 57° C			170°F / 77° C

# ОЧИСТКА БУНКЕРА

Ваш гриль оснащен системой очистки бункера, которая позволяет быстро переключаться с одного вкуса пеллет на другой, не создавая беспорядка.



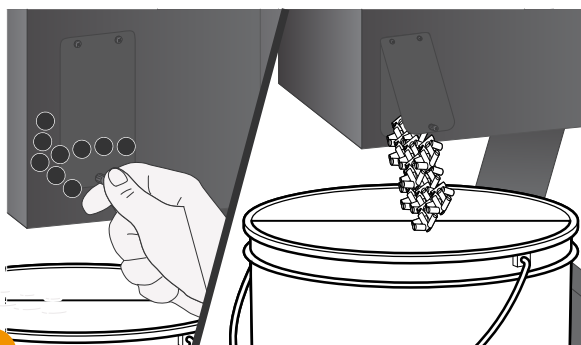
1

Выключите гриль, нажав и удерживая кнопку включения в течение 3 секунд и отсоедините шнур питания. Если гриль все еще горячий, дайте ему полностью остыть.



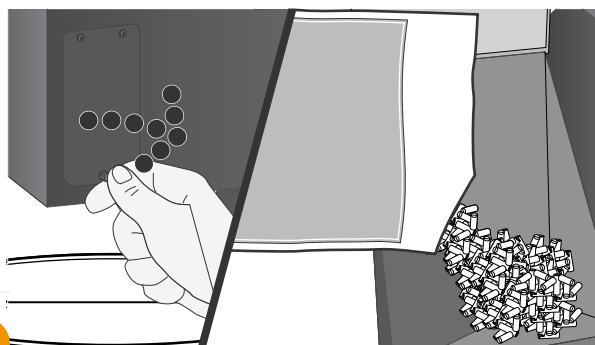
2

Поместите контейнер, достаточно большой, чтобы вместить выброшенные пеллеты, под дверцу для удаления пеллет. **СОВЕТ:** чистое 19-литровое ведро отлично подойдет!



3

Открутите винт на дверце для чистки и откройте ее, позволяя пеллетам высыпаться в контейнер под ней. Возможно, вам понадобится лопатка или ложка, чтобы вытолкнуть оставшиеся пеллеты из бункера.



4

Как только бункер опустеет, закройте дверцу, закрутите винт и наполните бункер пеллетами из твердых пород дерева с другим вкусом.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАШЕГО ГРИЛЯ

## 1. ОБРАЗОВАНИЕ И УДАЛЕНИЕ КРЕОЗОТА И ЖИРА

При медленном сжигании древесных пеллет образуются смолы и другие органические пары, которые в сочетании с выделяемой влагой образуют креозот. Пары креозота конденсируются в относительно прохладном дымоходе медленно горящего гриля. В результате на облицовке дымохода скапливается креозот. При воспламенении креозот дает чрезвычайно жаркий огонь.

Частицы жира, находящиеся в воздухе, будут проходить через гриль, и часть этого жира, находящегося в воздухе, будет скапливаться на облицовке дымохода, подобно креозоту, что может привести к возгоранию. Выхлоп из дымовой трубы следует проверять не реже двух раз в год, чтобы определить, когда произошло накопление креозота и/или жира.

Кроме того, капли жира с продуктов будут попадать на поддон для слива жира и направляться в сливное отверстие для жира, а затем выходить из гриля через трубку для слива жира и собираться в ведро для сбора жира. Во всех этих местах будет скапливаться жир. Слив остатков жира, трубка для слива жира и ведро для жира следует проверять не реже двух раз в год на наличие признаков скопления жира.

При скоплении креозота или жира их следует удалить, чтобы снизить риск возгорания.

Очистка дымохода дымовой трубы:

**ОПАСНОСТЬ!** Выключите гриль, нажав и удерживая кнопку включения в течение 3 секунд, отсоедините шнур питания после того, как гриль полностью выключится примерно через 10 минут.

**ОСТОРОЖНО!** Перед чисткой дымохода убедитесь, что гриль остыл. Снимите (отвинтите) колпачок дымохода в сборе с верхней части дымоходной трубы. После снятия крышки дымохода ее можно промыть теплой водой с мылом или разлагаемым обезжиривающим средством. Удалите скопления креозота и жира с внутренней стороны вертикальных и горизонтальных секций дымовой трубы с помощью жесткого неметаллического инструмента.

Например, подойдет деревянная палочка для перемешивания краски для этой задачи. Как только остатки креозота и жира будут удалены с облицовки дымохода, большую их часть можно удалить бумажными полотенцами или одноразовыми тряпками. Не распыляйте воду или другие жидкие чистящие средства на внутреннюю поверхность гриля.

После очистки дымохода установите на место крышку дымохода в сборе.

Очистка гриля от жира:

**ОПАСНОСТЬ!** Выключите гриль, нажав и удерживая кнопку включения в течение 3 секунд, отсоедините шнур питания после того, как гриль полностью выключится примерно через 10 минут.

**ОСТОРОЖНО!** Скопившийся жир легче счищать, когда гриль еще теплый, а не горячий. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Рекомендуется использовать перчатки.

Периодически удаляйте смазку из V-образного жироотвода и трубки для слива жира. Если в V-образном сливном отверстии для жира скапливается слишком много жира или трубка для слива жира закупоривается, это может привести к возгоранию жира. Мы рекомендуем регулярно проводить уборку в этих местах.

Снимите покрытые фарфором решетки гриля и поддон для слива жира. Это обеспечит доступ к V-образному отверстию для слива жира и трубке для слива жира внутри гриля. Соскребите скопившийся жир с внутренней стороны V-образного жироотвода и трубки для слива жира жестким неметаллическим инструментом. Большая часть разрыхленного жира может быть вытеснена через трубку для слива жира и попадет в ведро для жира. Вытрите остатки жира бумажными полотенцами или одноразовыми тряпками. Бумажные полотенца или одноразовые тряпки можно также использовать для удаления части жира с внутренних поверхностей гриля.

Застелите ведро для смазки алюминиевой фольгой для удобства очистки. Время от времени очищайте его, в зависимости от объема использования. Часто меняйте алюминиевую фольгу на поддоне для слива жира (иногда после каждого использования, в зависимости от того, что было приготовлено).

Чистая фольга на поддоне для слива жира улучшит вкус ваших блюд и снизит риск возгорания жира.

Очистка наружных поверхностей:

**ОПАСНОСТЬ!** выключите гриль, нажав и удерживая кнопку включения в течение 3 секунд, отсоедините шнур питания после того, как гриль полностью выключится примерно через 10 минут.

Используйте одноразовую тряпку, смоченную теплой водой с мылом вытрите жир с внешней стороны гриля. НЕ используйте средство для чистки духовки, абразивные чистящие средства или абразивные чистящие прокладки на внешних поверхностях гриля. Внешнее хранение:

**ОСТОРОЖНО!** Если гриль хранится на улице в сезон дождей, следует позаботиться о том, чтобы вода не попала в бункер для пеллет.

Древесные пеллеты сильно расширяются при намокании и могут заклинивать ваш шнек. Для защиты гриля настоятельно рекомендуется использовать чехол, который можно приобрести у вашего дилера EGER. Чистка решеток гриля с фарфоровым покрытием:

**ОСТОРОЖНО!** Чистить решетки гриля с фарфоровым покрытием лучше всего, пока они еще теплые. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Мы рекомендуем держать рядом с грилем щетку для чистки с длинной ручкой. Достав продукты, быстро почистите решетку гриля с фарфоровым покрытием щеткой. Это займет всего минуту, и блюдо будет готово, когда вы в следующий раз захотите воспользоваться грилем.

## 2. ОЧИСТКА И УДАЛЕНИЕ ЗОЛЫ

Очистка топки от золы внутри и вокруг него:

**ОПАСНОСТЬ!** Выключите переключатель (O) и отсоедините шнур питания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Выключите гриль, нажав и удерживая кнопку включения в течение 3 секунд, отсоедините шнур питания после того, как гриль полностью выключится примерно через 10 минут.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Утилизацию золы следует производить только в соответствии со следующими инструкциями.

Избыток золы в топке может привести к тому, что ваш огонь погаснет, особенно при режиме КОПЧЕНИЯ (82 °C) . Топку следует периодически осматривать и чистить, чтобы удалить скопившуюся золу. Опять же, очищать топку от золы внутри и вокруг нее следует только тогда, когда гриль остыл.

Снимите покрытые фарфором решетки гриля, поддон для слива жира и тепловой дефлектор, чтобы обеспечить доступ к топке и внутренней части гриля. Большую часть золы за пределами топки можно удалить из гриля с помощью небольшой металлической каминной лопатки или другого подобного инструмента. Утилизируйте золу в соответствии со следующими инструкциями.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Обычный пылесос - лучший способ удалить золу из топки, но делать это нужно с особой осторожностью, чтобы избежать риска возгорания. Опять же, очищать топку от золы следует только тогда, когда гриль остынет. Для этой задачи лучше всего подойдет бытовой пылесос с металлическим контейнером для сбора мусора без мешка. Однако, практически любой пылесос будет работать безопасно, если правильно соблюдать эту процедуру. Убедившись, что зола в топке остыла, пропылесосьте топку изнутри.

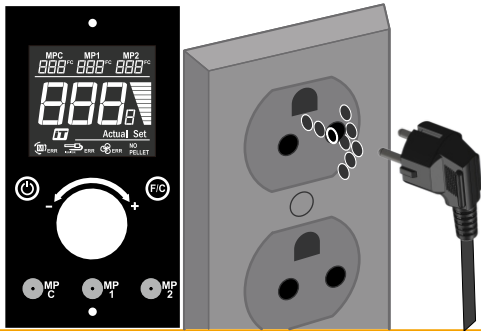
- a. Если ваш пылесос без мешка, вытряхните весь ранее скопившийся мусор из камеры сбора. Затем пропылесосьте золу внутри топки. Как только топка станет чистой, без промедления очистите накопительную камеру в металлический контейнер, описанный ниже. Убедитесь, что в камере сбора не осталось остатков золы.
- b. Если в вашем пылесосе используется одноразовый пакет, установите в него неиспользованный пакет. Затем пропылесосьте золу внутри топки. Как только топка станет чистой, извлеките пакет из пылесоса и без промедления поместите его в металлический контейнер, описанный ниже.

#### УТИЛИЗАЦИЯ ЗОЛЫ:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Золу следует поместить в металлический контейнер с плотно закрывающейся крышкой. Закрытый контейнер с золой следует поместить на негорючий пол или на землю, подальше от всех горючих материалов, до окончательной утилизации. Пепел утилизируется путем захоронения в почве или иным образом рассеивается на месте.

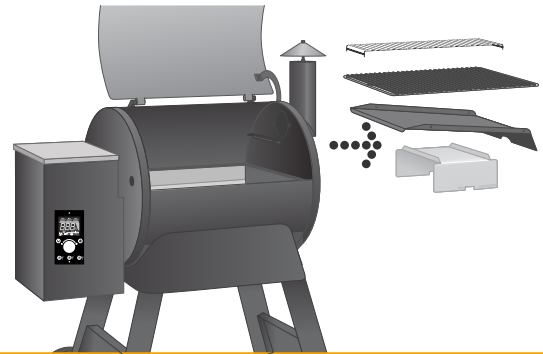
# СНОВА РАЗОЖГИТЕ СВОЙ ГРИЛЬ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если в какой-либо момент гриль не загорается или огонь в топке гаснет во время приготовления или копчения, а в бункере для пеллет осталось достаточное количество пеллет, важно выполнить следующие действия. Несоблюдение этого требования может привести к опасному "перегреву" вашего гриля из-за избытка не сгоревших пеллет в топке.



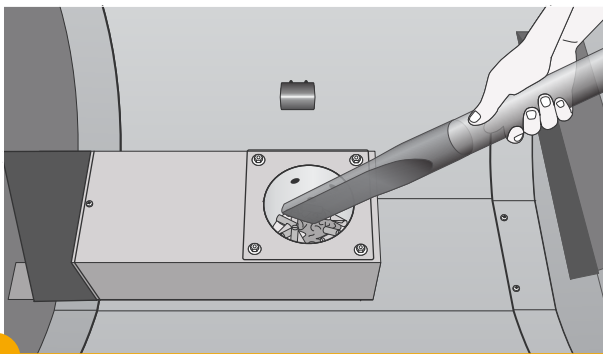
1

Если гриль не зажегся или огонь погас, выключите гриль, нажав и удерживая кнопку в течение 3 секунд, отсоедините шнур питания после того, как гриль полностью выключится примерно через 10 минут. Если гриль все еще горячий, дайте ему полностью остыть.



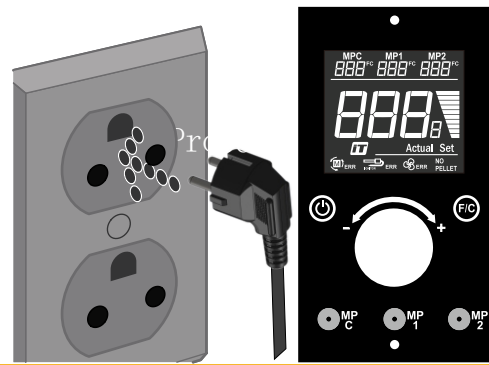
2

Откройте дверцу и достаньте все продукты, решетки гриля с фарфоровым покрытием, поддон для слива жира и тепловой дефлектор.



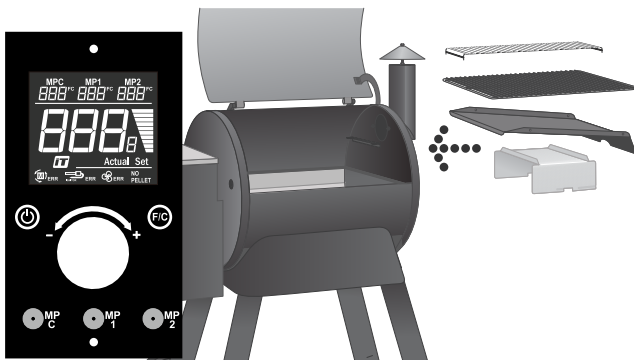
3

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Удалите все не сгоревшие пеллеты и золу внутри и вокруг топки. Смотрите "Инструкции по правильному обращению с золой и ее утилизации".



4

Подключите шнур питания к соответствующей заземленной электрической розетке и снова включите гриль. Пеллеты должны упасть в топку, и нагревательный стержень должен начать нагреваться (он начнет краснеть). **ОСТОРОЖНО!** Не прикасайтесь к горячему стержню.



5

Когда из топки начнет вырываться пламя, нажмите и удерживайте кнопку включения в течение 3 секунд, чтобы выключить гриль. Дайте грилю остыть. Теперь вы готовы поместить тепловой дефлектор, поддон для слива жира и решетки для гриля с фарфоровым покрытием обратно в гриль.



6

При открытой дверце нажмите кнопку питания, чтобы включить питание, и установите регулятор температуры на нужную температуру. Примерно через 2 минуты пеллеты воспламятся, и из гриля начнет выходить беловато-серый дым. После того как пеллеты воспламятся, закройте дверцу.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если процедура не прошла успешно, обратитесь к руководству пользователя "УСТРАНЕНИЕ неполадок" или обратитесь в службу поддержки клиентов EGGER, чтобы помочь диагностировать проблему.

## ВЫКЛЮЧИТЕ ГРИЛЬ и ОТСОЕДИНИТЕ ШНУР ПИТАНИЯ

Если нажать кнопку включения в течение 3 секунд, гриль запустит цикл выключения. Во время цикла выключения - дисплей гаснет, двигатель шнека и горячий стержень перестают работать. Вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор будет включен, чтобы дать огню прогореть и остудить гриль. Через 10 минут система управления грилем выполнит автоматическую проверку температуры. Если температура будет ниже 82°C, вентилятор гриля остановится, и гриль полностью выключится. В этот момент экран контроллера гаснет, после чего вы можете отсоединить шнур питания.

## ДИАГНОСТИКА

Надлежащая очистка, техническое обслуживание и использование чистого, сухого, качественного топлива предотвратят распространенные эксплуатационные проблемы. Если ваш гриль работает плохо или редко, могут оказаться полезными следующие советы по устранению неполадок.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всегда отсоединяйте электрический шнур перед тем, как открывать гриль для любых работ по осмотру, чистке, техническому обслуживанию. Убедитесь, что гриль полностью остыл, чтобы избежать травм.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
На контроллере нет подсветки	Не подключен к источнику питания	Убедитесь, что гриль подключен к работающему источнику питания. Снимите панель доступа к бункеру и убедитесь, что все проводные соединения надежно подсоединены.
	Предохранитель на плате схемы R перегорел	Открутите два винта на передней панели бункера, над и под цифровым регулятором. Если предохранитель почернел, то его необходимо заменить вручную.
	Розетка GFCI была отключена	Убедитесь, что GFCI работает как минимум на 10 ампер.
	Неисправная плата управления	Плата управления нуждается в замене. Обратитесь в службу поддержки клиентов за заменой детали.
Код Ошибки Er1	Шуп для мяса не подсоединяется	Снимите панель доступа к бункеру и проверьте, нет ли повреждений. Убедитесь, что провода датчика надежно подсоединены и правильно подсоединены к цифровой плате управления.
Код Ошибки Er2	Неисправность воспламенителя	Достаньте компоненты для приготовления из основной формы и включите гриль. Визуально убедитесь, что воспламенитель работает, поднесите руку к топке и почувствуйте тепло. Визуально убедитесь, что нагревательный стержень выступает из топки примерно на 13 мм. Если устройство работает неправильно, обратитесь в службу поддержки клиентов за помощью или заменой детали.
	Недостаточный поток воздуха поступающий в топку	Проверьте топку на наличие скопления золы или препятствий. Следуйте инструкциям по уходу и техническому обслуживанию, приведенным в руководстве по эксплуатации гриля, чтобы избежать образования золы. Проверьте вентилятор. Убедитесь, что он работает должным образом и воздухозаборник не заблокирован. В случае загрязнения следуйте инструкциям по уходу и техническому обслуживанию, приведенным в руководстве по эксплуатации гриля.
Код Ошибки Er3	Гриль не выполняет цикл запуска	Проверьте правильное расположение компонентов для приготовления пищи. Проверьте, достаточно ли топлива в бункере или нет ли засоров в системе подачи. Удалите пеллеты и следуйте инструкциям по уходу и ТО, приведенным в руководстве по эксплуатации гриля. Проверьте датчик решетки. Убедитесь, что фактическая температура является правильной и точной. Очистите, если загрязнено. Проверьте положение нагревательного стержня и то, что он правильно нагревается. При сильном морозе гриль может потребовать повторного включения. Выключите гриль, подождите, затем снова включите. Проверьте вентилятор. Убедитесь, что он работает должным образом. В случае загрязнения следуйте инструкциям по уходу и ТО, приведенным в руководстве по эксплуатации гриля.
	Гриль не будет гореть	
Код Ошибки ErH	Гриль перегрелся, возможно, из-за возгорания жира или избытка топлива.	Нажмите и удерживайте кнопку включения в течение 3 секунд, чтобы выключить гриль чтобы выключить устройство, и дайте грилю остыть. После охлаждения нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство, затем выберите желаемую температуру. Следуйте инструкциям по уходу и техническому обслуживанию, приведенным в руководстве по эксплуатации вашего гриля. После технического обслуживания удалите пеллеты и подтвердите расположение всех составных частей. Если код ошибки все еще отображается, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Значок ШНЕК мигает с кодом ошибки ERR	Шнек не загрунтован	Перед первым использованием агрегата или после полного опорожнения бункера шнек необходимо загрузить, чтобы пеллеты могли заполнить емкость топки. Если не загрузить, нагревательный стержень отключится до того, как пеллеты воспламятся. Следуйте процедуре заправки бункера, приведенной в руководстве по эксплуатации гриля.
	Двигатель шнека заклинило, соединение не выполняется	Извлеките компоненты для приготовления пищи. Нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство и проверить систему подачи шнека. Визуально убедитесь, что шнек сбрасывает пеллеты в топку. Если устройство работает неправильно, обратитесь в службу поддержки клиентов за помощью или заменой детали.
Значок ВОСПЛАМЕНИТЕЛЬ мигает с кодом ошибки ERR	Воспламенитель не работает должным образом, не устанавливается соединение	Достаньте компоненты для приготовления пищи из основной емкости. Нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство и проверить воспламенитель. Визуально убедитесь, что воспламенитель работает, поднесите руку к решетке для обжига и нащупав тепло. Визуально убедитесь, что воспламенитель выровнен с отверстием в решетке для обжига, и откройте, чтобы поджечь пеллеты. Если устройство работает неправильно, обратитесь в службу поддержки клиентов за помощью или заменой детали.
	Неисправность воспламенителя	Воспламенитель нуждается в замене. Обратитесь в службу поддержки клиентов за заменой детали.
Значок ВЕНТИЛЯТОР мигает с кодом ошибки ERR	Вентилятор не работает должным образом, подключение не выполняется	Проверьте вентилятор. Убедитесь, что он работает должным образом и воздухозаборник не заблокирован. Снимите панель доступа к бункеру и проверьте, не повреждены ли провода вентилятора. Очистите лопасти вентилятора, если они загрязнены. Следуйте инструкциям по уходу и техническому обслуживанию, приведенным в руководстве по эксплуатации вашего гриля.
НЕТ ПЕЛЛЕТ с кодом ошибки ERR на центральном дисплее	Нехватка топлива, низкое качество топлива, засорение системы подачи, заклинивший шнек	Проверьте бункер, чтобы убедиться в достаточном уровне пеллет, если пеллет мало, то добавьте. Если древесных пеллет мало или длина пеллет слишком велика, это может привести к засорению системы подачи. Удалите пеллеты и следуйте инструкциям по уходу и техническому обслуживанию, приведенным в руководстве по эксплуатации гриля.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Обратитесь к Руководству пользователя вашего гриля для получения полных инструкций по уходу и техническому обслуживанию, советов и информации об устранении неполадок.