РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрический лавовый гриль

EGS 4710.0

Чугунная решетка для гриля Акс. № 4710

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Содержание

Инструкции по установке **3**
Монтаж прибора **4**
Ввод прибора в эксплуатацию **5**
Рекомендации **6**
Уход и чистка **7**



Утилизация старых приборов

Этот бытовой прибор имеет маркировку в соответствии с директивой EC 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директива определяет порядок возврата и утилизации старых приборов. С данным прибором нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором. Вместо этого, его следует сдать в пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Инструкции по установке

• Данный гриль имеет максимальную мощность 2500 Вт, поэтому убедитесь, что Ваша электрическая сеть имеет предохранитель минимум 16 А.

• Прибор должен быть подключен к заземленной розетке.

• Розетка должна быть доступна после установки.

• Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен эквивалентным кабелем (H07RNF 3x1,5 мм^2), доступным в сервисной службе.

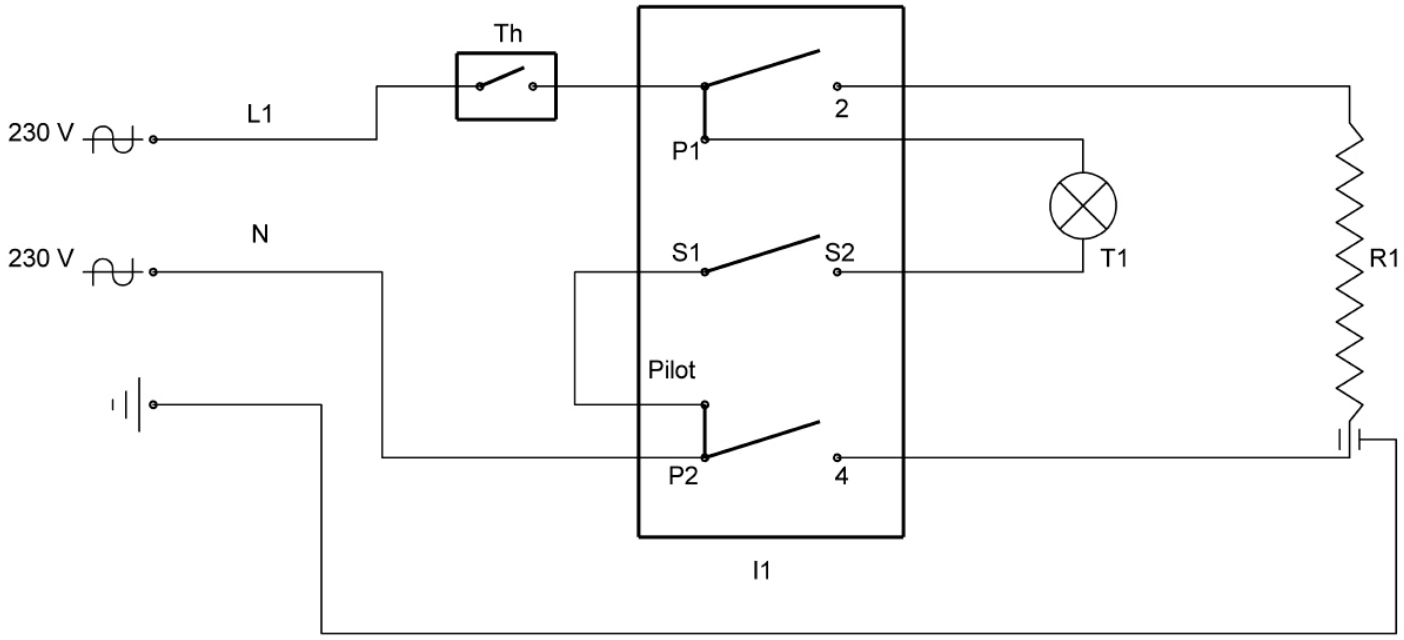
• Также необходимо предусмотреть размыкающее устройство с расстоянием между контактами более 3 мм в разомкнутом состоянии.

• **Приготовление пищи на гриле предполагает образование пара. Иногда при приготовлении очень жирной пищи возможно образование небольших языков пламени, как при приготовлении барбекю. Эти особенности нужно учитывать при выборе места для установки гриля.**

Абсолютно необходимо оставить зазор более 5 см между нижней частью гриля и верхним мебельным ящиком.

Расстояние между краем варочной панели и стеной должно быть не менее 5,5 см.

Подключение к электричеству



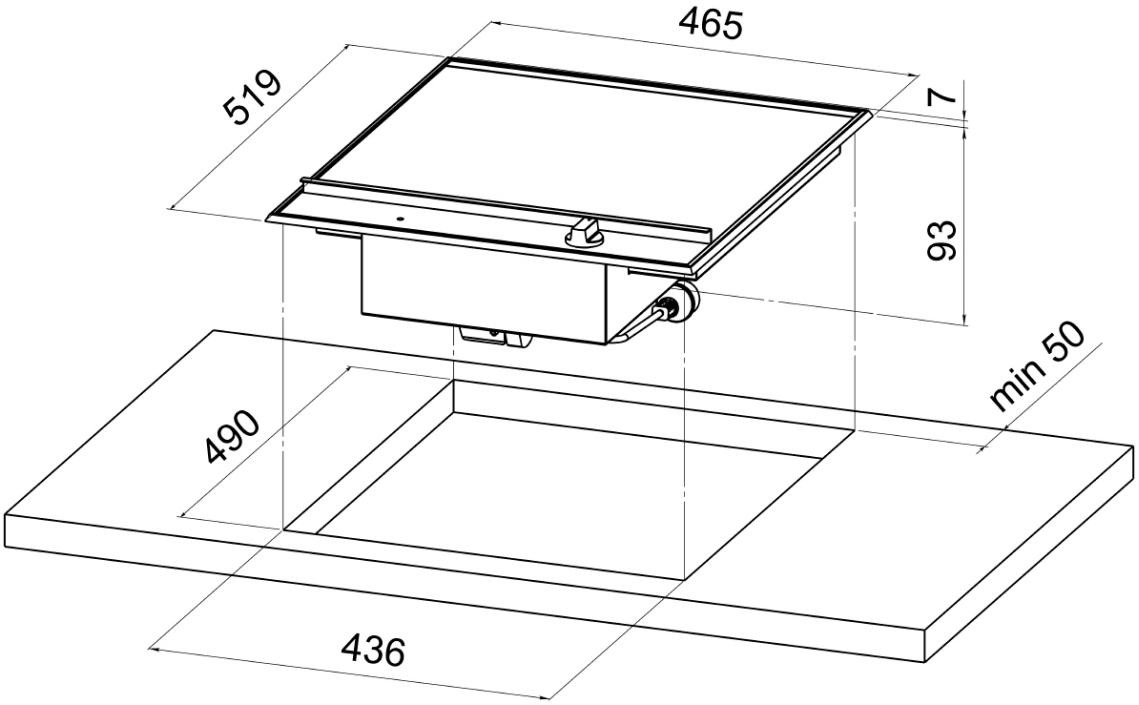
Монтаж прибора

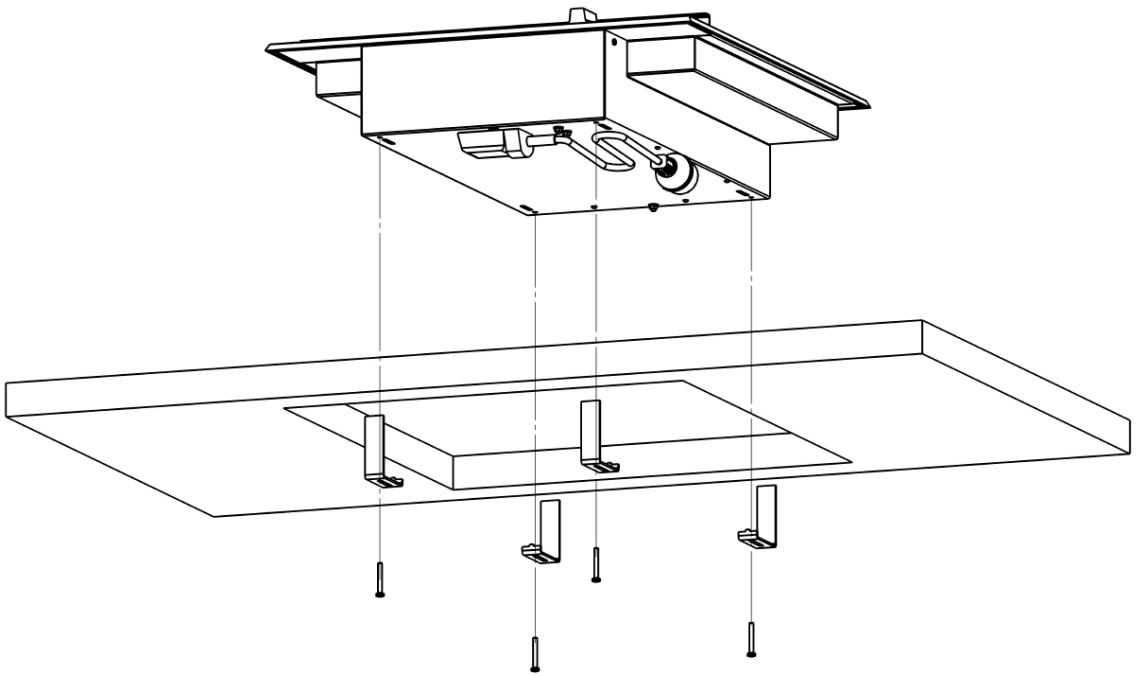
Монтаж прибора в столешницу или предмет кухонной мебели происходит просто путем вырезания ниши соответствующего размера в рабочей поверхности.

Для монтажа прибора подходит почти любая рабочая поверхность: из кирпича, древесины, металла, гранита, ламината и др.

Размеры прибора: 519 x 465 мм

Размеры ниши для встраивания: 490x 436 мм





Ввод прибора в эксплуатацию

Меры предосторожности

Данный прибор предназначен использования в домашних условиях. Любое другое использование прибора аннулирует гарантию.

Имейте в виду, что прибор разогревается до очень высоких температур в процессе работы.

Гарантия на прибор не распространяется в тех случаях, если не были соблюдены рекомендации, указанные в данном руководстве по эксплуатации.

Данный прибор не предназаначен для использования детьми и людьми с ограниченным способностями без соотвествующего контроля со стороны ответственного лица.

Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.

Данный прибор соответствует стандарту ГОСТ Р МЭК 60335-2-6 относительно теплостойкости.

Установка

Установка прибора осуществляется в нишу в рабочей поверхности.

После установки гриля в рабочую поверхность, Вы можете наполнить поддон лавовыми камнями, оставив нагревательный элемент в поднятом состоянии.

Камни необходимо выкладывать ровно, чтобы они не выступали за края поддона.

Также возможно заменить лавовые камни водой (максимум 2 литра). Эта возможность особенно привлекательная при приготовлении очень жирных блюд, например, сосисок, таким образом, соки сразу попадают в воду и растворяются. Это позволяет предотвратить избыточное образование пара и жира и облегчает процесс очистки.

Опустите нагревательный элемент.

Затем включите гриль.

Ваш прибор готов к использованию.

Рекомендации

Перед любым использованием прибора, предварительно разогрейте его в течение 5-10 минут на уровне мощности 6 (максимум).

Положение термостата	Приготовление	Время	Примечание	Камни (К) Вода (В)
1-2	Подогрев тарелок	-	Поставьте тарелки на гриль	К или В
3-4	Приготовление тостов	2 мин.	По 1 мин. с каждой стороны	К или В
4	Карамелизованные кусочки ананаса, брошетки из фруктов	12 мин.	Переворачивайте каждые 3 мин.	К или В
4-5	Половинки томатов, грибы, кусочки лука репчатого	12-15 мин.	Переворачивайте каждые 4 мин.	К или В
5	Стейк из свежей семги, форель, палтус, омар	10-12 мин.	По 5-6 мин. с каждой стороны	К или В
5	Сосиски	10 мин.	Переворачивайте каждые 2 мин.	В
6	Брошетки из мяса	12-15 мин.	Переворачивайте каждые 4 мин.	К или В
6	Говядина с кровью	4-6 мин.	По 2-3 мин. с каждой стороны	К или В
6	Говядина хорошо прожаренная	12-15 мин.	Переворачивайте каждые 4 мин.	К или В

Перед приготовлением рыбы рекомендуется слегка смазать ее растительным маслом или растопленным сливочным маслом. Это предотвратит прилипание рыбы к грилю.

Для прекращения процесса приготовления установите термостат в положение **0**.

Уход и чистка

Перед осуществлением работ по техническому обслуживанию прибора, отключите его от электрической сети и позвольте ему остыть.

Все части прибора можно быстро очистить.

Чугунная решетка: Вы можете легко очистить ее после остывания. С решеткой следует обращаться, как с обычной посудой: небольшого количества нейтрального моющего средства будет достаточно. Не рекомендуется мыть решетку в посудомоечной машине, чтобы сохранить целостность эмали.

Нагревательный элемент: нужно очищать при помощи влажной ткани.

Поддон из нержавеющей стали: можно мыть с использованием нейтрального моющего средства, как обычную посуду. Его также можно мыть в посудомоечной машине.

Стеклянная панель: необходимо регулярно очищать ее при помощи влажной ткани, на которую можно нанести небольшое количество моющего средства для стекла. Не распыляйте моющее средство непосредственно над поддоном для жира.

Лавовые камни не разрушаются. Периодически удаляйте скопившийся жир, поместив камни в газовый духовой шкаф или в сильный огонь (камин). В случае очень сильного загрязнения камней возможна их замена.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

АИ30