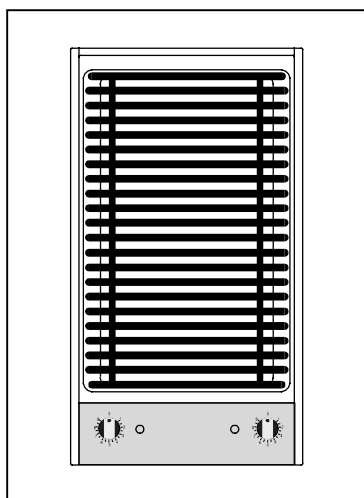


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Гриль

ET 510501E

901732

Информация по упаковочным материалам и способам их утилизации

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Для нашей высококачественной продукции необходима эффективная упаковка, чтобы защищать ее во время длительной транспортировки к Вам. При определении размеров упаковки мы ограничиваемся необходимым минимумом.

Все материалы, которые используются для упаковки, не загрязняют окружающую среду и полностью могут перерабатываться для вторичного использования.

Картон на 80-100% изготовлен из макулатуры.

Деревянные детали не подвергались химической обработке.

Пленка изготовлена из полиэтилена, обвязочная лента изготовлена из полипропилена, а прокладки изготовлены из пенополистирола без применения хлорированных/фторированных углеводородов. Эти материалы представляют собой чистые углеводородные соединения и могут перерабатываться для вторичного использования.

Благодаря переработке и вторичному использованию экономится сырье и уменьшается количество отходов.

Вы можете вернуть упаковку Вашего прибора для использования материала тому продавцу, у которого Вы приобрели прибор.

О месте расположения центра сбора вторичного сырья и утилизации старых приборов Вас могут информировать местные органы власти.

Пожалуйста, сделайте таким образом Ваш вклад в охрану окружающей среды и вторичное использование материалов.

Наш вклад в охрану окружающей среды – мы используем бумагу вторичной переработки.

Использование этой варочной панели для приготовления пищи доставит Вам истинное удовольствие. Если Вы хотите длительное время пользоваться всеми удобствами, предоставляемыми Вашим прибором, пожалуйста, обратите особое внимание на указания, которые даны в главах 3 и 4 настоящей инструкции по эксплуатации.

Содержание

1. Монтаж	3
Перед встраиванием	3
Встраивание	4
Электрическое подключение	4
Предостережение	5
Комплект для установки	5
2. Эксплуатация	6
Ваш новый гриль с «Лава»-камнями	6
Переключатель мощности	6
Водяная баня	7
Нагревательный элемент гриля	7
Приготовление над водяной баней	7
Приготовление над «Лава»-камнями	8
Таблица	9
3. На что необходимо обратить внимание	10
Перед первым приготовлением на гриле	10
Важные указания	10
4. Чистка и уход	11
Как ухаживать за Вашим грилем	11
Чистка	11
Слабое загрязнение стеклокерамических поверхностей	13
Сильное загрязнение стеклокерамических поверхностей	13

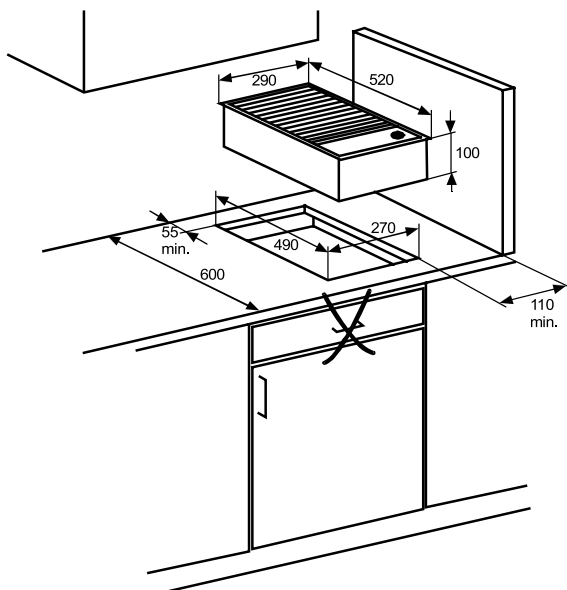
1. Монтаж

Перед встраиванием

Данный прибор устанавливается в вырез столешницы.

Электрическое подключение должно быть выполнено имеющим на это разрешение электромонтером. Электромонтер должен обеспечить выполнение подключения в соответствии с установленными государственными органами требованиями и требованиями, предъявляемыми местной компанией по электроснабжению.

Размеры для встраивания указаны на рисунке.

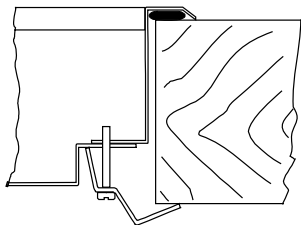


Облицовка из пластмассы или фанеры шкафа, в который устанавливается панель, должна быть приклеена жаропрочным клеем, так как иначе облицовка может деформироваться или отстать, особенно на узкой стороне.

Шероховатые края выреза следует обработать водонепроницаемым материалом, например, силиконом.

Необходимо обратить внимание на то, что под грилем следует установить емкость объемом не менее 2,5 л.

Встраивание



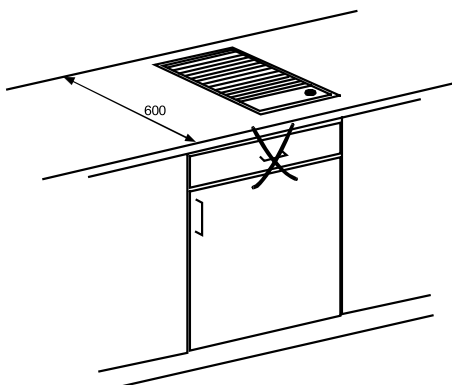
Сплошные деревянные плинтуса столешницы могут устанавливаться с задней стороны прибора при условии обеспечения минимальных расстояний.

Использование пластмассовых плинтусов не допускается.

Изменение цвета поверхности обусловлено воздействием света.

Вставьте прибор в вырез и закрепите с использованием крепежных элементов.

При встраивании прибора не забудьте, что переключатели мощности должны располагаться спереди.



Электрическое подключение

Для выполнения обычных требований техники безопасности электромонтер должен установить размыкающее устройство, которое отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами по меньшей мере 3 мм.

Подходящими размыкающими устройствами являются автоматические выключатели, предохранители и контакторы.

Провода для подключения к сети должны быть типа H05VV-F или H05VVH2-F.
Поперечное сечение: 3G 1,5 мм².

Если прибор подключается посредством вилки, розетка после монтажа должна быть легко доступна.

Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить. Эту замену должны выполнять только специалисты из нашей Сервисной службы.

Данный прибор соответствует классу «У» по пожарной защите!

Только приборы этого класса разрешено устанавливать рядом с высокими шкафами с одной стороны.

CE: Данный прибор соответствует следующим директивам Европейского Сообщества:

72/23/EWG директива по низким напряжениям;

89/336/EWG директива по электромагнитной совместимости.

Предостережение

Включайте предохранитель или главный выключатель только после встраивания.

Прибор должен устанавливаться в кухонную мебель в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и монтажу.

Фирма-изготовитель не несет ответственность за прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильным подключением или неправильным монтажом. В случае ремонта прибор следует всегда отключать от электросети. Если прибор нуждается в ремонте, никогда не вскрывайте его сами, а вызовите специалиста из нашей Сервисной службы.

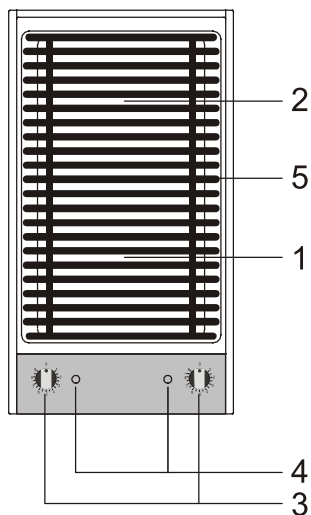
Комплект для установки

При установке двух или нескольких приборов рядом друг с другом потребуются один или несколько комплектов для установки (EZ 394300).

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Ваш новый гриль с «Лава»-камнями

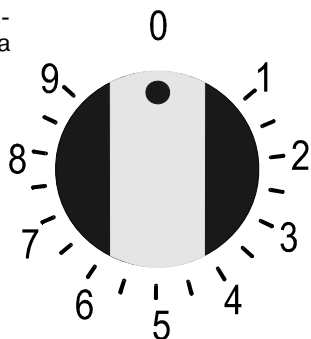
- 1 Передний нагревательный элемент
- 2 Задний нагревательный элемент
- 3 Переключатель мощности
- 4 Индикатор
- 5 Опорная решетка



Индикатор (4) светится, когда гриль включен, предупреждая таким образом пользователя, что поверхность гриля горячая.

Переключатель мощности

Переключатель регулирует мощность нагрева гриля.



Водяная баня

Перед каждым использованием заполняйте водой резервуар гриля. Количество воды зависит от того, хотите ли Вы жарить на гриле с «Лава»-камнями или без них (см. «Приготовление над водяной баней» и «Приготовление над «Лава»-камнями»).

Примечание. Если при добавлении воды в резервуар брызги воды попадают на горячую опорную решетку или на нагревательный элемент гриля, это ведет к появлению горячего пара. Опасность ошпаривания!

Нагревательный элемент гриля

Когда один из нагревательных элементов поворачивается вверх, для обеспечения безопасности он отключается, даже если переключатель мощности включен.

Включив нагревательный элемент, Вы можете плавно отрегулировать его мощность для приготовления на гриле.

Чтобы выключить гриль, переведите переключатель мощности в положение «0».

Если нагревательный элемент гриля очень сильно загрязнен, переведите переключатель мощности в положение «9». Примерно через 10 минут все налипшие остатки пищи сгорят, и тогда можно вернуть переключатель мощности в положение «0».

Приготовление над водяной баней

Перед включением гриля Вы должны сделать следующее:

- Снимите опорную решетку.
- Отведите вверх нагревательные элементы гриля.
- Извлеките емкость для «Лава»-камней из резервуара гриля.
- Залейте примерно 2,5 л воды до верхней отметки.
- Поверните вниз нагревательные элементы гриля.
- Установите на место опорную решетку.
- Разогрейте нагревательные элементы гриля в течение примерно 5 минут при положении переключателя мощности «9». Тогда пар может принять участие в приготовлении пищи, и это делает приготавливаемое на гриле мясо более сочным и нежным.

- Перед тем, как укладывать на гриль, мясо можно смазать маслом при помощи щетки. Капли масла, падающие в водяную баню, немедленно охлаждаются и поэтому не могут загореться.
- После приготовления на гриле слейте воду и жир через сливной кран.

При приготовлении на гриле всегда контролируйте уровень воды в резервуаре гриля и при необходимости добавляйте воду до отметки.

Приготовление над «Лава»-камнями

Перед включением гриля Вы должны сделать следующее:

- Снимите опорную решетку и отведите вверх нагревательные элементы гриля.
- Залейте примерно 0,7 л воды до нижней отметки.
- Извлеките «Лава»-камни из упаковки и засыпьте их в емкость для камней.
- Установите емкость для камней в центре.
- Поверните вниз нагревательные элементы гриля.
- Разогрейте нагревательные элементы гриля в течение примерно 5 минут при положении переключателя мощности «9». Это дает возможность обеспечить дополнительный жар для продуктов от слоя камней.
- Перед каждым приготовлением на гриле всегда проверяйте уровень воды в резервуаре гриля и при необходимости доливайте воду до нижней отметки.

Перед тем, как укладывать на гриль постное мясо, его можно смазать маслом при помощи щетки. Зелень и специи следует мариновать в масле перед приготовлением на гриле, чтобы усилить аромат.

«Лава»-камни поглощают любой жир, который капает с гриля. Когда камни станут темными, это означает, что они насыщены жиром, и их следует заменить.

Когда жир капает на камни, появляется дым.

Таблица

Таблица для приготовления на гриле над водяной баней/«Лава»-камнями.

Приготавливаемые продукты	Мощность нагрева		Общее время приготовления, мин.*
	Начальное обжаривание	Дальнейшее приготовление	
Сосиски	9	7	6-8
Отбивная	9	7	10-12
Копченая свиная отбивная	9	7	14-18
Биштекс из вырезки	9	7	8-10
Биштекс из заднепоясной части говяжьей туши	9	6	20-25
Печень	9	7	4-8
Тефтели	9	7	12-16
Шашлык	9	7	14-18
Отбивная из барашка	9	7	8-10
Шницель из индейки	9	7	8-10
Куриные ножки	9	7	16-18
Порционный кусок лосося	9	6	10-12
Макрель	9	7	10-12
Форель	9	6	12-16
Форель в алюминиевой фольге	–	7	30-35**

Приведенное время приготовления является ориентировочным и относится только к приготовлению после предварительного разогрева гриля.

* Продукт следует перевернуть, когда пройдет половина времени приготовления на гриле.

** Продукт, который завернут в алюминиевую фольгу, переворачивать не требуется.

Когда гриль не используется, его следует накрыть стеклокерамической крышкой.

3. На что необходимо обратить внимание

Перед первым приготовлением на гриле

Перед первым приготовлением на гриле его следует прогреть пустым на максимальной мощности в течение трех минут. Это устраняет запах, который имеет новый прибор.

Важные указания

Пожалуйста, не допускайте падения твердых предметов на стеклокерамическую поверхность. При определенных условиях этот материал становится чувствительным к механическим воздействиям. Точечная ударная нагрузка может привести к появлению трещин на стеклокерамической поверхности.

На стеклокерамическую крышку нельзя класть продукты, и ее нельзя использовать в качестве рабочей поверхности.

Электрические кабели не должны соприкасаться с теми частями гриля, которые могут нагреваться. Это может привести к выходу из строя изоляции кабеля.

Предостережение! В этом гриле нельзя использовать древесный уголь или подобное топливо.

Предостережение! Поверхности гриля нагреваются при работе до высоких температур. Поэтому не допускайте детей к оборудованию!

4. Чистка и уход

Как ухаживать за Вашим грилем

Правильный уход за грилем гарантирует, что гриль будет привлекательно выглядеть в течение долгого времени, и одновременно с этим облегчает чистку.

Чтобы сохранять привлекательный внешний вид стеклянных и стальных деталей гриля, используйте для чистки губку с мыльной водой (или обычное моющее средство), причем чистку следует выполнять только при полностью остывшем гриле.

Затем отполируйте поверхность чистой и сухой тканью или, что более предпочтительно, замшей.

Чистка

Чистите гриль после каждого использования.

Используйте только рекомендуемые чистящие средства.

Не используйте пароочистители.

Для чистки металлических деталей используйте теплую воду с мылом и после этого вытирайте металлическую поверхность насухо.

Опорную решетку можно чистить вручную с использованием мягкого моющего средства и чистой воды.

Не допускайте попадания жидкости, содержащей кислоту (лимонный сок, уксус и т.д.), на эмалированные поверхности.

Остатки мяса, которые пригорели к нагревательному элементу гриля, можно удалить путем включения нагревательного элемента гриля. Для этой цели установите переключатель мощности в положение «9». Все остатки сгорят примерно через 10 минут. Несгоревшие загрязнения удалите с помощью проволочной щетки.

При сжигании остатков мяса на нагревательном элементе гриля возможно появление пламени из «Лава»-камней. По этой причине во время выполнения этой операции не оставляйте гриль без присмотра!

Чтобы слить воду, поставьте контейнер из теплоустойкого материала под сливной кран. Откройте сливной кран, повернув ручку на 90° влево.

Когда вода сольется, поверните ручку крана до упора вправо.

Если при сливе вода слишком горячая, сделайте для охлаждения в контейнер некоторое количество холодной воды!

Не используйте абразивные чистящие вещества, иначе возможно появление царапин. Сильные загрязнения удаляются с использованием мягкой щетки.

После чистки гриль следует защитить путем использования состава для полировки металла.

Чистящие средства, пригодные для чистки стеклокерамических поверхностей

Чистящие средства	Торговые организации
Скребок для стекла	Магазины строительных, электро- и хозяйственных товаров, Служба сервиса
Дополнительные лезвия	Магазины строительных, галантерейных товаров, торговые организации по продаже товаров для художников, Служба сервиса
AKO Milk; активный очиститель для стеклокерамики; blanco rein; CERA CLEN; domol; Dr. Beckmann; Frisch Aktiv; очиститель варочных панелей; очиститель для поверхностей CERAN; средство для чистки стеклокерамики/нержавеющей стали; Sidol für Ceran & Stahl; Stahl-fix; Technik & Service; очиститель стеклокерамики UNA; Viss для варочных поверхностей CERAN; WECO; ZEKOL; cera-fix; Hakasil	Магазины галантерейных, электро- и хозяйственных товаров, супермаркеты, универсальные магазины

Неподходящие чистящие средства:

Ни в коем случае не пользуйтесь губками с царапающей поверхностью или абразивными чистящими средствами. Кроме того, не разрешается пользоваться такими агрессивными химическими чистящими средствами, как аэрозоли для чистки духовых шкафов или пятновыводители.

Слабое загрязнение стеклокерамических поверхностей

Слабые загрязнения следует удалить влажной тряпкой или теплым раствором моющего средства. Оставшееся на поверхности моющее средство смойте холодной водой, после чего вытрите поверхность насухо.

Водяные пятна следует удалять уксусом или лимонным соком, либо средствами для растворения извести.

Сильное загрязнение стеклокерамических поверхностей

Присохшие загрязнения и корочки лучше всего удалять с помощью скребка для чистки стекла. Пожалуйста, будьте осторожны при использовании скребка, Вы можете пораниться.

