

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Гриль DTE748X

De Dietrich 



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели гриль DE DIETRICH.

С целью предоставления Вам продукта высшего качества команда наших инженеров разработала для Вас новое поколение приборов, которые по своим качествам, эстетичному оформлению, функциональным возможностям и технологическому уровню делает их исключительными, воплощающими в себе все наше мастерство.

Среди продуктов DE DIETRICH Вы также можете найти широкий выбор духовых шкафов, микроволновых печей, варочных панелей, вытяжек, посудомоечных машин, а также встраиваемых холодильников, подходящих к Вашему новому грилю DE DIETRICH.

И, конечно же, испытывая постоянное желание максимально удовлетворить Ваши требования в отношении нашей продукции, мы предоставляем в Ваше распоряжение нашу службу поддержки клиентов, связаться с которой Вы можете через нашу веб-страницу

www.de-dietrich.com



В своем стремлении постоянного улучшения нашей продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в их технические характеристики, функциональные возможности и эстетичное оформление, идущие в ногу с техническим прогрессом.



ВАЖНО!

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте настоящую инструкцию по установке и использованию, которая позволит Вам очень быстро освоить его использование.

СОДЕРЖАНИЕ

1 / ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	4
-----------------------------------	---

2 / МОНТАЖ	5
------------------	---

3 / НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ	6
-------------------------------	---

4 / НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	8
----------------------------------	---

5 / ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
------------------------	----



Удаление старых электробытовых приборов

На основании Европейской директивы 2002/96/CE об отходах электрического и электронного оборудования старые электробытовые приборы не могут выбрасываться в обычные муниципальные контейнеры и с целью оптимизации процесса восстановления и переработки содержащихся в них компонентов и материалов, а также уменьшения влияния на здоровье человека и на окружающую среду должны собираться отдельно. Символ перечеркнутого контейнера для мусора наносится на всех изделиях с тем, чтобы напомнить потребителю о его обязанности разделять их с целью отдельного вывоза.

Для получения надлежащей информации о порядке удаления своего старого электробытового прибора потребитель должен связаться с местными органами власти или с продавцом.

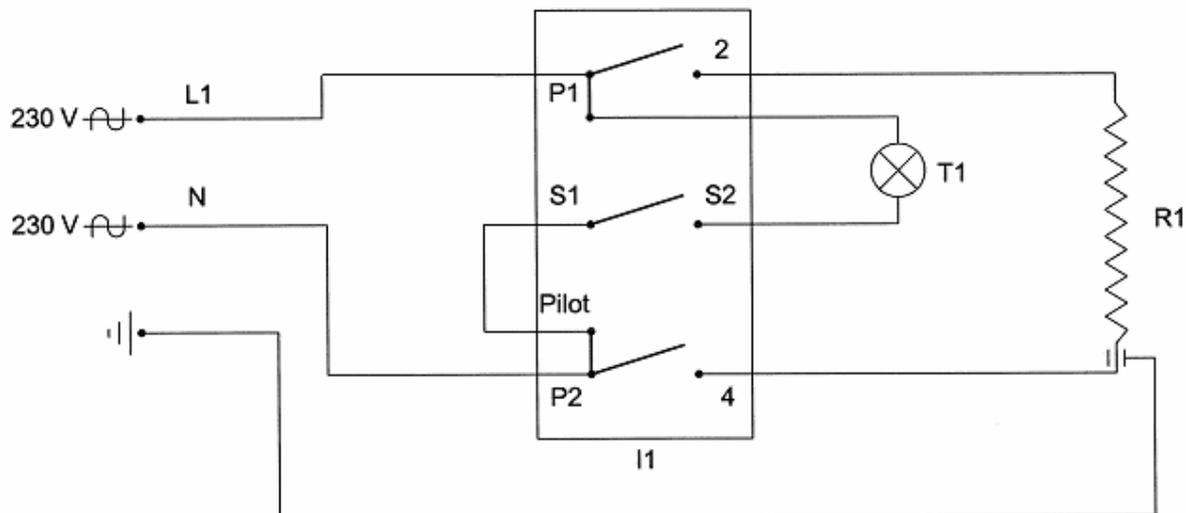
1 / ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Максимальное потребление электроэнергии настоящим грилем при напряжении сети 230 В составляет 2 500 Вт. Прежде чем подключиться к сети, проверьте, установлены ли в системе Вашей электрической сети предохранители не менее 16 А.
Гриль в ОБЯЗАТЕЛЬНОМ порядке должен быть заземлен.
- Необходимо также, чтобы сеть электропитания была оснащена двухполюсным автоматическим выключателем с зазором между верхними контактами 3 мм.
- После установки доступ к розетке должен оставаться свободным.
- В случае повреждения кабеля он должен быть заменен эквивалентным (H07RNF 3x1,5 мм²), имеющимся в наличии в службе послепродажного обслуживания.
- Приготовление пищи на гриле в обязательном порядке приводит к образованию дыма. Иногда, во время приготовления слишком жирного мяса могут возникать небольшие языки пламени, похожие на те, что возникают при использовании барбекю. Эту особенность следует иметь в виду при выборе места установки гриля.

**В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ СЛЕДУЕТ ОСТАВЛЯТЬ
ПРОСТРАНСТВО РАЗМЕРОМ НЕ МЕНЕЕ 5 СМ МЕЖДУ
ОСНОВАНИЕМ ГРИЛЯ И ПЕРВОЙ ПОЛКОЙ КУХОННОГО
ШКАФА.**

**РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ СТЕНОЙ И ЗАДНЕЙ ЧАСТЬЮ
ПРИБОРА ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ 5,5 СМ.**

• **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ:**



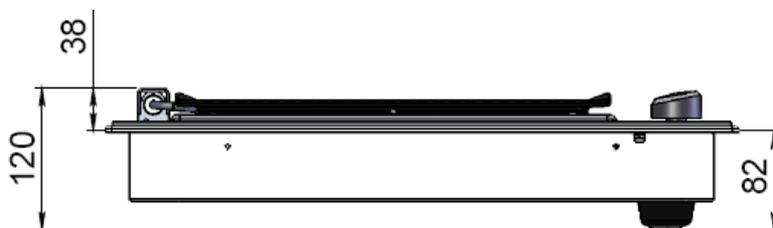
2 / МОНТАЖ

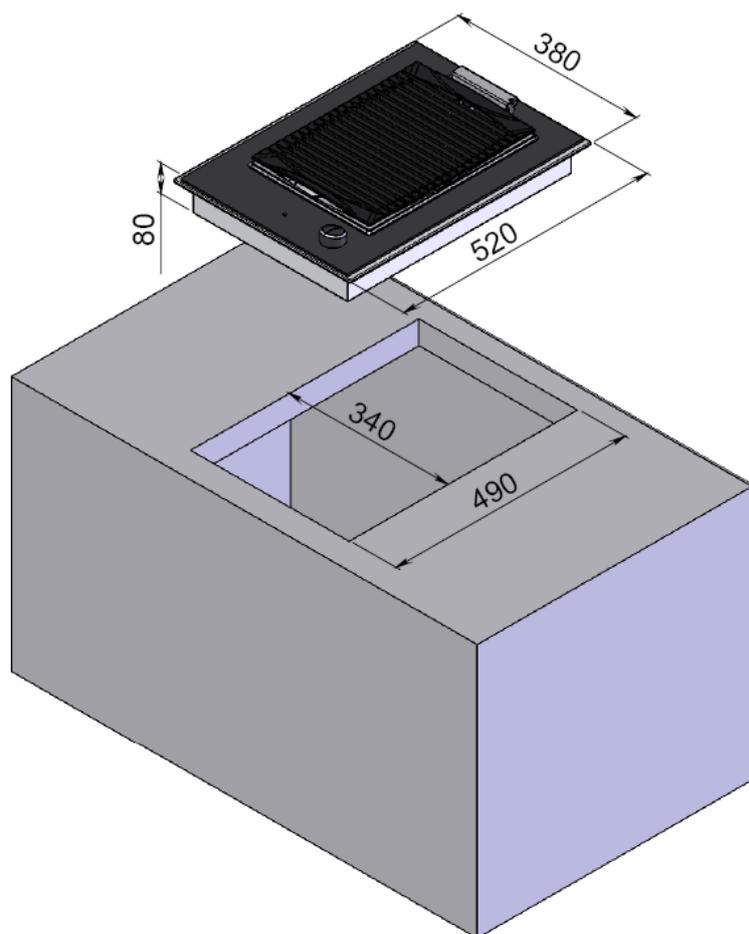
Настоящий гриль может быть установлен на рабочей поверхности кухонной мебели, для этого необходимо лишь сделать вырез соответствующей формы.

Может использоваться любая поверхность: кирпичная кладка, дерево, металл, гранит, пластик, пр.

Размеры прибора: 520 x 380 мм

Размеры выреза столешницы : 490 x 340 мм





3 / НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- **Особое предупреждение:**

Этот прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях. Использование в каких-либо других целях приводит к аннулированию гарантии.

Помните, что при работе гриль разогревается до очень высоких температур.

Не предоставляется гарантия возмещения ущерба, вызванного несоблюдением требований настоящего документа.

Настоящий прибор не предназначен для использования его детьми или лицами с ограниченными способностями, находящимися без присмотра.

Следует присматривать за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.

В отношении нагрева мебели настоящий прибор выполнен в соответствии со стандартом EN 60335-2-6.

- **Установка:**

При монтаже поддон крепится на рабочей поверхности.

После размещения гриля на рабочей поверхности для повышения устойчивости защитную емкость можно наполнить камнем. Укладку слоя из камня следует производить осторожно, распределяя его равномерно и таким образом, чтобы камень не выступал над верхней поверхностью защитной емкости.

Можно также заменить камень водой (max.: 2 литра). Прежде всего, такой вариант интересен при приготовлении очень жирного мяса (например, свиных колбасок) поскольку при попадании в воду жир сразу твердеет. Это позволяет избежать образования дыма и облегчает чистку.

Заполните защитную емкость.

После этого установите решетку на смонтированный агрегат.

Ваш прибор готов к работе.

4 / НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием необходимо сначала разогреть гриль в течение 5-10 минут в положении 6 (максимум).

Положение клавиши, примерное, в зависимости от приготавливаемого продукта. Эти положения могут меняться с учетом количества продукта и личного вкуса потребителя.

Положение термостата	Приготовление	Время приготовления	Примечания	Камень (К) Вода (В)
1-2	Подогревание блюд	-	Поставьте блюдо на решетку	К или В
3-4	Тосты	2 мин.	1 минута с каждой стороны	К или В
4	Засахаренные ананасовые кольца, фрукты на шампурах	12 мин.	Переворачивать каждые 3 минуты	К или В
4-5	Томаты, шампиньоны, кольца лука	12 – 15 мин.	Переворачивать каждые 4 минуты	К или В
5	Кусочки свежего лосося, форели, камбалы, креветки	10 – 12 мин.	5 – 6 минут с каждой стороны	К или В
5	Свинные колбаски	10 мин.	Переворачивать каждые 2 минуты	В
6	Мясо на шампурах	12 – 15 мин.	Переворачивать каждые 4 минуты	К или В
6	Телятина	4 – 6 мин.	2 - 3 минуты с каждой стороны	К или В
6	Говядина	12 – 15 мин.	Переворачивать каждые 4 минуты	К или В

При приготовлении на гриле рыбы необходимо ее смазать слегка растительным или сливочным маслом. Это позволит избежать ее прилипания к решетке.

Для прекращения процесса приготовления установите регулятор в положение 0.

4 / НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Прежде чем приступить к любому обслуживанию, выключите прибор и дайте ему остыть.

Обслуживание всех деталей можно произвести очень быстро.

Решетка чугунная: можно легко почистить, пока она еще немного теплая. Чистка производится так же, как и остальной посуды: достаточно немного моющего средства. Для сохранения блеска эмали желательно не подвергать ее мытью в посудомоечной машине.

Отражатель следует вытирать влажной тканью.

Защитную емкость из нержавеющей стали можно чистить при помощи моющего средства, как и любую другую посуду. Можно без всякого сомнения мыть в посудомоечной машине.

Стеклопанель: регулярно вытирайте влажной тряпкой, смоченной средством для мытья стекол. Не распыляйте чистящие средства непосредственно на прибор!

Камень: Из строя не выходит. Периодически удаляйте накопившийся жир, поместив камни в огонь (в печку) или в пиролизную печь. В случае чрезмерной насыщенности камня загрузите новый.

5 / ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любая проверка прибора, в случае ее необходимости, должна осуществляться:

- продавцом,
- или каким-либо квалифицированным специалистом, представителем торговой марки.

При обращении предоставьте полные данные относительно машины (модель, тип и серийный номер). Такие данные обозначены на идентификационной бирке, прикрепленной к Вашему прибору.

КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
8-800-700-1120

Рабочее время: ПН-ПТ, с 9.00 до 18.00.
Звонки по России бесплатные.