

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	257	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	268
Общие меры безопасности	257	Предварительные операции	268
Назначение прибора	263	Использование принадлежностей	269
Руководство по эксплуатации	263	Использование барбекю	269
Ответственность производителя	263	Уведомление об ошибках	270
Идентификационная табличка	263	Рекомендации по приготовлению	270
Утилизация	263	Мясо (приготовление прямым нагревом)	270
Технические данные по энергоэффективности	264	Мясо (приготовление непрямым нагревом)	270
Для экономии энергии	264	Овощи и рыба (прямой нагрев)	270
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания	264	Ориентировочные таблицы режимов приготовления	270
Работа с руководством по эксплуатации	264	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	289
ОПИСАНИЕ	265	Очистка прибора	289
Общее описание	265	УСТАНОВКА	291
Принадлежности	266	Электрическое подключение	291
Другие части	267	Врезка рабочей поверхности	292
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)	268	Для монтажника	296

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие меры безопасности

- **ВНИМАНИЕ!** Этот символ указывает на то, что во время использования данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. К этим частям нельзя прикасаться без соответствующих мер предосторожности.



- **ВНИМАНИЕ!** Во время использования данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не

прикасайтесь к нагревательным элементам во время использования, не подпускайте к прибору детей и домашних животных.

- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или

- умственными способностями, лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, при условии, что им были предоставлены руководства или инструкции по безопасной эксплуатации прибора, и они были ознакомлены со всеми рисками, которые могут возникнуть при эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
 - Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
 - Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
 - Убедитесь, что электрическая розетка, предназначенная для прибора, находится в легкодоступном месте.
 - Не погружайте кабель питания в воду или другие жидкости. Опасность поражения электрическим током.
 - Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
 - Использование принадлежностей, не поставляемых и не

- рекомендованных компанией-производителем, чревато получением травм.
- При работе с прибором используйте термостойкие перчатки (в соответствии со стандартом EN407).
 - Необходимо всегда контролировать процесс приготовления. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
 - Всегда будьте предельно осторожны при перемещении горячих жиров и жидкостей.
 - Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой.
 - Не заполняйте жироуловители жидкостями или легковоспламеняющимися материалами.
 - Не помещайте огнеупорные и лавовые камни под нагревательные элементы.
 - Не вставляйте алюминиевые компоненты в жиросборники.

- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Используйте только сухие прихватки, так как влажные при соприкосновении с горячими поверхностями могут вызвать ожоги паром.
- Не наливайте воду на очень горячие решетки гриля.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (если она установлена).
- Не перемещать прибор во время эксплуатации.
- Не надевайте развевающуюся одежду при использовании прибора.
- Опуская крышку, всегда придерживайте ее.
- **УГОЛЬ ИЛИ АНАЛОГИЧНЫЕ ВИДЫ ТОПЛИВА НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ЭТИГО ПРИБОРА.**
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.**
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.
- Не очищайте прибор, если он горячий или работает.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- Не готовьте на поврежденной решетке гриля: жиры и масла

могут попасть на электрический элемент, создавая риск возгорания или поражения электрическим током.

- Не используйте прибор в ненадлежащем психо-физическом состоянии.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не садитесь на прибор.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления жиро- и маслосодержащей пищи. Опасность пожара. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Опасность возгорания: не кладите предметы на варочные поверхности.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
- Для приготовления пищи запрещается пользоваться столовыми приборами или емкостями из пластмассы.
- Любая нержавеющая сталь, подвергающаяся воздействию окружающей среды,

требует постоянного внимания и ухода, чтобы обеспечить ее блеск и структурную целостность.

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не очищайте прибор водой под давлением.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор за рукоятку дверки.
- Держите кабели питания вдали от воды и нагретых поверхностей.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Запрещается использовать прибор, если кабель питания поврежден.
- Никогда не используйте этот прибор ни для чего иного, кроме

- приготовления пищи.
- После каждого использования мойте решетки и жиросборники теплой водой с мылом.
 - Запрещается мыть решетки в посудомоечной машине.
 - В каждый жиросборник можно добавить не более 1000 мл воды через щели открытой решетки. ВНИМАНИЕ: Вода, попавшая на горячий гриль, может вызвать выброс кипящей жидкости и мгновенно образующихся паров, что чревато ожогами. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
 - Избыток жира в жиросборнике может стать причиной пожара во время приготовления пищи. После каждого использования прибора опорожняйте и очищайте жиросборник.
 - Если жир загорится, закройте крышку, выключите прибор, повернув ручку на 0, отключите его от электрической розетки и оставьте крышку закрытой, пока не погаснет пламя.
 - Жиросборники могут сниматься и пригодны для мытья в посудомоечной машине.
 - Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, а также для чистки и технического обслуживания.
 - После очистки убедитесь, что съемные компоненты и нагревательные элементы установлены на место правильно.
 - Использование неоригинальных аксессуаров может привести к повреждению прибора.
 - Если прибор установлен на специальной тележке, храните ее в закрытом помещении, когда она не используется.
 - Данный прибор можно устанавливать только на открытом воздухе.
 - Данный прибор нельзя устанавливать на подставку.
 - Если электронные компоненты перегреваются, эффективная работа прибора может снизиться. В некоторых случаях прибор может отключиться. Подождите, пока температура снизится, и прибор сам перезапустится.
 - Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется закрывать его декоративными

дверями или панелями.

- Этот прибор должен устанавливаться и подключаться в соответствии с требованиями действующих норм по монтажу.
- При подключении прибора к электросети убедитесь, что напряжение питания соответствует номинальному напряжению, указанному на фирменной табличке прибора.
- Электрическое подключение должны выполнять уполномоченные мастера.
- Прибор должен быть подключен к заземленной розетке в соответствии с правилами техники безопасности при монтаже электрооборудования.
- Не превышайте мощность электрической розетки.
- Прибор должен запитываться от устройства защитного отключения (УЗО) с номинальным остаточным рабочим током не более 30 мА.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум

90 °С.

- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Шпон, клейкие материалы и пластиковые покрытия находящихся рядом предметов мебели должны быть жаропрочными.
- Если вы заметили неисправность, НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Никогда не вынимайте вилку из сетевой розетки, дергая за кабель питания.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.
- При приготовлении более одного часа на уровне мощности выше 8 крышка должна быть закрыта.
- Если прибор будет использоваться на открытом воздухе, его следует укрыть от дождя.
- Не используйте прибор под открытым небом во время дождя.
- Удалите все следы жидкости с крышки (при наличии крышки), прежде чем ее поднять.

- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах bed and breakfast.
- на каатерах, кемперах и автофургонах.

Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.

Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;

- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

Утилизация



Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.
- Отсоедините кабель питания от электрической сети.

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора



Пластиковые упаковки Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и экодизайна представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия.

Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

Для экономии энергии

- Если на упаковке не указано иное, размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Выключайте печь за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла сведите к минимуму щели на крышке.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



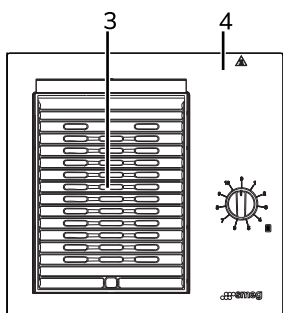
Предупреждение/Внимание



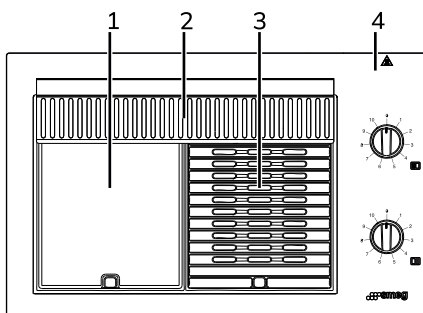
Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

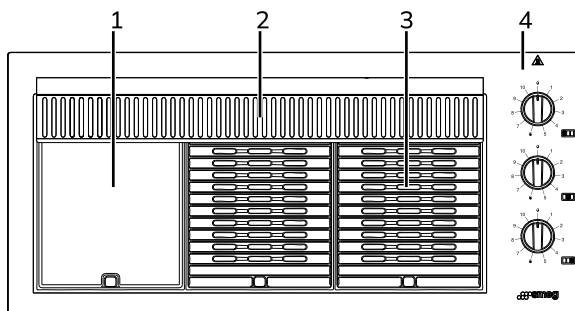
Общее описание



60



90

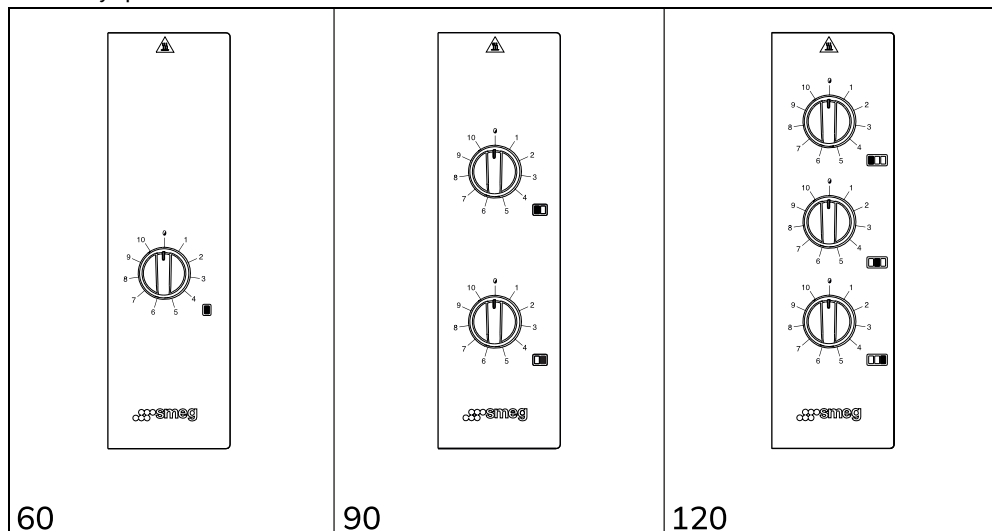


120

- 1 Закрытая решетка «теппаньяки»
- 2 Решетка для поддержания температуры
- 3 Открытая ребристая решетка
- 4 Панель управления

RU

Панель управления



Зоны приготовления

60



пищи

90



Левая варочная зона



Правая зона приготовления пищи

120



Левая варочная зона



Центральная зона приготовления пищи

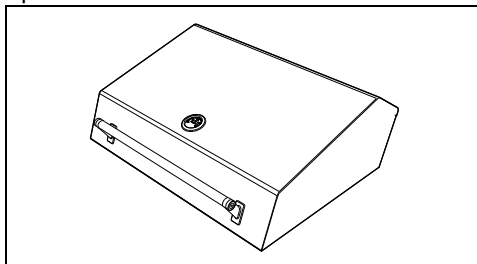


Правая зона приготовления пищи

Принадлежности

- Комплектация принадлежностями зависит от модели.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать отдельно. Используйте только оригинальные принадлежности от производителя.

Крышка

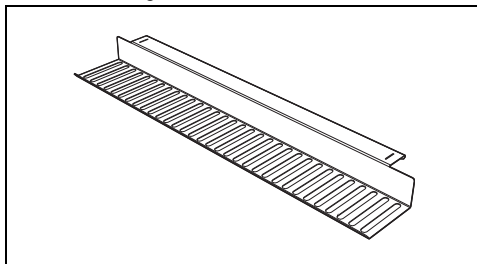


Используется для приготовления пищи непрямым нагревом, помогает стабилизировать температуру внутри барбекю, равномерно прожаривать продукты и дольше сохранять в них влагу.



Крышка снимается для надлежащей очистки. См. раздел «ЧИСТКА И УХОД»

Решетка для удерживания (только на моделях на 90 и 120 см)



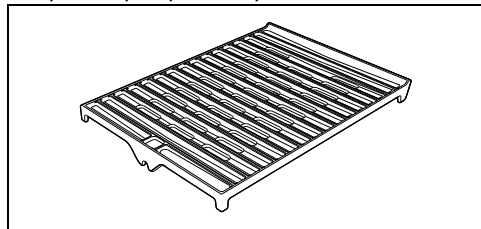
Используется для поддержания готовых

блюдо в теплом состоянии.



Решетка для поддержания температуры снимается для надлежащей очистки. См. раздел «ЧИСТКА И УХОД».

Открытая ребристая решетка

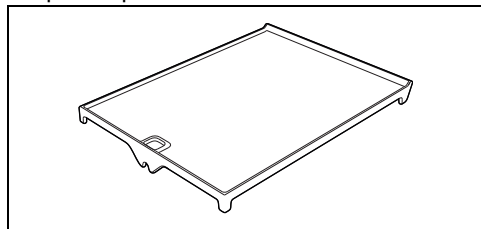


Используются для быстрого приготовления мяса, рыбы и овощей непосредственно на решетке. При таком способе приготовления повышаются вкусовые качества пищи благодаря прямому воздействию тепла.



Решетки снимаются и легко чистятся. См. раздел «ЧИСТКА И УХОД».

Закрытая решетка «теппаньяки»

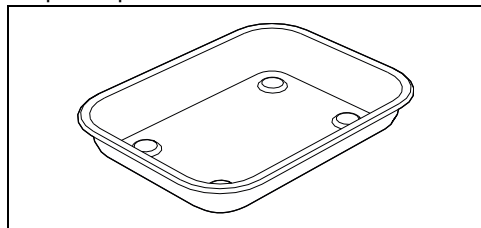


Используется для равномерного приготовления мяса, рыбы и овощей путем прямого нагрева. Такой способ позволяет приготовить легкие блюда с сохранением питательных свойств продуктов.



Решетки снимаются и легко чистятся. См. раздел «ЧИСТКА И УХОД».

Жиросборник



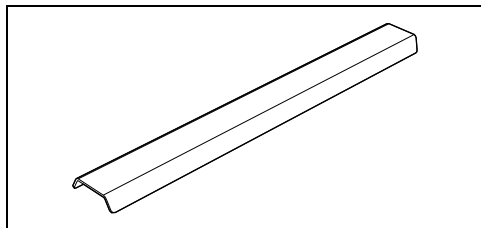
Используется для сбора жира и соков от

приготовления пищи.



Жиросборники могут сниматься и пригодны для мытья в посудомоечной машине. См. раздел «ЧИСТКА И УХОД».

Опорный кронштейн нагревательного элемента (только для моделей на 90 и 120 см)



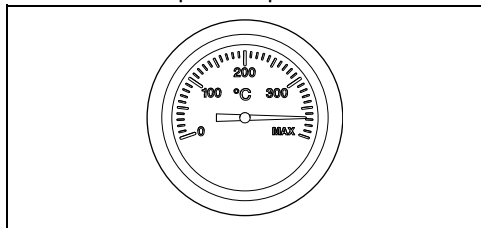
Используется для поддержки качающихся нагревательных элементов, также предотвращает перемещение жиросборников.



Кронштейн снимается, чтобы можно было вынуть жиросборники и очистить внутренний поддон. См. раздел «ЧИСТКА И УХОД».

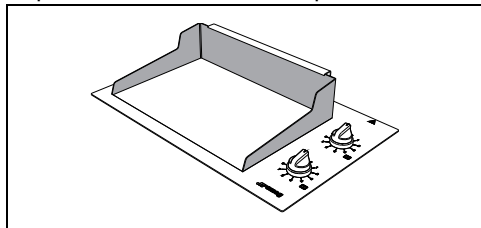
Другие части

Аналоговый термометр



Располагается над крышкой и используется для определения температуры внутри нее.

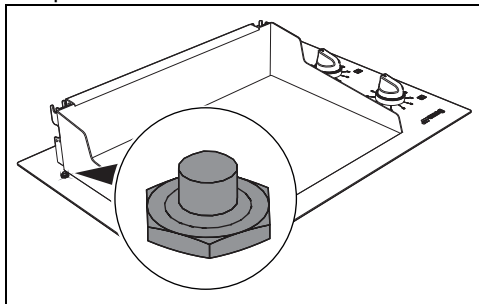
Бортик, защищающий от брызг



Используется для эффективной защиты от брызг при использовании прибора.

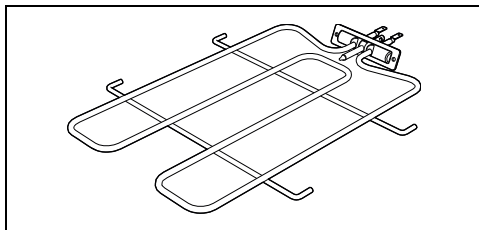
RU

Микровыключатель



Он определяет, открыта или закрыта крышка прибора, что удобно для настройки параметров и обеспечения идеальной температуры на гриле.

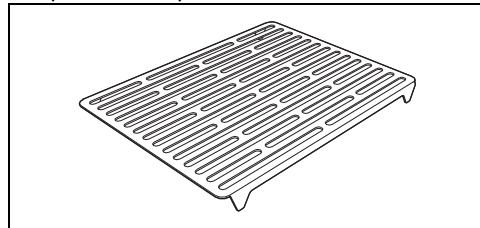
Электрический нагревательный элемент



Важный элемент прибора, генерирующий тепло для приготовления пищи, оснащенный щупом для электронного контроля температуры решетки гриля.

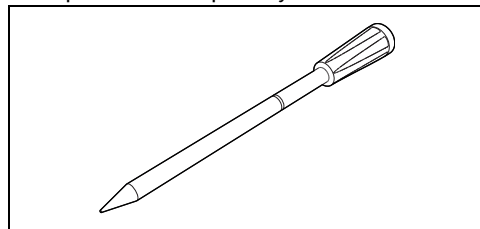
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

Решетка для приготовления путем непрямого нагрева



Обеспечивает равномерное приготовление, без пригорания на поверхности. Рекомендуется использовать решетку гриля для медленного приготовления.

Беспроводной термощуп



С его помощью можно обеспечить высокоточное приготовление мяса разных видов и размеров. Термощуп, или кулинарный термометр, позволяет оптимально приготовить продукты благодаря точному контролю внутренней температуры продукта.

Коптильня

Используется для копчения и усиления вкуса мяса.

Набор инструментов

Используется для облегчения безопасного и эффективного процесса приготовления пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции



См. «Общие меры безопасности».

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Снимите имеющиеся этикетки (за исключением идентификационной

таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с полок.

- Извлеките из прибора и вымойте все принадлежности (см. раздел «ЧИСТКА И УХОД»).

Первый нагрев

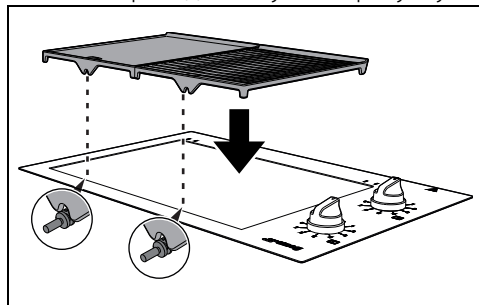
В течение не менее часа нагревайте прибор на максимальной мощности,

чтобы удалить все производственные остатки. (См «Использование барбекю»)

Использование принадлежностей

Решетки

Решетки гриля необходимо собрать согласно приведенному ниже рисунку.



Аккуратно вставьте решетки гриля в рабочую камеру до упора, как показано на рисунке.



Перед первым использованием решеток гриля их необходимо очистить, чтобы удалить остаточные следы производства.



Приготовление пищи следует начинать только после установки решеток гриля во избежание возникновения опасной ситуации для пользователя, нарушения функциональности и повреждения внешнего вида прибора.

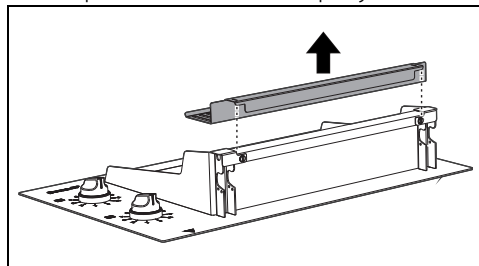
Удаление решетки для поддержания температуры



Решетку следует снять после полного остывания прибора.

Можно использовать прибор без решетки для поддержания температуры..

1. Поднимите решетку удерживания вверх, как показано на рисунке.



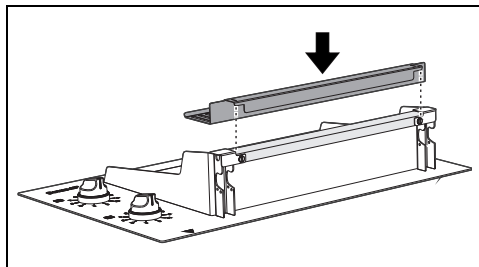
Расположение решетки для удерживания



Прежде чем устанавливать решетку удерживания на свое место, подождите, пока прибор полностью остынет.

Решетку можно использовать для подогрева приготовленной пищи.

1. Установите решетку удерживания на свое место.

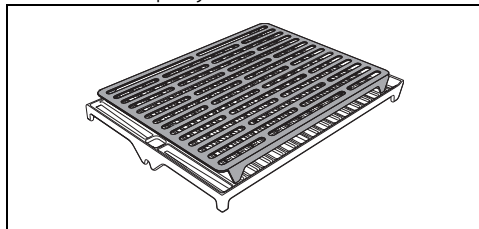


Расположение решетки для приготовления путем непрямого нагрева



Используйте термостойкие перчатки.

Поместите решетку для приготовления путем непрямого нагрева поверх ребристой открытой решетки, как показано на рисунке.



Использование барбекю



См. «Общие меры безопасности».

Включение прибора

Все элементы управления прибора расположены на панели управления. Рядом с каждой ручкой указана соответствующая ей зона приготовления.

Для включения прибора:

1. Подключите прибор к сети электропитания.
2. Поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки для установки необходимой мощности.

Стадия предварительного нагрева



Предварительно нагрейте прибор с закрытой крышкой.



Рекомендуется включить все нагревательные элементы, чтобы ускорить время предварительного нагрева.

Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой прибор быстрее достигнет нужной температуры.

Эта стадия обозначается миганием индикатора на ручке.

По окончании предварительного нагрева индикатор продолжает гореть, указывая на то, что прибор работает в режиме приготовления.

Выключение прибора

Чтобы выключить прибор, необходимо повернуть ручки в положение 0.

Если прибор не будет использоваться какое-то время, настоятельно рекомендуется отключить его от электросети.



Перед возобновлением работы проверьте, чтобы кабель питания не был поврежден.

Уведомление об ошибках

В случае неисправности или аномалий в работе прибора подается ряд звуковых сигналов. Поверните ручки на 0, подождите несколько минут и повторите попытку использования прибора. Если проблема сохраняется, обратитесь в службу технической поддержки.

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- При приготовлении непрямым нагревом крышка должна быть закрыта.

Мясо (приготовление прямым нагревом)

Время приготовления зависит от толщины куска и личных предпочтений.

Чтобы добиться хорошего прожаривания, рекомендуется обжаривать мясо на максимальной мощности, а затем установить регуляторы на среднюю/минимальную, чтобы мясо полностью прожарилось внутри и не подгорело снаружи. Нагревательные элементы меняют свою мощность в соответствии с заранее установленным уровнем, поддерживая постоянную температуру для равномерного приготовления.



Рекомендуется предварительно нагреть прибор с закрытой крышкой.

Мясо (приготовление непрямым нагревом)

Всегда после предварительного нагрева с максимальным количеством нагревательных элементов и закрытой крышкой кладите мясо на гриль для приготовления непрямым нагревом (только в моделях на 60 и 90 см) или в центральную зону приготовления на меньшей мощности, в то время как зоны рядом с ней включаются на большую мощность (только в моделях на 120 см).

Естественно, такой способ приготовления требует больше времени, чем приготовление прямым нагревом, но таким образом будет гарантирован отличный результат.

Способ непрямого нагрева хорошо подходит для приготовления блюд, включающих большие куски мяса или рыбы, таких, например, как: жаркое, целые куриные туши, баранина и другие виды консистентной и/или жирной пищи.

Овощи и рыба (прямой нагрев)

По окончании предварительного нагрева выложите овощи и/или рыбу на гриль и завершите приготовление, как указано и рекомендовано в книге рецептов.

Ориентировочные таблицы режимов приготовления

Иллюстративные таблицы режимов приготовления для каждой отдельной модели приведены ниже. Время приготовления говядины, баранины и свинины указано для средней степени

готовности. Время приготовления говядины, баранины и свинины указано для хорошо прожаренного мяса.



При приготовлении более одного часа на уровне мощности выше 8 крышка должна быть закрыта.



При приготовлении на уровне мощности выше 8 в конце приготовления крышка должна быть закрыта.

Приготовление барбекю (модель на 60 см)

ГОВЯДИНА

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользовательская решетка
ГОВЯДИНА	Бифштекс	0,280	-	-		10		9'	
		0,650	10	6'		8		11'	
	Свинные колбаски	0,060	-	-		10		9'	
		0,180	-	-		10		15'	
	Реберная часть	0,300	-	-		10		7'	
		0,450	10	6'		8		9'	
	Стейк на кость	1	-	-		10		16'	
		1,5	10	10'		7		54'	
	Половина филе	0,800	10	8'		6		30'	
		1,100	10	8'		6		41'	
	Цельное филе	1,300	10	8'		6		37'	
		1,700	10	8'		6		65'	
	Гамбургер	0,130	-	-		10		6'	
		0,230	-	-		10		10'	
	Мясо донер-кебаба	0,200	-	-		9		14'	
		0,300	-	-		9		18'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

RU

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Баранина	Свиные отбивные	0,085	-	-		10	↑↑	6'	
		0,110	-	-		10	↑↑	9'	
		0,170	10	6'		8	↑↑	12'	
	Шницели	0,070	-	-		10	↑↑	6'	
		0,100	-	-		10	↑↑	9'	
		0,170	10	6'		8	↑↑	12'	
	Бифштексы	0,350	-	-		10	↑↑	6'	
		0,600	10	6'		6	↑↑	12'	
Рыба	Рыба целиком	0,500	-	-		10	↑↑	17'	
		0,700	-	-		10	↑↑	19'	
	Филе	0,100	-	-		10	↑↑	5'	
		0,250	-	-		10	↑↑	7'	
	Нарезанное кубиками (для шашлыка)	0,130	-	-		10	↑↑	10'	
		0,210	-	-		10	↑↑	14'	
	Лобстер (целый)	0,450	-	-		10	↑↑	14'	
	Хвосты омаров	0,100	-	-		10	↑↑	8'	
	Устрицы (с раковинкой)	0,070	-	-		10	↑↑	6'	
		0,100	-	-		10	↑↑	8'	



открыто

закрыто



↑↑ прямой нагрев



↑↑ не прямой нагрев



открыта



закрыта

После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
СВИНИНА	Свинные отбивные	0,200	-	-		10		9'	
		0,400	-	-		10		14'	
	Свинные колбаски	0,090	-	-		7		14'	
		0,180	-	-		9		25'	
	Ребрышки	0,350	-	-		5		135'	
		0,750	-	-		5		150'	
	Свинная грудинка	0,50	-	-		8		4/5'	
		0,100	-	-		8		4/5'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

RU

Домашняя птица

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Домашняя птица	Куриная грудка без костей	0,160	-	-		10		15'	
		0,300	-	-		10		21'	
	Стейки из филе индейки	0,150	-	-		10		11'	
		0,250	-	-		10		16'	
	Курица на гриле (целиком)	1,100	-	-		8		34'	
		2,400	-	-		8		64'	
	Куриные бедра	0,090	10	5'		7		12'	
		0,300	10	5'		7		34'	
	Куриные ножки	0,075	10	5'		7		11'	
		0,220	10	5'		7		22'	
	Петушок (целиком)	0,600	-	-		8		24'	
		1,100	-	-		8		34'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта

 После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Зелень	Кукурузный	0,225	-	-		10		12'	/
	Цукини	0,200	-	-		9		10'	/
		0,600	-	-		9		10'	/
	Перец	0,200	-	-		9		19'	/
		0,400	-	-		9		19'	/
	Лук	0,200	-	-		8		12'	
		0,500	-	-		8		16'	
	Баклажан	0,200	-	-		9		11'	/
		0,500	-	-		9		11'	/
	Американские картофельные оладьи	0,080	-	-		8		14'	
Другое	Панкейки / Банановые панкейки	-	-	-		7		2'/3'	
	Французский тост	2,5 cm	-	-		7		8'	
		4 cm	-	-		7		15'	
	Яичница-глазунья	0,050	-	-		7		2'	
	Омлет	-	-	-		7		2'	
	Индийская лепешка	0,080	-	-		10		2'	
	Лепешка	0,100	-	-		10		2'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

RU

Приготовлению барбекю (модель на 90 см)

ГОВЯДИНА

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
ГОВЯДИНА	Бифштекс	0,280	-	-		10		8'	
		0,650	10	6'		7		11'	
	Свинные колбаски	0,60	-	-		10		8'	/
		0,180	-	-		10		13'	/
	Реберная часть	0,200	-	-		10		7'	
		0,300	10	6'		6		9'	
	Стейк на косточке	1,000	10	7'		6		11'	
		1,500	10	10'		10 + 7 *		56'	/
	Половина филе	0,600	10	8'		10 + 6 *		27'	/
		1,100	10	8'		10 + 6 *		36'	/
	Цельное филе	1,000	10	8'		10 + 6 *		42'	/
		2,000	10	8'		10 + 6 *		61'	/
	Гамбургер	0,130	-	-		10		5'	
		0,230	-	-		10		9'	
	Мясо донер-кебаба	0,200	-	-		8		19'	
		0,300	-	-		8		24'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «тепнянки».

* В зоне, где расположен гриль для приготовления непрямым нагревом, следует установить самый низкий уровень мощности. Время от времени необходимо поворачивать блюдо, чтобы добиться более равномерного приготовления.

Баранина

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Баранина	Свинные отбивные	0,085	-	-		10		5'	 / 
		0,110	-	-		10		9'	 / 
		0,190	10	6'		10		11'	
	Ребрышки	0,070	-	-		10		5'	 / 
		0,100	-	-		10		9'	 / 
		0,170	10	6'		6		11'	
	Бифштексы	0,350	-	-		10		6'	
		0,750	10	6'		6		12'	
	Бедро	1,800	10	10'		8 + 4 *		120'	 / 
		2,200	10	10'		8 + 4 *		145'	 / 
	Лопатка	1,300	10	8'		8 + 4 *		250'	 / 
		1,600	10	8'		8 + 4 *		295'	 / 



открыто



закрыто



↑↑ прямой нагрев



↑↑ не прямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* В зоне, где расположен гриль для приготовления непрямым нагревом, следует установить самый низкий уровень мощности. Время от времени необходимо поворачивать блюдо, чтобы добиться более равномерного приготовления.

RU

Рыба

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Рыба	Рыба целиком	0,500	-	-		10		16'	
		0,700	-	-		10		20'	
	Филе	0,100	-	-		10		5'	
		0,240	-	-		10		7'	
	Нарезанное кубиками (для шашлыка)	0,130	-	-		10		8'	
		0,230	-	-		10		10'	
	Лобстер (целый)	0,600	-	-		10		12'	
	Хвосты омаров	0,120	-	-		10		8'	
		0,150	-	-		10		9'	
	Устрицы (с раковинкой)	0,050	-	-		10		7'	
		0,075	-	-		10		8'	



открыто



закрыто



↑↑ прямой нагрев



↑↑ не прямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* В зоне, где расположен гриль для приготовления непрямым нагревом, следует установить самый низкий уровень мощности. Время от времени необходимо поворачивать блюдо, чтобы добиться более равномерного приготовления.

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
СВИНИНА	Свинные отбивные	0,200	-	-		8	 ↑↑	13'	
		0,400	-	-		8	 ↑↑	25'	
	Свинные колбаски	0,060	-	-		7	 ↑↑	15'	
		0,180	-	-		7	 ↑↑	23'	
	Свиное филе	0,500	10	7'		10 + 7 *	 ↑↑	45'	 / 
		0,8	10	7'		10 + 7 *	 ↑↑	62'	 / 
	Ребрышки	0,750	-	-		7 + 5 *	 ↑↑	160'	 / 
		2,000	-	-		7 + 5 *	 ↑↑	180'	 / 
	Свиная грудинка	0'110	-	-		9	 ↑↑	4' - 5'	
		0,200	-	-		9	 ↑↑	4' - 5'	



открыто



закрыто



↑↑ прямой нагрев



↑↑ не прямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* В зоне, где расположен гриль для приготовления непрямым нагревом, следует установить самый низкий уровень мощности. Время от времени необходимо поворачивать блюдо, чтобы добиться более равномерного приготовления.

RU

Домашняя птица

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Домашняя птица	Куриная грудка без костей	0,160	-	-		10		15'	
		0,310	-	-		10		23'	
	Стейки из филе индейки	0,150	-	-		10		10'	
		0,250	-	-		10		14'	
	Курица на гриле (целиком)	1,000	10	8'		10 + 7 *		62'	/
		3,000	10	8'		10 + 7 *		165'	/
	Куриные бедра	0,100	10	4'		10 + 7 *		9'	
		0,300	10	4'		10 + 7 *		30'	
	Куриные ножки	0,075	10	4'		10 + 7 *		14'	
		0,220	10	4'		10 + 7 *		48'	
	Петушок (целиком)	0,500	10	6'		10 + 7 *		36'	/
		1,500	10	6'		10 + 7 *		58'	/



открыто



закрыто



открыта



закрыта



прямой нагрев



непрямой нагрев

После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* В зоне, где расположен гриль для приготовления непрямым нагревом, следует установить самый низкий уровень мощности. Время от времени необходимо поворачивать блюдо, чтобы добиться более равномерного приготовления.

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Зелень	Кукурузный	0,225	-	-		10		12'	 / 
	Цукини	0,200	-	-		10		8'	 / 
		0,800	-	-		10		8'	 / 
	Перец	0,200	-	-		8		24'	 / 
		0,800	-	-		8		24'	 / 
	Лук	0,200	-	-		8		11'	
		0,800	-	-		8		14'	
	Баклажан	0,300	-	-		10		9'	 / 
		0,900	-	-		10		9'	 / 
	Американские картофельные оладьи	0,080	-	-		8		14'	
		0,150	-	-		8		14'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* В зоне, где расположен гриль для приготовления непрямым нагревом, следует установить самый низкий уровень мощности. Время от времени необходимо поворачивать блюдо, чтобы добиться более равномерного приготовления.

RU

Другое

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Другое	Панкейки / Банановые		-	-		8		2'	
	Французский тост	2,5 cm				7		8'	
		4 cm	-	-		7		12'	
	Яичница-глазунья	0,050	-	-		8		2'	
	Яичница-болтунья	0,150	-	-		6		2'	
	Омлет	0,170	-	-		7		3'	
	Индийская лепешка	0,080	-	-		10		2'	
	Лепешка	0,100	-	-		10		2'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* В зоне, где расположен гриль для приготовления непрямым нагревом, следует установить самый низкий уровень мощности. Время от времени необходимо поворачивать блюдо, чтобы добиться более равномерного приготовления.

Приготовлению барбекю (модель на 120 см)

ГОВЯДИНА

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
ГОВЯДИНА	Бифштекс	0,280	-	-		10		8'	
		0,650	10	6'		8 + 0 *		12'	
	Свинные колбаски	0,060	-	-		10		8'	 / 
		0,180	-	-		10		13'	 / 
	Реберная часть	0,200	-	-		10		7'	
		0,300	10	6'		8		7'	
	Стейк на кость	0,750	10	10'		8 + 0 *		15'	
		1,100	10	10'		8 + 0 *		59'	 / 
	Половина филе	0,800	10	8'		8 + 0 *		33'	 / 
		1,100	10	8'		8 + 0 *		45'	 / 
	Цельное филе	1,300	10	8'		8 + 0 *		41'	 / 
		2,100	10	8'		8 + 0 *		65'	 / 
	Гамбургер	0,130	-	-		10		6'	 / 
		0,230	-	-		10		9'	 / 
	Мясо донер-кебаба	0,200	-	-		8		18'	
		0,300	-	-		8		23'	

 открыто

 закрыто

 прямой нагрев

 не прямой нагрев

 открыта

 закрыта

 После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* Более низкий уровень мощности устанавливается в центральной зоне приготовления, а более высокий - в левой и правой зонах.

RU

Баранина

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Баранина	Свиные отбивные	0,085	-	-		10		5'	 / 
		0,110	-	-		10		9'	 / 
		0,190	10	8'		10		9'	
	Ребрышки	0,070	-	-		10		5'	 / 
		0,100	-	-		10		9'	 / 
		0,170	10	6'		8		9'	
	Бифштексы	0,350	-	-		10		6'	
		0,750	10	6'		10		15'	
	Бедро	1,800	10	8'		8 + 1 *		110'	 / 
		2 200	10	8'		8 + 1 *		130'	 / 
	Лопатка	1,300	10	8'		8 + 1 *		240'	 / 
		1,800	10	8'		8 + 1 *		280'	 / 



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* Более низкий уровень мощности устанавливается в центральной зоне приготовления, а более высокий - в левой и правой зонах.

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Рыба	Рыба целиком	0,300	-	-		10	 ↑↑	12'	
		0,600	-	-		10	 ↑↑	18'	
	Филе	0,120	-	-		10	 ↑↑	5'	 / 
		0,140	-	-		10	 ↑↑	7'	 / 
	Нарезанное кубиками (для шашлыка)	0,130	-	-		10	 ↑↑	8'	
		0,230	-	-		10	 ↑↑	11'	
	Лобстер (целый)	0,400	-	-		10	 ↑↑	10'	
		0,600	-	-		10	 ↑↑	12'	
	Хвосты омаров	0,120	-	-		10	 ↑↑	8'	
		0,150	-	-		10	 ↑↑	9'	
	Устрицы (с ракушиной)	0,050	-	-		10	 ↑↑	7'	
		0,120	-	-		10	 ↑↑	10'	



открыто



закрыто



↑↑ прямой нагрев



↑↑ не прямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* Более низкий уровень мощности устанавливается в центральной зоне приготовления, а более высокий - в левой и правой зонах.

RU

СВИНИНА

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
СВИНИНА	Свинные отбивные	0,200	-	-		8		14'	
		0,400	-	-		8		24'	
	Свинные колбаски	0,060	-	-		7		14'	
		0,180	-	-		7		25'	
	Свиное филе	0,900	10	8'		8 + 0 *		55'	 / 
		1,300	10	8'		8 + 0 *		62'	 / 
	Ребрышки	0,750	-	-		8 + 1 *		160'	 / 
		2,000	-	-		8 + 1 *		180'	 / 
	Свиная грудинка	0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0,200	-	-		9		4' - 5'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* Более низкий уровень мощности устанавливается в центральной зоне приготовления, а более высокий - в левой и правой зонах.

Домашняя птица

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Домашняя птица	Куриная грудка без костей	0,140	-	-		10		12'	
		0,340	-	-		10		21'	
	Стейки из филе индейки	0,150	-	-		10		8'	
		0,250	-	-		10		12'	
	Курица на гриле (целиком)	1,200	10	8'		8 + 0 *		71'	/
		3,200	10	8'		8 + 0 *		136'	/
	Куриные бедра	0,100	10	4'		6		19'	
		0,200	10	4'		6		25'	
	Куриные ножки	0,150	10	4'		5		41'	
		0,210	10	4'		5		61'	
	Петушок (целиком)	0,500	10	6'		8 + 0 *		36'	/
		1,500	10	6'		8 + 0 *		59'	/



открыто

закрыто



↑ ↑ прямой нагрев



↑ ↑ не прямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* Более низкий уровень мощности устанавливается в центральной зоне приготовления, а более высокий - в левой и правой зонах.

RU

Зелень

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Зелень	Кукурузный	0,225	-	-		10		12'	 / 
	Цукини	0,200	-	-		10		8'	 / 
		0,800	-	-		10		8'	 / 
	Перец	0,200	-	-		8		24'	 / 
		0,800	-	-		8		24'	 / 
	Лук	0,200	-	-		8		11'	
		0,800	-	-		8		14'	
	Баклажан	0,300	-	-		10		9'	 / 
		0,900	-	-		10		9'	 / 
	Американские картофельные оладьи	0,080	-	-		8		14'	
		0,150	-	-		8		14'	



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* Более низкий уровень мощности устанавливается в центральной зоне приготовления, а более высокий - в левой и правой зонах.

Категория	Блюда	Вес (кг)	Уровень подрумянивания (мощность)	Время подрумянивания (минуты)	Использование крышки	Уровень приготовления (мощность)	Тип приготовления	Время (минуты)	Пользование решеткой
Другое	Панкейки / Банановые		-	-		8		2'	 
	Французский тост	2,5 cm	-	-		7		8'	 
		4 cm				7		12'	 
	Яичница-глазунья	0,050	-	-		8		2'	 
	Омлет	0,170	-	-		7		3'	 
	Индийская лепешка	0,080	-	-		10		2'	 
	Лепешка	0,100	-	-		10		2'	 



открыто



закрыто



прямой нагрев



непрямой нагрев



открыта



закрыта



После предварительного нагрева рекомендуется смазать маслом закрытую решетку «теппаньяки».

* Более низкий уровень мощности устанавливается в центральной зоне приготовления, а более высокий - в левой и правой зонах.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка прибора



См. «Общие меры безопасности».

Чистка поверхностей

Чтобы поверхности прибора хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

При очистке или полировке нержавеющей стали всегда следуйте первоначальному направлению волокон.

Обычная ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и

проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки остатков пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

Решетки

Чтобы хорошо вымыть решетки гриля, приступайте к чистке, когда они еще теплые.

Наденьте термостойкие перчатки и потрите их щеткой с латунной щетиной, чтобы удалить остатки пищи. Завершите очистку, промыв решетки обезжиривающим моющим средством, тщательно ополосните и высушите.

Снятие жироборника



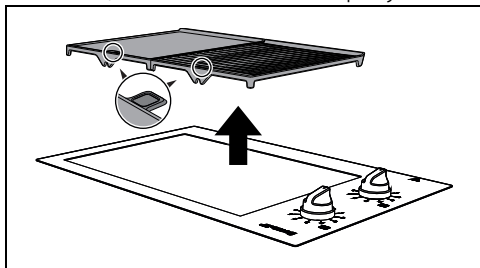
Прежде чем приступать к очистке, подождите, пока прибор не станет полностью холодным.



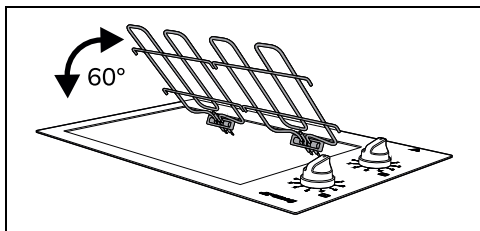
После удаления жироборников можно очистить внутренний поддон.

Снимите решетки, поднимите качающиеся нагревательные элементы и снимите опорные кронштейны нагревательного элемента (в случае наличия).

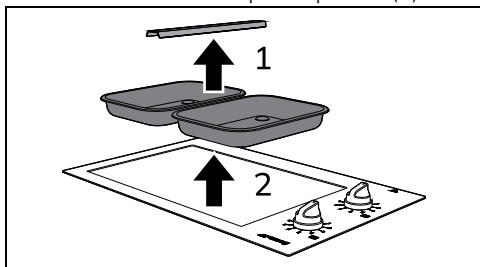
1. Снимите решетки с выделенной позиции, как показано на рисунке.



2. Поднимите нагревательные элементы до упора, они должны остановиться.



3. Снимите опорные кронштейны нагревательного элемента (1), а затем снимите жироборники (2).



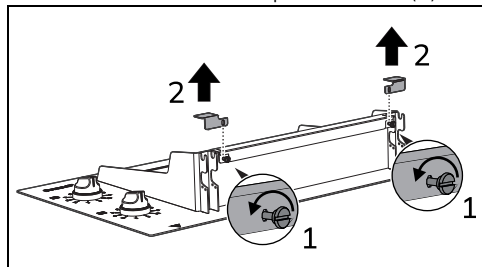
Снятие крышки (только на моделях на 90 и 120 см)



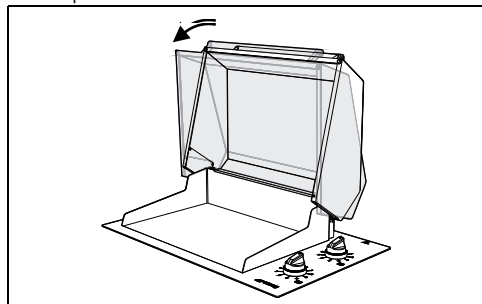
Прежде чем приступать к очистке, подождите, пока прибор не станет полностью холодным.

Открутите винты, снимите стальные кронштейны, а затем крышку.

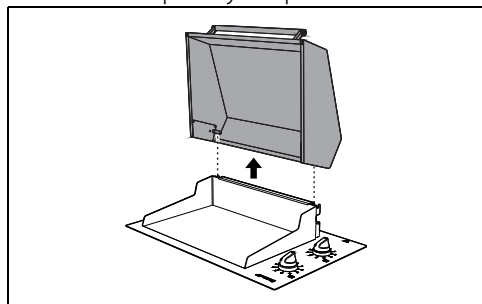
1. Открутите винты (1) на задней панели прибора с помощью монеты и снимите стальные кронштейны (2).



2. Слегка наклоните крышку в вертикальное положение.



3. Снимите крышку вверх.



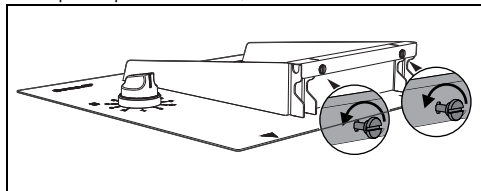
Снятие крышки (только на моделях на 60 см)



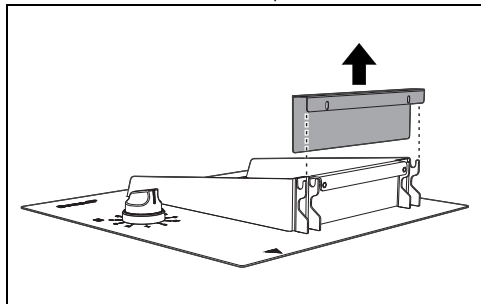
Прежде чем приступать к очистке, подождите, пока прибор не станет полностью холодным.

Открутите винты, снимите стальной кронштейн, а затем крышку.

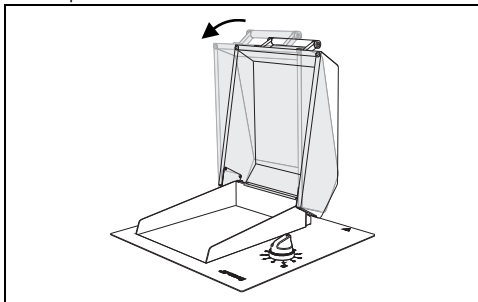
1. Открутите винты на задней панели прибора с помощью монеты.



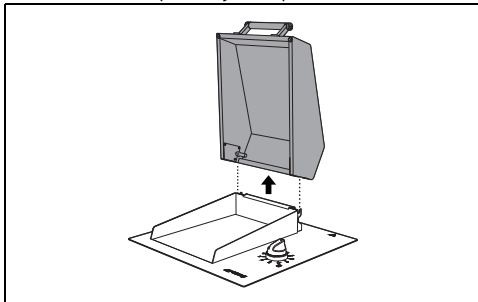
2. Снимите стальной кронштейн.



3. Слегка наклоните крышку в вертикальное положение.



4. Снимите крышку вверх.



УСТАНОВКА



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

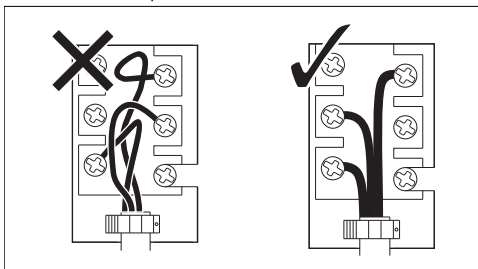
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Подключение к клеммной коробки

Расположите кабели аккуратно, чтобы избежать наложения или контакта с перемычками. Кабели должны иметь правильную длину, чтобы избежать их скопления/скручивания внутри клеммной коробки.



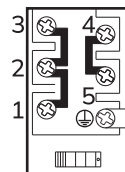
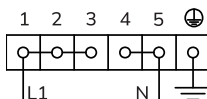
Прибор может работать при следующих условиях:

220-240 В ~

3 x 1,5 mm²

трехжильный кабель

только модели 60 и
90 см

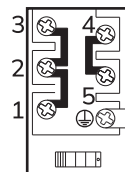
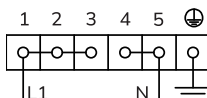


220-240 В ~

3 x 2,5 mm²

трехжильный кабель

только модели 120
см

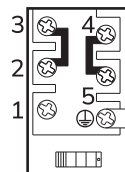
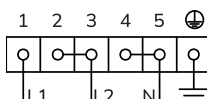


380-415 В 2N~

4 x 2,5 mm²

четырёхжильный
кабель

только модели 120
см

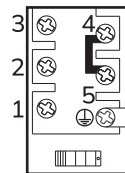
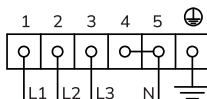


380-415 В 3N~

5 x 1,5 mm²

пятижильный кабель

только модели 120
см



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).



Для каждого подключения (при наличии) всегда используйте перемычку из комплекта поставки, 4 и 5 зажимы должны быть всегда соединены между собой.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Врезка рабочей поверхности

Указания по технике безопасности при размещении и установке



См. «Общие меры безопасности».

- Установка возможна в сочетании с различными материалами, такими как кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (>90°C).

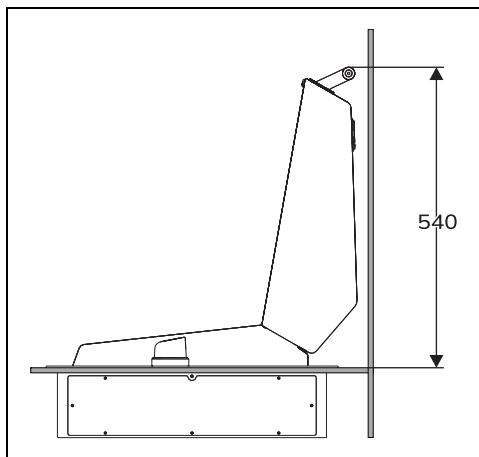
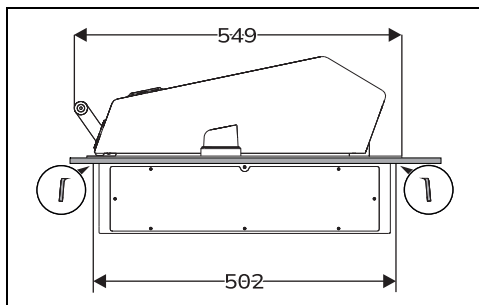
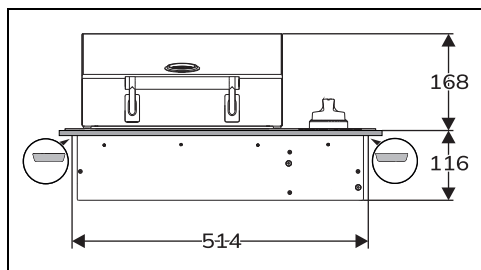
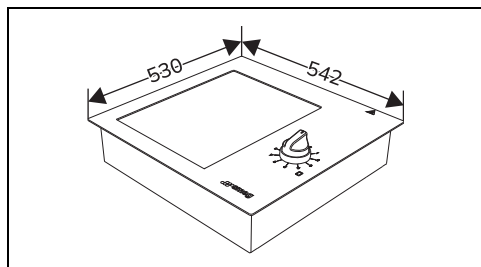
Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

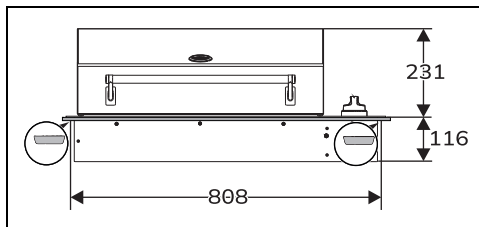
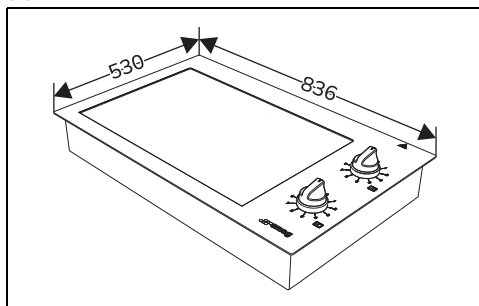
- Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на соседней мебели должны быть теплостойкими ($>90^{\circ}\text{C}$), иначе они могут деформироваться со временем.
- Если мебель не имеет требуемого отверстия для встраивания, его необходимо сделать с помощью столярных и/или каменных работ, которые должны выполняться компетентным специалистом.
- Соблюдайте минимальные расстояния до вырезов рабочей поверхности с задней стороны, как показано в инструкции по монтажу.
- Для сохранности рабочей поверхности со временем следуйте инструкциям производителя, чтобы убедиться в соблюдении минимального радиуса и проверить, не требуется ли усилительные элементы.

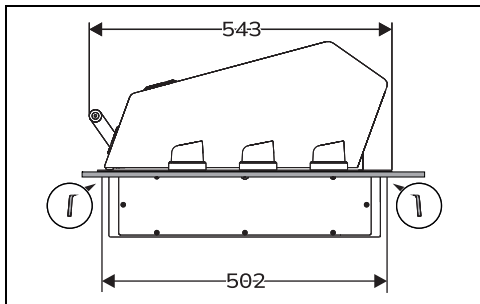
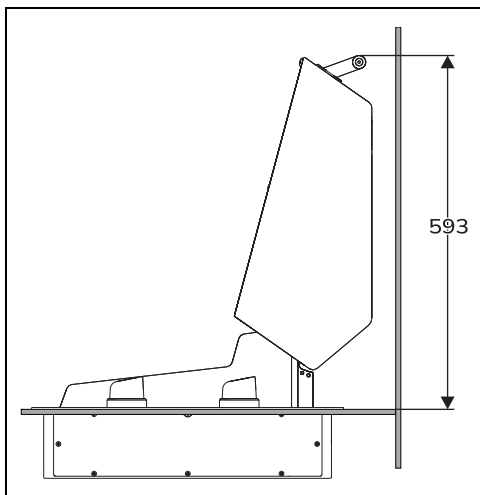
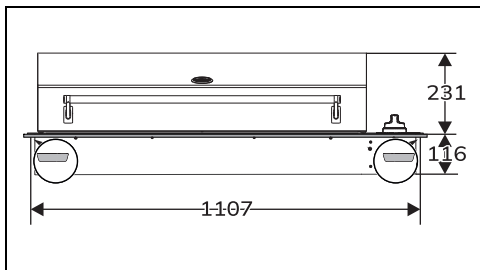
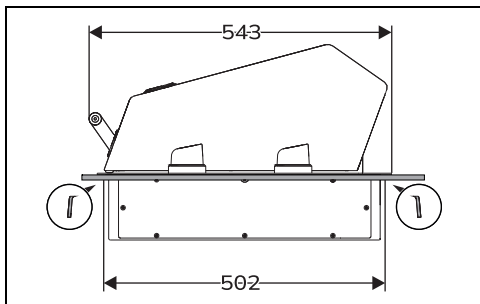
Габаритные размеры прибора (мм)

60

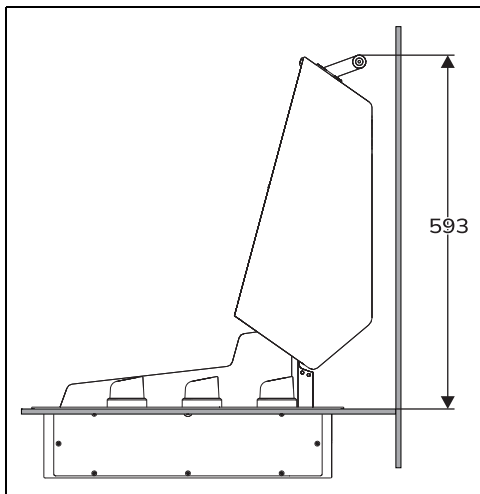
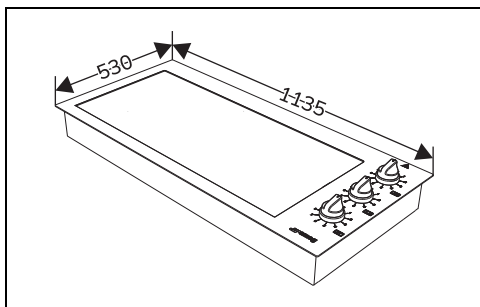


90

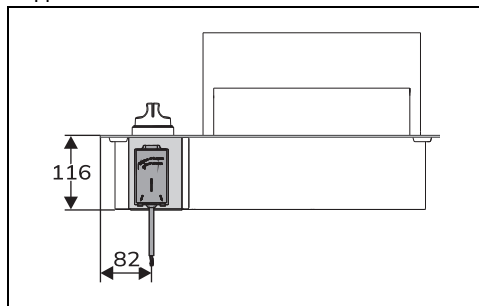




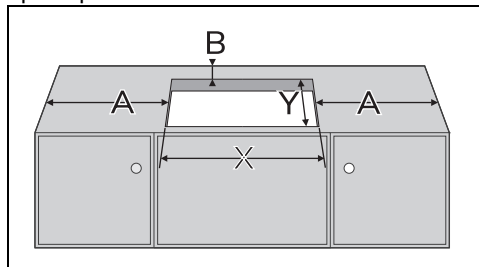
120



Положение электрического подключения (мм)



Размеры мебели для встраивания прибора (мм)

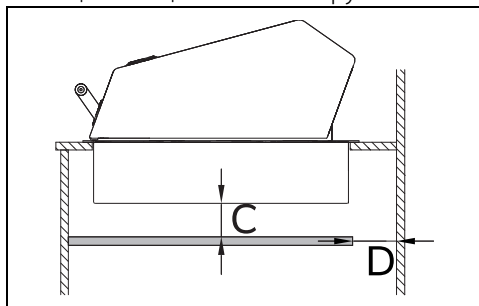


60	90	120
X (мм)		
517 - 522	811 - 816	1110 - 1115
Y (мм)		
505 - 510	505 - 510	505 - 510
A (мм)		
мин. 200	мин. 200	мин. 200
B (мм)		
мин. 78	мин. 78	мин. 78

Встраивание под барбекю

В случае иной мебели, расположенной под прибором, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии 70 мм от нижней стороны прибора, во избежание случайных контактов. Двойное дно можно снять только с

помощью специальных инструментов.



C мин. 70 мм

D макс. 50 мм

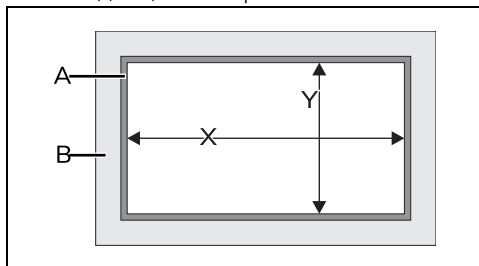


Отсутствие двойного дна создает для потребителя риск случайного контакта с острыми или горячими частями.

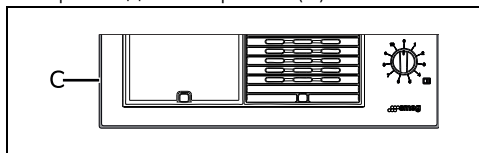
Прокладка рабочей поверхности

Во избежание проникновения жидкостей между рамкой прибора и рабочей поверхностью проложите прилагаемую в оснастке прокладку по всему периметру рабочей поверхности.

1. Смотрите размеры, указанные на рисунке, учитывая, что все края прокладки (A) должны быть заподлицо с отверстием.



2. Плотно вставьте ее, слегка нажимая, на поверхность внешнего периметра выреза, выполненного в рабочей поверхности (B).
3. Аккуратно обрежьте лишнюю часть прокладки по кромке (C).





Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели в случае ее демонтажа.

Для монтажника

- В случае подключения к питанию посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.