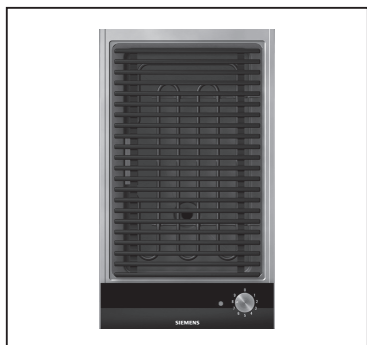


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Гриль

ET375GU11E

901842

Содержание

На что следует обратить внимание	2
Перед монтажом	2
Указания по технике безопасности	3
Причины повреждений	4
Перед первым использованием	5
Ваш новый прибор	6
Это Ваш новый гриль с «Лава»-камнями	6
Переключатель мощности и индикатор работы	7
Нагревательный элемент гриля	7
Контейнер для «Лава»-камней	7
Водяная баня	7
Настройка гриля	8
Приготовление на гриле над «Лава»-камнями . .	8
Приготовление на гриле над водяной баней . .	10
Защита от перегрева	11
Таблица и полезные советы	12
Таблица установок для приготовления на гриле	12
Советы по приготовлению на гриле	14
Уход и чистка	16
Сервисная служба	18

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации. Только после этого Вы сможете безопасно и правильно управлять прибором.

Храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора следующему владельцу приложите к нему эти инструкции.

Перед монтажом

Экологическая утилизация



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Повреждения при транспортировке

После распаковки прибора проверьте его состояние. При обнаружении повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

Замена поврежденного сетевого кабеля должна производиться специалистом, прошедшим обучение у изготовителя. Это позволит избежать возможных опасностей.

Установка и подключение

Обратите внимание на специальную инструкцию по монтажу.



Указания по технике безопасности

Безопасное управление

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использовать для гриля древесный уголь или другое подобное топливо!

Как взрослые, так и дети не должны эксплуатировать прибор без присмотра,

- если по причине своего физического или психического состояния они не могут управлять прибором,
- или если они не обладают знаниями и опытом, необходимыми для правильного и безопасного управления прибором.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Перегретое масло и жир

Осторожно, опасность пожара! Перегретое масло или жир быстро воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее масло или жир без присмотра. Никогда не тушите горящее масло или жир водой. Чтобы потушить пламя, накройте его крышкой. Выключите прибор.

Горячий гриль

Осторожно, опасность ожога! Прибор при работе сильно нагревается. Стекающий жир может быстро воспламениться. Не подпускайте к прибору детей!

Осторожно, опасность пожара! Никогда не храните в выдвижных ящиках или отделениях под прибором горючие материалы (например, чистящие средства, аэрозольные баллончики).

Опасность короткого замыкания! Никогда не проводите над горячим грилем сетевые кабели электроприборов. Изоляция кабеля при этом может расплавиться.

Стеклокерамическая крышка

Осторожно, опасность ожога! Стеклокерамическую крышку можно накладывать только после полного охлаждения прибора. Никогда не включайте гриль с установленной крышкой.

Чистка

Выключайте гриль после использования. После каждого использования чистите охлажденный прибор. Жирные частицы грязи могут воспламениться.

Ремонт

Неквалифицированный ремонт опасен. Опасность поражения током! Ремонтные работы должны проводиться только прошедшими специальное обучение специалистами нашей Сервисной службы.

При неисправности прибора следует выключить соответствующий предохранитель в блоке предохранителей и вызвать специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на стеклокерамическую панель или на стеклокерамическую крышку может привести к их повреждению.

Стеклокерамическая крышка

Стеклокерамическую крышку можно накладывать только после полного охлаждения прибора. Никогда не включайте гриль с установленной крышкой. Не используйте крышку в качестве полки или поверхности для подогрева.

Перед первым использованием

«Лава»-камни

Перед первым использованием извлеките «Лава»-камни из упаковки и положите их в контейнер для «Лава»-камней.

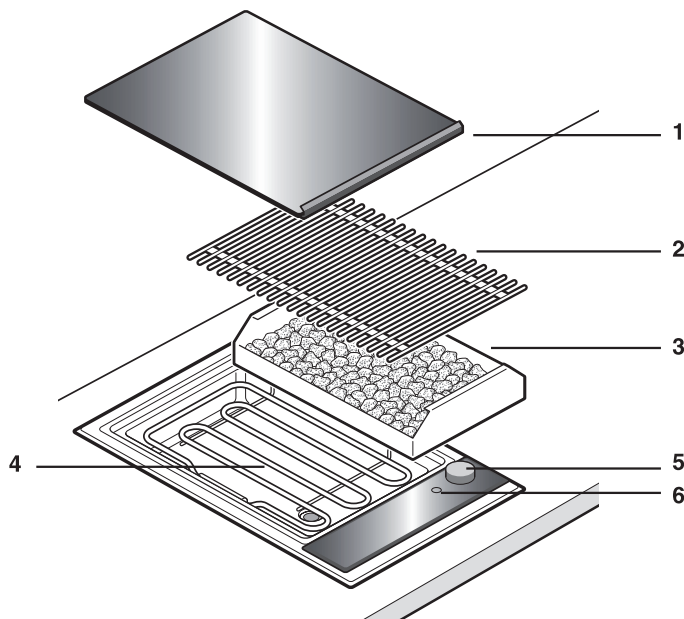
Нагревание гриля

Перед первым использованием тщательно почистите гриль и принадлежности. После этого в течение нескольких минут прогрейте гриль без продуктов на максимальной ступени мощности. Таким образом Вы устраните характерный для новых приборов неприятный запах.

Ваш новый прибор

В этом разделе Вы познакомитесь с Вашим новым прибором и получите информацию о входящих в комплект поставки принадлежностях.

Это Ваш новый гриль с «Лава»-камнями



- 1 Стеклокерамическая крышка
- 2 Решетка гриля
- 3 Контейнер для «Лава»-камней
- 4 Нагревательный элемент гриля
- 5 Переключатель мощности
- 6 Индикатор работы

Переключатель мощности и индикатор работы

Переключателем мощности устанавливается мощность нагревания гриля. Вы можете плавно регулировать мощность нагрева. После окончания использования гриля поверните переключатель мощности на 0, чтобы выключить прибор.

Индикатор работы горит, когда гриль включен, предупреждая об опасности ожога.

Нагревательный элемент гриля



Осторожно, опасность ожога! Нагревательный элемент при эксплуатации прибора сильно нагревается. К решетке гриля и нагревательному элементу можно прикасаться только после того, как прибор полностью охладится.

Возможно, Вы обратите внимание на то, что нагревательный элемент гриля во время приготовления на гриле автоматически включается и выключается. Это нормально.

Если снять решетку гриля, то нагревательный элемент можно откинуть вверх. Когда нагревательный элемент откинут вверх, он по причинам безопасности остается в выключенном состоянии.

Контейнер для «Лава»-камней

Перед первым использованием достаньте «Лава»-камни из упаковки и положите их в контейнер для «Лава»-камней.

Водяная баня



Перед каждым использованием наполняйте резервуар гриля водой. Количество воды зависит от того, хотите ли Вы готовить на гриле с «Лава»-камнями или без них.

Осторожно, опасность ошпаривания! Если при добавлении воды она попадает на горячую решетку или нагревательный элемент гриля, то возникает водяной пар.

Настройка гриля

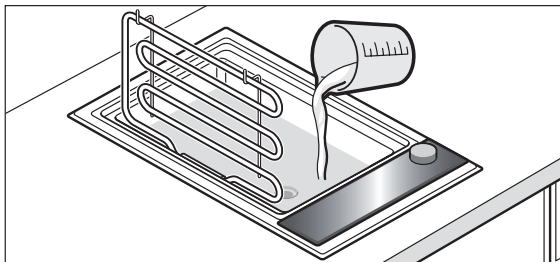
Вы можете готовить на гриле над «Лава»-камнями или над водяной баней.

«Лава»-камни сохраняют тепло, излучаемое нагревательным элементом гриля, и производят интенсивное и равномерное распределение тепла.

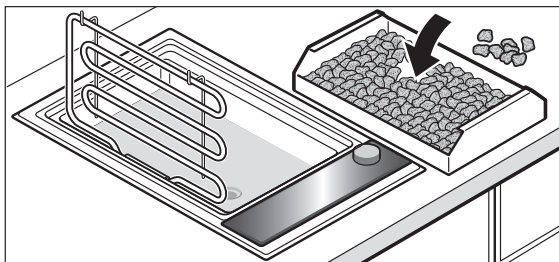
При приготовлении на гриле над водяной баней благодаря поднимающемуся водяному пару мясо становится более сочным.

Приготовление на гриле над «Лава»-камнями

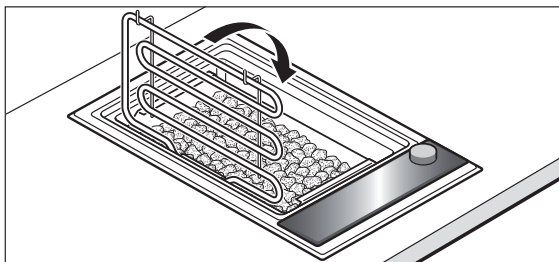
1. Снимите решетку гриля и откиньте вверх нагревательный элемент. Выньте из прибора контейнер для «Лава»-камней.
2. Налейте в резервуар гриля 700 мл воды до нижней метки.



- 3.** Достаньте «Лава»-камни из упаковки и положите их в контейнер для «Лава»-камней. Контейнер для «Лава»-камней установите в прибор.



- 4.** Опустите нагревательный элемент гриля, положите сверху решетку гриля.



- 5.** В течение 8-12 минут прогревайте гриль на максимальной ступени мощности. После этого Вы можете положить приготавливаемые продукты. Установите ступень гриля согласно приведенной таблице.

В результате стекания жира на нагревательный элемент гриля и на горячие «Лава»-камни образуется дым. Стекающий жир может быстро воспламениться.

Добавление воды

Перед каждым новым циклом приготовления на гриле необходимо проверять уровень воды в резервуаре гриля. При необходимости следует доливать воду до нижней метки.



Осторожно, опасность ошпаривания! Если при добавлении воды она попадает на горячую решетку или нагревательный элемент гриля, то образуется водяной пар.

Слив воды

Если вода при сливе остается горячей, долейте в нее холодную воду для охлаждения!

Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Замена «Лава»-камней

«Лава»-камни впитывают стекающий жир и насыщаются им, когда камни становятся темными. После этого «Лава»-камни следует заменить.

«Лава»-камни для Вашего гриля Вы можете купить в специализированном магазине или в нашей Сервисной службе.

Приготовление на гриле над водяной баней

1. Снимите решетку гриля и откиньте вверх нагревательный элемент. Выньте из прибора контейнер для «Лава»-камней.
2. Налейте в резервуар гриля 2,5 л воды до верхней метки.
3. Опустите нагревательный элемент гриля, положите сверху решетку гриля.
4. В течение 8-12 минут прогревайте гриль на максимальной ступени мощности. После этого Вы можете положить приготавливаемые продукты. Установите ступень гриля согласно приведенной таблице.

Добавление воды

При приготовлении на гриле следует следить за уровнем воды в резервуаре гриля. При необходимости следует доливать воду до верхней метки.



Осторожно, опасность ошпаривания! Если при добавлении воды она попадает на горячую решетку или нагревательный элемент гриля, то образуется водяной пар.

Слив воды

Если вода при сливе остается горячей, долейте в нее холодную воду для охлаждения!

Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Защита от перегрева

Защита от перегрева отключает нагрев гриля при опасности перегрева. После того, как гриль охладится в достаточной мере, нагрев гриля автоматически включается снова.

Таблица и полезные советы

Таблица установок для приготовления на гриле

Данные таблицы следует рассматривать как ориентировочные значения, которые действительны лишь при использовании предварительного прогретого гриля. Эти значения могут варьировать в зависимости от вида и количества приготавливаемого на гриле продукта.

Вы можете производить плавную регулировку мощности. Оптимальная мощность для Вашего случая может лежать между двумя степенями мощности гриля!

Переворачивайте приготавливаемый на гриле продукт, по крайней мере, один раз.

Приготавливаемый на гриле продукт	Время предварительного нагрева на ступени 9, мин	Установка переключателя мощности при приготовлении над «Лава»-камнями	Установка переключателя мощности при приготовлении над водяной баней	Время приготовления на гриле, мин
Говяжий стейк, среднежаренный, 2-3 см	12	8-9	8-9	8-10
Стейк на косточке, розовый, 3 см	10	7-8	8-9	10-15
Свиная отбивная из шейной части (без костей)	10	8-9	8-9	12-16
Свиная отбивная котлета на косточке*, 2 см	8	7-8	8-9	15-20
Баранья отбивная котлета (розовая), 2 см	10	7-8	8-9	8-12

Приготавливаемый на гриле продукт	Время предварительного нагрева на ступени 9, мин	Установка переключателя мощности при приготовлении над «Лава»-камнями	Установка переключателя мощности при приготовлении над водяной баней	Время приготовления на гриле, мин
Грудка цыпленка, 2 см	10	7-8	8-9	15-20
Крылышки цыпленка, по 100 г	10	7-8	8-9	15-20
Шницель из индейки (натур.), 2 см	10	7-8	8-9	12-15
Стейк из семги**, 3 см	8	7-8	8-9	20-25
Стейк из тунца**, 2 см	8	7-8	8-9	10-15
Форель*** целиком, 200 г	10	7-8	8-9	12-15
Королевские креветки, по 30 г	10	7-8	8-9	12-15
Гамбургеры / фрикадельки, 1 см	10	7-8	8-9	12-17
Шашлыки на вертеле****, по 100 г	8	7-8	8-9	17-25
Колбаски на гриле, по 100 г	10	7-8	8-9	10-20
Овощи*****	8	7-8	8-9	8-12

* Нарезать вдоль косточки.

** Смазать маслом решетку гриля.

*** Кожу хорошо смазать маслом, еще раз смазать перед переворачиванием.

**** Часто переворачивать

***** Например, баклажаны, цуккини ломтиками толщиной 1 см, паприка четвертями.

Советы по приготовлению на гриле

Качество мяса

Результаты приготовления на гриле зависят от вида и качества мяса, а также от Вашего личного вкуса. Кусочки продуктов должны быть по возможности одинаковой толщины. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными.

Предварительное прогревание гриля

Всегда предварительно прогревайте гриль. В этом случае благодаря интенсивному тепловому излучению на поверхности продукта образуется хрустящая корочка, препятствующая выходу сока.

Подготовка продукта для приготовления на гриле

Чтобы избежать высыхания поверхности и улучшить вкус, с помощью кисточки слегка смажьте продукт термостойким маслом. Следите за тем, чтобы масла не было слишком много, так как в противном случае существует опасность пожара!

Всегда готовьте стейки на гриле без употребления соли. В противном случае происходит выделение воды и растворимых питательных веществ из продукта и их потеря.

Жировой слой (например, на отбивных) следует удалять только после приготовления на гриле, иначе мясо теряет сок и аромат.

Выкладывание продукта на решетку

Кусочки мяса для приготовления на гриле кладите непосредственно на решетку. Если Вы готовите всего один кусок продукта, то положите его посередине решетки. В этом случае результат приготовления будет оптимальным.

Переворачивание приготавливаемого на гриле продукта

Переворачивайте мясо, когда на его поверхности появляются маленькие капельки сока.

Переворачивайте куски приготавливаемого продукта, когда они легко отделяются от решетки. Если мясо прилипает к решетке, то при его отделении происходит разрушение волокон и выделение сока из мяса.

Советы по приготовлению на гриле

Нельзя прокалывать мясо при приготовлении на гриле. При этом происходит потеря сока.

Если на поверхности стейка выступает сок, то это значит, что мясо достигло средней степени готовности (внутри розовое, а снаружи покрыто румяной хрустящей корочкой).

Подавайте приготовленные на гриле продукты на стол в горячем виде. Не подогревайте готовые продукты, так как при этом они становятся жесткими.

Стекающий каплями жир

Стекающий каплями жир может воспламениться на нагревательном элементе и приводить к кратковременному образованию пламени и дыма. Для уменьшения этого эффекта продукты с большим содержанием жира следует готовить на гриле над водяной баней.

Уход и чистка

Не используйте очистители высокого давления и пароочистители.



Осторожно, опасность ожога! Перед чисткой гриль должен быть полностью охлажден.

Чистите гриль после каждого использования. В противном случае пригоревшие остатки пищи поддаются удалению лишь с большим трудом.

Слив воды

Если вода при сливе остается горячей, долейте в нее холодную воду для охлаждения!

Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Чистка металлических деталей

Промойте металлические детали теплым щелочным раствором и вытрите их насухо.

Не используйте для чистки абразивные средства, так как иначе на поверхности металлических деталей могут появляться царапины. Приставшие остатки загрязнений следует удалять мягкой щеткой или предварительно размягчать их.

Чистка решетки гриля

Чистите решетку гриля вручную с использованием мягкого моющего средства. Для чистки эмалированной решетки гриля нельзя использовать кислотосодержащие жидкости (лимонный сок, уксус и т.д.).

Пригоревшие остатки пищи не соскабливайте, а размягчайте в щелочном растворе.

«Лава»-камни

Влажные «Лава»-камни сушите только в духовом шкафу при температуре 200°C. Таким образом можно избежать образования на них плесени.

**Стеклокерамическая
панель и
стеклокерамическая
крышка**

Небольшие загрязнения удаляйте влажным полотенцем или теплым щелочным раствором.

Остатки моющего средства следует смыть холодной водой, а затем тщательно просушить поверхность.

**Неподходящие
чистящие средства**

Ни в коем случае не следует использовать царапающие губки или абразивные чистящие средства. Не следует также использовать химически агрессивные чистящие средства - такие, как аэрозоли для духовых шкафов или пятновыводители.

Не мойте в посудомоечной машине решетку гриля, контейнер для «Лава»-камней и стеклокерамическую крышку.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и телефон ближайшего центра Сервисной службы Вы можете найти в гарантийном талоне.

Е-номер и FD-номер

При обращении в нашу Сервисную службу укажите Е-номер и FD-номер прибора. Эти номера Вы найдете на типовой табличке прибора. Чтобы в случае неисправности Вам не пришлось долго искать эти номера, Вы можете записать ниже данные Вашего прибора.

Е-номер	FD-номер
---------	----------

Сервисная служба ☎
