

6640



100533

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: 2022-05-02

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	6
1.4	Использование не по назначению	6
2	Общие сведения	7
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	7
2.2	Защита авторских прав.....	7
2.3	Декларация соответствия.....	7
3	Транспортировка, упаковка и хранение	8
3.1	Транспортная инспекция	8
3.2	Упаковка.....	8
3.3	Хранение	8
4	Технические данные.....	9
4.1	Технические характеристики.....	9
4.2	Функции прибора.....	10
4.3	Обзор компонентов прибора	11
5	Инсталляция и обслуживание	12
5.1	Инсталляция.....	12
5.2	Обслуживание	14
6	Очистка.....	19
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	19
6.2	Очистка	20
7	Возможные неисправности	21
8	Утилизация.....	22



Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

Горячие поверхности

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибор может использоваться только в состоянии, не вызывающем сомнений и обеспечивающем безопасную эксплуатацию.
- Прибор использовать только, когда присоединения находятся в состоянии, не вызывающем сомнений и обеспечивающем безопасную эксплуатацию.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Следует применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует предпринимать попыток ремонтировать прибор самостоятельно.
- Не выполнять в приборе каких-либо изменений или модификаций.

- При высоких температурах не использовать прибор без еды, так как рабочая поверхность может деформироваться.
- При средних и высоких температурах НИКОГДА не помещать на горячую рабочую поверхность холодную воду или лед. Это может привести к деформации рабочей поверхности в результате резкого изменения температуры.

1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- приготовление на гриле мяса, рыбы и овощей,
- обжарка соответствующих блюд,

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- приготовление несоответствующих блюд.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

RU

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Название:	Гриль-саламандра 6640
Номер арт.:	100533
Материал:	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности:	специальная сталь
Размер рабочей поверхности (шир. x гл.) в мм:	700 x 330
Версия рабочей поверхности:	гладкая
Температурный диапазон пластины гриля от - до в °С	50 - 300
Количество зон нагрева:	2
Диапазон температур от - до в °С:	190
Количество нагревательных элементов саламандра:	1
Количество зон нагрева саламандра:	1
Размеры решетки гриля (шир. x гл.) в мм:	560 x 400
Версия решетки гриля:	1/1 GN
Настройка времени от - до в сек - мин.:	30 - 100
Количество периодов, которое можно сохранить:	6
Потребляемая мощность:	6,64 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	760 x 590 x 465
Вес в кг:	51,4

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Версия / характеристики

- Тип: настольный прибор
- Вид питания: электрическое
- Подключения прибора: 3 NAC
- Зоны нагрева (2x) гриля регулируются отдельно
- Источник тепла в саламандре: излучательный нагреватель
- Регулировка мощности саламандры: плавная
- Решетка гриля:
 - подходит для гастро-емкостей
 - регулируемая высота
- Поддон для сбора жира:
 - для пластины гриля
 - для саламандры
- Цифровой дисплей
- Управление
 - ручка
 - электронная
- Выключатель/выключатель
- Контрольные лампочки:
 - Вкл./выкл.
 - нагревание

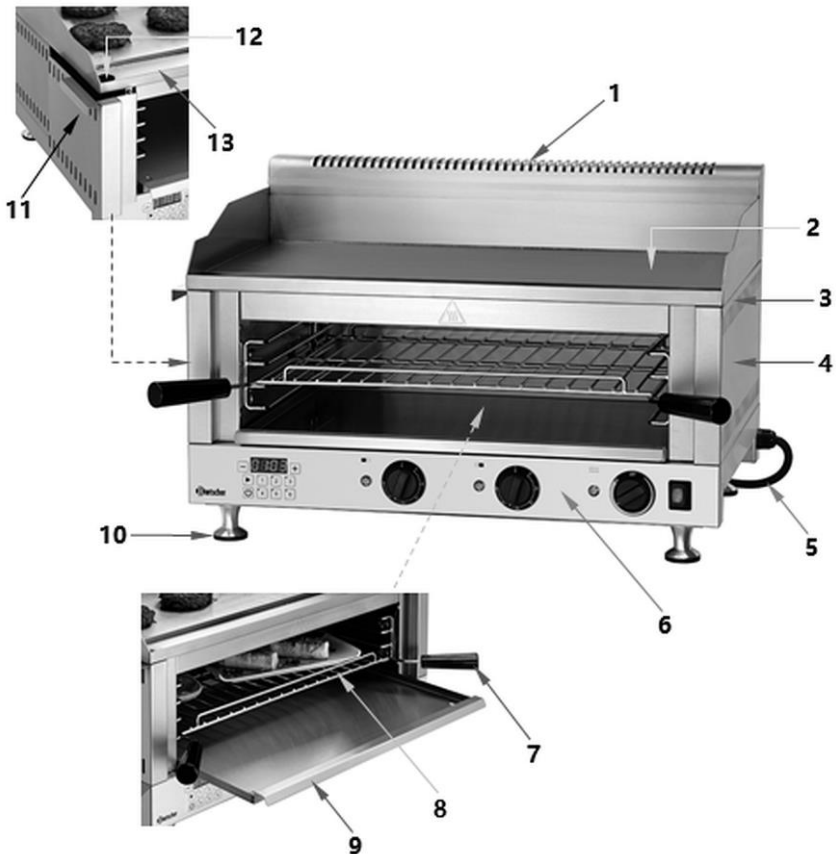
RU

4.2 Функции прибора

Прибор, занимающий немного места, представляющий собой сочетание гриля и электрогриля, имеет производительную пластину гриля с двумя, отдельно включающимися зонами нагрева.

Подачу тепла в саламандре можно идеально отрегулировать с помощью регулируемой по высоте решетки и плавно регулируемой температуры. Полный контроль за процессом приготовления на гриле и запекания обеспечивает цифровой таймер.

4.3 Обзор компонентов прибора



RU

Рис. 1

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Дымоотвод | 2. Гладкая рабочая поверхность |
| 3. Вентиляционные отверстия | 4. Корпус |
| 5. Кабель питания | 6. Панель управления |
| 7. Держатель решетки гриля (2 шт.) | 8. Решетка гриля |
| 9. Поддон для жира саламандра | 10. Ножки (4 шт.) |
| 11. Поддон для жира пластины гриля | 12. Отверстие для стекания жира |
| 13. Желобок для отвода жира | |

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция



ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесных повреждения и вещественный ущерб.

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.

RU

Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушения!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:

Инсталляция и обслуживание

- ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
 - легко доступная
 - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
 - Сохранять как минимум 10 см расстояния от легковоспламеняющихся стен и предметов.

Подсоединение

- Подсоединение прибора к системе электропитания должно быть выполнено квалифицированным электриком согласно действующим международными, отечественными и локальными предписаниями.
- Проверить, соответствуют ли технические данные устройства (см. шильдик) параметрам вашей электрической сети.
- Проложите шнур питания так, чтобы никто не наступил на него или не споткнулся.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

5.2 Обслуживание



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Во время работы корпус и рабочая поверхность сильно нагреваются и остаются горячими некоторое время после выключения.

Не прикасаться к прибору и решетке гриля голыми руками!

Для раскладывания и снятия приготавливаемых продуктов следует использовать соответствующие столовые приборы для гриля.

Для снятия решетки гриля использовать предназначенные для этого ручки.

Снимать тарелки с блюдами с решетки гриля, надев термостойкие защитные перчатки.

Поддоны для жира и их содержимое сильно нагреваются.

Опорожнять поддоны для сбора жира и очищать их только после того, как они остынут.

Опасность возникновения пожара!

Во время работы никогда не следует оставлять кухонные инструменты, полотенца, бумагу и т.п. на поверхности прибора. Никогда не ставить пластиковые или другие емкости на рабочую поверхность.

Подготовка прибора

1. Прежде чем использовать прибор его в первый раз с пищевыми продуктами, необходимо предварительно подготовить рабочую поверхность пластины гриля. Следует действовать таким образом:
 - удалить с прибора упаковку и бумагу с его рабочей поверхности,
 - стереть излишки жира с рабочей поверхности,
 - кисточкой обильно покрыть рабочую поверхность фритюрным жиром,
 - посыпать поверхность слоем соли,
 - включить прибор с помощью включателя/выключателя.
 - использовать регуляторы температуры для обеих зон нагрева, чтобы установить температуру примерно на 180°C,
 - прогреть рабочую поверхность в течение примерно 25 минут,
 - выключить прибор и дать ему, маслу и соли остыть,
 - после остывания осторожно удалить масло с солью, не царапая поверхность,

- повторно смазать рабочую поверхность маслом и нагревать ее до тех пор, пока масло не подгорит, что создаст налет на поверхности,
 - снова смазать рабочую поверхность маслом; теперь пластина гриля готова к использованию.
2. Перед началом пользования следует очистить прибор и его оснащение согласно указаниям, описанным в главе **6 «Очистка»**.
 3. Прибор и элементы оснащения следует тщательно высушить.
 4. Перед включением прибора поместить поддоны для сбора жира решетки гриля и саламандры в предусмотренные для этого отверстия.

Элементы управления / индикаторы

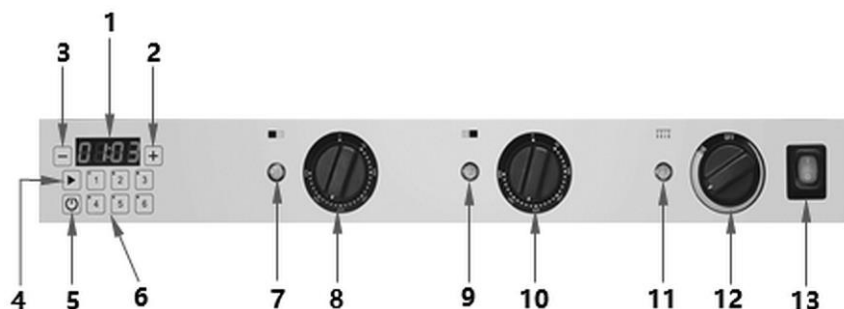


Рис. 2

1. Цифровой дисплей настройки времени
2. Кнопка увеличения значения времени
3. Кнопка уменьшения значения времени
4. Кнопка Пуск/Стоп
5. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. таймера
6. Кнопки сохранения времени 1-6
7. Индикатор нагрева (оранжевый) левой зоны нагрева пластины гриля
8. Регулятор температуры левой зоны нагрева пластины гриля
9. Индикатор нагрева (оранжевый) правой зоны нагрева пластины гриля
10. Регулятор температуры правой зоны нагрева
11. Индикатор нагрева (оранжевый) саламандры
12. Регулятор энергии саламандры
13. Вкл./выкл. со встроенным индикатором питания (зеленый)

Настройки

Выключатель/выключатель

Нажатием переключателя включения/выключения в положение «О» прибор отключается от источника питания.

Зеленый световой индикатор включения/выключения загорается при каждом нажатии в положение «I» и, таким образом, указывает на то, что прибор подключен к источнику питания.

При нажатии переключателя на «I» происходит следующее:

- активируются все вращающиеся регуляторы: оба регулятора температуры (пластины гриля), и регулятора энергии (саламандры).

УКАЗАНИЕ: Зоны нагрева пластины гриля и нагрева саламандры еще не активированы.

Таймер еще не активирован.

Регулятор температуры

С помощью соответствующих терморегуляторов устанавливается температура каждой зоны нагрева пластины гриля (левой или правой).

Термостат включается и выключается для поддержания заданной температуры. Диапазон, который можно установить, составляет от 50°C до 300°C. Большинство процессов гриля осуществляется при температуре от 180°C до 240°C.

Во время фазы нагрева горит оранжевая контрольная лампа нагрева соответствующей зоны нагрева. После достижения установленной температуры контрольная лампочка нагрева погаснет.

Регулятор энергии

Регулятор энергии управляет нагревательным элементом саламандр.

Обжарка наиболее эффективна, когда регулятор энергии установлен на максимальное значение «МАКС». При этой максимальной настройке «HI» нагреватель работает в непрерывном режиме. Когда регулятор энергии нагревается, загорается оранжевая индикаторная лампочка нагрева рядом с регулятором энергии. Когда регулятор энергии не нагревает, контрольная лампочка нагрева гаснет.

Таймер

Таймер активируется нажатием кнопки вкл./выкл. таймера.

Под кнопки сохранения времени 1-6 можно ввести желаемые значения. Диапазон, который можно установить, составляет от 30 сек. до 100 мин.

Чтобы установить необходимое время, следует нажать одну из кнопок сохранения времени 1–6 и с помощью кнопок «+» или «-» установить время.

При нажатии кнопки Пуск/Стоп время сохраняется и может быть использовано снова.

Повторить вышеуказанные шаги, чтобы сохранить нужные значения под другими кнопками настройки времени.

Установленное время можно произвольно изменить для каждой кнопки сохранения времени. Чтобы активировать установленное время, следует нажать одну из кнопок сохранения времени.

На цифровом дисплее появится сохраненная настройка времени и начнется обратный отсчет времени. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал и на цифровом дисплее появляется надпись «Конец». Чтобы прервать время преждевременно, следует нажать кнопку вкл./выкл. таймера.

Для включения или выключения таймера кнопку вкл./выкл. следует нажимать дольше.

Включение прибора

1. Подсоединить прибор к источнику электропитания.
 2. Включатель/выключатель установить в положении „I“.
- Загорится зеленая контрольная лампочка питания во вкл./выкл.

RU

Приготовление блюд на пластине гриля

1. Деликатно смазать жиром рабочую поверхность.

УКАЗАНИЕ!

Вся рабочая поверхность разделена на две зоны нагрева, которые можно регулировать отдельно с помощью соответствующих элементов управления.

Перед размещением блюд на пластине рабочие поверхности следует всегда нагревать.

2. Установить требуемую температуру для каждой зоны нагрева с помощью соответствующего терморегулятора.

Загорится оранжевый индикатор нагрева выбранной зоны нагрева.

Чтобы разогреть рабочую поверхность перед первым использованием, следует запланировать время нагрева примерно на 20 минут.

При достижении заданной температуры для данной зоны нагрева соответствующий индикатор нагрева гаснет. Когда температура падает, термостат снова активируется, и контрольная лампочка нагрева снова загорается.

3. Подготовленные продукты для приготовления на гриле следует поочередно выложить на рабочую поверхность.
4. Наблюдать за приготавливаемым продуктом во время всего процесса приготовления.
5. При этом продукт следует время от времени переворачивать.

Во время приготовления на гриле жир и остатки стекают в поддон для сбора жира через дренажное отверстие на левой стороне прибора. При необходимости удалить остатки продукта с рабочей поверхности, перемещая их соответствующим металлическим скребком к отверстию для слива жира.

6. Следует регулярно проверять поддон для сбора жира и при необходимости опорожнять его, когда он остынет.
7. Снять готовые продукты после обжарки с рабочей поверхности, используя соответствующие инструменты (щипцы для гриля, вилку для барбекю и т. д.)
8. Когда процесс приготовления на гриле завершен и пластина гриля больше не используется, повернуть регулятор(ы) температуры в положение «0».

Приготовление на гриле / обжарка блюд в саламандре

1. В зависимости от типа приготовления или высоты емкости для блюда выбрать одну из направляющих для решетки гриля и поместить ее в прибор.
2. Вставить поддон для жира под решетку гриля в приборе.
3. Поставить блюда в соответствующих емкостях (тарелки, формы для запеканок и т. п.) на решетке гриля под излучающим нагревателем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Опасность возникновения пожара!

Необходимо следить за тем, чтобы продукты на решетке гриля не касались излучающего нагревателя.

4. Установить требуемую температуру с помощью регулятора энергии:
 - для обжарки и приготовления на гриле следует выбрать максимальное значение регулятора энергии,
 - для подогрева или поддержания температуры следует выбрать более низкие настройки.

Во время нагрева светится оранжевая контрольная лампочка нагрева саламандры. После достижения установленной температуры эта контрольная лампочка погаснет. Если температура в приборе падает и инфракрасный нагревательный элемент снова включается с помощью регулятора энергии,

контрольная лампочка загорается повторно. Этот процесс повторяется до тех пор, пока регулятор температуры не будет повернут в положение «0» (ВЫКЛ.).

5. При необходимости следует выбрать одну из кнопок сохранения времени 1 - 6. Чтобы установить время, необходимо следовать указаниям, содержащимся в главе «**Настройки/таймер**».
6. Вынуть из саламандры готовые блюда в емкостях, используя кухонные прихватки для посуды или салфетки, и подавать к столу.
7. Извлечь решетку для гриля из устройства с помощью держателей.

ВНИМАНИЕ!

Во время приготовления блюд решетка гриля сильно нагревается.

Горячую решетку для гриля следует всегда устанавливать на устойчивую к высоким температурам подставку.

8. Поддон саламандра, после остывания регулярно опорожнять от жира.
9. Если саламандра больше не используется, следует повернуть регулятор энергии в положение «0» (ВЫКЛ.).
10. Если прибор не будет использоваться в течение длительного времени, вкл./выкл. следует установить в положение „0“.
11. Отсоединить прибор от источника электропитания.

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

6.2 Очистка

В конце рабочего дня остывший прибор и оснащение необходимо тщательно очистить.

Пластина гриля

1. Удалить остатки продукта с рабочей поверхности, переместив их помощью подходящего металлического скребка над отверстие для слива жира в поддон для того, чтобы жир стек.
2. Затем протереть еще теплую рабочую поверхность мягкой салфеткой или губкой, смоченной в горячей воде с моющим средством (вода с мягким моющим средством).
3. Протереть салфеткой, смоченной в чистой воде, чтобы полностью удалить остатки моющего средства.
4. Тщательно высушить рабочую поверхность.

ВНИМАНИЕ!

Нельзя скрести пластину гриля металлическим скребком! Если она будет вычищена настолько сильно, что снова будет блестеть, ее нужно будет откалибровать заново. Следует иметь ввиду, что легкая очистка намного проще, чем пытаться удалить большое количество пригоревшей и обуглившейся пищи. В исключительных случаях может случиться так, что пластину гриля очень трудно очистить. В этом случае и только в случае необходимости следует использовать имеющийся в продаже НЕ КАУСТИЧЕСКИЙ очиститель для духовок, оставить его не более чем на 30 секунд и при необходимости повторить процесс. Следует убедиться, что все остатки чистящего средства удалены.

Саламандра и решетка гриля

1. Снять решетку гриля с прибора и очистить ее мягкой влажной салфеткой с использованием мягкого моющего средства.
2. Саламандру внутри чистить мягкой, влажной салфеткой. В случае необходимости использовать мягкое чистящее средство.
3. Решетку гриля и очищенные внутренние поверхности саламандры протереть салфеткой, смоченной в чистой воде, чтобы полностью удалить остатки чистящего средства.
4. Тщательно высушить вымытые поверхности и решетку гриля.

Поддон для сбора жира

1. Извлечь поддоны для сбора жира из прибора и опорожнить их.
2. Поддоны для сбора жира вымыть теплой водой, мягким моющим средством и мягкой салфеткой или губкой.
3. Прополоскать в чистой воде.
4. Тщательно высушить поддоны для сбора жира перед их установкой в прибор.

Прибор

1. Корпус прибора, дымоотвод, экран от брызг следует регулярно протирать мягкой салфеткой, смоченной в теплой воде с мягким чистящим средством.
2. Элементы управления, вращающиеся регуляторы и сетевой кабель протереть лишь слегка влажной салфеткой.
3. В завершение все вымытые поверхности следует тщательно высушить.
4. Снятые с прибора детали следует установить обратно.

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.


При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Пластина гриля или излучающий нагреватель саламандра не нагреваются	Поврежден сетевой кабель	Связаться с продавцом
	Прибор неправильно подключен к источнику электропитания	Подсоединить прибор к источнику электропитания
	Поврежден предохранитель	Связаться с продавцом
	Включатель / выключатель не включен	Включатель / выключатель установить в положении «I»
	Регулятор температуры или энергии не активирован	Повернуть регулятор температуры или регулятор энергии на желаемую настройку
	Поврежден термостат	Связаться с продавцом
	Поврежден нагреватель	Связаться с продавцом

RU

8 Утилизация

Электрические приборы

	<p>Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.</p>
--	--

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.