

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# Гриль Терран Уаки DTE748X

**De Dietrich** 



## **Уважаемый покупатель!**

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

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

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

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

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)



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



### **ВАЖНО!**

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

## СОДЕРЖАНИЕ

---

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

---

2 / МОНТАЖ .....	5
------------------	---

---

3 / НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	7
-------------------------------	---

---

4 / НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ .....	9
----------------------------------	---

---

5 / УХОД .....	11
----------------	----



### **Удаление старых электробытовых приборов**

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

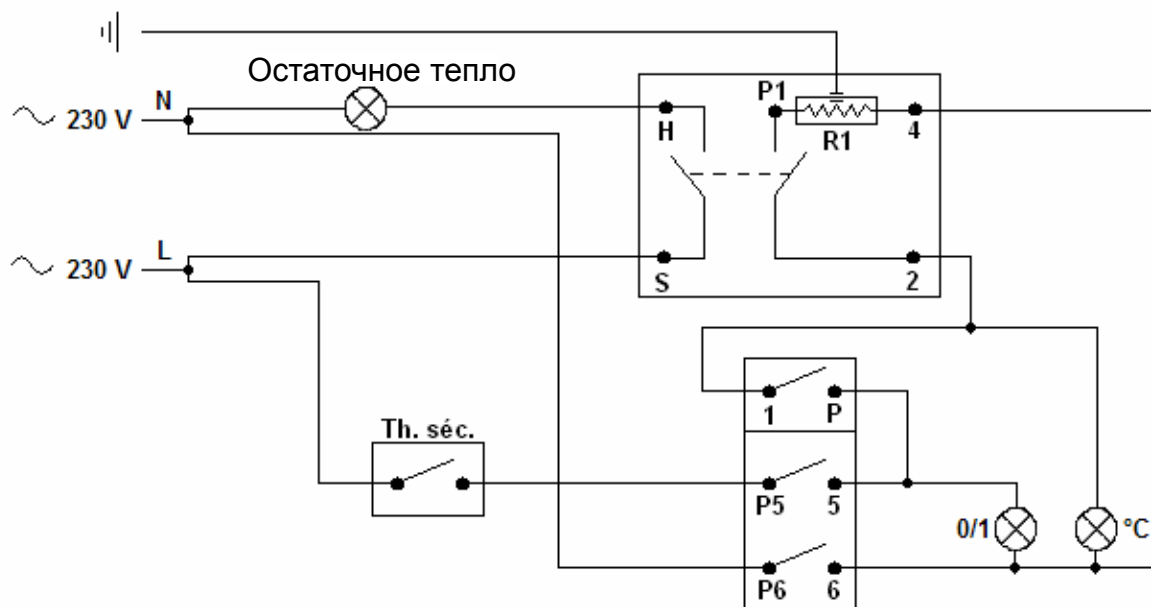
Для получения надлежащей информации о порядке удаления своего старого электробытового прибора потребитель должен связаться с местными органами власти или с продавцом.

## 1 / ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Подключение прибора должно осуществлять квалифицированным специалистом в соответствии с действующими правилами.
- Специалист, осуществляющий подключение, отвечает за работоспособность прибора и должен объяснить пользователю с помощью настоящего руководства порядок его работы.
- После установки доступ к розетке должен оставаться свободным.
- Необходимо чтобы сеть электропитания была оснащена двухполюсным автоматическим выключателем с зазором между верхними контактами 3 мм.
- Необходимо также чтобы сеть электропитания была оснащена предохранителем не менее 16 А.
- Гриль terrap уакі потребляет 2 500 Вт. Следовательно, для безопасной работы электрическая сеть должна обеспечивать такую мощность
- Гриль terrap уакі в **ОБЯЗАТЕЛЬНОМ** порядке должен быть заземлен.

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

• **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ:**



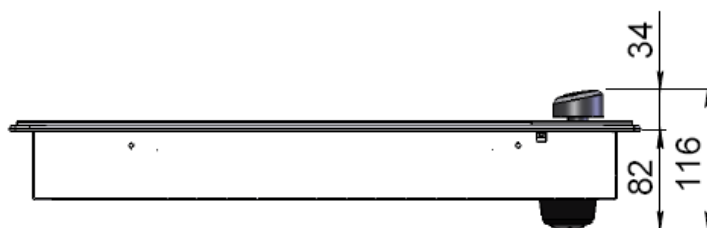
**2 / МОНТАЖ**

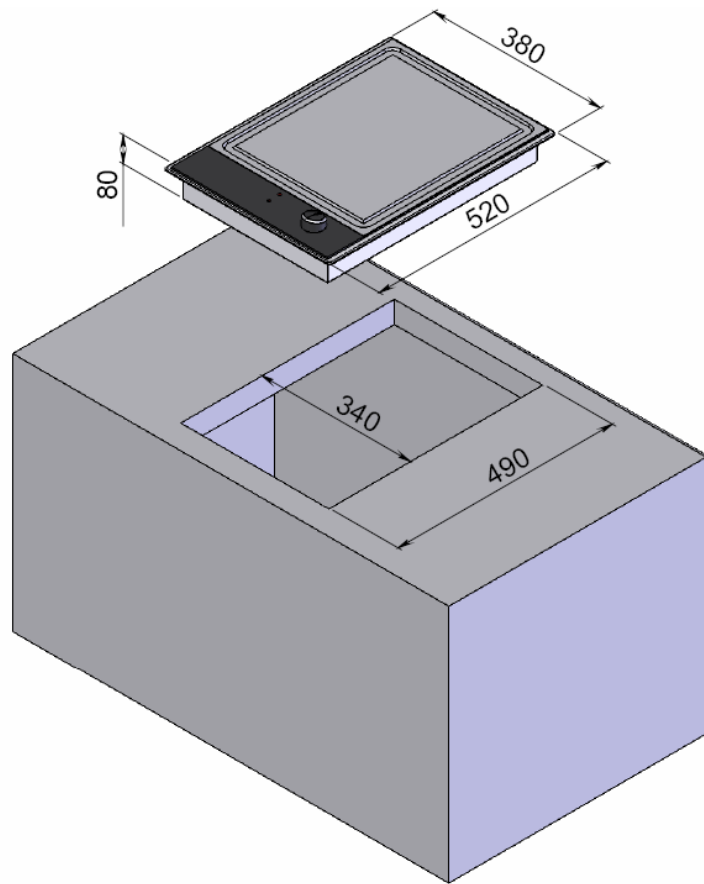
Настоящий гриль terrap уакі может быть установлен на рабочей поверхности кухонной мебели, для этого необходимо лишь сделать вырез соответствующей формы.

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

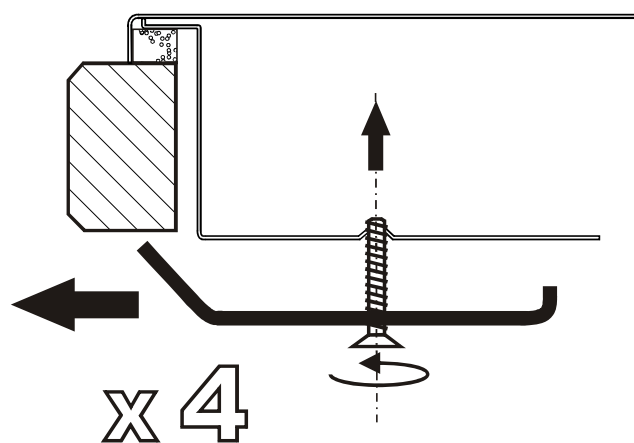
Размеры прибора: 520 x 380 мм

Размеры выреза столешницы : 490 x 340 мм





Крепление прибора к рабочей поверхности осуществляется при помощи четырех крепежных лап, входящих в комплект поставки.



### 3 / НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- **Особое предупреждение:**

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

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

Никогда не оставляйте без присмотра включенный прибор.




Не позволяйте детям управлять прибором.

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

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

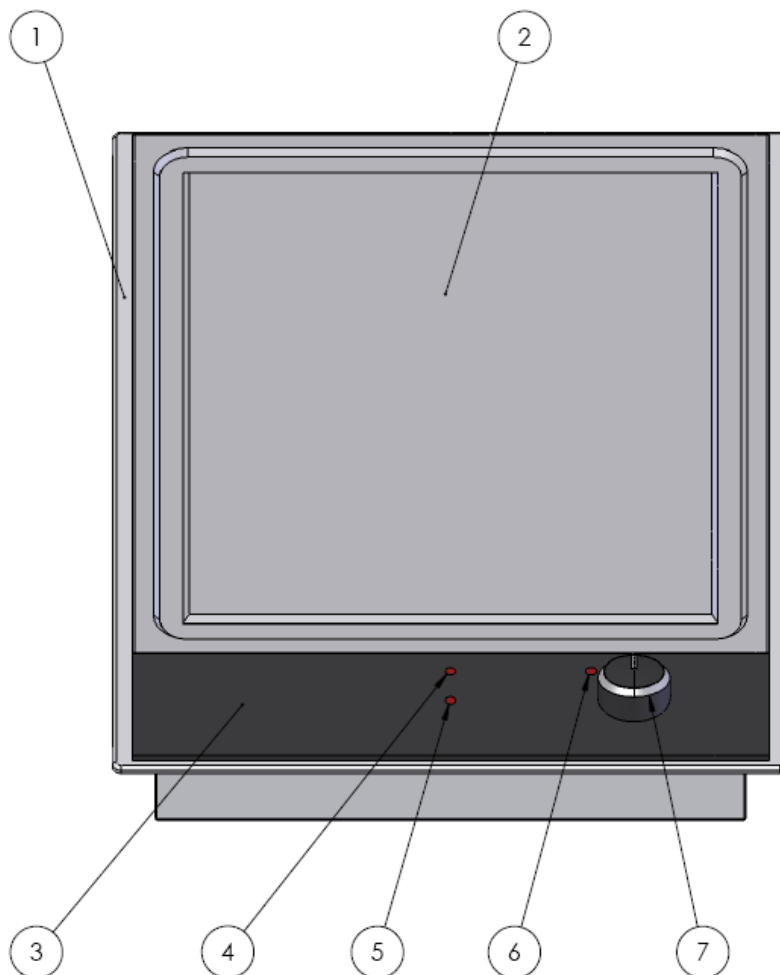
- **Команды управления:**

Клавиши управления позволяют регулировать температуру приготовления. Световые индикаторы предоставляют информацию о работе прибора:

	Этот световой индикатор загорается как только на прибор подается напряжение.
	Этот световой индикатор гаснет как только достигается установленная температура.
	Этот световой индикатор позволяет проверить остаточный нагрев панели приготовления.

### 3 / НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- **Прибор:**



- 1 Установочный поддон
- 2 Нержавеющая панель
- 3 Стеклопанель управления
- 4 Световой индикатор остаточного нагрева
- 5 Световой индикатор включения
- 6 Световой индикатор температуры нагрева
- 7 Ручка настройки термостата



## 4 / НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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

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

Положение термостата	Приготовление	Время приготовления	Примечания
90°	Подогревание блюд	-	Поставьте блюдо на решетку
210°	Тосты	4 мин.	2 минуты с каждой стороны
180°	Засахаренные ананасовые кольца, фрукты на шампурах	9 мин.	Переворачивать каждые 3 минуты
170°	Томаты, шампиньоны, кольца лука	6 – 8 мин.	Переворачивать каждые 3-4 минуты
170°	Кусочки свежего лосося, форели, камбалы, креветки	8 – 10 мин.	4 – 5 минут с каждой стороны
180°	Свиные колбаски	10 мин.	Переворачивать каждые 2 минуты
180°	Мясо на шампурах Говядина	12 – 15 мин.	Переворачивать каждые 3 минуты
180°	Телятина	4 – 6 мин.	2 - 3 минуты с каждой стороны

## 4 / НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Террап уакі также может использоваться в качестве идеальной плиты с приготовлением на малом огне.

Используйте кастрюлю по размеру варочной поверхности.

- Подготовка на медленном огне устанавливается в соответствии с количеством в положении между 90° и 130° С.
- Для сохранения влаги накройте крышкой, для уменьшения – снимите ее.

Этот способ идеален для приготовления:

- тушеной говядины
- отварного мяса
- вареной кукурузы
- крольчатины с пивом
- говяжьего языка...

Убедитесь, всякий раз после окончания использования, что Вы действительно установили ручку в положение 0

- **Варочная панель:**

- Необходимо нагреть прибор до температуры +/- 65° С
- Соскоблите твердые остатки при помощи лопатки или скребка.
- Смочите варочную поверхность холодной водой.
- Протрите варочную поверхность намыленной губкой для мытья посуды.
- Почистите и ополосните той же губкой.
- По окончании чистки поверхности протрите ее бумажной салфеткой.

- **Установочный поддон:**

Необходимо чистить при помощи чистящих средств, предназначенных для чистки нержавеющей стали. Для сохранения блеска старайтесь не использовать абразивные губки и моющие средства.

- **Стеклопанель управления:**

Регулярно вытирайте влажной тряпкой, смоченной средством для мытья стекол.

Не распыляйте чистящие средства непосредственно на прибор!

*Во избежание риска короткого замыкания не используйте для чистки устройства, работающие под давлением или паром.*

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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

КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
8-800-700-1120

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