

Thinking of you

 **Electrolux**

Руководство пользователя

Гриль



EGL6000X



EGL9000X

Добро пожаловать в мир Electrolux

Благодарим вас за выбор качественного изделия фирмы Electrolux, пользование которым, как мы надеемся, будет приятным.

Мы стараемся предложить Вам большой выбор качественных изделий, которые сделают Вашу жизнь более удобной.

Пожалуйста, уделите несколько минут прочтению настоящего Руководства с тем, чтобы воспользоваться преимуществами вашего нового приобретения. Мы обещаем, что его функциональность и простота использования оставят у вас самые положительные впечатления.

В Руководстве использованы следующие символы:



Важные инструкции о том, как обеспечить вашу собственную безопасность и не повредить устройство



Общая информация и рекомендации



Информация, касающаяся окружающей среды



Устройство отвечает требованиям указанных нормативов:

- низковольтное напряжение, директива 73/23/ECC
- газ, директива 90/386/EEC
- ЭМС, директива 89/336/EEC
- маркировка ЕС, директива 93/68/EEC

We were thinking of you
When we made this product

Общие инструкции по безопасности	A
Безопасное обращение с газом	A
Правильное использование	B
Экологически безопасная утилизация отходов	B
Предназначение гриля	1
Модель с колесами и боковыми полками	1
Подготовка	2
Подключение газового баллона (категория II2H3+)	2
Таблица с характеристиками	3
Контроль утечки газа	3
Описание гриля	4
Панель управления грилем	4
Регулятор горелки	4
Описание символов	4
Зажим трубы	4
Крышка	5
Рабочие поверхности	5
Инструкции по сборке	5
Колесная тележка для баллона	6
Использование колес	6
Регулировка дверцы	6
Регулировка высоты шкафа	6
Варианты установки гриля	7
Сборка рамы для керамической плитки	7
Расположение внутренних частей	7
Розжиг горелок	8
Шампур	8
Советы по приготовлению на гриле	8
Мясо и рыба	8
Овощи	9
Посуда	9
Жарочные доски (противни)	9
Таблица по использованию горелки	9
Полезные советы по приготовлению	9
Уход за грилем	10
Нержавеющая сталь	10
Внутренние компоненты	10
Эмалированные чугунные решетки и доски	10
Уход за тиком	10
Горелки	10
Разборка горелок	10
Поддон для жира	11

Electrolux Общая информация

Данный гриль, предназначенный для приготовления и разогрева пищи, рассчитан для применения в домашних условиях на открытом воздухе. Любое другое его использование считается неправильным. Гриль отвечает требованиям действующих в ЕС стандартов.



Данное Руководство является неотъемлемой частью купленного вами изделия. Его следует сохранять на всем протяжении использования изделия. Перед тем как начать пользоваться изделием, мы рекомендуем внимательно ознакомиться с инструкциями, содержащимися в Руководстве. Эти инструкции действительны исключительно для тех стран, которые указаны на первой странице. Устройство должно устанавливаться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими правилами.

Руководство разделено на четыре главы:

Предупреждения: общие правила, касающиеся безопасности пользователя и правильного применения изделия.

Установка: инструкции для квалифицированного техника, отвечающего за установку изделия, ввод его в действие и проверку работы.

Использование: описание органов управления, включения устройства, установку дополнительных принадлежностей и советы по приготовлению на гриле.

Уход: рекомендуемые способы ухода и полезные советы, обеспечивающие эффективную работу и надлежащий внешний вид на протяжении длительного времени.

Общие инструкции по безопасности



- Не оставляйте части упаковки разбросанными вокруг дома.
- Рассортируйте упаковочные материалы и доставьте их в ближайший пункт утилизации.
- Заводская табличка, содержащая характеристики, заводской номер и обозначение модели хорошо видна внутри отделения для баллона. Не снимайте табличку.
- Установка и обслуживание гриля должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с действующими правилами.
- Перед тем как начать использовать гриль необходимо снять защитную ленту внутри и снаружи.
- Сразу после установки необходимо проверить работоспособность устройства, следуя инструкциям по использованию. Если устройство не работает, обратитесь в ближайший сервисный центр. Не пытайтесь выполнить ремонт самостоятельно.
- Всегда пользуйтесь защитными перчатками при контакте с нагревающимися компонентами гриля.
- Некоторые открытые для контакта части гриля могут сильно нагреваться. Не подпускайте к ним детей.

Безопасное обращение с газом



- Если вы почувствовали запах газа: выключите горелки; закройте вентиль на баллоне со сжатым газом или на кране подачи метана. Если запах газа сохраняется, то обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не применяйте открытое пламя для отыскания утечки газа
- Подключение газовой трубы должно соответствовать стандартам и соответствовать действующим нормативам, предусматривающим установку предохранительного вентиля за местом подключения.
- Гриль не имеет предохранительных газовых вентилях. Не оставляйте гриль без присмотра когда он работает. В случае если пламя горелок погасло, незамедлительно переведите регуляторы в положение OFF и выждите несколько минут, прежде чем снова включать горелки.
- Гриль может использоваться только на открытом воздухе в условиях естественной вентиляции, вне закрытых помещений, там где газ, утекший или отработанный, может легко развеяться ветром и естественной конвекцией.
- Запрещается пользоваться грилем в закрытых помещениях, внутри трейлеров или других подобных передвижных средствах.
- Не допускается использовать гриль в целях обогрева помещения
- Не допускается класть воспламеняющиеся предметы на гриль, т.к. это может привести к их возгоранию при включении гриля.
- Гриль рассчитан на использование сжиженного газа продаваемого в авторизованных центрах. При возникновении необходимости использовать другой тип газа (метан), следует обратиться в ближайший авторизованный центр.
- С пустыми газовыми баллонами всегда обращайтесь осторожно в соответствии соответствующими инструкциями. не используйте помятые или ржавые баллоны.
- Не храните запасные баллоны рядом с грилем
- Нельзя отсоединять баллон от гриля во время работы гриля. Любые операции с баллонами проводите на удалении от гриля.
- Для подключения баллона следует пользоваться только теми штуцерами и редукторами, которыми комплектуется гриль.
- После длительного простоя гриля всегда проверяйте правильность подключения газа перед включением гриля (см. разделы "Контроль утечки газа" на стр.) и а также проверяете, не засорились ли газоразводящие отверстия (см. раздел "Горелки" на стр. 17).

Правильное использование



- Гриль предназначен для использования взрослыми. Не позволяйте детям подходить к грилю или использовать его как игрушку.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Посуда, используемая на гриле должна иметь ровное и гладкое днище
- Не используйте посуду, выступающую за края гриля.
- Включайте горелки только при поднятой крышке.
- При первом использовании гриля следует разжечь горелки и оставить их на 10 минут (крышка гриля поднята), чтобы позволить сгореть производственным остаткам и смазке.
- Всегда открывайте крышку перед включением гриля. Не закрывайте крышку до тех пор, пока гриль не остынет.
- Гриль сильно нагревается при работе. Во избежание ожогов одевайте перчатки. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри гриля.
- После завершения использования гриля обязательно проверяйте, переведены ли регуляторы горелок в положение OFF.
- Не пользуйтесь грилем в плохую погоду. Контакт с водой может серьезно повредить устройство и сделать его небезопасным.
- Во время приготовления следите за тем, чтобы отверстие спереди гриля для стекания жира не засорялось. При необходимости прочищайте отверстие деревянным или пластиковым приспособлением.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия спереди и сзади устройства.
- Во избежание горения остатков от предыдущего приготовления, очищайте поддон для стекания жира, отсек с горелками и сами горелки перед каждым использованием гриля.
- Не применяйте металлические губки или острые скребки для очистки поверхности гриля. Используйте для этого обычные не абразивные приспособления с пластиковой или деревянной отделкой. Хорошо промойте и протрите досуха мягкой тряпкой. Не мойте гриль струёй воды с большим напором, струя под большим напором может повредить отделку и сделать гриль небезопасным для использования.

Экологически безопасная утилизация отходов



- Упаковка изделия выполнена из не загрязняющих атмосферу экологически-безвредных позволяющих вторичную переработку материалов. Вам следует утилизировать упаковку надлежащим образом в центрах утилизации и переработки отходов.



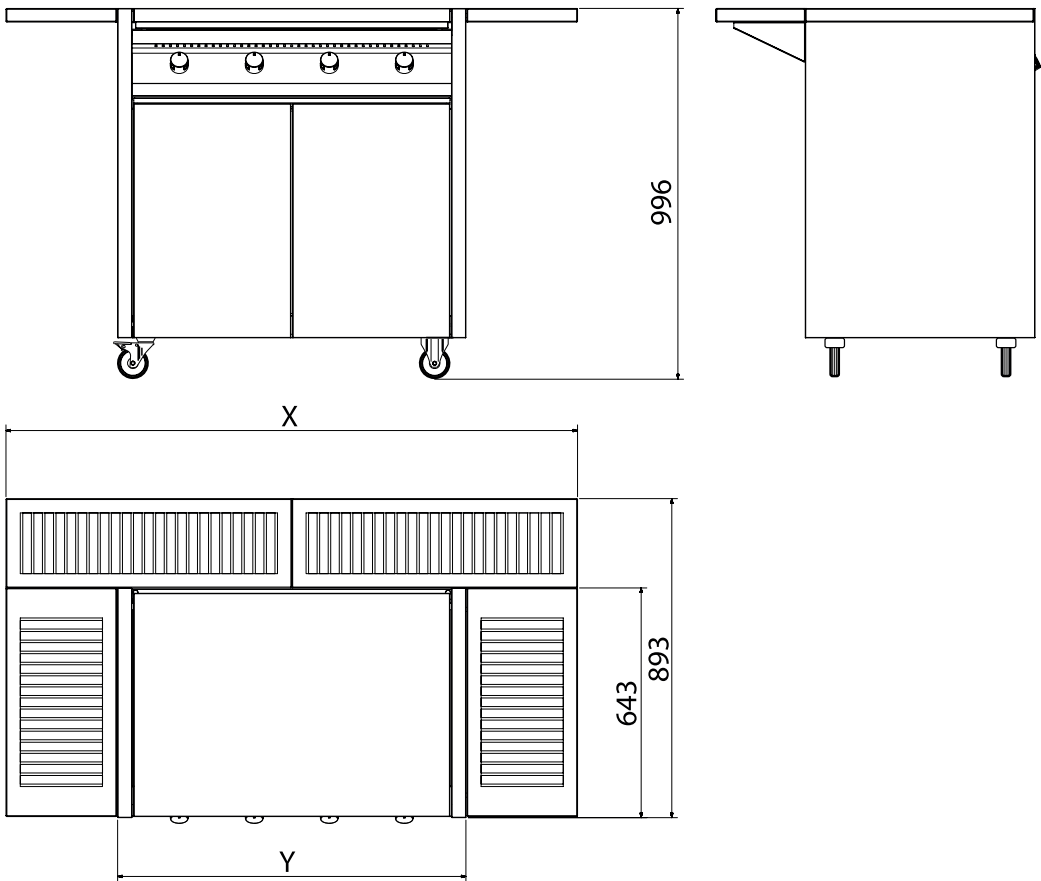
Изготовитель не несет ответственности за использование устройства каким-либо иным способом, отличным от указанного здесь, а также за материальный ущерб или вред здоровью, вызванный несоблюдением приведенных здесь инструкций или внесением, пусть и частичных, изменений, или применением не подлинных запасных частей.

Предназначение гриля



Гриль предназначен для приготовления и разогревания продуктов на открытом воздухе. Он не рассчитан на использование в заведениях общественного питания или в закрытом помещении.

Модель на колесиках с боковыми полками



Модель	Количество горелок	X	Y
EGL9000X	4	1600	975
EGL6000X	2	1300	850

Подготовка



Перед установкой и использованием гриля внутренние поверхности следует очистить от остатков производственных материалов. Дополнительную информацию по очистке можно найти в главе "Уход за грилем" на стр. 17

Внимательно отнеситесь к выбору места для установки гриля:

1. Место не должно быть слишком пыльным: продолжительное воздействие пыли может привести к засорению горелок и сделать использование гриля небезопасным.
2. Место не должно быть слишком открытым для ветра: во приготовления сильный ветер может нарушить нормальную работу гриля или же загасить горелки;
3. Установить гриль необходимо так чтобы он находился в устойчивом положении;
4. Гриль следует устанавливать вдали от воспламеняемых материалов

Подключение газового баллона (категория I12H3+)

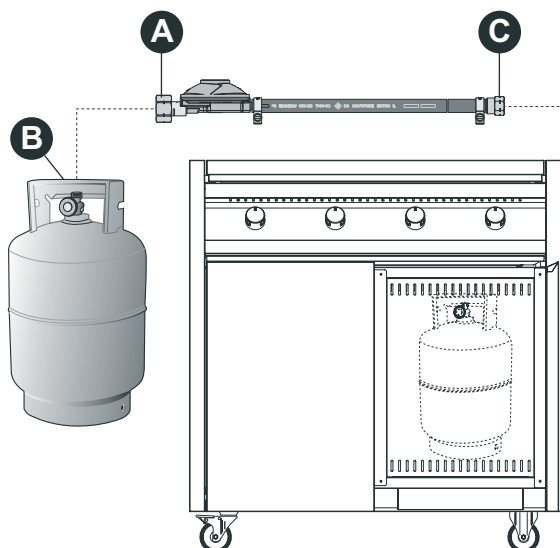


Прибор уже настроен на работу от сжиженного газа (G30/31 при давлении 28-30/37 мбар). Достаточно просто подключить резиновый шланг, используя прокладки и зажимы, так как описано ниже.



Убедитесь, что давление газа не превышает 14" водяного столба.

1. Снимите нижнюю заднюю панель **F**: потяните её вверх и вперед
2. Снимите верхнюю заднюю панель **G**: потяните её вверх и вперед



3. Наверните гайку **A** шланга на соединитель **B** газового баллона.
4. Наверните гайку **C** на другом конце газового шланга на соединитель **D** на гриле.

После того как газовый баллон установлен внутрь, пропустите газовый шланг через отверстие **E** и подсоедините его согласно инструкциям пп.1-3.

5. Установите на место задние панели **F** и **G**.



После подключения убедитесь, что резиновый шланг не смят, не висит и не закрывает отверстие в крышке.



Для подключения гриля к источнику метана (G20 с давлением 20 мбар), обратитесь в авторизованный сервисный центр



Руководствуйтесь действующими правилами при подключении и замене резинового шланга. Срок годности шланга указан на нем. Шланг следует заменить до истечения указанного срока.



В случае если газовый баллон не имеет стопорного вентиля, следует использовать клапан. Этот клапан должен быть легко доступен.



Не закрывайте вентиляционные отверстия в отсеке для газового баллона. Газовый баллон должен быть помещен на удалении от источников энергии.

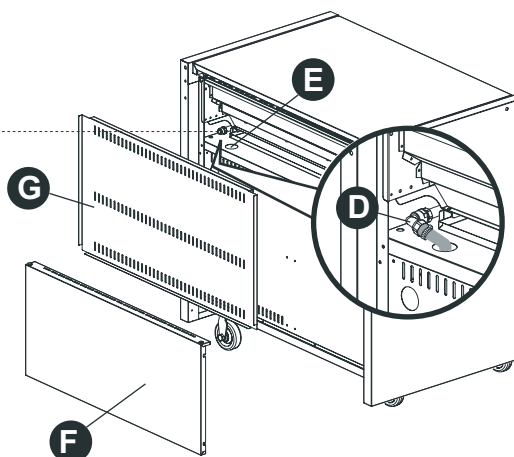


Таблица с характеристиками

Горелки		Гриль
Номинальная мощность	кВт	6,20
Приведенная мощность	кВт	2,20

Расход		EGL9000X	EGL6000X
G20 20 мбар	м ³ /ч	0,572	0,286
G30 28 мбар	г/ч	436,628	218,314

Диаметр форсунки			
G30 28..30 мбар	G31 37 мбар	п°	127
G30 50 мбар	G31 50 мбар	п°	110
G20 20 мбар		п°	190
G25 25 мбар		п°	200
G25 20 мбар		п°	220

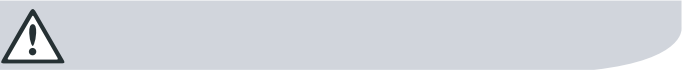
Диаметр байпаса			
G30 28..30	G31 37 мбар	п°	Пер.
G30 50 мбар	G31 50 мбар	п°	Пер.
G20 20 мбар		мм	Пер.
G25 25 мбар		мм	Пер.
G25 20 мбар		мм	Пер.

Контроль утечки газа

Проверка должна выполняться сразу после подключения газа и каждый раз при новом подключении после продолжительного неиспользования гриля.

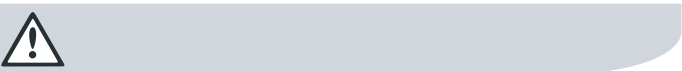
Сразу же после подключения подачи газа, необходимо выполнить следующие действия:

1. Открыть вентиль на баллоне (или открыть запорный клапан, если используется метан).



Горелки пока не зажигайте.

2. При поступающем в шланг под давлением газе проверьте, нет ли утечки при помощи водного мыльного раствора наносимого на места соединений. В случае утечки раствор будет пузыриться.



Не применяйте открытое пламя для поиска утечки газа.

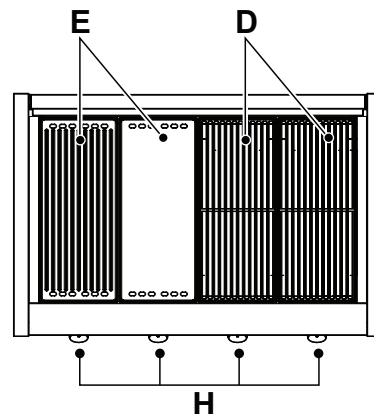
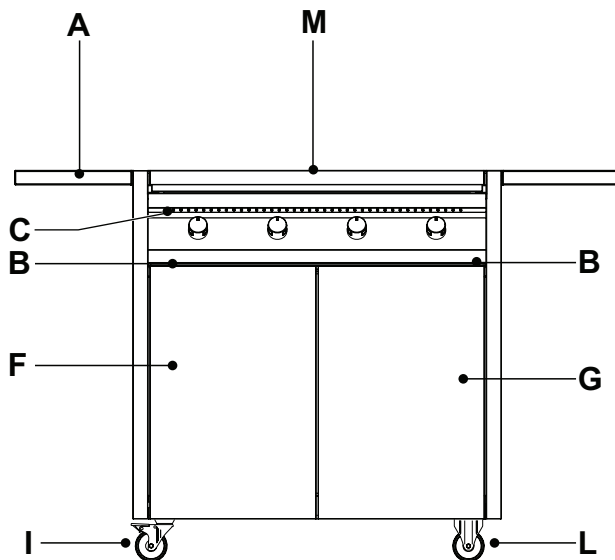
3. Закройте газовый вентиль на баллоне (или запорный кран), устраните утечку и повторите испытание в соответствии с пунктами 1 и 2.

4 Electrolux Установка

Описание гриля

- A** Боковая рабочая поверхность
- B** Поддон для сбора жира
- C** Вентиляционные отверстия
- D** Эмалированный чугунный гриль
- E** Доска (противень) для жарки

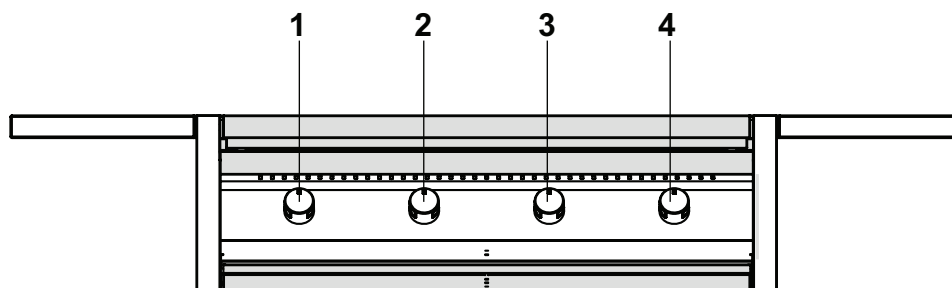
- F** Ящик
- G** Дверца отсека для газового баллона
- H** Регуляторы
- I** Колесо с тормозом
- L** Колесо без тормоза
- M** Крышка



Панель управления

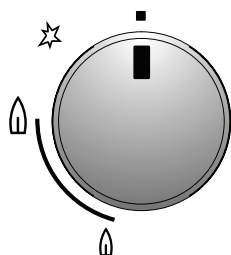
Все органы управления грилем расположены на передней панели

- 1** Регулятор левой горелки
- 2** Регулятор центральной левой горелки
- 3** Регулятор центральной правой горелки
- 4** Регулятор правой горелки



Регулятор горелки

Включение горелки описано в главе "Розжиг горелок" на стр. 8

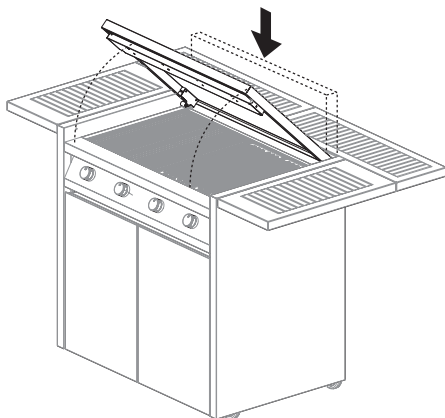


Описание символов

- ☆ Электронный розжиг
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя
- Горелка выключена

Зажим трубы

Тележка снабжена зажимом для трубы. Зажим используется для предотвращения контакта трубы подводящей газ с горячими поверхностями между грилем и муфтой на баллоне.



Перед включением гриля обязательно открывайте крышку. Не закрывайте крышку, пока гриль не остынет.



Крышка сильно нагревается во время работы гриля.



Во избежание повреждения крышки и деревянных боковин:

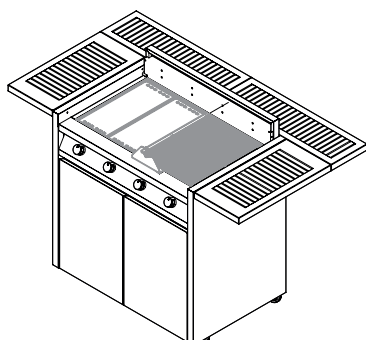
При открывании:

- Поднимите крышку вверх и дайте ей сдвинуться назад. Когда крышка в вертикальном положении оставьте её на резинках.

При закрывании:

- Выдвиньте крышку вперед и опустите её только после того как она полностью выдвинута.

Рабочие поверхности



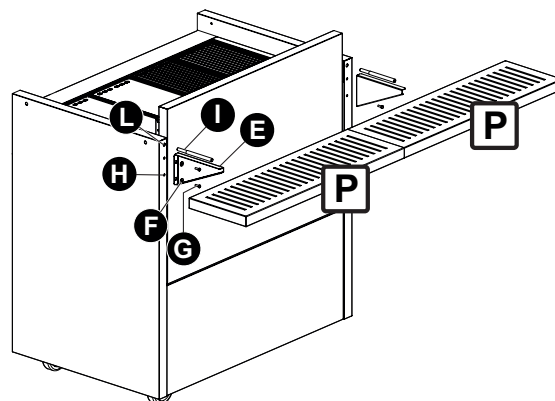
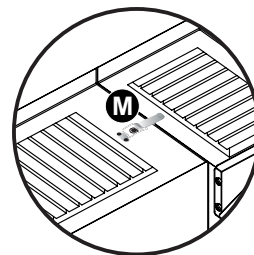
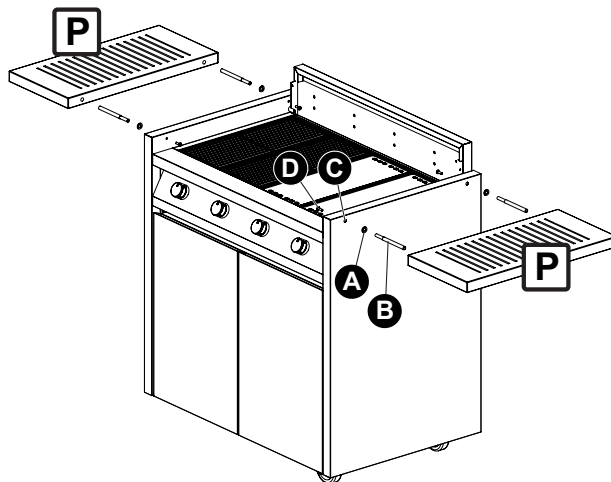
Тиковая рабочая поверхность. Она закреплена на корпусе гриля.



Рабочие поверхности рассчитаны на выдерживание максимального веса в 10 кг.

Инструкции по сборке

1. Одеть шайбу **A** на штифт **B**.
2. Вставить штифты **B** в отверстия **C**.
3. Установить винты **D** в штифты **B**.
4. Установить опоры **E** на шайбы **F**, а винты в штифты **H**.
5. Вставить штифты **I** в отверстия **L**.
6. Одеть боковые полки **P** на штифты.
7. Пристегнуть опоры боковых полок к деревянной задней полке крючком **M**.

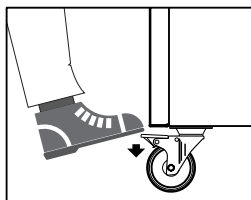


6 Electrolux Установка

Колесная тележка для баллона

Тележка выполнена из нержавеющей стали 18/10. Она снабжена двумя жестко закрепленными колесами и двумя поворотными колесами с тормозом. Предназначена для установки газового баллона, но может быть оборудована ящиками или дополнительными отсеками в зависимости от ширины.

Баллоны высотой до 50 см могут устанавливаться под поверхность тележки. Рекомендуется устанавливать выпуск регулятора давления горизонтально.



Использование колес

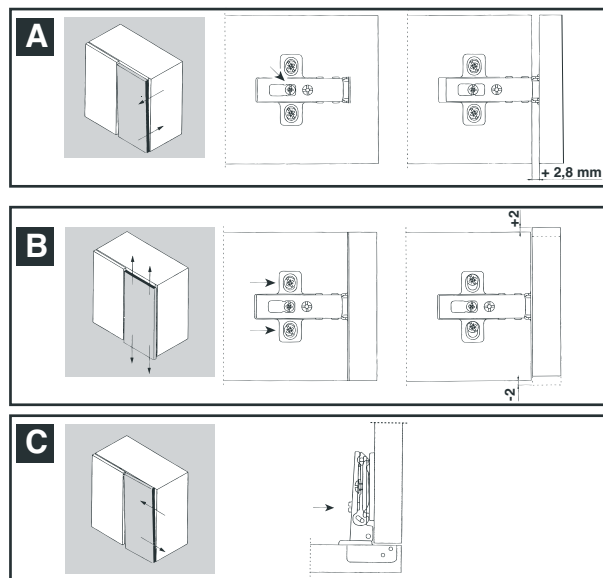
Для включения тормоза колес нажмите ногой на рычаг как показано на картинке. Для выключения тормоза, верните рычаг в исходное положение.



Не пользуйтесь тележкой, если колеса установлены неправильно.

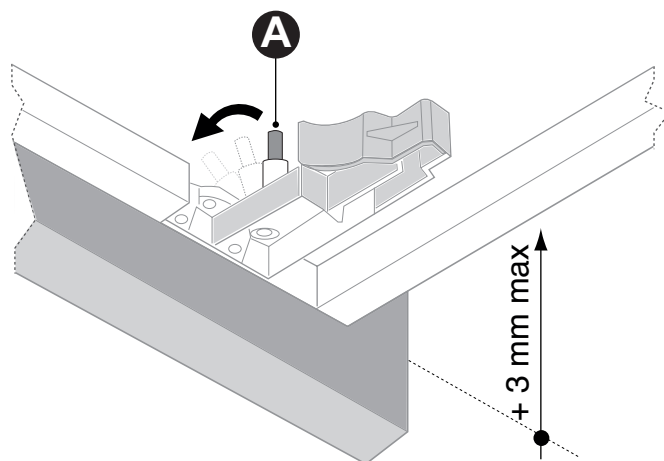
Регулировка дверцы

Петля дверцы регулируется при помощи винтов как показано стрелками на рисунках ниже.



После завершения установки гриля отрегулируйте дверцу.

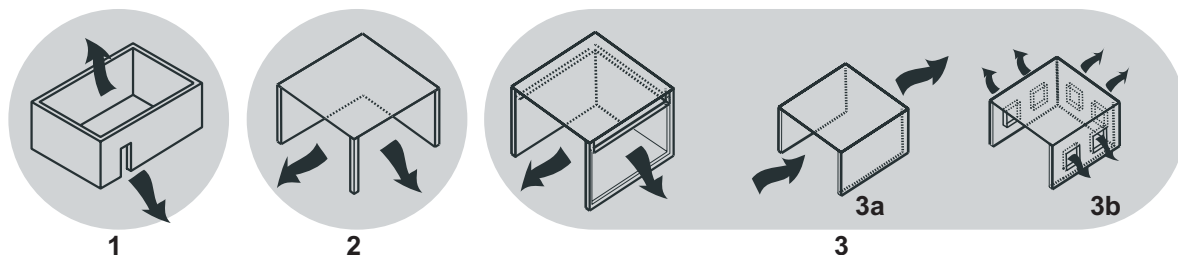
Регулировка высоты шкафа



Фиксаторы, регулирующие высоту, расположены в нижней части справа и слева на шкафу.

- Вращая рычаг **A** можно поднять шкаф на 3 мм.

Варианты установки гриля



Место на открытом воздухе, где устанавливается гриль должно отвечать следующим условиям:

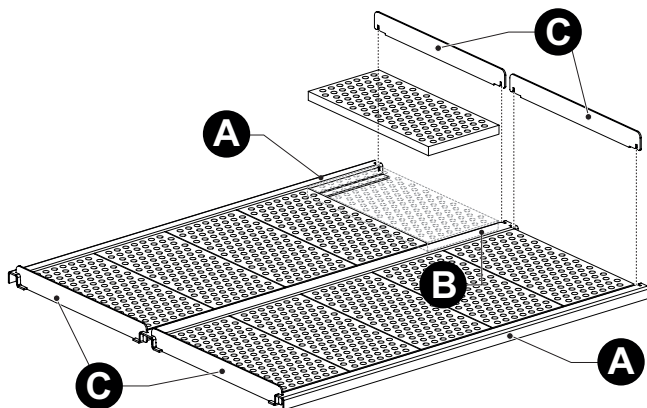
1. Оно может иметь стены со всех сторон, но при этом не должно быть потолка и должна быть хотя бы одна постоянная дверь;
2. Если есть потолок, то может быть не более двух боковых стен;
3. Возможно наличие частичного перекрытия, включая потолок, но при этом не более двух боковых стен и должны соблюдаться следующие условия:

а) не менее 25% поверхности стен должно быть открыто.

б) не менее 30% оставшейся поверхности стен открыто и отсутствие перегородок.

При установке на балконе или террасе не менее 20% общей поверхности стен должно быть открыто.

Сборка рамы для керамической плитки

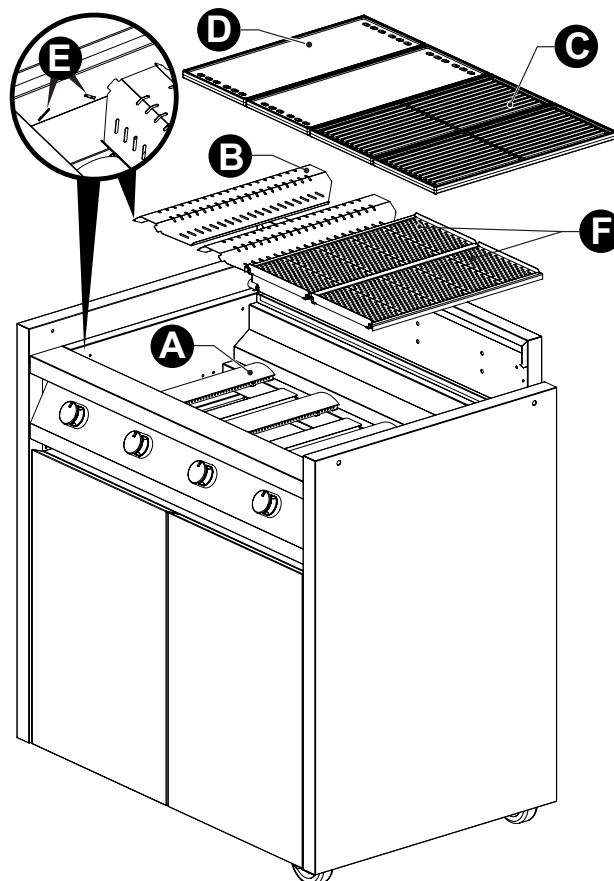


1. Снять чугунные решетки **D** (см. "Расположение внутренних частей" на стр. 13)
2. Установить боковую раму **A** и внутреннюю раму **B** внутрь отсека с горелками поверх горелок.
3. Вставить направляющие **C** в прорези на рамах **A** и **B**.
4. Уложите керамические плитки в раму как показано на рисунке.
5. Установите чугунные решетки **D**.



Чтобы добиться нормальной работы гриля следите за тем, чтобы отверстия в керамических плитках не забивались. Регулярно переворачивайте плитки.

Расположение внутренних частей



Прежде чем начать готовить на гриле, убедитесь что горелки, рассекатели, гриль-решетки и жарочные доски (противни) установлены правильно.

- На рисунке показана правильная последовательность установки горелок **A**, рассекателей пламени **B**, решеток **C**, жарочных досок **D**, и рамы керамических плиток **F**.
- Буртики на рассекателях пламени **B** должны быть вставлены в пазы **E** внутри гриля.

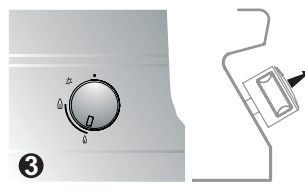


Начинать готовить на гриле рекомендуется только выполнив все указанные выше условия и правильно установив все компоненты гриля. При другом положении вещей существует риск для Вас и опасность повреждения устройства.

Розжиг горелок

Каждый регулятор соотносится с соответствующей горелкой (см. "Панель управления" на стр. 10).

1. Нажать регулятор и повернуть его в положение ☆, после чего срабатывает розжиг и одновременно загорается индикатор. Если необходимо еще раз воспользоваться электророзжигом, снова нажмите на регулятор и поверните его в положение ☆.
2. После того как горелка зажглась, поверните регулятор в положение ∩ и отпустите его – горелка горит на максимуме.
3. Для переключения на минимальную величину пламени, поверните регулятор из положения ∩ в положение ∪.
4. Для выключения горелки верните регулятор в положение ∩, нажмите регулятор и, удерживая регулятор нажатым, поверните его в положение ■ (выключено). Отпустите регулятор.



Если горелка не зажигается, верните регулятор в положение ∩, нажмите регулятор и, удерживая его нажатым, поверните в положение ■ (выключено). Выждите несколько секунд, чтобы выпущенный газ рассеялся, и повторите пункты 1-3.

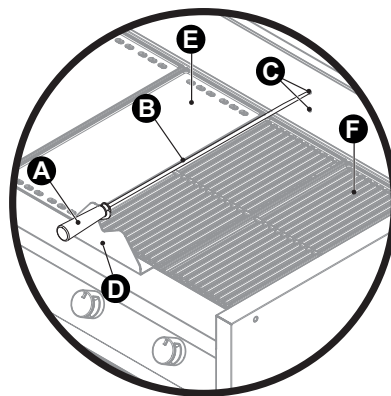


Чтобы проверить зажглись горелки или нет, посмотрите видно ли пламя сквозь щели гриль-решетки.

Шампур

Гриль снабжен шампуром. Установите его над решеткой, как показано на рисунке.

- A Ручка шампура
- B Шампур
- C Отверстия под шампур
- D Передняя опора шампура
- E Жарочные доски
- F Решетки



Советы по приготовлению на гриле

Далее приводятся советы, позволяющие наилучшим образом использовать гриль Electrolux. Имейте в виду, что продолжительность приготовления и приспособления зависят от индивидуальных предпочтений и вида продуктов.



Не закрывайте крышку гриля во время приготовления на нем!

Мясо и рыба

Для приготовления мяса предварительно разогрейте гриль на максимуме в течении 10-15 минут в зависимости от толщины куска. При приготовлении не крупных кусков (отбивная, ломтики бекона, ребрышки и т.д.) разогревать гриль следует менее продолжительное время (примерно 5 минут). Крупные куски требуют более продолжительного разогрева (примерно 10 минут).

В общем случае, при приготовлении мяса пламя горелок следует установить на максимум, а в случае рыбы и овощей на среднюю/минимальную величину.

Для получения наилучшего результата вначале необходимо "обжечь" мясо на максимуме, затем уменьшить пламя горелок до средней/минимальной величины и готовить таким образом до полного прожаривания без подгорания снаружи. Во время приготовления, особенно свинины, нормальным является вспыхивание пламени из-за жира стекающего на керамические плитки. В таком случае передвиньте кусок на менее горячий участок решетки, т.е. не рекомендуется полностью заполнять решетку продуктами. При приготовлении стейка или филе лучше готовить их на открытой жарочной доске, помещенной над отражающими тепло плитками, а более жирное мясо, куриные окорочка или колбаски рекомендуется готовить на закрытой доске, чтобы избежать стекания жира на горелки и вспыхивание пламени.

Мясо и рыбу следует переворачивать один раз, а колбаски следует переворачивать регулярно для равномерного прожаривания.

Овощи

При приготовлении овощей разогрейте гриль как указано выше.

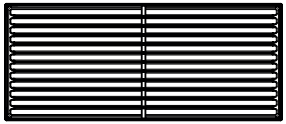
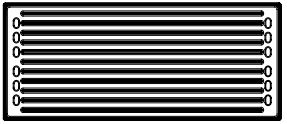
После разогрева, установите пламя на минимум и разложите овощи на решетке. Держите пламя на минимуме все время и используйте закрытые жарочные доски при приготовлении мягких продуктов.

Посуда

Плоская жарочная доска может использоваться как плита и на ней в кастрюле можно готовить рис, макароны и соусы.

Жарочные доски

Для получения наилучших результатов важно правильно выбрать доску для того продукта, который вы будете готовить. Ниже даются некоторые рекомендации в этом отношении:

Открытая доска	Закрытая доска, ребристая сторона	Закрытая доска, плоская сторона
		
Стеки филе Рыба Креветки	Куриные окорочка Овощи Колбаски Сыр Фрукты	Гамбургеры Овощи Сыр Яичница Бекон

Использование горелок

ТЕМПЕРАТУРА	ПОЛОЖЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА ГОРЕЛКИ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
230-250°C	Максимальное (▲)	Сильный нагрев. Разогрев перед началом приготовления
200°C	Среднее – максимальное	Средний - сильный нагрев. Тонкие куски мяса, рыба и овощи
160-180°C	Промежуточное	Средний нагрев. Средней толщины куски мяса (средних размеров курица, приправленная специями курица и т.д.)
150°C	Среднее – максимальное	Средний – слабый нагрев. Копчение, разогревание, или поддержание теплым уже готового продукта.
110 – 120°C	Минимальное (▲)	Слабый нагрев. Приготовление овощей, поддержание теплым уже готового продукта

Полезные советы по приготовлению

- Разогревайте гриль на максимальном пламени.
- При приготовлении на жарочной доске рекомендуется 15 минутный разогрев гриля.
- Рекомендуется 15 минутный разогрев гриля, если нужно получить продукт более "зажаристым"

Уход за грилем

Для оптимального ухода в соответствии с заводскими характеристиками следует применять средства не являющиеся сильнодействующими.



При чистке внутренних металлических частей мы рекомендуем одевать перчатки.

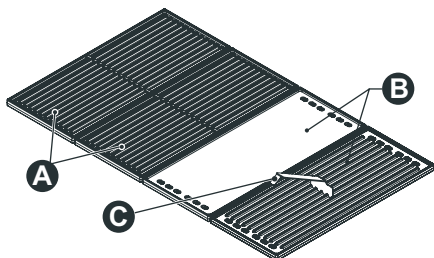
Нержавеющая сталь.

После каждого приготовления и после того как гриль остыл, рекомендуется очистить внешние и внутренние части, а также принадлежности из нержавеющей стали для того чтобы гриль служил долго. Для очистки и сохранности внешних поверхностей из нержавеющей стали всегда пользуйтесь специальными средствами не содержащих абразивных частиц или хлоросодержащих кислот. Не используйте металлизированные щетки или острые скребки. При необходимости используйте деревянные или пластиковые средства.

Применение чистящих средств: распылите средство несколько раз по нержавеющей поверхностям гриля. Очистите неабразивной губкой, хорошо сполосните и вытрите насухо мягкой тряпкой. Для наилучших результатов, можно оставить чистящее средство на поверхности на некоторое время. Чтобы устранить желтые пятна на стали, нанесите чистящий крем на салфетку и начинайте тереть в направлении глянцевой отделки.

Внутренние компоненты

Эмалированные чугунные решетки и доски



Чугунные решетки **A** и **B** нужно чистить пока они еще теплые. Для чистки доски **B** используйте входящий в комплект скребок **C**.

Остатки пищи следует очищать медной щеткой. После этого промыть гриль и жарочную доску обезжиривающим веществом и затем хорошо промыть теплой водой.

Продолжительный контакт с огнем приводит к выцветанию отделки стали на участках рядом с огнем. Это естественный процесс и никак не сказывается на нормальной работе гриля. Чтобы ограничить желтение, следует применять чистящий крем, наносимый на неабразивную губку.

Чугунные решетки и жарочные доски можно мыть в посудомоечной машине.



После чистки и перед следующим использованием чугунных решеток и досок следует удалить остатки чистящего средства. Для этого включите горелки на максимум и оставьте их на несколько минут.

Уход за тиком

Для чистки и поддержания вида следует использовать специальные средства имеющиеся в продаже, которые способны обеспечить долгую службу отделки.

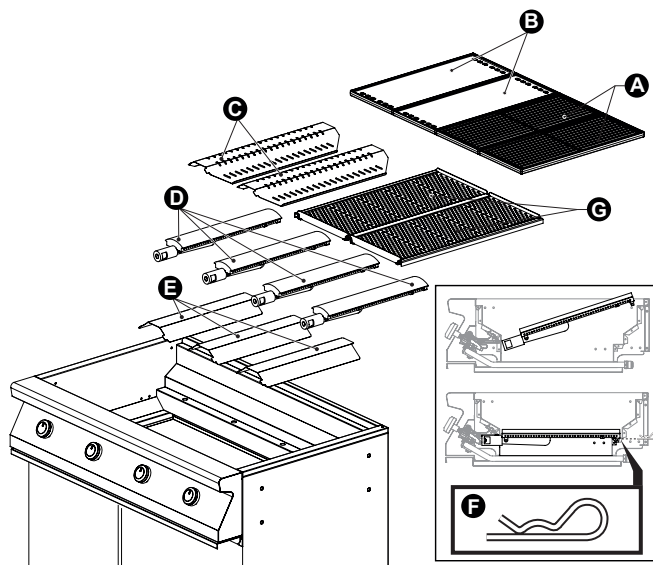
В случае отсутствия в продаже таких средств, мы рекомендуем удалять жир сразу же после его попадания на поверхность используя для этого тряпку из мягкой ткани смоченную водой.

Горелки

Периодически проверяйте, нормально ли горят горелки и не забиты ли отверстия в них. Если не все отверстия горелки горят, то прочистить отверстия забитые пылью или чем-то иным можно сжатым воздухом. Если этого окажется недостаточным, то необходимо разобрать горелку и тщательно прочистить (например, каким-либо острым предметом, вводимым в отверстие с продувом сжатым воздухом).

Разборка горелок

- Снять решетки **A** и доски **B**.
- Снять рассекатели пламени **C**.
- Вынуть раму с плитками **G**.
- Чтобы снять горелки **D** снимите штифты **F** (один на горелку), затем освободите трубку Вентури и выньте её.
- Снимите дефлекторы **E**.
- Очистите корпус гриля средством для чистки нержавеющей стали. Сполосните и вытрите насухо.
- Тщательно очистите отдельные детали и установите их на место, выполнив описанную выше процедуру в обратном порядке.



Поддон для жира

После приготовления (после того как гриль остыл):

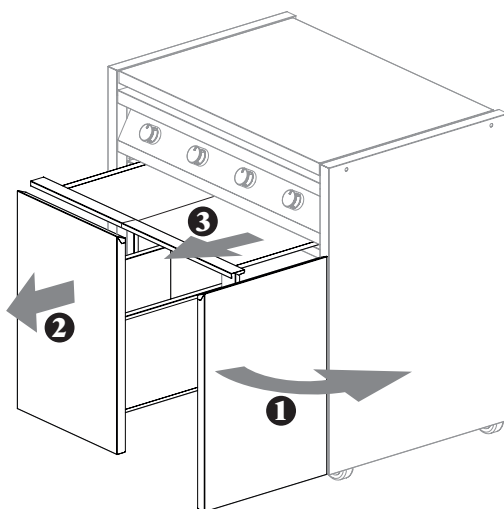
1. Откройте дверцу шкафа для баллона
2. Откройте ящик
3. Выньте поддон для жира.

Все эти действия показаны на рисунке ниже. После чего слейте жир в подходящий контейнер который можно утилизировать.



Жир образующий при приготовлении мяса и рыбы нельзя выбрасывать в бытовой мусоропровод. Его следует выбрасывать в специальные мусорные контейнеры или доставлять в перерабатывающие участки.

- Очистите поддон для жира и установите его на место, для чего сначала откройте ящик и дверцу отсека.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

