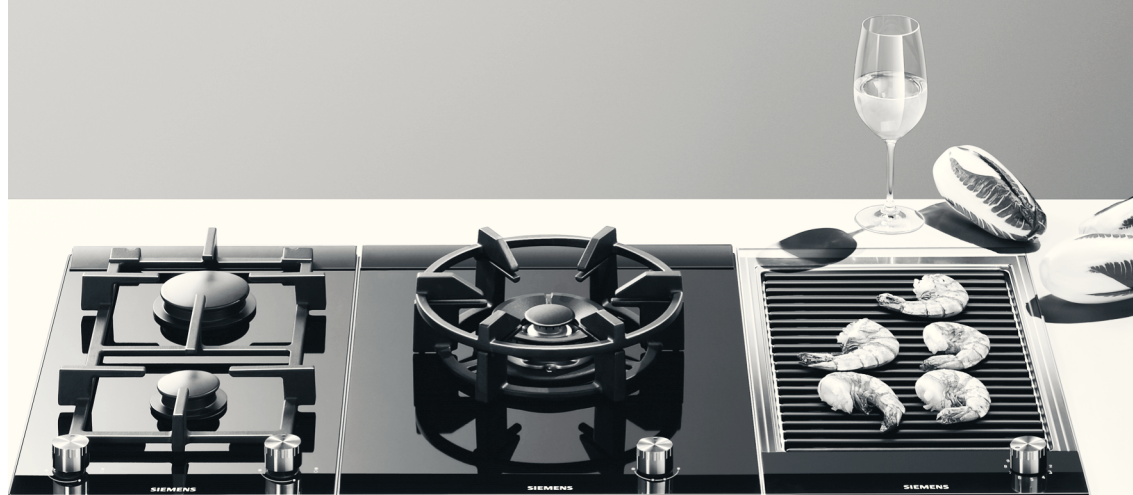


[de] Gebrauchsanleitung 3
[en] Instruction manual 12
[fr] Mode d'emploi 21
[it] Istruzioni per l'uso 30
[nl] Gebruiksaanwijzing 39
[es] Instrucciones de uso 48



ET475MU11E

**Elektro-Grill
Electric grill
Gril électrique
Grill elettrico
Elektronische grill
Grill eléctrico**

SIEMENS

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Ursachen für Schäden 4
Umweltschutz 5
Umweltschonende Entsorgung 5
Das Gerät kennen lernen 5
Ihr neuer Lavasteingrill 5
Das Bedienfeld 6
Restwärmeanzeige 6
Vor dem ersten Benutzen 6
Reinigen 6
Grill aufheizen 6
Grillen mit Wasser und Lavasteinen 6
Grill einstellen 7
Grill ein- und ausschalten 7
Grill einstellen 7
Grill vorheizen 7
Wasser nachfüllen 7
Grilltabelle 8
Nach dem Grillen 8
Automatische Zeitbegrenzung 8

Tipps und Tricks 8
Timer 9
Grundeinstellungen 9
Grundeinstellungen ändern 9
Pflege und Reinigung 10
Gerät reinigen 10
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden 10
Störung beheben 11
Kundendienst 11

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.com und Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.
- Der Grill bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.

- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Verwenden Sie nur das vorgesehene Originalzubehör. Verwenden Sie keine Grillschalen oder Aluminiumfolie. Dadurch wird der Grillrost beschädigt.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung

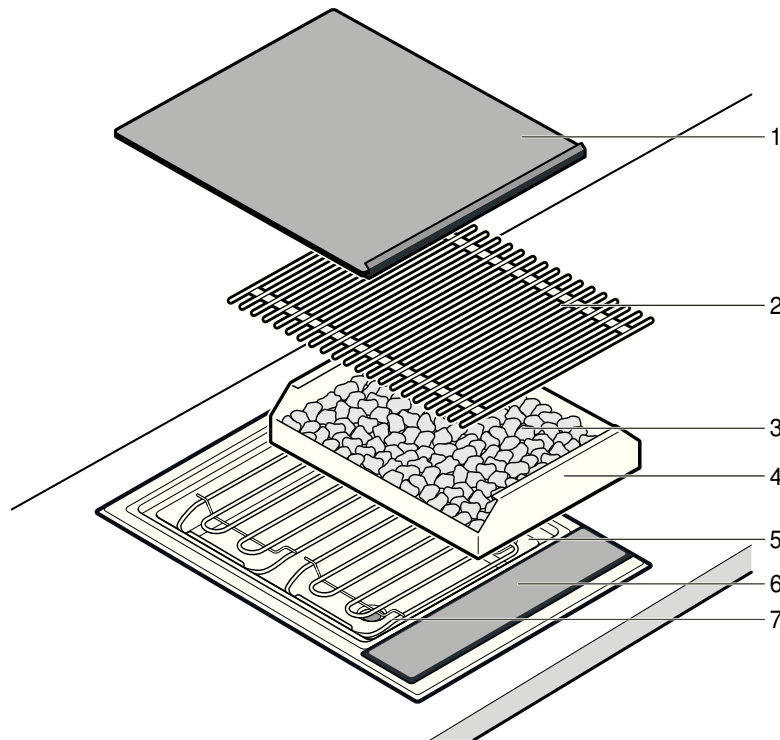


Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Das Gerät kennen lernen

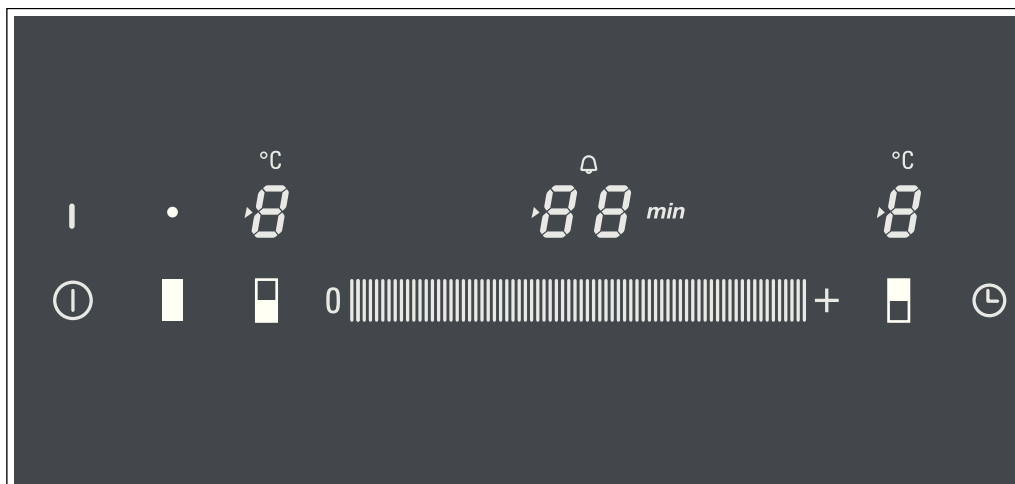
Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Komponenten und das Bedienfeld Ihres neuen Gerätes.

Ihr neuer Lavasteingrill



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Grillrost
3	Lavasteine
4	Lavastein-Behälter
5	Grillbehälter (Wasserbad)
6	Bedienfeld
7	Grillheizkörper

Das Bedienfeld



Bedienflächen

ⓘ	Hauptschalter
0...+	Einstellbereich für Grillstufe und Timer
⌚	Timer
■	Heizkörper beide
■	Heizkörper vorne
■	Heizkörper hinten

Anzeigen

1-9	Grillstufe
H/h	Restwärme
°C	Vorheizsymbol
⌚	Timersymbol
00	Dauer

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Restwärmeanzeige

Der Grill hat eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist der Grill noch heiß. Kühlt der Grill weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn der Grill ausreichend abgekühlt ist.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Grill zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Reinigen

Reinigen Sie den Grill und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.

Grill aufheizen

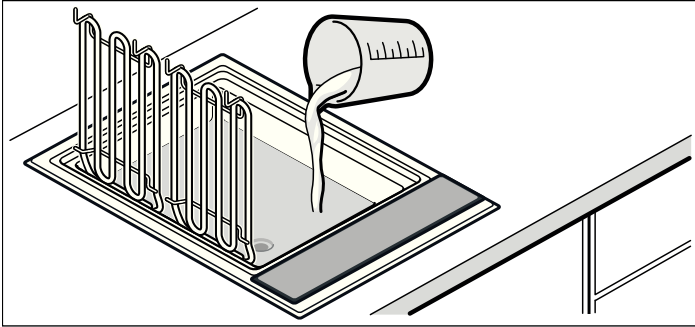
Heizen Sie den Grill ohne Grillgut für einige Minuten auf der höchsten Stufe auf. Dadurch wird der Neugeruch beseitigt. Beim ersten Aufheizen ist eine leichte Rauchentwicklung normal.

Grillen mit Wasser und Lavasteinen

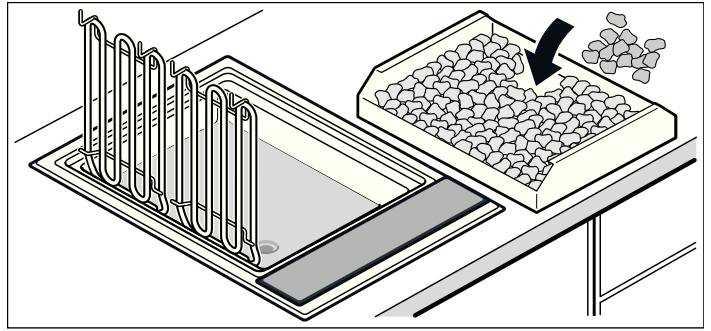
Füllen Sie den Grillbehälter vor jedem Gebrauch mit Wasser. Die Wassermenge hängt davon ab, ob Sie die Lavasteine verwenden möchten. Die Lavasteine speichern die Hitze der Grillheizkörper und sorgen dadurch für eine intensive Wärmestrahlung und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Wasser und Lavasteine einfüllen

1. Grillrost abnehmen und beide Grillheizkörper hochklappen. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.
2. Wasser in den Grillbehälter füllen.
Grillen mit Lavasteinen: 1 Liter (untere Markierung)
Grillen ohne Lavasteine: 3,5 Liter (obere Markierung)



3. Zum Grillen mit Lavasteinen: Lavasteine aus der Verpackung nehmen und in den Lavasteinbehälter füllen. Lavasteinbehälter in das Gerät einsetzen.




4. Grillheizkörper hinunterklappen, Grillrost auflegen. Der Grill ist betriebsbereit.


Grill einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie den Grill einstellen. In der Tabelle finden Sie Grillstufen und -zeiten für verschiedene Gerichte.

Grill ein- und ausschalten

Den Grill schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Der Grill ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol , bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Der Grill ist ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist.

Hinweis: Der Grill schaltet sich automatisch aus, wenn die Grillstufe länger als 20 Sekunden auf 0 eingestellt ist.






Grill einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.

Grillstufe 1 = niedrigste Leistung

Grillstufe 9 = höchste Leistung

Grillstufe einstellen

1. Grill mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Mit Symbol ,  oder  beide oder einen der Heizkörper wählen.
In den Grillstufen-Anzeigen leuchtet  und das Symbol  für die Heizkörperauswahl.
3. Über den Einstellbereich gleiten, bis die gewünschte Grillstufe in der Anzeige erscheint.



Hinweis: Der Grill regelt durch Ein- und Ausschalten des Grillheizkörpers. Auch bei höchster Leistung kann der Grillheizkörper ein- und ausschalten.

Grill vorheizen

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist. Das Vorheizsymbol erlischt. Während der Vorheizzeit heizt der Grill mit voller Leistung. Danach wird die Temperatur durch Ein- und Ausschalten der Heizkörper reduziert, um eine konstante Temperatur für die jeweilige Stufe zu erreichen.

Die Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Grillstufe zwischen 8 und 10 Minuten.

Hinweis: Den leeren Grill maximal 8-12 Minuten vorheizen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vor dem erneuten Einschalten abkühlen.

Wasser nachfüllen

Ist zu wenig Wasser im Grillbehälter, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät ab. Achten Sie deshalb während des Grillens auf den Wasserstand im Grillbehälter und füllen Sie gegebenenfalls Wasser nach.

Grillen mit Lavasteinen: untere Markierung

Grillen ohne Lavasteine: obere Markierung

Verbrühungsgefahr!

Gelangt beim Nachfüllen Wasser auf den heißen Grillrost oder den Grillheizkörper entsteht heißer Wasserdampf. Beim Nachfüllen nicht über den Grill greifen und kein Wasser über die heißen Bauteile gießen.

Grilltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und gelten für einen vorgeheizten Grill. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist. Wenden Sie das Grillgut mindestens ein Mal.

Grillgut	Einstellung beim Grillen über Lavasteinen	Einstellung beim Grillen über Wasserbad	Grillzeit in Minuten
Rindersteak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Schweinenackensteak, ohne Knochen	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Schweinekoteletts*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Lammkoteletts, rosa, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Hähnchenbrust, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Hähnchenflügel, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Putenschnitzel, natur, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Lachssteak**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Thunfischsteak**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Forelle***, ganz, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Riesengarnelen, à 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburger / Frikadellen, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Schaschlikspieße****, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grillwurst, à 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Gemüse*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Entlang des Knochens einschneiden

** Grillrost einölen

*** Haut gut einölen, vor dem Wenden nochmals ölen

**** Häufig wenden

***** z. B. Auberginen, Zucchini in 1 cm dicken Scheiben, Paprika in Vierteln

Nach dem Grillen

Legen Sie die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Grills auf. Lassen Sie feuchte Lavasteine vollständig trocknen, bevor Sie die Glaskeramik-Abdeckung auflegen, da es sonst zu Schimmelbildung kommen kann.

Sollte das Wasser beim Ablassen noch heiß sein, gießen Sie zuerst kaltes Wasser zum Abkühlen dazu! Zum Ablassen des Wassers ein hitzebeständiges Gefäß unter den Ablaufhahn stellen. Öffnen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel 90° nach unten drehen. Danach schließen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel bis zum Anschlag nach oben drehen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist der Grill lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Grillheizung wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **B**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Tipps und Tricks

- Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl (z. B. Erdnussöl) bestreichen oder marinieren. Dadurch wird der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl / Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Fleisch nicht vor dem Grillen salzen. Es können sonst lösliche Nährstoffe und Fleischsaft austreten.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Benutzen Sie keine Alufolie oder Grillschalen.
- Wenden Sie die Grillstücke erst, wenn sie sich leicht vom Rost lösen. Wenn Fleisch am Rost hängen bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.
- Stechen Sie während des Grillens nicht in das Fleisch ein, da sonst Fleischsaft austreten kann.
- Gepökelttes wie Schinken oder Kasseler eignet sich nicht zum Grillen. Es kann zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Entfernen sie Fettschichten eher nach als vor dem Grillen, sonst verliert das Fleisch Saft und Aroma.

- Geflügelstücke werden besonders knusprig, braun, wenn Sie sie gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst kann je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abgeschmeckt werden.
- Gemüse mit langer Gardauer (z. B. Maiskolben) können Sie vor dem Grillen vorkochen.




- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.
- Heruntertropfendes Fett kann sich auf dem Heizkörper entzünden und zu kurzer Flammen- und Rauchbildung führen. Um dies zu reduzieren, sollten sehr fetthaltige Speisen über dem Wasserbad gegrillt werden.

Timer


Der Timer kann als Küchenwecker verwendet werden. Der Timer schaltet nicht den Grill ein oder aus.

Mit dem Timer können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Sie können den Timer auch bei ausgeschaltetem Grill verwenden.

So stellen Sie ein

1. Symbol  berühren, bis die Anzeige  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .



















2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Um die Zeit zu korrigieren, berühren Sie das Symbol  und stellen im Einstellbereich die Zeit neu ein.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.




Anzeige	Funktion
	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
	Dauer des Timer-Ende Signals  10 Sekunden.*  30 Sekunden  1 Minute.
	Kombination der Grillheizkörper  Aus: Beim Einschalten sind die beiden Grillheizkörper getrennt.  Ein: Beim Einschalten sind die beiden Grillheizkörper kombiniert.  Beim Einschalten bleibt die letzte Einstellung erhalten.*
	Auswahlzeit des Grillheizkörpers  Unbegrenzt: Sie können den zuletzt gewählten Heizkörper immer einstellen, ohne neu auszuwählen.*  Begrenzt: Sie können den zuletzt gewählten Heizkörper bis zu 5 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie den Heizkörper vor dem Einstellen neu auswählen.
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.


*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern


Der Grill muss ausgeschaltet sein.

1. Grill einschalten.

2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren. Im linken Display blinkt , im rechten Display leuchtet .

3. Symbol  so oft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige blinkt.

4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.

5. Symbol  4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist gespeichert.

Ausschalten ohne zu speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich Rückstände nur schwer entfernen.

Kratzen Sie eingebrannte Rückstände nicht ab, sondern lassen Sie diese in Wasser mit Spülmittel einweichen.

Nehmen Sie den Grillrost ab und schwenken Sie die Heizkörper nach oben. Nehmen Sie die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen heraus.

Geräteteil/Oberfläche Empfohlene Reinigung

Grillrost	Grobe Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Den Grillrost im Spülbecken einweichen. Mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen.
-----------	---

Hartnäckige Verschmutzungen mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.

Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Lavasteinwanne und Grillbehälter	Lavasteine herausnehmen, bzw. Wasser ablassen. Im Spülbecken mit Wasser und Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) entfernen.
----------------------------------	---

Lavasteine	Sehr feuchte Lavasteine gelegentlich im Backofen bei 200 °C trocknen. Dadurch kann eine mögliche Schimmelbildung vermieden werden. Lavasteine auswechseln, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen oder das Fett kann sich entzünden. Passende Lavasteine erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler (Bestellnummer LV 030 000). Achten Sie beim Nachfüllen darauf, dass der Grillheizkörper nicht direkt auf den Lavasteinen aufliegt.
------------	--

Bedienfeld und Glaskeramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
--------------------------------------	--

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
E_r + Zahl	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
$F2$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat den vorderen Grillheizkörper abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
$F4$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat das Gerät abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
$F8$	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können den Grill sofort wieder einschalten.
Anzeige ist normal, aber eingestellte Temperatur wird nicht erreicht.	Kein Wasser im Grillbehälter. Gerät hat Leistung reduziert.	Füllen Sie den Grillbehälter mit Wasser. Falls nötig, Gerät abkühlen lassen.
Gerät hat Leistung reduziert oder abgeschaltet.	Zu langes Vorheizen.	Den leeren Grill maximal 8-12 Minuten vorheizen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Gerät ausschalten und auskühlen lassen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Important safety information	12	After grilling.....	17
Causes of damage	13	Automatic time limit	17
Environmental protection	14	Tips and tricks	18
Environmental protection.....	14	Timer	18
Getting to know the appliance	14	Basic settings	18
Your new lava stone grill.....	14	Changing the basic settings.....	19
The control panel.....	15	Care and cleaning	19
Residual heat indicator.....	15	Cleaning the appliance.....	19
Before using for the first time	15	Do not use these cleaning agents	19
Cleaning.....	15	Rectifying faults	20
Heating the grill.....	15	After-sales service	20
Grilling with water and lava stones	16		
Setting the grill	16		
Switching the grill on and off.....	16		
Setting the grill.....	16		
Preheating the grill.....	16		
Topping up the water.....	17		
Grilling table.....	17		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.siemens-home.com and in the online shop www.siemens-eshop.com

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Do not use any charcoal or similar fuels in this appliance.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Dripping fat can catch fire quickly during grilling. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.
- The grill remains hot for a long time after being switched off. Do not touch the grill for 30 - 45 minutes after switching it off.

- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Causes of damage

Caution!

- Damage from unsuitable accessories: only use designated original accessories. Do not use grilling trays or aluminium containers. This will damage the cast grill.
- If hard or sharp objects fall on the glass ceramic panel or the glass ceramic cover, damage could occur.

Environmental protection

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

Environmental protection

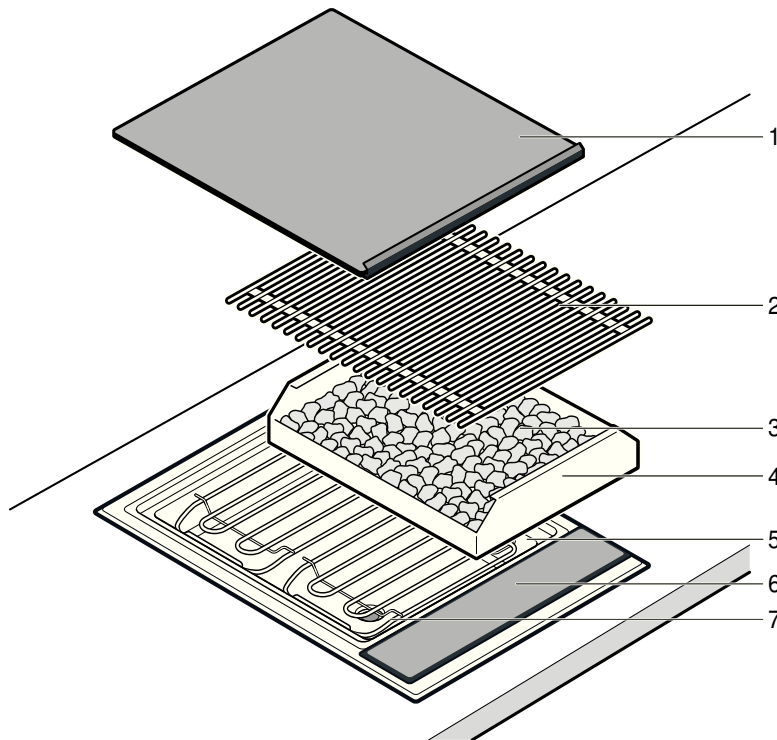


This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Getting to know the appliance

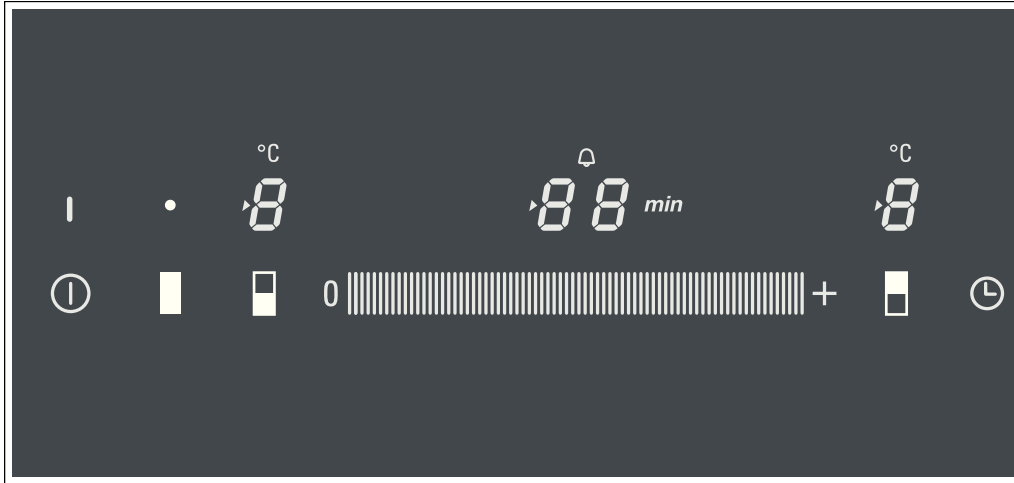
Here you can gain an overview of your new appliance's components and control panel.

Your new lava stone grill



No.	Designation
1	Glass ceramic cover
2	Wire grilling rack
3	Lava stones
4	Lava stone container
5	Grill container (water bath)
6	Control panel
7	Grill element

The control panel



Controls

ⓘ	Main switch
0...+	Settings range for grill setting and timer
🕒	Timer
■	Both elements
■	Front element
■	Rear element

Displays

1-9	Grill setting
H/h	Residual heat
°C	Preheating symbol
🔔	Timer symbol
00	Cooking time

Controls

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Notes

- The settings will remain unchanged if you touch several symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

Residual heat indicator

The grill has a two-stage residual heat indicator.

If an **H** appears in the display, the grill is still hot. As the grill continues to cool down, the indicator switches to **h**. The indicator goes out when the grill has cooled down sufficiently.

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your grill to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Cleaning

Clean the grill and accessories thoroughly before first use using lukewarm soapy water.

Heating the grill

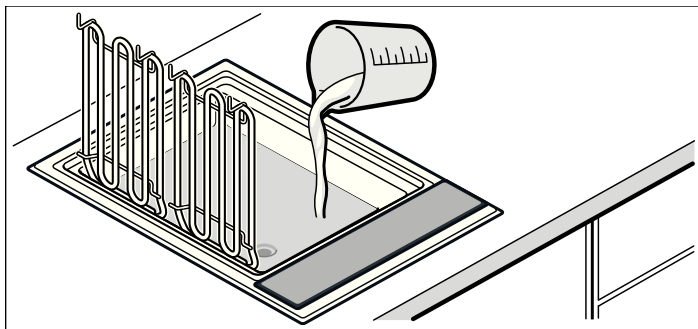
Heat the empty grill for a few minutes at the highest setting. This will eliminate the new odour. A slight development of smoke is normal when the grill is used for the first time.

Grilling with water and lava stones

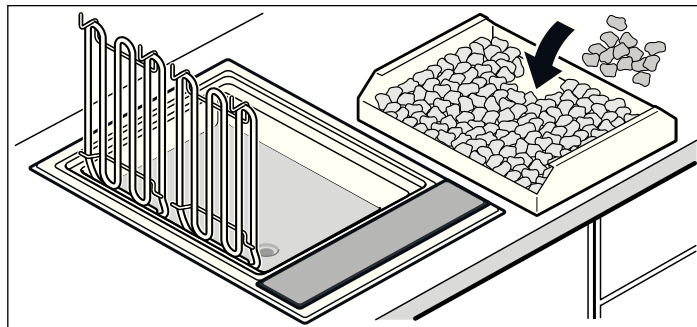
Fill the grill container with water before each use. The amount of water depends on whether or not you wish to use lava stones. The lava stones store the heat of the grill elements and thus ensure intensive radiation of heat and even distribution of heat.

Filling with water and lava stones

1. Remove the wire rack and fold up both grill elements. Remove the lava stone container from the appliance.
2. Fill water into the grill container.
Grilling with lava stones: 1 litre (bottom mark)
Grilling without lava stones: 3.5 litres (top mark)



3. To grill with lava stones: Remove the lava stones from the packaging and place them in the lava stone container. Insert the lava stone container in the appliance.




4. Fold down the grill heating element, replace the wire rack. The grill is ready for operation.


Setting the grill

In this section, you can find out how to set the grill. The table shows grill settings and cooking times for various meals.

Switching the grill on and off

Use the main switch to switch the grill on and off.

To switch on: touch the  symbol. An audible signal sounds. The indicator above the main switch lights up. The grill is ready for operation.

Switching off: touch the  symbol until the indicator above the main switch goes out. The grill is switched off. The residual heat indicator remains on until the grill has cooled down sufficiently.

Note: The grill switches off automatically if the grill setting is set to 0 for more than 20 seconds.






Setting the grill

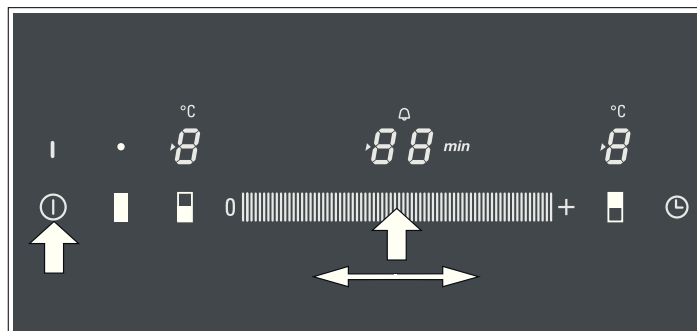
Set the desired grill setting on the control panel.

Grill setting 1 = lowest output

Grill setting 9 = highest output

Setting the grill setting

1. Switch the grill on using the main switch.
2. Select both or one of the elements using the ,  or  symbol.
 and the  symbol light up in the grill settings display for the element selection.
3. Slide your finger along the settings range until the desired grill setting appears on the display.



Note: The grill is regulated by the grill element being switched on and off. Even at maximum power, the grill element can switch on and off.

Preheating the grill

Only place food on the grill when the preheating time has elapsed. The preheating symbol goes out. During the preheating time, the grill heats up at full power. Thereafter, the temperature is reduced by the heating elements being switched on and off in order to maintain a constant temperature for the respective setting.

The preheating time can be between 8 and 10 minutes, depending on the grill setting.

Note: Preheat the empty grill for a maximum of 8-12 minutes. A longer preheating time could result in the appliance switching off (overheating protection). Switch the appliance off and leave it to cool down before switching it on again.

Topping up the water

If there is too little water in the grill container, the overheating protection switches the appliance off. Therefore, while grilling, monitor the water level in the grill container and top it up as necessary.

Grilling with lava stones: bottom mark

Grilling without lava stones: top mark

Risk of scalding!

If water touches the hot wire grilling rack or grill element during topping up, hot steam will be generated. Do not reach over the grill while topping up and do not pour water over the hot components.

Grilling table

The details given in the table are guidelines and apply to a preheated grill. The values may vary depending on the type and amount of items to be grilled.

Only place food on the grill when the preheating time has elapsed.

Turn the food on the grill at least once.

Grilled food	Setting for grilling over lava stones	Setting for grilling over water bath	Grilling time in minutes
Beef steak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
T-bone steak, rare, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Pork neck steak, boned	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Pork chops*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Lamb cutlets, rare, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Chicken breast, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Chicken wings, 100 g each	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Turkey escalope, plain, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Salmon steak**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Tuna steak**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Trout***, whole, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
King prawns, 30 g each	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburgers / meatballs, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Shish kebabs****, 100 g each	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grilled sausage, 100 g each	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Vegetables*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Cut along the bone

** Oil the wire grilling rack

*** Oil the skin well, oil again before turning

**** Turn frequently

***** E.g. aubergines, courgettes in 1 cm thick slices, peppers in quarters

After grilling

Only close the glass ceramic cover after the grill has cooled down completely. Leave damp lava stones to dry completely before you close the glass ceramic cover or else mould could develop.

If the water is still hot when being drained, first add cold water to cool it down! To drain the water, place a heat-resistant container underneath the drain tap. Open the tap by turning the lever 90° downwards. Then close the tap by turning the lever upwards to the stop.

Automatic time limit

The automatic time limit is activated if the grill is in operation for a long time and you do not change the setting.

Grill heating is interrupted. **F** and **B** flash alternately in the display.

If you touch any control, the display goes out. You can make new settings.

A time limit is activated based on the grill setting.

Tips and tricks

- Always preheat the grill. In this way, due to the intensive heat radiation, a crust can form quickly and prevent the meat juices from escaping.
- You can brush or marinate the food with heat-resistant oil (e.g. peanut oil) before grilling. This will improve the flavour. Ensure that you do not use too much oil/marinade, as this could cause the food to catch fire and generate thick smoke.
- Do not salt meat before grilling. Otherwise, soluble nutrients and meat juices could be lost.
- Place the food directly on the wire rack. Do not use any aluminium foil or grill linings.
- Only turn the food when it can be easily removed from the wire rack. If meat sticks to the wire rack, the fibres will be destroyed and the meat juices will escape.
- Do not prick meat during grilling or the meat juices will escape.
- Cured meat, such as ham or smoked pork chops, is not suitable for grilling. A harmful compound can be produced.
- Score chops several times at the bone and in the fat layer so that they do not bend during grilling.
- We recommend removing the fat layer after grilling rather than before, as otherwise the meat will lose juice and flavour.
- Poultry pieces will turn out particularly crispy and brown if you baste them towards the end of the grilling time with butter, salted water or orange juice.
- After grilling, fruit can be seasoned to taste with honey, maple syrup or lemon juice.
- Before grilling, you can precook vegetables which take a long time to cook (e.g. corn on the cob).
- Grill fish fillets skin side up first. Brush the skin with oil so that it does not stick to the wire rack.
- Serve grilled food hot. Do not keep it warm or it will become tough.
- Dripping fat can catch fire on the heating elements and can result in brief formation of flames and smoke. To reduce this, very fatty foods should be grilled over a water bath.

Timer

The timer can be used as a kitchen timer. The timer does not switch the grill on or off.

With the timer, you can set a time up to 99 minutes. You can also use the timer when the grill is switched off.

Setting procedure

1. Touch the symbol until the indicator lights up.

lights up on the timer display.

2. Set the desired time in the settings range.

A signal sounds once the time has elapsed. lights up on the timer display. The display switches off after 10 seconds.

To correct the time, touch the symbol and set the time again in the settings range.

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

Display	Function
	Audible signal Confirmation signal and operation error signal are switched off. Only the operation error signal is switched on. Confirmation signal and operation error signal switched on.*
	Duration of the timer end signal 10 seconds.* 30 seconds. 1 minute.
	Combination of grill elements Off: The two grill elements are separated when the appliance is switched on. On: The two grill elements are combined when the appliance is switched on. The last setting made is retained when the appliance is switched on.*




Display	Function
	Selection time of the grill element Unlimited: The last selected element can always be adjusted without having to select it again.* Limited: The last selected element can be adjusted up to 5 seconds after selection. Then you must select the element again before adjusting it.
	Reset to basic setting Switched off. Switched on.



* Basic setting

* Basic setting

Changing the basic settings

The grill must be switched off.

1. Switch on the grill.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for 4 seconds.
 flashes in the left-hand display and  appears in the right-hand display.

3. Touch the  symbol repeatedly until the desired indicator flashes in the left-hand display.
4. Set the desired value on the settings range.
5. Touch the  symbol for 4 seconds.
The setting is saved.

Switching off without saving

To exit the basic setting, switch the appliance off at the main switch. Changes are not saved.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. This will help prevent residues from burning on. Once residues have burned on several times, they become more difficult to remove.

Do not scrape burnt-on residues off, but leave them to soak in soapy water.

Remove the wire rack and swivel the heating element upwards. Remove the lava stone tray with the lava stones.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Wire grilling rack	Remove rough residues with a washing-up brush. Soak the wire rack in the sink. Clean with a washing-up brush and washing-up liquid and dry thoroughly. Brush stubborn dirt with our grill cleaner gel (order no. 463582) and leave to act for at least 2 hours, or overnight in severe cases. Then rinse thoroughly and dry. Note the packaging instructions of the cleaner. Do not clean in the dishwasher!
Lava stone tray and grill container	Remove lava stones or drain water. Clean in the sink with water and washing-up liquid using a washing-up brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak or remove with our grill cleaner gel (order no. 463582).
Lava stones	Dry very damp lava stones occasionally in the oven at 200°C. This can help prevent the formation of mould. Replace lava stones when they become black. The lava stones may be fully saturated with fat and could generate a lot of smoke during use or the fat could catch fire. You can obtain the correct lava stones from your specialist retailer (order no. LV 030 000). When topping up, ensure that the grill element does not lie directly on top of the lava stones.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Control panel and glass ceramic cover	Clean with a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth should not be too wet. Dry off with a soft cloth.

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Rectifying faults

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Display	Fault	Measure
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
E is flashing	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel or remove the object. Then touch any control.
E_r + number	Appliance fault	Switch the appliance off and on again. Contact the after-sales service if this appears in the display again.
F2	The electronics have overheated and have switched off the front grill element.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.
F4	The electronics have overheated and have switched off the appliance.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.
FB	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the grill back on again immediately.
The display is normal, but the set temperature is not reached.	No water in the grill container. The appliance has reduced power.	Fill the grill container with water. If necessary, leave the appliance to cool down.
The appliance has reduced power or switched off.	Excessive preheating.	Preheat the empty grill for a maximum of 8-12 minutes. A longer preheating time could result in the appliance switching off (overheating protection). Switch the appliance off and let it cool down.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928999
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Précautions de sécurité importantes 21
 Causes des dommages 23
Protection de l'environnement 23
 Élimination sans nuisances pour l'environnement 23
Se familiariser avec l'appareil 23
 Votre nouveau gril à pierres de lave 23
 Le bandeau de commande 24
 Indicateur de chaleur résiduelle 24
Avant la première utilisation 24
 Nettoyage 24
 Faire chauffer le gril 24
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave 25
Réglage du gril 25
 Allumage et extinction du gril 25
 Réglage du gril 25
 Préchauffage du gril 25
 Rajouter de l'eau 26
 Tableau de grillades 26

Après la cuisson 26
Limitation automatique du temps 26
Conseils et astuces 27
Minuteur 27
Réglages de base 27
 Modifier les réglages de base 28
Entretien et nettoyage 28
 Nettoyage de l'appareil 28
 Ne pas utiliser ces produits nettoyants 28
Remédier à une anomalie de fonctionnement 29
Service après-vente 29

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.siemens-home.com et la boutique en ligne : www.siemens-eshop.com

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser

l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de

8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

- La graisse qui goutte peut brièvement s'enflammer pendant la grillade. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.
- Le gril reste chaud pendant longtemps après son extinction. Ne touchez pas le gril pendant 30 - 45 minutes après son extinction.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Causes des dommages

Attention !

- Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés : Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour le grill. N'utilisez pas de barquettes à grillade ni de feuille d'aluminium. Cela risque d'endommager la grille.
- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement

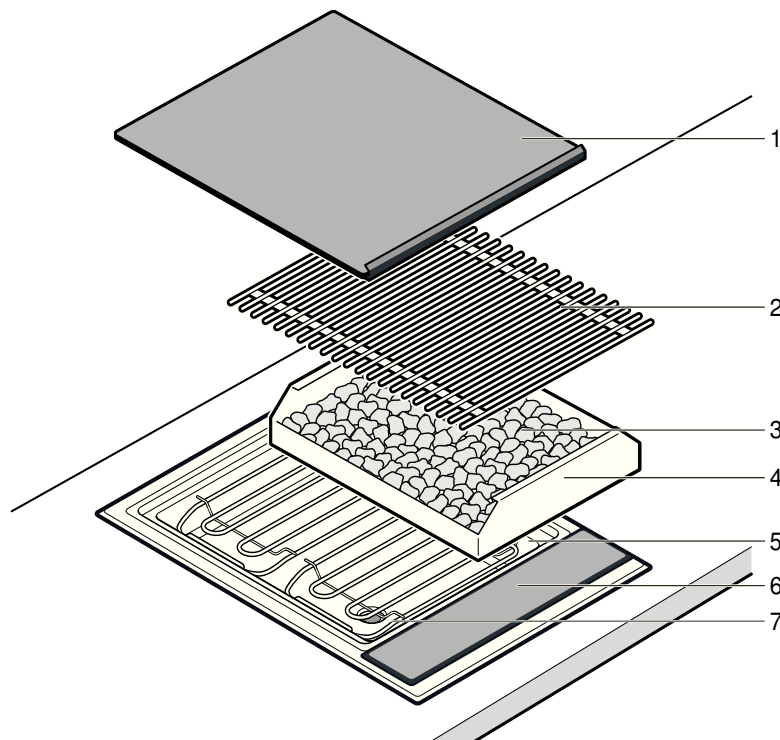


Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Se familiariser avec l'appareil

Ci-après un aperçu des composants et du bandeau de commande de votre nouvel appareil.

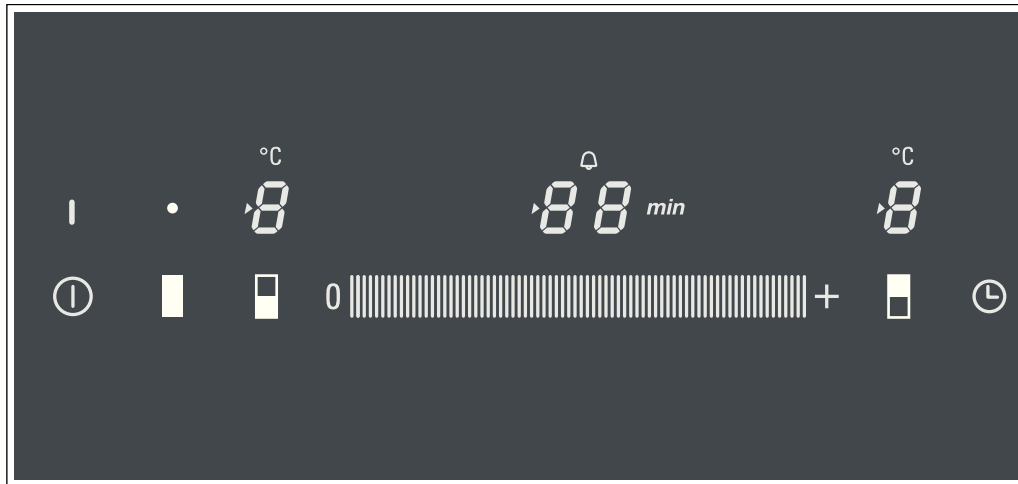
Votre nouveau grill à pierres de lave



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Grille
3	Pierres de lave

N°	Désignation
4	Bac à pierres de lave
5	Bac du grill (bain d'eau)
6	Bandeau de commande
7	Résistance chauffante du grill

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

ⓘ	Interrupteur principal
0...+	Zone de réglage pour la position gril et le minuteur
⌚	Minuteur
■	Résistance chauffante, les deux
■	Résistance chauffante, avant
■	Résistance chauffante, arrière

Affichages

1-9	Position gril
H/h	Chaleur résiduelle
°C	Symbole de préchauffage
⌚	Symbole de minuteur
00	Durée

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essayer des aliments débordés dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Indicateur de chaleur résiduelle

Le gril comporte un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le gril est encore chaud. Le gril refroidissant, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le gril est suffisamment froid.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre gril pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le gril et les accessoires à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Faire chauffer le gril

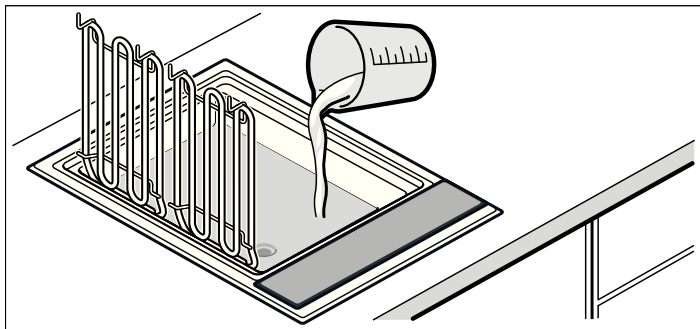
Faites chauffer le gril sans aliments pendant quelques minutes à la puissance maximale. Cela permet d'éliminer l'odeur de neuf. Un léger dégagement de fumée est normal lors de la première chauffe.

Grillades avec de l'eau et des pierres de lave

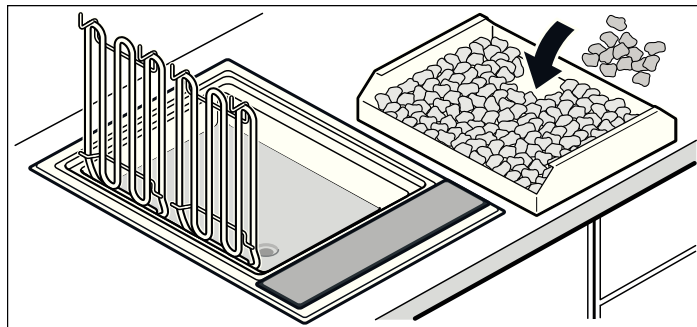
Avant chaque utilisation, remplissez d'eau le bac du grill. La quantité d'eau nécessaire dépend de l'utilisation du grill, avec ou sans les pierres de lave. Les pierres de lave emmagasinent la chaleur rayonnée par les résistances chauffantes du grill et assurent un rayonnement thermique intense et une répartition régulière de la chaleur.

Remplir les bacs d'eau et de pierres de lave

1. Enlever la grille et relever les deux résistances chauffantes du grill. Retirer le bac à pierres de lave de l'appareil.
2. Remplir d'eau le bac du grill.
Grillades avec pierres de lave : 1 litre (repère inférieur)
Grillades sans pierres de lave : 3,5 litres (repère supérieur)



3. Pour des grillades avec des pierres de lave : sortir les pierres de lave de leur emballage et les placer dans le bac à pierres. Insérer le bac à pierres dans l'appareil.



4. Pivoter la résistance chauffante du grill vers le bas, mettre la grille en place. Le grill est opérationnel.

Réglage du grill

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler le grill. Dans le tableau, vous trouverez les positions grill et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumage et extinction du grill

Pour allumer et éteindre le grill, utilisez l'interrupteur général.

Allumer : Effleurez le symbole ①. Un signal retentit. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Le grill est opérationnel.

Eteindre : Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Le grill est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le grill ait suffisamment refroidi.

Remarque : Le grill s'éteint automatiquement lorsqu'il est réglé à 0 pendant plus de 20 secondes.

Réglage du grill

Dans la zone de réglage, vous réglez la position grill désirée.

Position grill 1 = puissance minimale

Position grill 9 = puissance maximale

Réglage de la position grill

1. Allumer le grill au moyen de l'interrupteur principal.
2. Au moyen du symbole ■, □ ou ▢ sélectionner une ou les deux résistances chauffantes.
Dans les affichages de la position grill, □ et le symbole ► pour la sélection de la résistance chauffante sont allumés.
3. Glissez sur la zone de réglage jusqu'à ce que la position grill désirée apparaisse dans l'affichage.



Remarque : Le grill régule par l'activation et la désactivation de la résistance. Même à la puissance maximale, la résistance chauffante du grill peut s'allumer et s'éteindre.

Préchauffage du grill

Poser les pièces à griller sur la grille seulement après la fin du temps de préchauffage. Le symbole de préchauffage s'éteint. Pendant le temps de préchauffage, le grill chauffe à pleine puissance. Ensuite, la puissance est réduite par l'activation et la désactivation des résistances chauffantes, afin que la température reste constante pour le niveau de puissance choisi.

Selon la position grill choisie, le préchauffage dure entre 8 et 10 minutes.

Remarque : Préchauffer le grill vide pendant au maximum 8-12 minutes. Des temps de préchauffage plus longs peuvent conduire à la coupure de l'appareil (sécurité anti-surchauffe). Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le rallumer.

Rajouter de l'eau

S'il n'y a pas assez d'eau dans le bac du gril, la sécurité anti-surchauffe coupe le chauffage de l'appareil. Pendant la cuisson, veillez donc au niveau d'eau dans le bac du gril et rajoutez de l'eau, le cas échéant.

Grillade avec pierres de lave : repère inférieur

Grillade sans pierres de lave: repère supérieur

Risque de brûlures !

Si de l'eau tombe sur la grille ou la résistance au moment où vous en rajoutez, cela entraîne un dégagement de vapeur. En ajoutant de l'eau, ne mettez pas la main au-dessus du gril et ne versez pas d'eau sur les pièces chaudes du gril.

Tableau de grillades

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives et sont valables pour le gril préchauffé. Les valeurs peuvent varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Poser les pièces à griller sur la grille seulement après la fin du temps de préchauffage.

Retourner l'aliment au moins une fois.

Pièce à griller	Réglage pour grillade au-dessus des pierres de lave	Réglage pour grillade au-dessus du bain d'eau	Temps de grillade en minutes
Steak de bœuf, médium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Steak T-bone, rosé, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Steak de porc dans l'échine, sans os	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Côtes de porc*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Côtes d'agneau, rosé, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Blanc de poulet, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Ailes de poulet, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Escalope de dinde, nature, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Pavé de saumon**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Steak de thon**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Truite***, entière, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Grosses crevettes, de 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburgers / palets de viande hachée, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Brochettes de viande****, de 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Saucisse, de 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Légumes*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Entailler le long de l'os

** Huiler la grille

*** Huiler généreusement la peau, l'huiler encore une fois avant de retourner

**** Tourner fréquemment

***** P.ex. aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, poivrons en quartiers



Après la cuisson

Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur le gril, attendez que ce dernier ait complètement refroidi. Si les pierres de lave sont mouillées, laissez-les complètement sécher avant de mettre le couvercle en vitrocéramique, afin d'éviter qu'elles ne moisissent.

Si l'eau est encore chaude lors de la vidange, rajoutez d'abord de l'eau froide pour la refroidir ! Pour vider l'eau, placez sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet en tournant le levier de 90° vers le bas. Refermez ensuite le robinet en tournant le levier vers le haut jusqu'en butée.

Limitation automatique du temps

Lorsque le gril fonctionne depuis longtemps sans modification de réglage, la fonction de limitation automatique du temps s'active.

Le chauffage du gril est coupé. Dans l'affichage, les symboles  et  clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Le moment de l'activation de la limitation du temps dépend de la puissance réglée.

Conseils et astuces



- Préchauffez toujours le gril. Grâce au rayonnement intense de chaleur, il se formera ainsi une croûte à la surface du mets et le jus de viande ne pourra pas sortir.
- Avant la cuisson, vous pouvez enduire le mets d'une légère couche d'huile résistant à la chaleur (p.ex. huile d'arachides) ou de marinade. Cela améliore le goût. Ne mettez pas trop d'huile ou de marinade, cela risque de déclencher un feu ou un fort dégagement de fumée.
- Ne salez pas la viande avant la grillade. Sinon, l'eau et les substances nutritives solubles pourraient se détacher.
- Placez les morceaux directement sur la grille. N'utilisez pas de feuille alu ou de barquettes.
- Retournez les mets seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la grille. Si la viande reste collée à la grille, les fibres seront détruites et le jus va sortir.
- Pendant la cuisson, ne piquez pas la viande. Sinon, le jus va sortir.
- Des mets salés tels que du jambon ou du kassler ne sont pas appropriés à la grillade. Cela peut conduire à une combinaison nocive pour la santé.
- Incisez les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse, afin qu'elles ne se bombent pas lors de la cuisson.
- Enlevez la couche de graisse après la cuisson, sinon la viande va perdre du jus et des arômes.
- Pour obtenir des morceaux de volaille croustillantes et dorées, enduisez-les de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.
- Les fruits peuvent être assaisonnés après la cuisson avec du miel, du sirop d'érable ou du jus de citron, à convenance.
- Les légumes demandant une longue durée de cuisson (p.ex. épis de maïs) peuvent être précuits avant la grillade.
- Commencez la cuisson des filets de poisson par le côté peau. Enduisez la peau d'un peu d'huile, afin qu'elle ne reste pas collée à la grille.
- Servez les mets grillés chaud. Ne les maintenez pas au chaud, cela les rend durs.
- Des gouttes de graisse peuvent s'enflammer sur la résistance chauffante, entraînant un bref dégagement de flammes et de fumée. Pour réduire ce phénomène, faites griller les aliments très gras au-dessus du bain d'eau.

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé comme réveil de cuisine. Le minuteur ne met pas en marche et n'arrête pas le gril.


Vous pouvez régler sur le minuteur une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes. Vous pouvez utiliser cette fonction même lorsque le gril est éteint.


Réglages

1. Effleurer le symbole , jusqu'à ce que l'affichage  s'allume.

Le symbole  s'allume dans l'affichage du minuteur.









2. Régler le temps désiré dans la zone de réglage.

Vous entendrez un signal après l'écoulement du temps. Le symbole  s'allume dans l'affichage du minuteur. L'affichage s'éteint après 10 secondes.








Pour corriger le temps, effleurez le symbole  et régler un nouveau temps dans la zone de réglage.

Réglages de base




Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
	Signal sonore  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés.  Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
	Durée du signal fin du minuteur  10 secondes.*  30 secondes  1 minute.

* Réglage de base




Affichage	Fonction
	Combinaison des résistances chauffantes du gril  Désactivé : A l'allumage, les deux résistances chauffantes sont séparées.  Activé : A l'allumage, les deux résistances chauffantes sont combinées.  A l'allumage, le dernier réglage est conservé.*
	Temps de sélection de la résistance chauffante du gril  Illimité : Vous pouvez toujours régler la dernière résistance chauffante sélectionnée, sans resélectionner.*  Limité : Vous pouvez régler la dernière résistance chauffante sélectionnée jusqu'à 5 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner la résistance chauffante avant le réglage.



* Réglage de base

Affichage	Fonction
	Remise au réglage de base  Désactivé.  Activée.
* Réglage de base	

Modifier les réglages de base

Le gril doit être éteint.

1. Allumer le gril
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.
 clignote dans la visualisation gauche,  est allumé dans la visualisation droite.

3. Effleurer répétitivement le symbole , jusqu'à ce que l'affichage désiré clignote dans la visualisation gauche.
4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.
5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes.
Le réglage est mémorisé.

Eteindre sans mémoriser

Pour quitter le réglage de base, éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois refroidi. Vous éviterez ainsi l'incrustation de résidus. Après plusieurs cuissons vous aurez beaucoup de mal pour enlever les résidus brûlés.

Ne grattez pas les résidus brûlés, mais ramollissez-les dans l'eau de vaisselle.

Enlevez la grille et relevez la résistance chauffante. Retirez le bac à pierres de lave avec les pierres.

Élément de l'appa- Nettoyage recommandé reil/surface

Grille	Enlevez les gros résidus avec une brosse à vaisselle. Mettez à tremper la grille dans l'évier. Nettoyez-la avec une brosse à vaisselle et du produit à vaisselle et séchez-la soigneusement. Appliquez notre gel nettoyant pour gril (référence 463582) sur les salissures et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si les salissures sont tenaces. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.
--------	---

Ne pas mettre au lave-vaisselle !

Bac à pierres de lave et bac du gril	Enlevez les pierres de lave, ou bien évacuez l'eau. Nettoyez dans l'évier avec de l'eau et du produit à vaisselle au moyen d'une brosse ; séchez ensuite avec un chiffon doux. Ramollissez à l'eau les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 463582).
--------------------------------------	--

Élément de l'appa- Nettoyage recommandé reil/surface

Pierres de lave	Si les pierres de lave sont très humides, faites-les sécher de temps en temps au four à 200 °C. Cela évite qu'elles ne moisissent. Changez les pierres de lave si elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées de graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant la cuisson ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez auprès de votre distributeur des pierres de lave appropriées (référence LV 030 000). En rajoutant des pierres, veillez à ce que la résistance chauffante du gril ne repose pas directement sur les pierres.
Bandeau de commande et couvercle en vitrocéramique	Nettoyer avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Sécher avec un chiffon doux.

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.
E_r + chiffre	Défaut de l'appareil	Eteignez l'appareil et rallumez-le. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
$F2$	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé la résistance chauffante avant du gril.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.
$F4$	L'électronique a subi une surchauffe et a éteint l'appareil.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.
$F8$	L'appareil était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement le rallumer le gril.
L'affichage est normal, mais la température réglée n'est pas atteinte.	Il n'y a pas d'eau dans le bac du gril. L'appareil a réduit la puissance.	Remplissez d'eau le bac du gril. Laissez refroidir l'appareil, si nécessaire.
L'appareil a réduit la puissance ou s'est coupé.	Préchauffage trop long.	Préchauffer le gril vide pendant au maximum 8-12 minutes. Des temps de préchauffage plus longs peuvent conduire à la coupure de l'appareil (sécurité anti-surchauffe). Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Importanti avvertenze di sicurezza	30	Dopo la cottura al grill	35
Cause di danni	32	Limitazione tempo automatica	35
Tutela dell'ambiente	32	Consigli e suggerimenti	36
Smaltimento ecologico	32	Timer	36
Conoscere l'apparecchio	32	Impostazioni di base	36
La vostra nuova griglia a pietra lavica	32	Modifica delle impostazioni di base	37
Il pannello di comando	33	Cura e pulizia	37
Indicatore del calore residuo	33	Pulizia dell'apparecchio	37
Prima del primo utilizzo	33	Non usate questi detergenti	37
Pulizia	33	Riparazione di un guasto	38
Riscaldare il grill	33	Servizio di assistenza tecnica	38
Grill con acqua e pietra lavica	34		
Impostazione del grill	34		
Attivazione e disattivazione del grill	34		
Impostazione del grill	34		
Preriscaldare il grill	34		
Aggiunta di acqua	34		
Tabella grill	35		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.siemens-home.com e l'eShop www.siemens-eshop.com

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione

all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a

meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non utilizzare in questo apparecchio la carbonella o altri combustibili simili.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante la cottura al grill il grasso che cola può infiammarsi facilmente. Non chinarsi

sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.

- Dopo la disattivazione, il grill rimane caldo a lungo. Dopo la disattivazione, non toccare il grill per 30 - 45 minuti.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Cause di danni

Attenzione!

- Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati: Usate solo gli accessori originali. Non utilizzate vaschette o pellicola di alluminio. Queste causerebbero danni alla griglia.
- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico

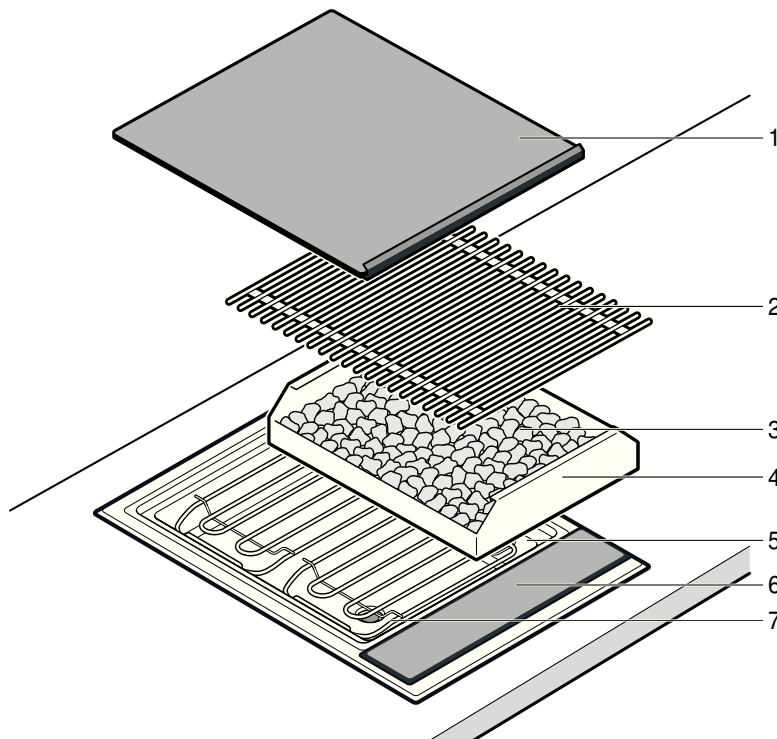


Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione vi verrà presentata una panoramica sui componenti e sul pannello di comando del vostro nuovo apparecchio.

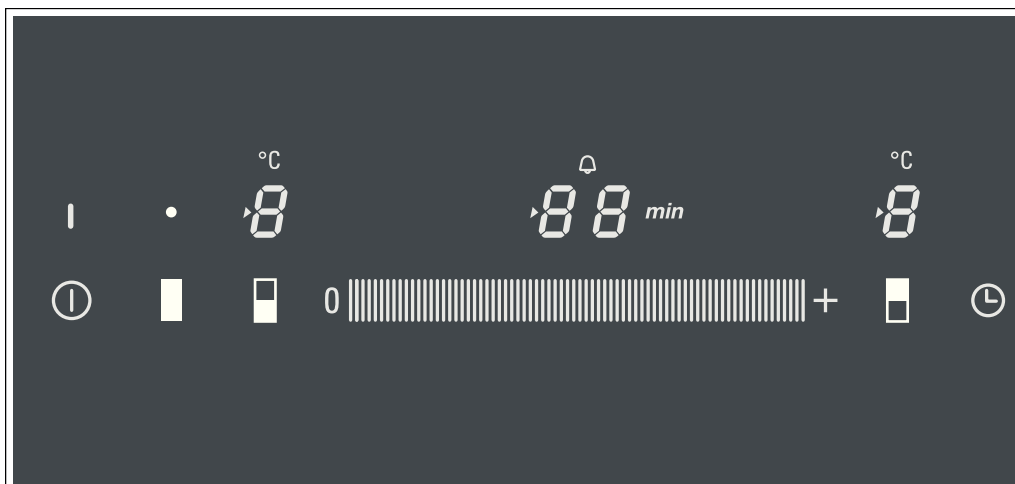
La vostra nuova griglia a pietra lavica



N.	Denominazione
1	Copertura in vetroceramica
2	Griglia
3	Pietra lavica
4	Contenitore della pietra lavica
5	Vano del grill (bagno maria)

N.	Denominazione
6	Pannello di comando
7	Resistenza del grill

Il pannello di comando



Superfici di comando

ⓘ	Interruttore generale
0...+	Campo di regolazione per livello grill e timer
⌚	Timer
■	Entrambe le resistenze
■	Resistenza anteriore
■	Resistenza posteriore

Indicatori

1-9	Livello grill
H/h	Calore residuo
°C	Simbolo del preriscaldamento
🔔	Simbolo del timer
00	Durata

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Indicatore del calore residuo

Il grill dispone di un indicatore del calore residuo con due livelli.

Se sull'indicatore compare il simbolo **H**, il grill è ancora caldo. Quando il grill si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo **h**. Quando il grill si è raffreddato a sufficienza, l'indicatore si spegne.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare la griglia per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Pulizia

Prima del primo utilizzo pulire a fondo il grill e gli accessori con una soluzione di lavaggio alcalina tiepida.

Riscaldare il grill

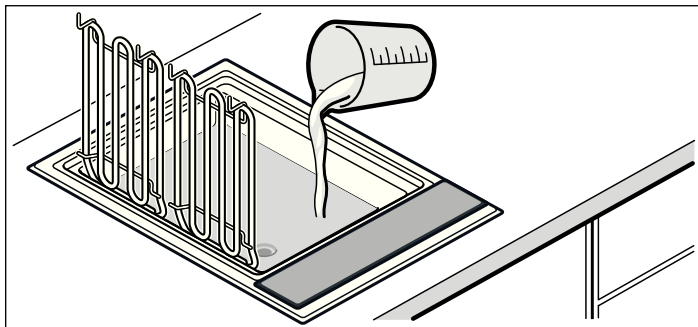
Riscaldare il grill per alcuni minuti al livello massimo, senza pietanze. In questo modo si elimina l'odore dell'apparecchio nuovo. È normale che si formi un po' di fumo la prima volta che si riscalda l'apparecchio.

Grill con acqua e pietra lavica

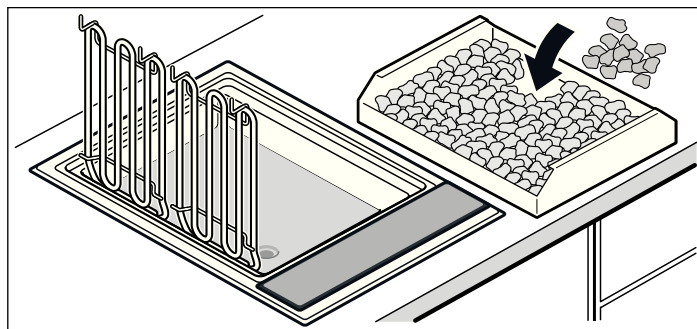
Prima di ogni utilizzo riempire d'acqua il vano del grill. La quantità d'acqua dipende dal fatto che si desideri utilizzare o meno la pietra lavica. La pietra lavica trattiene il calore prodotto dalle resistenze del grill garantendo una radiazione termica intensa e una distribuzione uniforme del calore.

Introdurre acqua e pietra lavica

1. Rimuovere la griglia e ribaltare verso l'alto entrambe le resistenze del grill. Togliere dall'apparecchio il contenitore della pietra lavica.
2. Riempire d'acqua il vano del grill.
Grill con pietra lavica: 1 litro (tacca inferiore)
Grill senza pietra lavica: 3,5 litri (tacca superiore)



3. Per grigliare con pietra lavica: prendere la pietra lavica dalla confezione e metterla nell'apposito contenitore. Inserire il contenitore della pietra lavica nell'apparecchio.



4. Abbassare la resistenza del grill, riposizionare la griglia. Il grill è pronto per l'uso.

Impostazione del grill

Per le istruzioni relative all'impostazione del grill, consultare il presente capitolo. Nella tabella sono riportati i livelli grill e i relativi tempi di cottura per varie pietanze.

Attivazione e disattivazione del grill

Il grill si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra all'interruttore generale si accende. Il grill è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo finché l'indicatore sopra all'interruttore generale non si spegne. Il grill è disattivato. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché il grill non si è sufficientemente raffreddato.

Avvertenza: Il grill si disattiva automaticamente se il livello del grill è impostato per oltre 20 secondi su 0.

Impostazione del grill

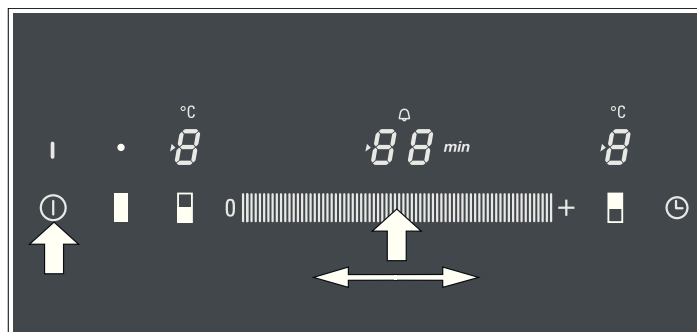
Impostare il livello grill desiderato nel campo di regolazione.

Livello grill 1 = potenza minima

Livello grill 9 = potenza massima

Impostazione dei livelli grill

1. Attivare il grill servendosi dell'interruttore generale.
2. Con il simbolo o selezionare entrambe o una delle resistenze.
Sull'indicatore dei livelli grill compare e il simbolo per la selezione della resistenza.
3. Fare scorrere il dito sul campo di regolazione finché sull'indicatore non viene visualizzato il livello grill desiderato.



Avvertenza: Il grill si regola mediante l'attivazione e la disattivazione della resistenza. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva la resistenza del grill.

Preriscaldare il grill

Posizionare la pietanza da grigliare soltanto quando è trascorso il tempo previsto per il preriscaldamento. Il simbolo del preriscaldamento si spegne. Durante il preriscaldamento il grill si riscalda con la massima potenza. In seguito la temperatura viene ridotta dall'accensione e dallo spegnimento della resistenza per raggiungere una temperatura costante per ciascun livello.

Il preriscaldamento, a seconda del livello di grill impostato, dura tra 8 e 10 minuti.

Avvertenza: Preriscaldare il grill vuoto al massimo per 8-12 minuti. Il tempo di riscaldamento prolungato può provocare lo spegnimento dell'apparecchio (protezione da surriscaldamento). Disattivare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riattivarlo.

Aggiunta di acqua

Se c'è troppa poca acqua nel vano del grill, la protezione da surriscaldamento disattiva l'apparecchio. Durante la cottura al

grill, prestare quindi attenzione al livello dell'acqua nel vano del grill e aggiungerne dell'altra se necessario.

Grill con pietra lavica: tacca inferiore

Grill senza pietra lavica: tacca superiore

Pericolo di scottature!

Se durante il riempimento cade dell'acqua sulla griglia calda o sulla resistenza del grill, si forma vapore caldo. Durante il riempimento non entrare in contatto con il grill e non versare acqua sui componenti caldi.

Tabella grill

Le indicazioni nelle tabelle sono valori indicativi e si riferiscono al grill preriscaldato. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare.

Posizionare la pietanza da grigliare soltanto quando è trascorso il tempo previsto per il preriscaldamento.

Girare la pietanza almeno una volta.

Pietanza da grigliare	Impostazione per grigliare con pietra lavica	Impostazione per grigliare con bagno maria	Tempo di cottura al grill in minuti
Bistecca di manzo, cottura media, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Fiorentina, leggermente al sangue, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Bistecca di capocollo di maiale, disossata	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Cotolette di maiale*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Cotolette d'agnello, leggermente al sangue, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Petto di pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Ali di pollo, da 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Fettina di tacchino, al naturale, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Fettina di salmone**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Fettina di tonno**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Trota***, intera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Gamberoni, da 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburger / polpette, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Spiedini****, da 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Salsicce, da 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Verdure*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* incidere lungo l'osso

** oliare la griglia

*** oliare bene la pelle, oliare nuovamente prima di girare

**** girare spesso

***** ad es. melanzane, zucchine tagliate a fette spesse 1 cm, peperoni tagliati in quattro parti

Dopo la cottura al grill

Posizionare la copertura in vetroceramica solo dopo che il grill si è completamente raffreddato. Lasciare che la pietra lavica umida si asciughi completamente prima di posizionare la copertura in vetroceramica, poiché altrimenti potrebbe formarsi della muffa.

Se quando si procede a scaricare l'acqua quest'ultima dovesse essere ancora calda, aggiungere prima dell'acqua fredda per raffreddarla! Per scaricare l'acqua posizionare un recipiente refrattario al di sotto del rubinetto di scarico. Aprire il rubinetto ruotando la leva di 90° verso il basso. Poi chiudere il rubinetto ruotando la leva verso l'alto fino all'arresto.

Limitazione tempo automatica

Se il grill è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento del grill viene interrotto. Sull'indicatore lampeggiano in maniera alternata **F** e **G**.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Il momento di attivazione della limitazione tempo dipende dal livello grill impostato.

Consigli e suggerimenti




- Preriscaldare sempre il grill. In questo modo, grazie alla radiazione termica intensa, la carne viene sigillata velocemente e i succhi non fuoriescono.
- Prima di grigliarla, la pietanza può essere marinata o cosparsa d'olio resistente al calore (ad es. olio d'arachidi). In questo modo la pietanza risulta più gustosa. Prestare attenzione a non utilizzare troppo olio o marinata perché ciò può causare la formazione di fiamme e la creazione di molto fumo.
- Non salare la carne prima di grigliarla, altrimenti possono fuoriuscire le sostanze nutritive e i succhi della carne.
- Collocare la pietanza direttamente sulla griglia senza utilizzare né pellicola in alluminio né vassoi da griglia.
- Girare i pezzi da grigliare soltanto quando si staccano facilmente dalla griglia. Se la carne resta attaccata alla griglia, le fibre si rompono e fuoriesce il succo dalla carne.
- Durante la cottura al grill non bucherellare la carne altrimenti fuoriescono i succhi.
- La carne in salamoia, ad es. prosciutto o costata di maiale, non è adatta a essere grigliata in quanto risulterebbe dannosa per la salute.
- Incidere più volte le cotolette in corrispondenza dell'osso e dello strato di grasso per evitare che si deformino durante la cottura al grill.
- È consigliabile rimuovere il grasso dopo la cottura al grill, non prima, altrimenti la carne perde i succhi e il sapore.
- Le porzioni di pollame risulteranno particolarmente dorate e croccanti se verso la fine della cottura al grill le si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- Dopo la cottura al grill, la frutta può essere guarnita a piacere con miele, sciroppo d'acero o succo di limone.
- Si possono precuocere le verdure che richiedono lunghi tempi di cottura (ad es. le pannocchie di granturco) prima di grigliarle.
- Grigliare il filetto di pesce prima dal lato con la pelle. Cospargere d'olio la pelle affinché non rimanga attaccata alla griglia.
- Le pietanze grigliate vanno servite subito quando sono molto calde. Non tenerle in caldo altrimenti diventano dure.
- Se cola del grasso sulla resistenza può prendere fuoco e causare la formazione di fiamme e fumo. Per ridurre tale fenomeno, grigliare i cibi con molto grasso sul bagno maria.

Timer


Il timer può essere utilizzato come contaminuti. Il timer non attiva né disattiva il grill.


Il timer consente di impostare una durata fino a 99 minuti. È possibile utilizzare il timer anche se il grill è spento.

Regolazione

1. Toccare il simbolo  finché non si illumina . Sull'indicatore del timer compare .









2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare . Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.











Per correggere il tempo, toccare il simbolo  e impostare nuovamente il tempo nel campo di regolazione.

Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
	Segnale acustico  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.  Solo segnale di utilizzo improprio attivato.  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
	Durata del segnale del timer  10 secondi.*  30 secondi  1 minuto.





* Impostazione di base

Indicatore	Funzione
	Combinazione delle resistenze  off: all'accensione le resistenze sono separate.  on: all'accensione le resistenze sono combinate.  all'accensione viene mantenuta l'ultima impostazione.*
	Tempo di selezione della resistenza del grill  illimitato: la resistenza selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere rifelezionata.*  limitato: la resistenza selezionata per ultima può essere impostata fino a 5 secondi dopo la selezione. In seguito occorre rifelezionare la resistenza prima dell'impostazione.
	Ripristino impostazione di base  Disattivato.  Attivato.

* Impostazione di base

Modifica delle impostazioni di base

Il grill deve essere disattivato.

1. Attivare il grill.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi.
Sul display sinistro lampeggia , su quello destro viene visualizzato .
3. Toccare il simbolo  finché sul display sinistro non compare l'indicazione desiderata.

4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.

5. Toccare il simbolo  per 4 secondi.

L'impostazione è memorizzata.

Disattivare senza salvare

Per uscire dalle impostazioni di base, disattivare l'apparecchio servendosi dell'interruttore generale. Le modifiche non vengono memorizzate.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pulizia dell'apparecchio

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. In questo modo si evita che si brucino i residui degli alimenti. Una volta bruciati, tali residui diventano molto difficili da eliminare.

Non grattare via i residui bruciati, farli ammorbidire con acqua e detersivo.

Rimuovere la griglia e ribaltare la resistenza verso l'alto. Togliere il contenitore della pietra lavica.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Griglia	Rimuovere i residui più grossolani utilizzando una spazzola. Mettere in ammollo la griglia nel lavello. Pulirla con una spazzola e del detersivo e asciugarla a fondo. Sullo sporco più ostinato applicare il nostro gel per la pulizia del grill (cod. ord. 463582) e lasciarlo agire per almeno 2 ore oppure per tutta la notte in caso di sporco particolarmente difficile. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detersivo. Non lavare in lavastoviglie!
Contenitore della pietra lavica e vano del grill	Rimuovere la pietra lavica o scaricare l'acqua. Lavare nel lavello con acqua e detersivo utilizzando una spazzola; asciugare con un panno morbido. Lasciare in ammollo in caso di sporco ostinato oppure utilizzare il nostro gel per la pulizia del grill (cod. ord. 463582).

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Pietra lavica	Se la pietra lavica è molto umida farla asciugare in forno a 200 °C. In questo modo si evita la formazione di muffa. Sostituire la pietra lavica quando diventa nera, poiché significa che è completamente impregnata di grasso e durante l'uso potrebbe causare la formazione di molto fumo oppure il grasso potrebbe prendere fuoco. La pietra lavica adatta può essere acquistata presso i rivenditori specializzati (cod. ord. LV 030 000). Quando si riempie il contenitore prestare attenzione affinché la resistenza del grill non poggi direttamente sulla pietra lavica.
Pannello di comando e copertura in vetroceramica	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Non usate questi detersivi

- Detersivi abrasivi o aggressivi
- Detersivi acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detersivi a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
<i>E</i> lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
<i>E_r</i> + numero	Errore dell'apparecchio	Disattivare l'apparecchio e riattivarlo. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F2</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la resistenza anteriore del grill.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'apparecchio.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
<i>F8</i>	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	È possibile riaccendere subito il grill.
L'indicazione è normale, ma non viene raggiunta la temperatura impostata.	Non c'è acqua nel vano del grill. L'apparecchio ha ridotto la potenza.	Riempire il vano del grill con acqua. Se necessario lasciare raffreddare l'apparecchio.
L'apparecchio ha ridotto la potenza o si è disattivato.	Preriscaldamento troppo lungo.	Preriscaldare il grill vuoto al massimo per 8-12 minuti. Il tempo di riscaldamento prolungato può provocare lo spegnimento dell'apparecchio (protezione da surriscaldamento). Disattivare l'apparecchio e farlo raffreddare.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	39
Oorzaken voor beschadigingen.....	40
Milieubescherming	41
Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	41
Het apparaat leren kennen	41
Uw nieuwe lavasteengrill.....	41
Het bedieningspaneel.....	42
Restwarmte-indicatie.....	42
Voor het eerste gebruik	42
Reinigen.....	42
Grill opwarmen.....	42
Grillen met water en met lavastenen	42
Grill instellen	43
Grill in- en uitschakelen.....	43
Grill instellen.....	43
Grill voorverwarmen.....	43
Water bijvullen.....	43
Grilltabel.....	43

Na het grillen.....	44
Automatische tijdsbegrenzing	44
Tips en trucs	44
Timer	45
Basisinstellingen	45
Basisinstellingen wijzigen.....	45
Onderhoud en reiniging	46
Apparaat reinigen.....	46
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken.....	46
Storing opheffen	47
Service dienst	47

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.siemens-home.com en in de online-shop: www.siemens-eshop.com

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Geen houtskool of gelijksoortige brandstof in dit apparaat gebruiken.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Neerdruppelend vet kan tijdens het grillen kort opvlammen. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.
- De grill blijft nadat hij is uitgeschakeld lange tijd heet. De

grill nadat hij is uitgeschakeld 30 - 45 minuten niet aanraken.

- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

- Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren: Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik geen grillschalen of aluminiumfolie. Hierdoor wordt het grillrooster beschadigd.
- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramiek vallen, kan er schade ontstaan.

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking

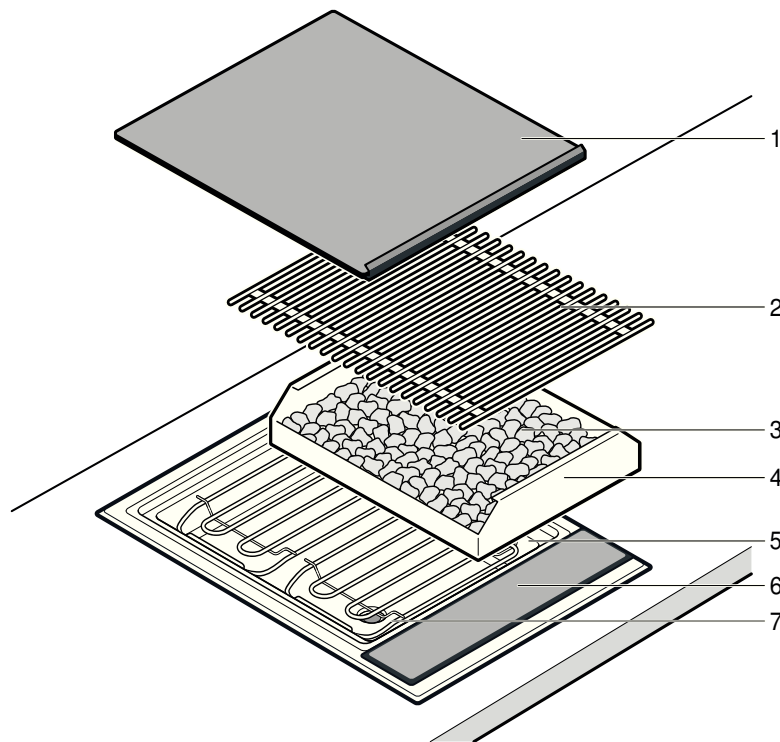


Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Het apparaat leren kennen

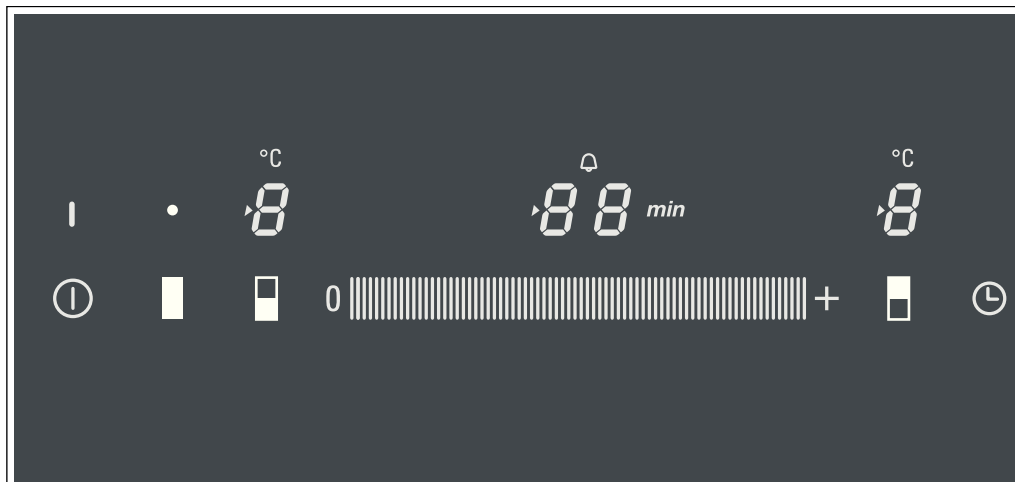
Hier krijgt u een overzicht van de componenten en het bedieningsveld van uw nieuwe apparaat.

Uw nieuwe lavasteengrill



Nr.	Kenmerk
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Grillrooster
3	Lavastenen
4	Lavasteen-reservoir
5	Grillreservoir (waterbad)
6	Bedieningspaneel
7	Grillelement

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

ⓘ	Hoofdschakelaar
0...+	Instelbereik voor grillstand en timer
⌚	Timer
■	Verwarmingselement beide
■	Verwarmingselement voor
■	Verwarmingselement achter

Indicaties

1-9	Grillstand
H/h	Restwarmte
°C	Voorverwarmingssymbool
⌚	Timersymbool
00	Tijdsduur

Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

Restwarmte-indicatie

De restwarmte-indicatie van de grill kent twee fasen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de grill nog heet. Koelt de grill verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de grill voldoende is afgekoeld.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de grill. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Reinigen

Reinig de grill en de toebehoren grondig met lauwwarm zeepsop alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken.

Grill opwarmen

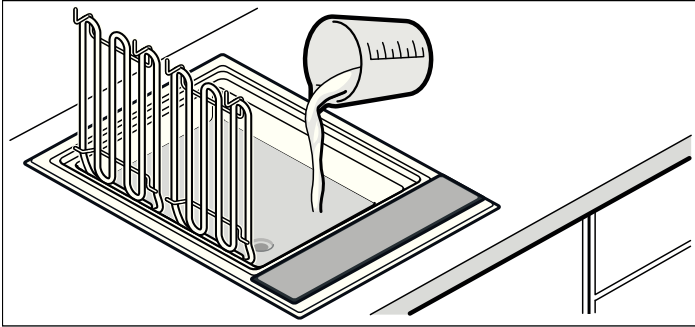
Warm de grill zonder grillproducten gedurende enige minuten op de hoogste stand op. Hierdoor wordt de geur van het nieuwe weggenomen. Wanneer u voor de eerste keer opwarmt, is een lichte rookontwikkeling normaal.

Grillen met water en met lavastenen

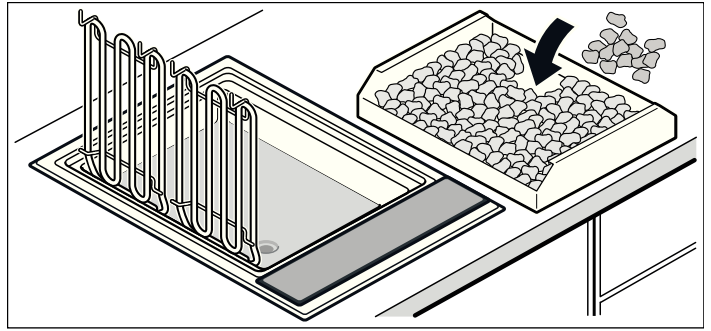
Vul het grillreservoir voor gebruik altijd met water. De hoeveelheid water verschilt wanneer u wel of geen lavastenen gebruikt. De lavastenen slaan de hitte van de grillelementen op en zorgen daardoor voor een intensieve warmtestraling en een gelijkmatige warmteverdeling.

Vullen met water en lavastenen

1. Het grillrooster afnemen en beide grillelementen omhoogklappen. Lavasteenreservoir uit het apparaat nemen.
2. Het grillreservoir met water vullen.
Grillen met lavastenen: 1 liter (onderste markering)
Grillen zonder lavastenen: 3,5 liter (bovenste markering)



3. Voor het grillen met lavastenen: lavastenen uit de verpakking nemen en het lavasteenreservoir vullen. Het lavasteenreservoir in het apparaat plaatsen.




4. Het grillelement naar beneden klappen en het grillrooster plaatsen.
De grill is klaar voor gebruik.


Grill instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de grill instelt. In de tabel vindt u grillstanden en -tijden voor verschillende gerechten.

Grill in- en uitschakelen

U schakelt de grill in en uit met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De grill is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool  aan totdat de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. De grill is uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de grill voldoende is afgekoeld.

Aanwijzing: De grill schakelt automatisch uit wanneer de grillstand langer dan 20 seconden op 0 is ingesteld.





Grill instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste grillstand in.

Grillstand 1 = laagste vermogen

Grillstand 9 = hoogste vermogen

Grillstand instellen

1. De grill met de hoofdschakelaar inschakelen.
2. Met het symbool  of  beide of één van de verwarmingselementen kiezen.
Op het grillstand-display zijn  en het symbool  voor de selectie van het verwarmingselement verlicht.
3. Over het instelbereik glijden tot de gewenste grillstand op het display verschijnt.



Aanwijzing: De grill wordt geregeld door het in- en uitschakelen van het grillelement. Ook bij het hoogste vermogen kan het grillelement in- en uitschakelen.

Grill voorverwarmen

De grillproducten pas neerleggen wanneer de opwarmtijd is verstreken. Het voorverwarmingssymbool verdwijnt. Tijdens het voorverwarmen warmt de grill op met volledig vermogen. Hierna wordt de temperatuur teruggebracht door het in- en uitschakelen van de verwarmingselementen, om een constante temperatuur voor de betreffende stand te bereiken.

De voorverwarmingstijd bedraagt afhankelijk van de ingestelde grillstand tussen de 8 en 10 minuten.

Aanwijzing: De lege grill maximaal 8-12 minuten voorverwarmen. Langere opwarmtijden kunnen ertoe leiden dat het apparaat wordt uitgeschakeld (oververhittingsbeveiliging). Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.

Water bijvullen

Wanneer er te weinig water in het grillreservoir is, schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat uit. Let daarom tijdens het grillen op het waterniveau in het grillreservoir en vul zo nodig water bij.

Grillen met lavastenen: onderste markering

Grillen zonder lavastenen: bovenste markering

Kans op verbranding!

Komt er bij het bijvullen water op het hete grillrooster of grillelement, dan ontstaat hete waterdamp. Bij het bijvullen niet over de grill heen grijpen en geen water over de hete onderdelen gieten.

Grilltabel

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden en gelden voor een voorverwarmde grill. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid van het te grillen product variëren.

De grillproducten pas neerleggen wanneer de opwarmtijd is verstreken.

Keer de grillproducten tenminste eenmaal.

Gerechten van de grill	Instelling bij het grillen boven lavastenen	Instelling bij het grillen boven een waterbad	Grilltijd in minu- ten
Rundersteak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
T-bone-steak, rosé, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Steak van varkenshals, zonder been	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Varkenskoteletten*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Lamskoteletten, rosé, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Kipfilet, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Kippenvleugels, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Kalkoenschnitzels, ongepaneerd, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Zalmsteak**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Tonijnsteak**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Forel***, heel, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Reuzengarnalen, à 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburgers / frikadellen, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Sjasliekpenen****, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grillworst, à 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Groente*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Langs het been insnijden

** Grillrooster inoliën

*** Het vel goed inoliën, voor het keren nogmaals oliën

**** Vaak keren

***** Bijv. aubergines, courgette in 1 cm dikke plakken, paprika in vieren

Na het grillen

Leg de afdekking van glaskeramiek pas op de grill nadat deze volledig is afgekoeld. Laat vochtige lavastenen geheel drogen voordat u de afdekking van glaskeramiek plaatst, omdat er anders schimmelvorming kan ontstaan.

Is het water bij het aftappen nog heet, giet er dan eerst koud water bij om het te laten afkoelen! Voor het aftappen van het

water een hittebestendige bak onder de afvoer kraan plaatsen. Open de kraan door de hendel 90° naar beneden te draaien. Daarna kunt u de kraan sluiten door de hendel tot aan de aanslag naar boven te draaien.

Automatische tijdsbegrenzing

Is de grill lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

De werking van de grill wordt onderbroken. Op het display knipperen afwisselend **F** en **B**.

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Tips en trucs

- Verwarm de grill altijd voor. Zo kan er door de intensieve warmtestraling snel een korst worden gevormd, waardoor er geen vleessap meer vrijkomt.
- U kunt de grillproducten voor het grillen met hittebestendige olie (bijv. aardnotenolie) bestrijken of marinieren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Let erop niet te veel olie / marinade te gebruiken, omdat dit kan leiden tot vlamvorming en sterke rookontwikkeling.
- Vlees niet zouten voor het grillen. Anders kunnen er oplosbare voedingsstoffen en vleessap vrijkomen.
- Leg de grillproducten direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen.
- Keer de grillstukken pas wanneer ze gemakkelijk van het rooster loskomen. Als er vlees aan het rooster blijft zitten, worden de vezels vernietigd en komt er vleessap vrij.
- Steek tijdens het grillen niet in het vlees, anders kan er vleessap vrijkomen.
- Pekelvlees, zoals ham of casselerrib, is niet geschikt voor het grillen. Er kan een verbinding ontstaan die schadelijk is voor de gezondheid.
- Koteletten bij het been en in de vetlaag meerdere keren inkerven, zodat zij tijdens het grillen niet kromtrekken.
- Verwijder de vetlagen eerder na dan voor het grillen, anders verliest het vlees sap en aroma.
- Stukken gevogelte worden bijzonder knapperig bruin als u ze tegen het einde van de grilltijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Fruit kan naar wens na het grillen met honing, ahornsiroop of citroensap op smaak worden gebracht.

- Groente met een lange bereidingsduur (bijv. maïskolven) kunt u voor het grillen voorkoken.
- Visfilet eerst met de kant van het vel grillen. Het vel met olie bestrijken, zodat het niet aan het grillrooster blijft hangen.




- Dien de gegrilde producten warm op. Houd ze niet warm, anders worden ze taai.
- Neerdruppelend vet kan vlamvatten op het verwarmingselement, hetgeen kan leiden tot een korte vlam- en rookontwikkeling. Om dit te beperken dienen zeer vetrijke producten boven het waterbad te worden gegrild.

Timer


De timer kan als kookwekker worden gebruikt. De timer schakelt de grill niet in of uit.


Met de timer kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. U kunt de timer ook bij een uitgeschakelde grill gebruiken.

Zo stelt u in

1. Het symbool  aanraken tot het display  is verlicht.
In de timer-indicatie is  verlicht.



















2. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is  verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Om de tijd te corrigeren raakt u het symbool  aan en stelt u de tijd in het instelbereik opnieuw in.

Basisinstellingen






Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
	Geluidssignaal  Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld.  Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.  Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
	Tijdsduur van het timer-einde signaal  10 seconden.*  30 seconden  1 minuut.
	Combinatie van de grillelementen  Uit: Bij het inschakelen zijn beide grillelementen gescheiden.  Aan: Bij het inschakelen zijn beide grillelementen gecombineerd.  Bij het inschakelen blijft de laatste instelling behouden.*
	Selectietijd van het grillelement  Onbegrensd: u kunt het laatst gekozen verwarmingselement altijd instellen zonder dit opnieuw te selecteren.*  Begrensd: u kunt het laatst gekozen verwarmingselement tot 5 seconden na het selecteren instellen. Daarna moet u het verwarmingselement voor het instellen opnieuw selecteren.
	Terugzetten naar de basisinstelling  Uitgeschakeld.  Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De grill moet uitgeschakeld zijn.

1. Grill inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aanraken.
Op het linkerdisplay knippert , op het rechterdisplay is  verlicht.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie knippert.
4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.
5. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De instelling wordt opgeslagen.

Uitschakelen zonder op te slaan

Om de basisinstelling te verlaten het apparaat uitschakelen met de hoofdschakelaar. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

⚠ Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Apparaat reinigen

Reinig het apparaat na gebruik altijd wanneer het afgekoeld is. Hierdoor voorkomt u dat restanten inbranden. Wanneer restanten meerdere keren zijn ingebrand, kunnen ze moeilijk worden verwijderd.

Kras ingebrande restanten niet weg, maar laat ze in water met schoonmaakmiddel weken.

Verwijder het grillrooster en draai het verwarmingselement naar boven. Neem de lavasteenbak met de lavastenen eruit.

Apparaatonder-deel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Grillrooster	<p>Grove restanten met een afwasborstel verwijderen. Het grillrooster in de afwasbak laten inweken. Met een afwasborstel en schoonmaakmiddel reinigen en grondig drogen.</p> <p>Hardnekkig vuil met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 463582) bestrijken en minstens 2 uur laten inwerken, bij sterke verontreiniging een hele nacht. Aansluitend grondig afspoelen en drogen. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan.</p> <p>Niet in de vaatwasmachine reinigen!</p>
Lavasteenbak en grillreservoir	<p>Lavastenen uitnemen resp. water aftappen. In de afwasbak met water en schoonmaakmiddel met een afwasborstel reinigen; met een zachte doek nadrogen. Hardnekkig vuil laten inweken of met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 463582) verwijderen.</p>
Lavastenen	<p>Zeer natte lavastenen af en toe in de oven bij 200 °C drogen. Hierdoor kan mogelijke schimmelvorming worden voorkomen.</p> <p>Lavastenen vervangen als ze zwart zijn. De lavastenen zijn dan volgezogen met vet en kunnen bij het gebruik sterk ruiken of het vet kan ontbranden.</p> <p>Geschikte lavastenen kunt u krijgen bij uw speciaalzaak (bestelnummer LV 030 000). Let er bij het bijvullen op dat het grillelement niet direct op de lavastenen ligt.</p>
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramiek	<p>Schoonmaken met een zacht, vochtig doekje en wat schoonmaakmiddel; het doekje mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.</p>

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomonderbreking.
<i>E</i> knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp. Raak vervolgens een willekeurig bedieningsvlak aan.
<i>Er</i> + cijfer	Apparaatfout	Schakel het apparaat uit en weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
<i>F2</i>	De elektronica is oververhit, waardoor het voorste grillelement is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig bedieningsvlak aan.
<i>F4</i>	De elektronica is oververhit, waardoor het apparaat is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig bedieningsvlak aan.
<i>FB</i>	Het apparaat is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de grill direct weer inschakelen.
De indicatie is normaal maar de ingestelde temperatuur wordt niet bereikt.	Geen water in het grillreservoir. Het apparaat heeft het vermogen gereduceerd.	Het grillreservoir met water vullen. Indien nodig, het apparaat laten afkoelen.
Het apparaat heeft het vermogen gereduceerd of uitgeschakeld.	Te lang voorverwarmen.	De lege grill maximaal 8-12 minuten voorverwarmen. Langere opwarmtijden kunnen ertoe leiden dat het apparaat wordt uitgeschakeld (oververhittingsbeveiliging). Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Indicaciones de seguridad importantes	48	Después de asar al grill	53
Causas de daños.....	49	Limitación de tiempo automática	53
Protección del medio ambiente	50	Consejos y sugerencias	53
Evacuación ecológica.....	50	Reloj temporizador	54
Presentación del aparato	50	Ajustes básicos	54
Su nuevo grill con piedras volcánicas.....	50	Modificar los ajustes básicos.....	54
El panel de mando	51	Cuidado y limpieza	55
Indicador de calor residual.....	51	Limpiar el aparato.....	55
Antes del primer uso	51	No use los medios de limpieza siguientes.....	55
Limpieza.....	51	Solucionar averías	56
Calentar el grill	51	Servicio de Asistencia Técnica	56
Asar al grill con agua y piedras volcánicas	51		
Programar el grill	52		
Encender y apagar el grill.....	52		
Programar el grill	52		
Pre calentamiento del grill.....	52		
Rellenar con agua	52		
Tabla de grill.....	52		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.siemens-home.com y también en la tienda online: www.siemens-eshop.com

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No usar en este aparato carbón vegetal ni combustibles similares.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill

hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.

- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Causas de daños

¡Atención!

- Daños en el aparato debido al uso de accesorios inadecuados: Utilice únicamente los accesorios originales previstos. No utilice ningún tipo de recipientes para grill ni papel de aluminio. Ambos pueden dañar la parrilla.
- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica

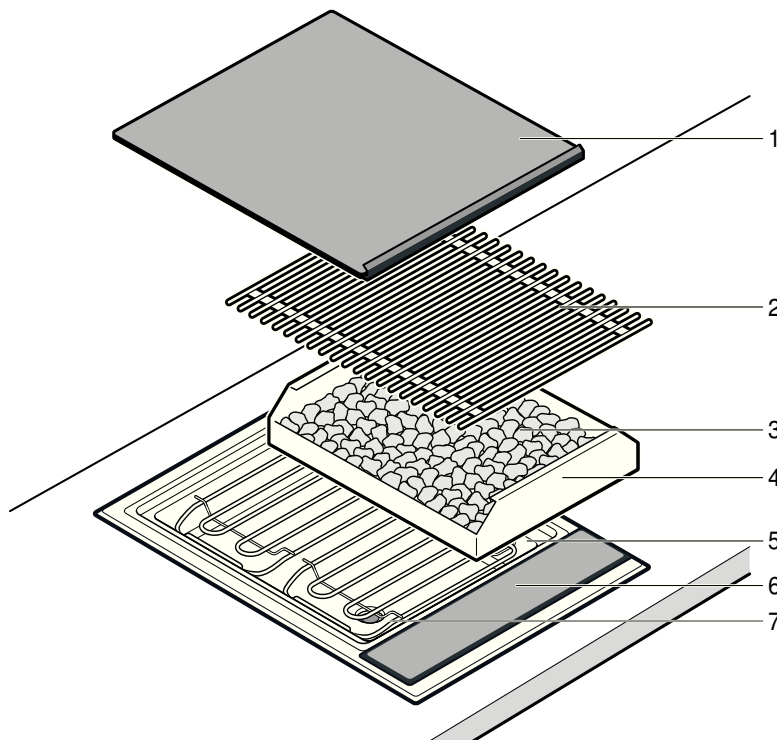


Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Presentación del aparato

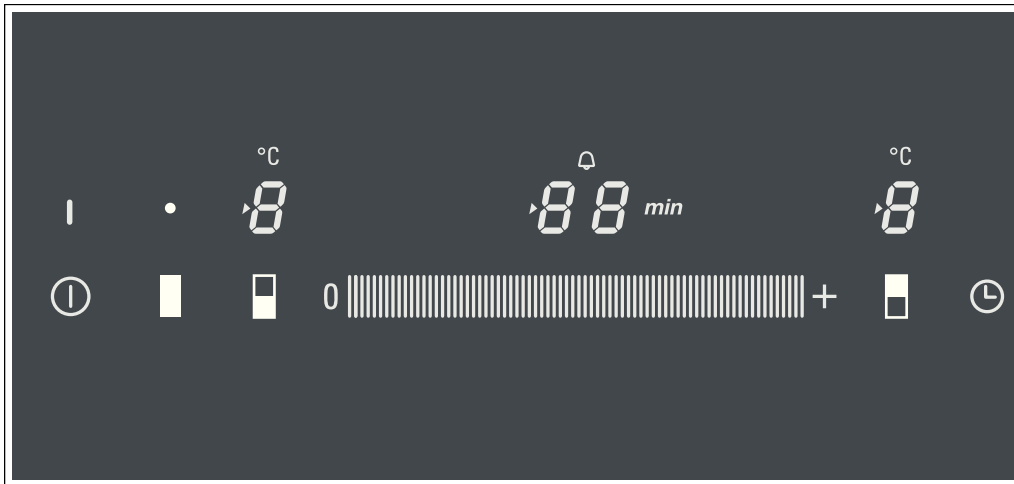
En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

Su nuevo grill con piedras volcánicas



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Parrilla del grill
3	Piedras volcánicas
4	Recipiente para las piedras volcánicas
5	Recipiente para el grill (baño María)
6	Panel de mando
7	Resistencia del grill

El panel de mando



Superficies de mando

ⓘ	Interruptor principal
0...+	Zona de programación para los niveles de grill y el reloj temporizador
⌚	Reloj temporizador
■	Ambas resistencias
■	Resistencia anterior
■	Resistencia posterior

Indicadores

1-9	Nivel de grill
H/h	Calor residual
°C	Símbolo de precalentamiento
🔔	Símbolo del reloj temporizador
00	Duración del ciclo de cocción

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Indicador de calor residual

El grill tiene un indicador de calor residual de dos niveles.

Cuando el indicador muestra el símbolo **H**, el grill está aún caliente. Cuando el grill se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el grill se ha enfriado lo suficiente.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el grill por primera vez. Leer antes el capítulo "Consejos y advertencias de seguridad".

Limpieza

Limpiar bien el grill y sus accesorios con agua templada con jabón antes de usarlos por primera vez.

Calentar el grill

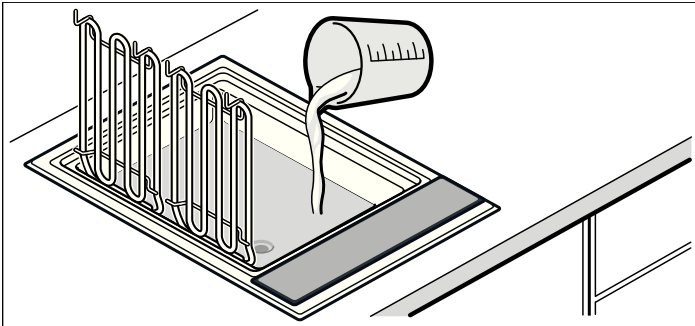
Calentar el grill sin alimentos durante unos minutos al nivel máximo a fin de eliminar el olor a aparato nuevo. Al calentar el aparato por primera vez, es normal que se forme una ligera capa de humo.

Asar al grill con agua y piedras volcánicas

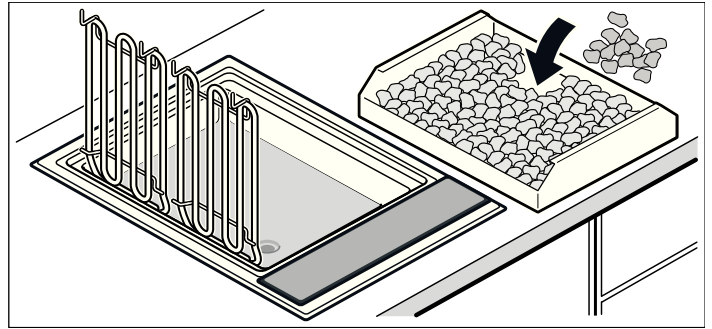
Rellenar el recipiente del grill con agua antes de cada uso. La cantidad de agua depende de si se desea usar piedras volcánicas. Las piedras volcánicas conservan el calor de las resistencias del grill asegurando así una intensa radiación y un reparto del calor uniforme.

Introducir el agua y las piedras volcánicas

1. Retirar la parrilla del grill y plegar hacia arriba ambas resistencias. Sacar el recipiente de las piedras volcánicas del aparato.
2. Verter el agua en el recipiente del grill.
Asar al grill con piedras volcánicas: 1 litro (marca inferior)
Asar al grill sin piedras volcánicas: 3,5 litros (marca superior)



3. Para asar al grill con piedras volcánicas: desempaquetar las piedras volcánicas e introducir las en el recipiente para piedras volcánicas. Colocar el recipiente para piedras volcánicas en el aparato.




4. Plegar hacia abajo la resistencia del grill y colocar la parrilla. El grill está listo para usarse.


Programar el grill

En este capítulo se describe cómo programar el grill. En la tabla se encuentran los niveles y los tiempos de grill para los diferentes platos.

Encender y apagar el grill

El grill se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo . Suena una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El grill está listo para usarse.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. El grill está apagado. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el grill se enfríe lo suficiente.

Nota: El grill se apaga de forma automática cuando el nivel de grill permanece en 0 más de 20 segundos.






Programar el grill

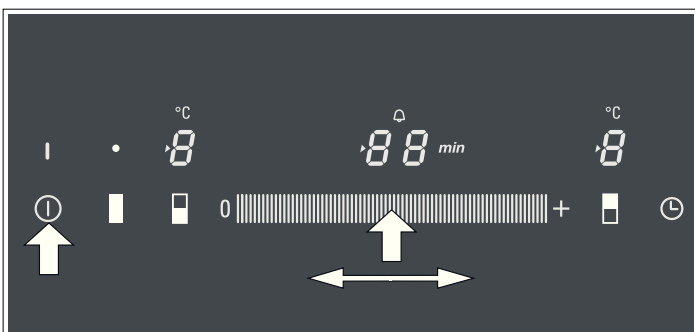
El nivel de grill deseado se ajusta desde la zona de programación.

Nivel de grill 1 = potencia mínima

Nivel de grill 9 = potencia máxima

Ajustar el nivel de grill

1. Encender el grill con el interruptor principal.
2. Seleccionar ambas resistencias o una sola con el símbolo .
 o .
En el indicador del nivel de grill se ilumina  y el símbolo  para seleccionar la resistencia.
3. Ir pasando las opciones de la zona de programación hasta que en el indicador se muestre el nivel de grill deseado.



Nota: El grill regula la resistencia encendiendo y apagándola. La resistencia se puede encender y apagar incluso al nivel de potencia máxima.

Pre calentamiento del grill

Poner el alimento para el grill una vez que el tiempo de pre calentamiento ha acabado. El símbolo de pre calentamiento se apaga. Durante el tiempo de pre calentamiento, el grill se calienta a la máxima potencia. La temperatura se reducirá más tarde y la resistencia se encenderá o apagará consiguiendo así una temperatura constante para cada uno de los niveles.

El tiempo de pre calentamiento oscila entre los 8 y 10 minutos dependiendo del nivel de grill programado.

Nota: Pre calentarse el grill vacío entre 8-12 minutos como máximo. Si se excede este tiempo de calentamiento, el aparato puede desconectarse (protección contra el sobrecalentamiento). Apagar el aparato y dejarlo enfriar antes de volver a encenderlo.

Rellenar con agua

Cuando hay poca agua en el recipiente del grill, se activa la protección contra el sobrecalentamiento del aparato. Se debe prestar atención, por tanto, al nivel de agua del recipiente del grill durante el asado al grill y rellenarlo con agua en caso necesario.

Asar al grill con piedras volcánicas: marca inferior

Asar al grill sin piedras volcánicas: marca superior

¡Peligro de quemaduras!

Si al rellenar la freidora, la parrilla o la resistencia del grill entran en contacto con el agua, se producirá vapor de agua caliente. Al rellenar la freidora, no tocar el grill ni derramar agua sobre las partes calientes.

Tabla de grill

Las indicaciones que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos para el grill pre calentado. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

Poner el alimento para el grill una vez que el tiempo de pre calentamiento ha acabado.

Dar la vuelta al alimento por lo menos una vez.

Alimentos para asar al grill	Programar el grill para asar sobre piedras volcánicas	Programar el grill para asar al baño María	Tiempo de asado al grill en minutos
Bistec de ternera al punto, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Chuletón poco hecho, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Hamburguesa de cerdo sin hueso	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Chuletas de cerdo*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Chuletas de cordero poco hechas, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Pechuga de pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Alitas de pollo, 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Filetes de pavo frescos, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Filete de salmón**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Filete de atún**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Trucha*** entera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Langostinos, 30 g cada uno	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburguesa / Filetes rusos, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Pinchos para brocheta****, 100 g cada uno	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Salchicha para hacer al grill, 100 g cada una	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Verduras*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Cortar paralelo al hueso

** Engrasar con aceite la parrilla del grill

*** Engrasar bien con aceite la piel y volver a engrasar después de dar la vuelta

**** Dar la vuelta con frecuencia

***** p. ej. rodajas de 1 cm para la berenjena o el calabacín, el pimiento en cuartos

Después de asar al grill

Colocar la tapa vitrocerámica una vez que el grill se ha enfriado completamente. Dejar secar las piedras volcánicas húmedas completamente antes de colocar la tapa vitrocerámica ya que se puede producir moho.

Si al vaciar el agua esta sigue estando caliente, verter primero agua fría para bajar la temperatura. Colocar un recipiente resistente al calor bajo el grifo de vaciado al desaguar. Abrir el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. Después, cerrar el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando el grill permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

El calentamiento del grill se interrumpe. En el indicador parpadean alternadamente **F** y **B**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

El momento en que se activa la limitación de tiempo depende del nivel de grill programado.

Consejos y sugerencias

- Precalentar el grill siempre. De esa forma, se formará rápidamente una corteza gracias a la intensa radiación y el jugo de los alimentos no se saldrá.
- Los alimentos pueden untarse o marinarse con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete) antes de asarlos al grill. De esa forma, tendrán mejor sabor. Asegurarse de no usar demasiado aceite/escabeche porque pueden producirse llamas y humo denso.
- No sazonar la carne antes de asar al grill. Se pueden desprender nutrientes solubles y jugo de la carne.
- Colocar los alimentos directamente sobre la parrilla. No usar papel de aluminio ni recipientes para grill.
- Dar la vuelta a los alimentos solo cuando ya se despeguen ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se destruyen y el jugo de la carne se desprende.
- No pinchar la carne mientras se está asando al grill porque el jugo se puede desprender.
- Los alimentos curados como el jamón o el lacón no son adecuados para asar al grill porque pueden resultar nocivos para la salud.
- Hacer varios cortes en los huesos de las chuletas y en la capa de grasa para que no se curven al asar al grill.
- Es preferible retirar las capas de grasa antes de asar al grill, ya que si se hace después la carne pierde jugo y aroma.
- Las piezas de ave quedan especialmente doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta puede condimentarse al gusto con miel, jarabe de arce o zumo de limón después de asar al grill.

- Las verduras que necesiten mayor tiempo de cocción (p. ej. mazorcas de maíz) se pueden precocinar antes de asarlas al grill.
- Asar al grill el pescado antes por la parte de la piel. Untar la piel con aceite para que no se quede pegada en la parrilla del grill.



- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos calientes porque se volverán correosos.
- La grasa que gotea se puede inflamar sobre la resistencia y formar llamas y humo leves. Para disminuir estas formaciones, los platos que contengan mucha grasa deben asarse al grill al baño María.

Reloj temporizador

El reloj temporizador puede usarse como reloj de cocina. El reloj temporizador no enciende ni apaga el grill.


El reloj temporizador permite programar un tiempo de hasta 99 minutos y puede usarse incluso cuando el grill está apagado.


Así se ajusta

1. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine.

En el indicador del reloj temporizador se ilumina .



















2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina . El indicador se apaga transcurridos 10 segundos.

Para modificar el tiempo, pulsar el símbolo  y volver a ajustar el tiempo en la zona de programación.

Ajustes básicos






Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
	<p>Tono de aviso</p> <p> Señal de confirmación y señal de error desconectadas.</p> <p> Sólo señal de error conectada.</p> <p> Señal de confirmación y señal de error conectadas.*</p>
	<p>Duración de la señal de finalización del reloj temporizador</p> <p> 10 segundos.*</p> <p> 30 segundos</p> <p> 1 minuto.</p>
	<p>Combinación de resistencias del grill</p> <p> Activar: se encienden las dos resistencias del grill por separado.</p> <p> Desactivar: se encienden las dos resistencias del grill de forma combinada.</p> <p> Al encender, se guarda la última configuración.*</p>
	<p>Tiempo de selección de la resistencia del grill</p> <p> Ilimitado: se puede programar siempre la resistencia seleccionada por última vez sin seleccionarla de nuevo.*</p> <p> Limitado: se puede programar la resistencia seleccionada por última vez hasta 5 segundos después de la selección. Transcurrido ese tiempo, se debe seleccionar de nuevo la resistencia antes de volver a programarla.</p>
	<p>Restauración al ajuste básico</p> <p> Desconectado.</p> <p> Conectado.</p>

*Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

El grill debe estar apagado.

1. Encender el grill.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
En la ventana izquierda parpadea , y en la derecha se ilumina .
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación.
5. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos.

Se ha guardado el ajuste.

Desconexión sin guardar

Para salir del ajuste básico, apagar el aparato con el interruptor principal. Las modificaciones no se guardan.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso solo cuando se haya enfriado. De esta forma se evita que los restos se quemen. Resulta muy difícil quitar los restos después de que se hayan quemado varias veces.

No rascar los restos quemados sino dejarlos ablandar en agua con detergente.

Retirar la parrilla del grill y plegar la resistencia hacia arriba. Sacar el recipiente para las piedras volcánicas con ellas dentro.

Parte del aparato/ Limpieza recomendada

Superficie

Parrilla del grill	<p>Limpiar los restos grandes usando un cepillo. Dejar ablandar los restos de la parrilla del grill en el fregadero. Limpiar con un cepillo y detergente y secar bien.</p> <p>La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.</p> <p>No limpiar en el lavavajillas.</p>
Recipiente para las piedras volcánicas y recipiente para el grill	<p>Sacar las piedras volcánicas o vaciar el agua. Limpiarlo en el fregadero con agua y detergente usando un cepillo y secar con un paño suave. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582).</p>
Piedras volcánicas	<p>Secar las piedras volcánicas que estén muy húmedas en el horno a 200 °C, en caso necesario. De esa forma, se evita la posibilidad de que se forme moho.</p> <p>Sustituir las piedras volcánicas cuando estén negras. Esto significa que las piedras volcánicas están llenas de grasa y pueden desprender humo denso o la grasa se puede incendiar mientras se usan.</p> <p>Un comercio especializado le proporcionará piedras volcánicas adecuadas (número de pedido LV 030 000). Cuando se repongan las piedras, comprobar que la resistencia del grill no esté directamente apoyada sobre las piedras volcánicas.</p>
Panel de mando y tapa vitrocerámica	<p>Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.</p>

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
<i>E</i> parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>E_r</i> + número	Fallo del aparato	Apagar el aparato y volver a encenderlo. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha recalentado y ha desconectado la resistencia anterior del grill.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha recalentado y ha desconectado el aparato.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>F8</i>	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	Se puede volver a encender el grill inmediatamente.
El indicador es correcto pero la temperatura programada no se alcanza.	No hay agua en el recipiente para el grill. El aparato ha reducido la potencia.	Rellenar el recipiente para el grill con agua. En caso necesario, dejar enfriar el aparato.
El aparato ha reducido la potencia o se ha apagado.	Demasiado tiempo de precalentamiento.	Precalentar el grill vacío entre 8-12 minutos como máximo. Si se excede este tiempo de calentamiento, el aparato puede desconectarse (protección contra el sobrecalentamiento). Apagar el aparato y dejar que se enfríe.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000689580 911012