



SIEMENS



Elektromos grill

Grill elektryczny

Электрический гриль

Електрогриль

ET375FUB1E

siemens-home.com/welcome

hu	Használati utasítás	3
pl	Instrukcja obsługi	17
ru	Правила пользования	31
uk	Інструкція з використання	45

Register
your
product
online

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4
	Fontos biztonsági előírások	4
	A sérülések okai	5
	Környezetvédelem	5
	Energiatakarékossági ötletek	5
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	5
	A készülék megismerése	6
	Az Ön új lávaköves grillje	6
	Kezelőfelület	6
	Kezelőfelületek	7
	Maradék hő kijelzés	7
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	7
	A készülék tisztítása	7
	A grill felmelegítése	7
	A készülék kezelése	8
	Grillezés vízzel és lávakövekkel	8
	Bekapcsolás és kikapcsolás	8
	Grill beállítása	8
	Grill előmelegítése	8
	Víz utántöltése	9
	Grillezés után	9
	Grillezési táblázat	9
	Tippek és trükkök	10
	Gyerekzár	10
	Bekapcsolás	10
	Kikapcsolás	10
	Automatikus gyerekzár	10
	időfunkciók	11
	Konyhai óra	11
	Stopperóra	11
	Automatikus biztonsági kikapcsolás	11
	Törlési védelem	12
	Bekapcsolás	12
	Kikapcsolás	12
	Energiafogyasztás kijelzése	12
	Alapbeállítások	13
	Alapbeállítások megváltoztatása	13
	Tisztítás	14
	Ne használja ezeket a tisztítószeret	14
	A készülék tisztítása	14

	Mi a teendő zavar esetén?	15
	E-üzenet a kijelzésekben	15
	Vevőszolgálat	16
	E-szám és FD-szám	16

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.siemens-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.siemens-eshop.com** talál.



Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.



Fontos biztonsági előírások

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A készülék rendkívül forró lesz, az éghető anyagok meggyulladhatnak. Soha ne tároljon vagy használjon gyúlékony anyagokat (pl. sprayket, tisztítószereket) a készülék alatt vagy közvetlen közelében. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a készülékre.
- A készülék rendkívül forró lesz, az éghető anyagok meggyulladhatnak. Ebben a készülékben ne használjon faszenet vagy más tüzelőanyagot.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A kicsöpögő zsír a grillezés során lángra kaphat. Ne hajoljon a készülék fölé. Tartsa meg a biztonságos távolságot.
- A grill kikapcsolás után még sokáig forró marad. A grillt a kikapcsolás után még 30 - 45 percig ne érintse meg.
- Ha a készülék fedele le van csukva, a hő megreked. Csak akkor csukja le a készülék fedelét, ha a készülék már lehűlt. A készüléket soha ne kapcsolja be zárt fedéllel. A készülék fedelét ne használja melegen tartásra vagy kikapcsolásra.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

A sérülések okai

Figyelem!

- **A készülék meghibásodása nem megfelelő tartozékok miatt:** Csakis az erre a célra tervezett, eredeti alkatrészeket használja. Ne használjon alufóliát vagy grilltálcát. Ez károsítja a grillrácsot.
- Ha kemény vagy hegyes tárgyak esnek az üvegkerámia ablakra vagy fedélre, akkor az utóbbiak megsérülhetnek.

Környezetvédelem

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

Energiatakarékosági ötletek

- Csak addig melegítse elő a készüléket, amíg az el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb grillfokozatra.
- A grillezéshez válasszon megfelelő grillfokozatot. Túl magas grillfokozat esetén energiát pazarol el.
- Használja a grill maradékhőjét. Hosszabb sütési időkhöz esetén a készüléket a sütési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



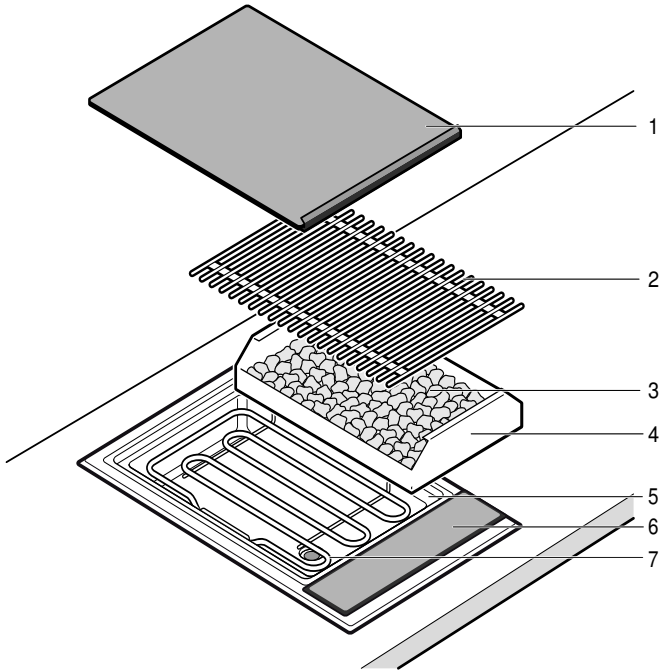
Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

A készülék megismerése

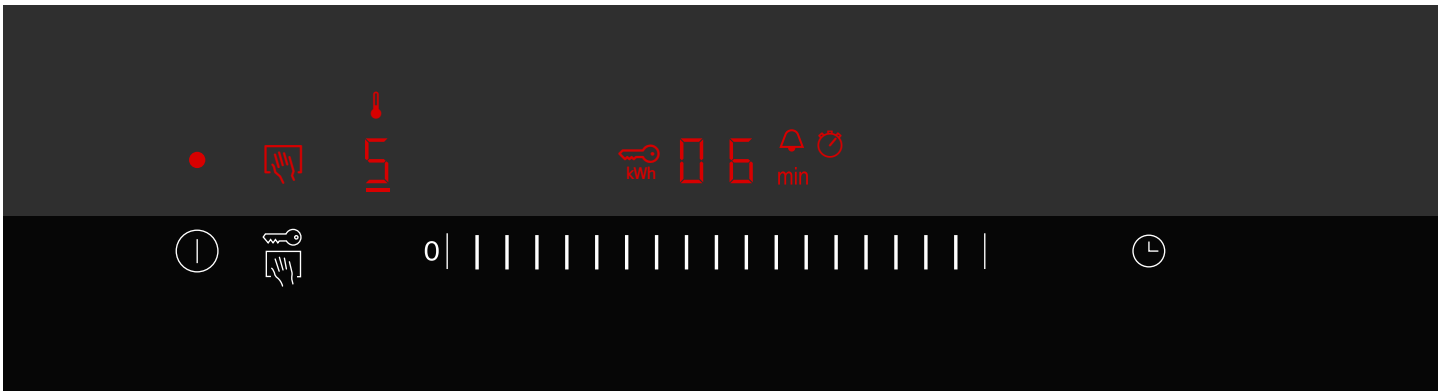
Ebben a fejezetben ismertetjük a kijelzéseket és kezelőelemeket. Ezenkívül megismerkedhet a készülék különböző funkcióival.

Az Ön új lávaköves grillje



Sz.	Megnevezés
1	Üvegkerámia fedél
2	Grillrostély
3	Lávakövek
4	Lávaköves tartály
5	Grilltartály (vízfürdő)
6	Kezelőfelület
7	Grillfűtőttest

Kezelőfelület



Kijelzések	
•	A készülék be van kapcsolva
	Törlési védelem
	Felfűtési kijelzés
0-9	Grillfokozat
	Gyerekzár
kWh	Energiafogyasztás kijelzése
000	Időtartam
H/h	Maradék hő
	Konyhai óra

Kijelzések	
min	Időtartam
	Stopperóra

Kezelőfelületek	
ⓘ	A készülék bekapcsolása
	Törlési védelem / gyerekzár bekapcsolása
0	Grillfokozat / konyhai óra beállítása
Ⓛ	Konyhai óra / stopperóra bekapcsolása

Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- A beállítások nem változnak meg, ha egyidejűleg több mezőt érint meg. Így letörölheti a beállítási tartományra kifutott ételt.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

Maradék hő kijelzés

A készülék kétfokozatú maradék hő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H** szimbólum, a készülék még forró. Ha a készülék tovább hűl, a kijelző a **h** szimbólumra vált. Amikor a készülék kellőképpen lehűlt, a kijelző kialszik.



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a készülékkel. Elsőként olvassa el a biztonsági előírásokat. → *"Fontos biztonsági előírások" a(z) 4. Oldalon*

A készülék tisztítása

A készüléket és a tartozékokat az első használat előtt alaposan tisztítsa meg langyos mosogatószeres vízzel.

A grill felmelegítése

Grilleznivaló nélkül melegítse fel néhány percre a grillt a legmagasabb fokozatra. Így eltűnik az új készülékekre jellemző szag. Az első felmelegítésnél némi füst képződése normális.

A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudhatja, hogyan állíthatja be készülékét. A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez tartozó beállításokat.

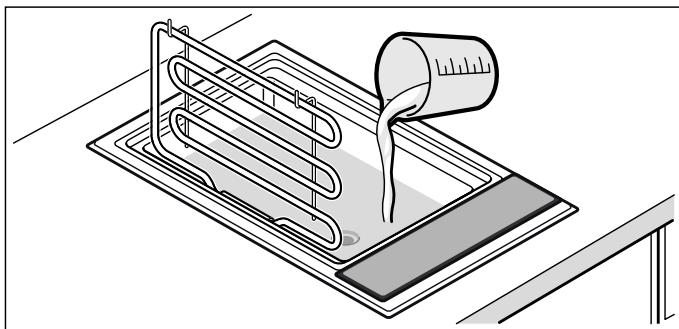
Grillezés vízzel és lávakövekkel

Utastítás: A grilltartályt minden használat előtt tölts meg vízzel. Ellenkező esetben túlhevül a készülék.

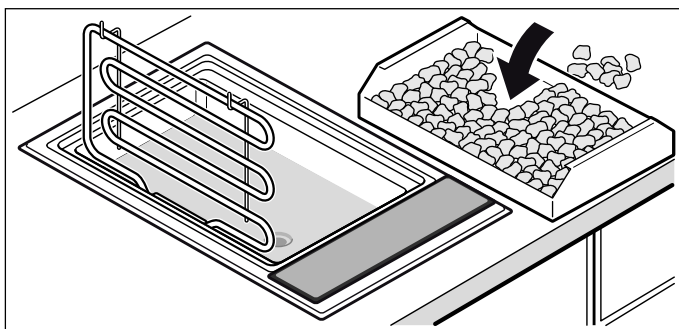
A vízmennyiség attól függ, hogy használja-e a lávaköveket. A lávakövek tárolják a grillfűtőtest által kibocsátott hőt, és így intenzív hősugárzást, valamint egyenletes hőeloszlást biztosítanak.

Víz és lávakövek betöltése

1. Vegye le a grillrostélyt, majd hajtsa fel a grillfűtőtestet. Vegye ki a készülékből a lávaköves tartályt.
2. Győződjön meg arról, hogy a lefolyócsap el van zárva.
3. Tölts meg a grilltartályt vízzel.
Grillezés lávakövekkel: 0,7 liter (alsó jelölés)
Grillezés lávakövek nélkül: 2,5 liter (felső jelölés)



4. Lávaköves grillezés esetén: Vegye ki a lávaköveket a csomagolásból, majd töltsd őket a lávaköves tartályba. Helyezze be a lávaköves tartályt a készülékbe.



5. Hajtsa le a grillfűtőtestet, majd helyezze rá a grillrostélyt. A grill készen áll a sütésre.

Bekapcsolás és kikapcsolás

Utastítás: A készülék automatikusan kikapcsol, ha a grillfokozat több mint 20 másodpercen keresztül 0-ra van állítva.

Bekapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot.

Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti kijelzés világít. A készülék üzemkészen áll.

Kikapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot, míg a főkapcsoló felett a kijelzés ki nem alszik.

A készülék ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg a készülék megfelelően ki nem hűlt.

Grill beállítása

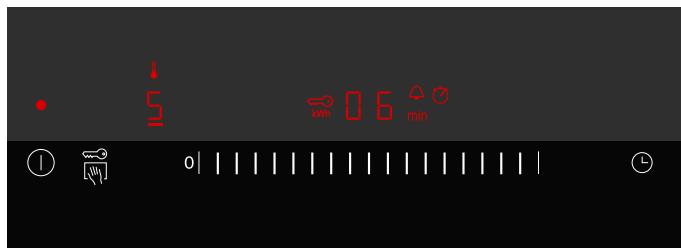
A beállítási tartományban állítsa be a kívánt grillfokozatot.

1-es grillfokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es grillfokozat = legmagasabb teljesítmény

Grillfokozat beállítása

1. Kapcsolja be a grillt a ① főkapcsolóval.
2. Addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt grillfokozat meg nem jelenik a kijelzőn. A felfűtési kijelzés villog.



Utastítás: A grill a grillfűtőtest be- és kikapcsolásával végzi a szabályozást. A grillfűtőtest a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolható.

Grill előmelegítése

A grillezni kívánt élelmiszert csak akkor helyezze a grillre, ha az előmelegítési idő lejárt. Az előmelegítés szimbóluma kialszik. Az előmelegítés ideje alatt a grill maximális teljesítménnyel melegít. Utána a fűtőtestek be- és kikapcsolása következtében csökken a hőmérséklet, amíg a grill el nem éri az adott fokozatnak megfelelő állandó hőmérsékletet.

Az előmelegítési idő a beállított grillfokozattól függően 8–10 percig tart.

Utastítás: Az üres grillt maximum 8–12 percig melegítse elő. Az ennél hosszabb ideig tartó felmelegítés a készülék kikapcsolásához vezethet (túlmelegedés elleni védelem). Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt újra bekapcsolná.

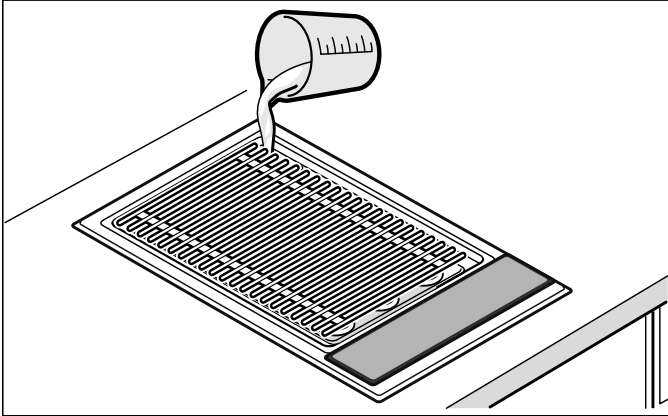
Víz utántöltése

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

Ha az utántöltéskor víz kerül a forró grillrácsra vagy a grillfűtőtestre, akkor forró vízgőz keletkezik. Utántöltés közben ne nyúljon át a grill felett, és ne öntsön vizet a forró alkatrészekre.

Ha túl kevés víz van a grilltartályban, a készülék túlmelegedés elleni védelme bekapcsol. Ezért grillezés közben ügyeljen a grilltartályban levő víz szintjére, és szükség esetén töltsön a tartályba vizet.

Utasítás: Víz utántöltéséhez nem kell levennie a grillrostélyt vagy felhajtania a grillfűtőtestet. Víz utántöltése előtt hagyja a grillt kellően lehűlni.



Grillezés lávakövekkel és anélkül: 0,7 liter

Grilleznivaló	Grillfokozat lávakövek esetén	Grillfokozat vízfürdő esetén	Grillezési idő perc-ben	Információ
Marhasteak, közepesen átsütve, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
T-bone steak, rózsaszínre sütve, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Sertésarjasteak, csont nélkül	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Sertéskaraj, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	A csont mentén vagdossa be.
Báránykaraj, rózsaszínre sütve, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Csirkemell, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Csirkeszárny, darabonként 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Pulykaszelet, natúr, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Lazacsteak, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Kenje meg olajjal a grillrostélyt.
Tonhalsteak, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Kenje meg olajjal a grillrostélyt.
Pisztráng, egészben, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	A bőrt alaposan kenje meg olajjal, fordítás előtt kenje meg még egyszer.
Óriásgarnéla, darabonként 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburger/húspogácsa, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Saslikpálcák, darabonként 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Fordítsa meg gyakran.
Grillkolbász, darabonként 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Zöldségek	1 - 2	2 - 3	8 - 12	Például a padlizsánt, a cukkinit vágja 1 cm vastag szeletekre, a paprikát negyedelje fel.

Grillezés után

Az üvegkerámia fedelet csak akkor tegye a helyére, ha a grill már teljesen kihűlt. A nedves lávaköveket hagyja teljesen kiszáradni, mielőtt visszahelyezi az üvegkerámia fedelet, másként penész képződhet.

Ha leeresztéskor a víz még forró, először öntsön hozzá hideg vizet, hogy lehűtse! A víz leeresztéséhez helyezzen egy hőálló edényt a kifolyó alá. A kart 90° fokkal lefelé fordítva nyissa meg a kifolyót. Utána a kart ütközésig felfelé fordítva zárja el a kifolyót.

Grillezési táblázat

A táblázatokban feltüntetett adatok irányadó értékek, amelyek az előmelegített grillre vonatkoznak. Az értékek a grilleznivaló fajtájától és mennyiségétől függően változhatnak.

A grillezni kívánt élelmiszert csak akkor helyezze a grillre, ha az előmelegítési idő lejárt.

Fordítsa meg a grilleznivalót legalább egyszer.



Tippek és trükkök

- Mindig melegítse elő a grillt. Így az intenzív hőszugárzás hatására gyorsan kéreg sülnet a húsról, ami megakadályozza a szaft kiszivárgását.
- Az élelmiszert grillezés előtt megkenheti hőálló olajjal (pl. földimogyoró-olajjal) vagy pácba helyezheti. Így tovább fokozhatja az ízhatást. Ügyeljen arra, hogy ne használjon túl sok olajat/páclét, mivel ellenkező esetben tűz vagy sűrű füst keletkezhet.
- Ne sózza meg a húst grillezés előtt. Ellenkező esetben kiszivároghatnak az oldódó tápanyagok és a szaft.
- A grilleznievalót helyezze közvetlenül a rostélyra. Ne használjon alufóliát vagy grillezőedényt.
- A grillezett élelmiszerek darabokat csak akkor fordítsa meg, ha könnyen el lehet választani őket a rostélytól. Ha a hús ráragad a rostélyra, akkor megsérülnek a rostok, és kiszivárog a szaft.
- Grillezés közben ne szúrja meg a húst, mivel ellenkező esetben kifolyhat a szaft.
- A sós lében pácolt húsok (mint például a sonka vagy a füstölt karaj) nem alkalmasak a grillezésre. Grillezésük közben egészségre ártalmas vegyület keletkezhet.
- A karajt vágdossa be a csontnál és a zsírrétegnél több helyen annak érdekében, hogy a hús grillezés közben ne ugorjon össze.
- A zsírréteget érdemesebb grillezés után eltávolítani, mert ha már grillezés előtt eltávolítja, akkor a hús veszít a szaftjából és az aromájából.
- A szárnyasok különösen ropogósra barnulnak, ha a grillezési idő vége felé megkeni őket vajjal, sós vízzel vagy narancslével.
- A gyümölcsöket grillezés után ízlés szerint mézzel, juharsziruppal vagy citromlével lehet ízesíteni.
- Grillezés előtt előfőzheti azokat a zöldségeket, amelyekhez hosszabb főzési idő szükséges (pl. kukoricacső).
- A halfilét először a bőrös oldalával lefelé grillezze. A bőrös oldalt kenje meg olajjal, nehogy a hal a grillrostélyhoz ragadjon.
- A grillezett ételt forrón tálalja. Ne tartsa melegen, különben rágós lesz az étel.
- A lecsöpögő zsír meggyulladhat a fűtőt testen, és tűz vagy füst keletkezhet. Ennek megelőzése érdekében a nagy zsírtartalmú ételeket vízfürdő felett érdemes grillezni.



Gyerekzár

A készülék gyerekzárral van ellátva annak érdekében, hogy a gyerekek véletlenül ne kapcsolják be, vagy ne módosítsák a beállításokat.

Bekapcsolás

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 4 másodpercig. A  kijelzés kb. 10 másodpercig világít. A készülék le van zárva.

Kikapcsolás

Tartsa lenyomva a  szimbólumot mindaddig, amíg a  szimbólum kialszik.

A gyerekzár ki van kapcsolva.

Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a készüléket.

Bekapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolása. → "Alapbeállítások" a(z) 13. Oldalon

időfunkciók






A készülék 2 különböző időfunkcióval rendelkezik:

- Konyhai óra
- Stopperóra



Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

A konyhai óra beállítása

1. Kikapcsolt készüléknél érintse meg egyszer a  szimbólumot, bekapcsolt készüléknél érintse meg kétszer a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A kijelzőn világít a  min. szimbólum.
Utasítás: Bekapcsolt készüléknél a  szimbólum egyszeri megérintése bekapcsolja a stopperórát.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő lefut.


Az idő letelte után

Az idő lefutása után hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn a  10 másodpercig villog. A  kijelzés villog.

Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot.

A kijelzések kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Az idő korrigálása

A  szimbólummal válassza ki a konyhai órát, és állítsa be újra.




Stopperóra

A stopperóra a stopperóra aktiválása óta eltelt időt mutatja.


A stopperóra csak akkor működik, ha a készülék be van kapcsolva. Ha a készülék kikapcsol, akkor a stopperóra is kikapcsolódik.

Utasítás: Ha a stopperórához bekapcsolja a konyhai órát is, a beállítás 10 másodpercre megjelenik az időzítéskijelzőn. Ezután ismét a stopperóra látható a kijelzőn.

Bekapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
2. Érintse meg a beállítási tartományt.
Megkezdődik az idő mérése. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.
3. Érintse meg a  szimbólumot az időzítéskijelző visszakapcsolásához.

Kikapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Érintse meg a beállítási tartományt.
A stopperóra kikapcsolódik. Az időzítéskijelzés kialszik.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy készülék hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, az automatikus kikapcsolás aktiválódik.

Ez megszakítja a készülék fűtését. A kijelzőn felváltva villog az **F E** és a **H/h** maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelzés kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.


A beállított grillfokozattól (2 és 4 órás időtartam között) függ, hogy mikor válik aktívvá az automatikus kikapcsolás.


Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a készülék be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a készülék törlési védelem funkcióval rendelkezik.

Bekapcsolás

Bekapcsolt készüléknél érintse meg a  szimbólumot.

Egy hangjelzés hallható. A  kijelzés világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

Utasítás: A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A készüléket bármikor kikapcsolhatja.

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot.

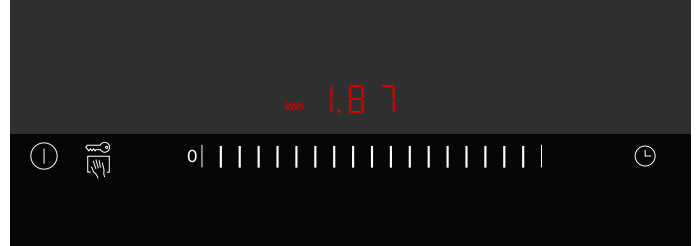
A törlés elleni védelem ki van kapcsolva.

Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a készülék be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,87 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



Az energiafogyasztás kijelzője lehetőség szerint nem kapcsol be. → "Alapbeállítások" a(z) 13. Oldalon

Alapbeállítások


A készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

Kijelzés	Funkció
☐	Visszaállítás az alapbeállításra
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.
☐ 1	Gyerekszár
0	Automatikus gyerekszár kikapcsolva.*
1	Automatikus gyerekszár bekapcsolva.
2	Manuális és automatikus gyerekszár kikapcsolva.
☐ 2	Hangjelzés
0	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig bekapcsolva marad).
1	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
☐ 3	Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)
0	Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*
1	Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.
3	Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.
4	Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
☐ 5	Automatikus kikapcsolás (Minél magasabb a beállított fokozat, annál hosszabb a kikapcsolásig hátralévő időtartam.)
0	Kikapcsolás 2–4 óra múlva.*
1	Kikapcsolás 1–2 óra múlva.
2	Kikapcsolás 30–60 perc múlva.
☐ 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama
1	10 másodperc.*
2	30 másodperc.
3	1 perc.
☐ 8	Bemutató mód
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva. A készülék működtethető, de nem fűt.

*Alapbeállítás


Alapbeállítások megváltoztatása

A készülék legyen kikapcsolva.


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva körülbelül 4 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall.



A ☐ és a 1 felváltva villog és a ☐ világít.

3. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Addig ismétlje a 3. és 4. lépést, amíg nem módosított minden kívánt beállítást.
 6. Tartsa nyomva a  szimbólumot kb. 4 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall.
- A készülék menti a beállításokat.

A módosítások elvetése

Az alapbeállítások elhagyásához a főkapcsolóval kapcsolja ki a készüléket. A készülék nem tárolja a módosításokat.

Tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.

Ne használja ezeket a tisztítószereket

- Dörzsölő hatású vagy erős tisztítószerek
- Savtartalmú tisztítószerek (pl. ecet, citromsav stb.)
- Klórtartalmú vagy magas alkoholtartalmú tisztítószerek
- Sütőtisztító spray
- Kemény, karcoló mosogatószivacsok, kefék vagy súrolópárnák
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan mossa ki.

A készülék tisztítása

Hagyja lehűlni a készüléket, és minden használat után tisztítsa meg. Ezzel megakadályozza a maradékok beégését. Többszöri beégés után a maradékok csak nagy nehézséggel távolíthatók el.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Vegye le a grillrostélyt.
3. A fűtőtestet hajtsa fel.
4. Vegye ki a lávaköveket tartalmazó lávaköves tálcat.
5. A beégett maradékokat áztassa be mosogatószeres vízbe.

Utasítás: A beégett maradékokat ne kaparja le.

Készülék része/fe-lülete	Javasolt tisztítás
Grillrostély	<p>A durva maradékokat mosogatókefével távolítsa el. A grillrostélyt áztassa be a mosogatóban. Mosogatókefével és mosogatószeresrel tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg.</p> <p>A makacs szennyeződések kenje be grilltisztító gélünkkel (rendelési szám: 00311761), és hagyja hatni legalább 2 órán keresztül, erősebb szennyeződés esetén pedig akár egész éjszaka. Végül alaposan öblítse le, majd szárítsa meg. Vegye figyelembe a tisztítószer csomagolásán lévő utasításokat.</p> <p>Utasítás: Ne tisztítsa mosogatógépben!</p>
Lávaköves tálca és grilltartály	<p>Vegye ki a lávaköveket, illetve eressze le a vizet. Tisztítsa meg a mosogatóban mosogatószeres vízzel és mosogatókefével; majd puha törőlkendővel törölje szárazra. A makacs szennyeződések áztassa be, vagy a grilltisztító gélünk (rendelési szám: 00311761) segítségével távolítsa el.</p>
Lávakövek	<p>A nagyon átnedvesedett lávaköveket alkalmanként szárítsa meg a sütőben 200 °C-on. Így elkerülhető az esetleges penészképződés.</p> <p>Ha a lávakövek feketévé válnak, cserélje ki őket. A lávakövek ilyenkor teleszívták magukat zsírral, és használat közben sűrű füst alakulhat ki, vagy a zsír meggyulladhat.</p> <p>A megfelelő lávaköveket szakkereskedőnél vásárolhatja meg (rendelési szám: 00291050). Utántöltéskor ügyeljen arra, hogy a grillfűtőtest ne érintkezzen közvetlenül a lávakövekkel.</p>
Kezelőfelület és üvegkerámia fedél	<p>Puha, nedves ronggyal és kevés mosogatószeresrel tisztítsa; a rongy ne legyen túl nedves. Puha törőlruhával törölje szárazra.</p>

Mi a teendő zavar esetén?

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

A készülék elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Az elektronika túlmelegedésének elkerülésére a készülék szükség esetén automatikusan kikapcsol. A **F2** vagy **F4** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
F4	Az elektronika túlhevült. A készülék ezért kikapcsolt.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Az F4 kialszik.
F8	A készülék túl sokáig üzemelt, és magától kikapcsolt.	Kapcsolja be újra a készüléket.
dE A készülék nem fűt.	A bemutató üzemmód be van kapcsolva	A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítékszekrényben). Kapcsolja be a készüléket. A következő 3 percen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol.

E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.

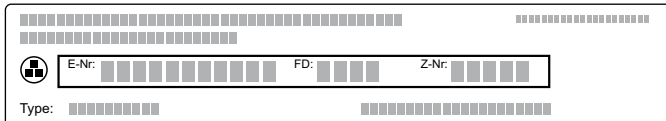
Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

E-szám és FD-szám


Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó típustáblát a készülék alján találja.



The diagram shows a rectangular type plate with a grid of small squares. It contains the following fields:

- E-Nr.:** A field for the product number, consisting of 12 squares.
- FD:** A field for the manufacturing number, consisting of 4 squares.
- Z-Nr.:** A field for the serial number, consisting of 4 squares.
- Type:** A field for the device type, consisting of 12 squares.

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.	FD-Nr.
Vevőszolgálat 	

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása a hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.




Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	18
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	18
	Przyczyny uszkodzeń	19
	Ochrona środowiska	19
	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	19
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	19
	Informacje na temat urządzenia	20
	Grill z kamieniami lawy wulkanicznej	20
	Panel obsługi	20
	Powierzchnie obsługi	21
	Wskaźnik ciepła resztkowego	21
	Przed pierwszym użyciem	21
	Czyszczenie urządzenia	21
	Nagrzewanie grilla	21
	Obsługa urządzenia	22
	Grillowanie z wodą i kamieniami lawy wulkanicznej	22
	Włączenie lub wyłączenie	22
	Wprowadzanie ustawień grilla	22
	Nagrzewanie grilla	22
	Uzupełnianie wody	23
	Po grillowaniu	23
	Tabela grilla	23
	Wskazówki i porady	24
	Zabezpieczenie przed dziećmi	24
	Włączanie	24
	Wyłączanie	24
	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi	24
	Funkcje zegara	25
	Minutnik	25
	Stoper	25
	Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	25
	Blokada ustawień	26
	Włączanie	26
	Wyłączanie	26
	Wskaźnik zużycia energii	26
	Ustawienia podstawowe	27
	Zmiana ustawień podstawowych	27

	Czyszczenie	28
	Tych środków do czyszczenia nie używać	28
	Czyszczenie urządzenia	28
	Co robić w razie usterki?	29
	Komunikat z E na wyświetlaczach	29
	Serwis	30
	Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD).	30

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej:
www.siemens-home.com oraz w sklepie internetowym:
www.siemens-eshop.com

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nie stosować węgla drzewnego ani podobnych paliw do eksploatacji urządzenia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Skapujący tłuszcz może podczas grillowania na krótko się zapalić. Nie nachylać się nad urządzeniem. Zachować bezpieczny odstęp.
- Grill po wyłączeniu jest przez długi czas gorący. Nie dotykać grilla przez 30-40 minut od wyłączenia.

- Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- **Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich akcesoriów:** Używać wyłącznie przewidzianych oryginalnych akcesoriów. Nie używać pojemników do grillowania ani folii aluminiowej. W ten sposób można uszkodzić ruszt do grillowania.
- Jeśli na przesłone z ceramiki szklanej lub pokrywę z ceramiki szklanej spadnie twardy lub ostry przedmiot, może spowodować uszkodzenia.

Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie nagrzewać tylko do momentu uzyskania żądanej temperatury.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grilla.
- Wybrać odpowiedni stopień mocy do dalszego grillowania. Zbyt wysoki stopień mocy powoduje straty energetyczne.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe grilla. W przypadku dłuższych czasów przyrządzania wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed zakończeniem czasu grillowania.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

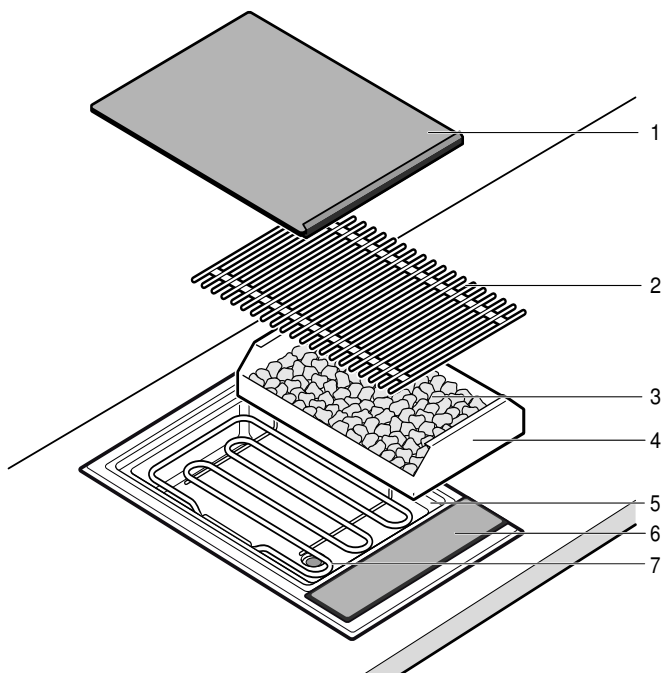


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia

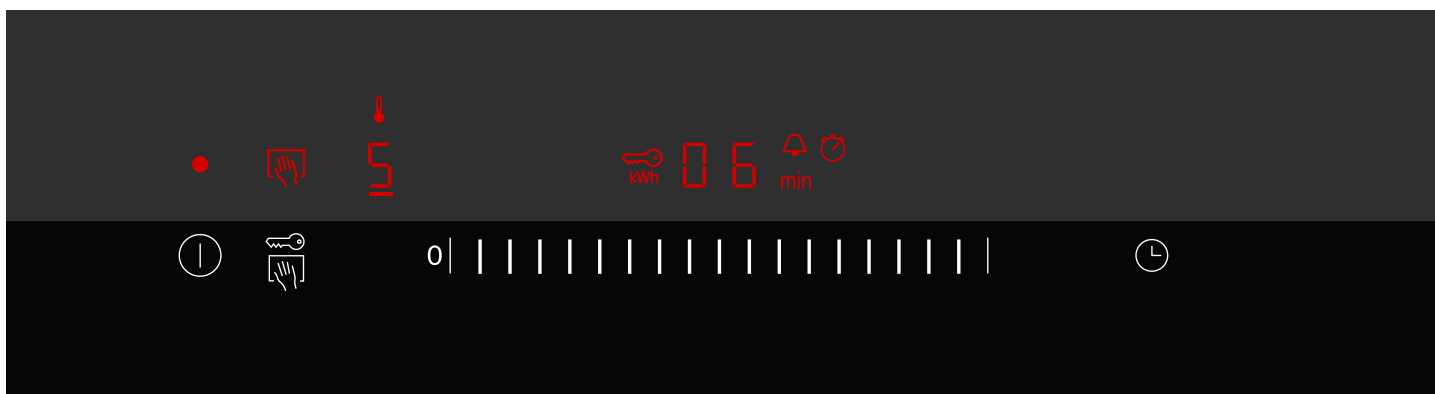
W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi. Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Grill z kamieniami lawy wulkanicznej



Nr	Oznaczenie
1	Pokrywa z ceramiki szklanej
2	Ruszt
3	Kamienie lawy wulkanicznej
4	Pojemnik na kamienie lawy wulkanicznej
5	Pojemnik grilla (kąpiel wodna)
6	Panel obsługi
7	Grzałka grilla

Panel obsługi



Wskaźniki	
•	Urządzenie włączone
👉	Funkcja "krótkie czyszczenie"
🔥	Wskaźnik nagrzewania
0-9	Stopień mocy grilla
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
kWh	Wskaźnik zużycia energii
000	Czas trwania
H/h	Ciepło resztkowe

Wskaźniki	
🔔	Minutnik
min	Czas trwania
⏸	Stoper

Powierzchnie obsługi	
ⓘ	Włączanie urządzenia
👉	Włączanie funkcji "krótkie czyszczenie"/zabezpieczenia przed dziećmi

Powierzchnie obsługi

0	Nastawianie stopnia mocy grilla/minutnika
🕒	Włączanie minutnika/stopera

Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

- Jednoczesne dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany ustawień. Pozostałości potraw, które wykłapały, można więc zetrzeć ze strefy nastawiania.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Urządzenie wyposażone jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego.

Jeśli na wskaźniku wyświetlany jest symbol **H**, wówczas urządzenie jest jeszcze gorące. Gdy urządzenie nieco ostygnie, na wskaźniku pojawia się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy urządzenie ostygnie w wystarczającym stopniu.

**Przed pierwszym użyciem**

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia do przyrządzania potraw. Przed wszystkim należy przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. → *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 18*

Czyszczenie urządzenia

Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie oraz elementy wyposażenia, używając letniej wody z dodatkiem detergentu.

Nagrzewanie grilla

Przez kilka minut nagrzewać grill bez potraw na najwyższym stopniu. Dzięki temu zostanie usunięty zapach nowości. Powstawanie niewielkiej ilości dymu podczas pierwszego nagrzewania jest normalne.

Obsługa urządzenia

W rozdziale opisany jest sposób nastawiania urządzenia. W tabeli podane są ustawienia dla różnych potraw.

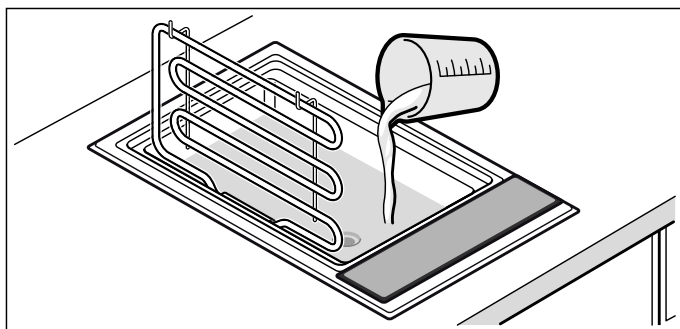
Grillowanie z wodą i kamieniami lawy wulkanicznej

Wskazówka: Przed każdym użyciem napełnić pojemnik grilla wodą. W przeciwnym razie urządzenie ulegnie przegrzaniu.

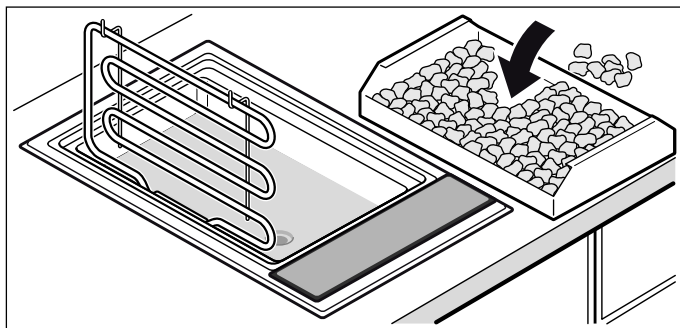
Ilość wody zależy od tego, czy do grillowania użyte zostaną kamienie lawy wulkanicznej. Kamienie lawy wulkanicznej akumulują ciepło emitowane przez grzałkę grilla i dzięki temu zapewniają intensywne i równomierne rozpraszanie ciepła.

Napełnianie wodą i kamieniami lawy wulkanicznej

1. Zdjąć ruszt grilla i podnieść grzałkę grilla. Wyjąć z urządzenia pojemnik na kamienie lawy wulkanicznej.
2. Upewnić się, że zawór spustowy jest zamknięty.
3. Wlać wodę do pojemnika grilla.
Grillowanie z kamieniami lawy wulkanicznej: 0,7 l (dolne oznaczenie)
Grillowanie bez kamieni lawy wulkanicznej: 2,5 l (górne oznaczenie)



4. Do grillowania z kamieniami lawy wulkanicznej: wyjąć kamienie lawy wulkanicznej z opakowania i włożyć do pojemnika na kamienie lawy. Włożyć pojemnik na kamienie lawy do urządzenia.



5. Złożyć grzałkę grilla, nałożyć ruszt do grilla. Grill jest gotowy do pracy.

Włączenie lub wyłączenie

Wskazówka: Urządzenie wyłączy się automatycznie, jeżeli stopień mocy grilla będzie ustawione na 0 dłużej niż przez 20 sekund.

Włączanie

Dotknąć symbolu ①.

Rozlega się sygnał. Wskaźnik nad włącznikiem głównym świeci się. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Wyłączanie

Dotykać symbolu ②, aż zgaśnie wskaźnik nad włącznikiem głównym.

Urządzenie jest wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż urządzenie ostygnie w wystarczającym stopniu.

Wprowadzanie ustawień grilla

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grilla.

Stopień mocy grilla 1 = najniższa moc

Stopień mocy grilla 9 = najwyższa moc

Ustawianie stopnia mocy grilla

1. Włączyć grill włącznikiem głównym ①.
2. Przesuwać palcem po strefie nastawiania, aż na wskaźniku pojawi się żądany stopień mocy grilla. Miga wskaźnik nagrzewania.



Wskazówka: Grill jest regulowany poprzez włączenie się i wyłączenie grzałki grilla. Także przy najwyższej mocy grzałka grilla może się włączać i wyłączać.

Nagrzewanie grilla

Produkty do grillowania położyć dopiero, gdy upłynie czas nagrzewania. Gaśnie symbol nagrzewania. W trakcie czasu nagrzewania grill grzeje z pełną mocą. Następnie temperatura jest zmniejszana przez włączenie i wyłączenie grzałki, aby uzyskać stałą temperaturę przypisaną do danego stopnia mocy.

Czas nagrzewania wynosi, w zależności od ustawionego stopnia mocy grilla, od 8 do 10 minut.

Wskazówka: Nagrzewać pusty grill maksymalnie przez 8-12 minut. Dłuższe czasy nagrzewania mogą spowodować wyłączenie urządzenia (zabezpieczenie przed przegrzaniem). Wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia przed ponownym włączeniem.

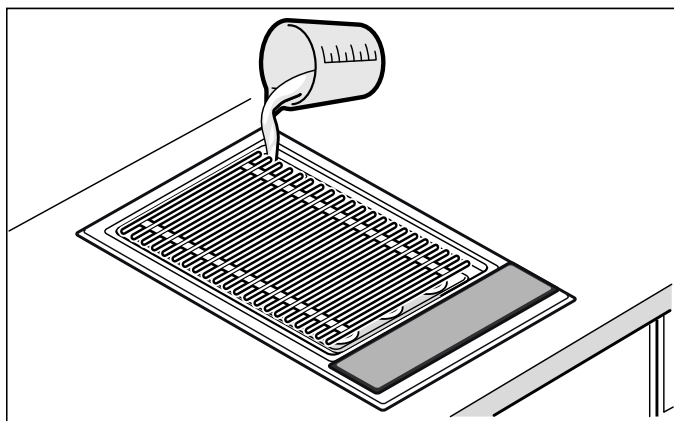
Uzupełnianie wody

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Jeśli podczas dolewania wody woda dostanie się na gorący ruszt lub grzałkę grilla, powstaje gorąca para wodna. Podczas uzupełniania wody nie sięgać nad powierzchnią grilla i nie polewać wodą gorących elementów urządzenia.

Jeżeli w pojemniku grilla jest za mało wody, zabezpieczenie przed przegrzaniem spowoduje wyłączenie urządzenia. Dlatego w trakcie grillowania należy kontrolować poziom wody w pojemniku grilla i w razie potrzeby uzupełnić.

Wskazówka: Dolewanie wody nie wymaga zdejmowania rusztu ani podnoszenia grzałki grilla. Przed dolaniem wody poczekać, aż grill wystarczająco ostygnie.



Grillowanie z oraz bez kamieni lawy wulkanicznej: 0,7 l

Produkt do grillowania	Stopień mocy grilla nad kamieniami lawy wulkanicznej	Stopień mocy grilla nad kąpielą wodną	Czas grillowania w minutach	Informacja
Stek wołowy, średnio wysmażony, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
Stek T-Bone, różowy, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Stek z karkówki wieprzowej, bez kości	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Kotlety wieprzowe, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Ponacinać wzdłuż kości
Kotlety jagnięce, różowe, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Pierś kurczaka, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Skrzydółka kurczaka, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Sznycle z indyka, naturalne, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Stek z łososia, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Ruszt grilla nasmarować olejem
Stek z tuńczyka, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Ruszt grilla nasmarować olejem
Pstrąg, cały, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Skórę dobrze nasmarować olejem, przed obróceniem jeszcze raz nasmarować
Krewetki, po 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburgery / kotlety mielone, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Szaszłyki, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Często obracać
Kiełbasa grillowa, po 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Warzywa	1 - 2	2 - 3	8 - 12	np. bakłażany, cukinie pokroić w plastry o grubości 1 cm, a paprykę w ćwiartki

Po grillowaniu

Pokrywą z ceramiki szklanej położyć dopiero po całkowitym ostygnięciu grilla. Przed położeniem pokrywy z ceramiki szklanej poczekać, aż całkowicie wyschną wilgotne kamienie lawy wulkanicznej, ponieważ w przeciwnym razie może powstać pleśń.

Jeśli podczas spuszczenia woda jest jeszcze gorąca, należy najpierw dla ochłodzenia wlać zimną wodę! W celu spuszczenia wody podstawić żaroodporne naczynie pod zawór spustowy. Odkręcić zawór obracając dźwignię o 90° do dołu. Zakręcić zawór, obracając dźwignię do oporu do góry.

Tabela grilla

Dane w tabelach mają charakter orientacyjny i dotyczą nagrzanego grilla. Mogą jednak ulec zmianie w zależności od rodzaju i ilości produktów do grillowania.

Produkty do grillowania położyć dopiero, gdy upłyne czas nagrzewania.

Co najmniej jeden raz obrócić grillowane produkty.



Wskazówki i porady

- Zawsze nagrzewać grill. Intensywne promieniowanie ciepłe sprzyja szybkiemu utworzeniu się chrupiącej skórki, a w konsekwencji zapobiega wypływaniu sosu.
- Przed grillowaniem można posmarować produkty olejem odpornym na działanie wysokiej temperatury (np. arachidowym) lub zamarynować. Podniesie to walory smakowe potrawy. Należy uważać, aby nie używać zbyt dużej ilości oleju/marynaty, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do powstawania płomieni i silnego dymienia.
- Nie solić mięsa przed grillowaniem. W przeciwnym razie mięso może puścić sos, co spowoduje utratę rozpuszczalnych substancji odżywczych.
- Grillowane produkty układać bezpośrednio na ruszcie. Nie używać folii aluminiowej ani tacek do grillowania.
- Obracać grillowane kawałki mięsa dopiero, gdy będą lekko odchodzić od rusztu. Jeżeli mięso przywrze do rusztu, włókna ulegną zniszczeniu i wycieknie sos.
- Nie nakłuwaj mięsa podczas grillowania, dzięki czemu będzie bardziej soczyste.
- Peklowane mięsa, np. szynka lub schab, nie nadają się do grillowania. Grillowanie peklowanych produktów sprzyja powstawaniu związków szkodliwych dla zdrowia.
- Kotlety kilkakrotnie ponacinać przy kości i przez warstwę tłuszczu, aby nie wyginały się podczas grillowania.
- Warstwę tłuszczu usunąć raczej po niż przed grillowaniem, w przeciwnym razie mięso będzie mniej soczyste i aromatyczne.
- Kawałki drobiu będą szczególnie kruche i zrumienione, jeśli pod koniec grillowania posmaruje się je masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.
- Owoce można doprawić po zakończeniu grillowania miodem, syropem klonowym lub sokiem z cytryny.
- Warzywa wymagające dłuższego czasu przyrządzania (np. kolby kukurydzy) można obgotować przed grillowaniem.
- Filety rybne grillować najpierw skórą do dołu. Skórę posmarować olejem, aby nie przywierała do rusztu.
- Grillowane produkty podawać gorące. Nie należy utrzymywać ich w ciepłe, ponieważ staną się łykowate.
- Skapujący tłuszcz może zapalić się na grzałce i spowodować krótki wybuch płomienia oraz powstawanie dymu. Aby ograniczyć to ryzyko, potrawy o dużej zawartości tłuszczu grillować nad kąpielą wodną.


Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Włączanie

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotykać symbolu  co najmniej przez 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez ok. 10 sekund. Urządzenie jest zablokowane.

Wyłączanie

Tak długo dotykać symbolu , aż zgaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia urządzenia funkcja zabezpieczenia przed dziećmi jest aktywowana automatycznie.

Włączanie

Włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 27

Funkcje zegara




Występują 2 różne funkcje zegara:


- Minutnik
- Stoper

Minutnik

Za pomocą minutnik można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.


Nastawianie minutnik

1. Przy wyłączonym urządzeniu jeden raz dotknąć symbolu , przy włączonym urządzeniu dwukrotnie dotknąć symbolu . Wskaźnik  świeci się. Na wskaźniku świeci się **00** min.

Wskazówka: Przy włączonym urządzeniu jednokrotne dotknięcie symbolu  powoduje włączenie stopera.

2. Ustawić wybrany czas w strefie nastawiania. Po kilku sekundach zaczyna się odliczanie czasu.


Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał, a na wskaźniku przez 10 sekund miga **00**. Miga wskaźnik .

Dotknąć dowolny symbol.

Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

Korekta nastawionego czasu

Za pomocą symbolu  wybrać minutnik i wprowadzić nowe ustawienia.



Stoper

Stoper pokazuje czas upływający od momentu jego uruchomienia.


Stoper działa tylko, gdy urządzenie jest włączone. Gdy urządzenie wyłączy się, stoper zostanie również wyłączony.

Wskazówka: Jeżeli oprócz stopera włączony jest minutnik, ustawienie to będzie widoczne na wskaźniku timera przez 10 sekund. Następnie ponownie pojawi się stoper.

Włączanie

1. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku widoczny jest symbol **00**.
2. Dotknąć strefy nastawiania. Rozpoczyna się pomiar czasu. W pierwszej minucie są pokazywane sekundy, następnie minuty.
3. Dotknąć symbolu , aby wyświetlić wskaźnik timera.

Wyłączanie

1. Dotknąć symbolu .
2. Dotknąć strefy nastawiania. Stoper zostanie wyłączony. Wskaźnik timera zgaśnie.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie pozostaje włączone przez dłuższy czas bez zmiany ustawienia, wówczas aktywowane zostanie automatyczne wyłączenie.

Nagrzewanie urządzenia zostanie przerwane. Na wskaźniku migają na przemian **F B** i wskaźnik ciepła resztkowego **H/h**.

Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Kiedy aktywowane zostanie automatyczne wyłączenie, zależy od ustawionego stopnia mocy grilla (od 2 do 4 godzin).


Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania panelu obsługi urządzenie jest włączone, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, urządzenie wyposażone jest w funkcję blokady ustawień.


Włączanie

Przy włączonym urządzeniu dotknąć symbolu .

Rozlega się sygnał. Wskaźnik  świeci się. Pulpit obsługi jest zablokowany na 30 sekund. Można teraz wytrzeć panel obsługi bez zmiany ustawień.

Wskazówka: Funkcja blokady ustawień nie dotyczy włącznika głównego. Urządzenie można wyłączyć w każdej chwili.

Wyłączanie

Dotknąć symbolu .

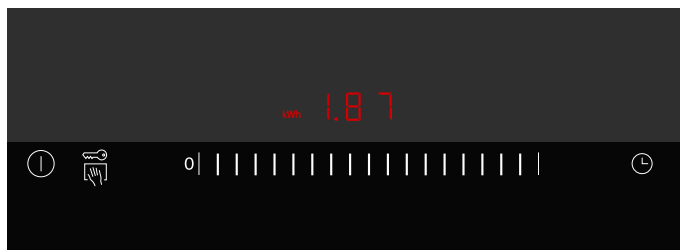
Funkcja blokady ustawień jest wyłączona.

Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie całkowitego zużycia energii między włączeniem a wyłączeniem urządzenia.

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,87 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia w sieci.



Prawdopodobnie wskaźnik zużycia energii nie został aktywowany. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 27

Ustawienia podstawowe


Urządzenie ma zaprogramowane różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskaźnik	Funkcja
c0	Przywracanie ustawienia podstawowego
0	Wyłączone.*
1	Włączone.
c1	Zabezpieczenie przed dziećmi
0	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.*
1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi włączone.
2	Ręczne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c2	Sygnał
0	Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone (sygnał włącznika głównego pozostaje zawsze włączony).
1	Włączony tylko sygnał błędnej obsługi.
2	Włączony tylko sygnał potwierdzający.
3	Włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
c3	Wskaźnik zużycia energii (informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać w zakładce energetycznym.)
0	Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony.*
1	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 230 V.
3	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 220 V.
4	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 240 V.
c5	Automatyczne wyłączenie (im wyższy jest ustawiony stopień mocy, tym dłuższy jest czas poprzedzający wyłączenie.)
0	2-4 godziny do wyłączenia.*
1	1-2 godziny do wyłączenia.
2	30-60 minut do wyłączenia.
c6	Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu
1	10 sekund.*
2	30 sekund.
3	1 minuta.
c8	Tryb demo
0	Wyłączone.*
1	Włączone. Urządzenie może być obsługiwane, ale nie grzeje.

*Ustawienie podstawowe


Zmiana ustawień podstawowych

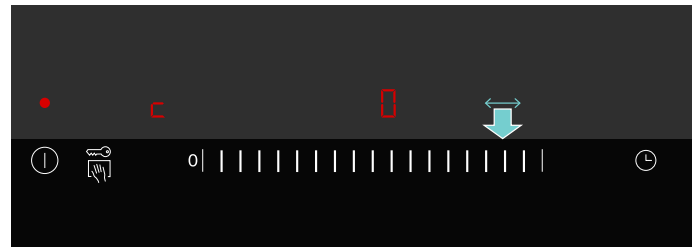
Urządzenie musi być wyłączone.


1. Włączyć urządzenie.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy, aż rozlegnie się sygnał.



Symbole **c** i **!** migają na zmianę, a **0** świeci się.

3. Tyle razy dotknąć symbolu , aż pojawi się żądane wskazanie.
4. W strefie nastawiania ustawić żądaną wielkość.



5. Powtarzać kroki 3 i 4, aż zmienione zostaną wszystkie żądane ustawienia.
6. Dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy, aż rozlegnie się sygnał.

Ustawienia zostały zapisane.

Bez zapisu zmian

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć urządzenie włącznikiem głównym. Wprowadzone zmiany nie zostaną zapisane.

Czyszczenie

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Środki zawierające kwasy (np. ocet, kwas cytrynowy itp.)
- Środki zawierające chlor lub silny alkohol
- Spraye do piekarników
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać

Czyszczenie urządzenia

Urządzenie czyścić po każdym użyciu, gdy już ostygnie. Zapobiega to przypalaniu się pozostałości potraw. Wielokrotnie przypalone pozostałości potraw są bardzo trudne do usunięcia.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Zdjąć ruszt grilla.
3. Odchylić grzałkę do góry.
4. Wyjąć pojemnik z kamieniami lawy wulkanicznej.
5. Przypalone pozostałości potraw namoczyć w wodzie z płynem do mycia naczyń.

Wskazówka: Nie zdrapywać przypalonych pozostałości potraw.

Część urządzenia/ Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Ruszt	Większe pozostałości usuwać szczotką do zmywania. Ruszt namoczyć w zlewie. Wyczyścić za pomocą szczotki do zmywania i płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć. Na trudne do usunięcia zabrudzenia nałożyć żel do czyszczenia grilla (nr zam. 00311761) i pozostawić na co najmniej 2 godziny, a przy silnym zabrudzeniu na całą noc. Następnie dokładnie słucać i osuszyć. Przestrzegać wskazówek na opakowaniu środka do czyszczenia. Wskazówka: Nie myć w zmywarce do naczyń!
Pojemnik na kamienie lawy wulkanicznej i pojemnik grilla	Wyjąć kamienie lawy wulkanicznej, ewentualnie spuścić wodę. Czyścić szczotką do zmywania w zlewie z wodą i płynem do mycia naczyń; wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Trudne do usunięcia zabrudzenia namoczyć lub usunąć żelem do czyszczenia grilla (nr zam. 00311761).
Kamienie lawy wulkanicznej	Mocno wilgotne kamienie lawy wulkanicznej suszyć od czasu do czasu w piekarniku w temperaturze 200 °C. Dzięki temu można zapobiec ewentualnemu tworzeniu się pleśni. Kamienie lawy wulkanicznej należy wymienić, gdy są czarne. Kamienie lawy wulkanicznej są wówczas nasączone tłuszczem i podczas eksploatacji mogą mocno dymić lub tłuszcz może się zapalić. Odpowiednie kamienie lawy wulkanicznej można nabyć w sklepie specjalistycznym (nr zam. 00291050). Podczas uzupełniania zwrócić uwagę, aby grzałka grilla nie leżała bezpośrednio na kamieniach lawy wulkanicznej.
Panel obsługi i pokrywa z ceramiki szklanej	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń; ściereczka nie może być zbyt mokra. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Co robić w razie usterki?

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Układ elektroniczny urządzenia znajduje się pod panelem obsługi. Temperatura w tej strefie może z różnych względów ulec znacznemu wzrostowi.

Aby układ elektroniczny nie uległ przegrzaniu, urządzenie w razie potrzeby wyłączy się automatycznie. Wskaźnik **F2** lub **F4** pojawia się na przemian ze wskaźnikiem ciepła resztkowego **H** lub **h**.

Wskaźnik	Inne błędy	Rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia. Poprzez włączanie innych urządzeń elektronicznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
Wszystkie wskaźniki migają	Powierzchnia obsługi jest mokra lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu. Dlatego urządzenie zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. F4 gaśnie.
F8	Urządzenie było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Ponownie włączyć urządzenie.
dE Urządzenie nie nagrzewa się	Włączony jest tryb demo	Wyłączenie trybu demo: Na 30 sekund odłączyć urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający w skrzynce bezpiecznikowej). Włączyć urządzenie. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostaje wyłączony.

Komunikat z E na wyświetlaczach

Jeżeli na wyświetlaczach pojawi się komunikat o usterce z "E", np. E0111, to wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.



Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na spodzie urządzenia.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

E-nr	Numer FD
Serwis	

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Оглавление

	Применение по назначению	32
	Важные правила техники безопасности	32
	Причины повреждений	33
	Охрана окружающей среды	33
	Советы по экономии электроэнергии	33
	Правильная утилизация упаковки	33
	Знакомство с прибором	34
	Ваш новый гриль на лавовых камнях	34
	Панель управления	34
	Панели управления	35
	Индикация остаточного тепла	35
	Перед первым использованием	35
	Очистка прибора	35
	Нагрев гриля	35
	Управление бытовым прибором	36
	Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней	36
	Включение или выключение	36
	Установка режима гриля	36
	Предварительный разогрев гриля	36
	Добавление воды	37
	После приготовления на гриле	37
	Таблица для приготовления на гриле	37
	Советы и приемы	38
	Блокировка для безопасности детей	38
	Включение	38
	Выключение	38
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	38
	Функции времени	39
	Бытовой таймер	39
	Секундомер	39
	Автоматическое аварийное отключение	39
	Защита при вытирании	40
	Включение	40
	Выключение	40
	Индикатор расхода электроэнергии	40
	Базовые установки	41
	Изменение базовых установок	41

	Очистка	42
	Запрещается использовать следующие средства очистки	42
	Очистка прибора	42
	Что делать в случае неисправности?	43
	Е-сообщение на индикации	43
	Служба сервиса	44
	Номер E и номер FD	44

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Важные правила техники безопасности

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Не используйте древесный уголь или похожие горючие материалы.

Предупреждение – Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Стекающий каплями жир при приготовлении на гриле может привести к кратковременному воспламенению. Не нагибайтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.
- После выключения гриль остаётся горячим в течение долгого времени. Не прикасайтесь к грилю в течение 30-45 минут после его выключения.

- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- **Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей:** Используйте только предусмотренные фирменные принадлежности. Не пользуйтесь поддонами для гриля или алюминиевой фольгой. Это приводит к повреждению решетки гриля.
- Падение твердых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте прибор лишь до достижения требуемой температуры.
- Своевременно переключайте режим гриля на более низкий.
- Выбирайте подходящий режим. При слишком высоком режиме гриля напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло гриля. При длительном приготовлении можно выключать прибор уже за 5–10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

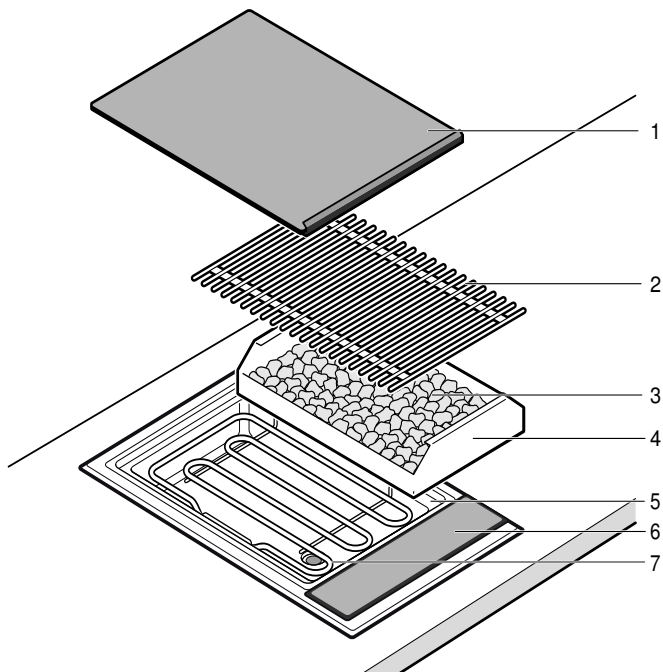


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

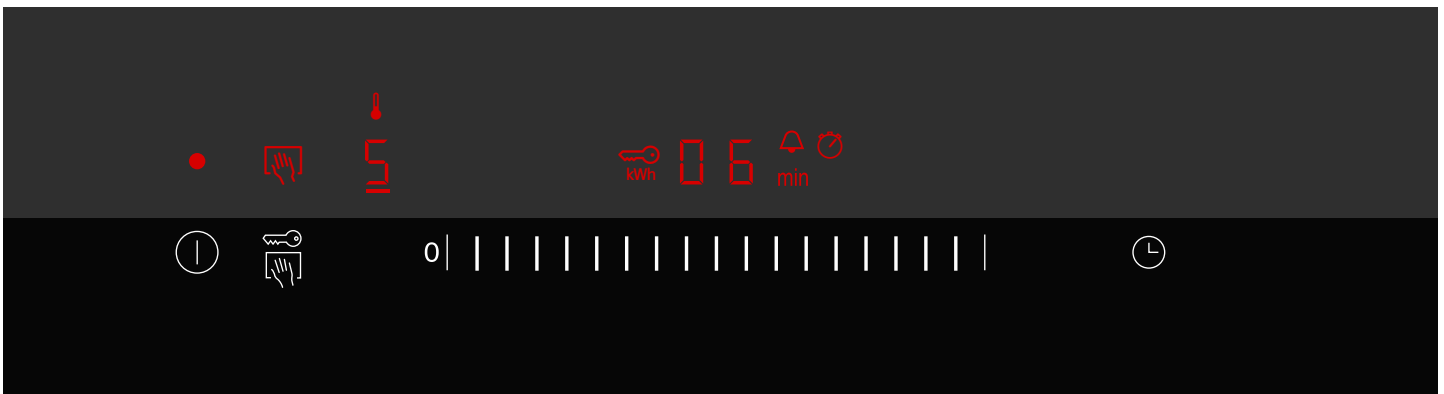
В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Ваш новый гриль на лавовых камнях






Номер	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Решётка для гриля
3	Лавовые камни
4	Контейнер для лавовых камней
5	Резервуар гриля (водяная баня)
6	Панель управления
7	Нагревательный элемент гриля

Панель управления



Индикаторы	
•	Прибор включён
	Защита при вытирании
	Индикатор нагрева
0-9	Режим гриля
	Блокировка для безопасности детей
kWh	Индикатор расхода электроэнергии
000	Продолжительность
H/h	Остаточное тепло
	Бытовой таймер

Индикаторы	
min	Продолжительность
	Секундомер

Элементы панели управления	
	Включение прибора
	Включение функции защиты при вытирании / блокировки для безопасности детей
0	Установка режима гриля / бытового таймера
	Включение бытового таймера / секундомера

Панели управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.

Индикация остаточного тепла

Прибор имеет двухступенчатую индикацию остаточного тепла.

Если на дисплее отображается символ **H**, это означает, что прибор ещё горячий. По мере остывания прибора индикация изменяется на **h**. Когда прибор достаточно остынет, индикация погаснет.



Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала ознакомьтесь с правилами техники безопасности. → *"Важные правила техники безопасности"* на страница 32

Очистка прибора

Перед первым применением тщательно очистите прибор и принадлежности слегка тёплым мыльным раствором.

Нагрев гриля

Нагревайте гриль без продуктов в режиме самой высокой мощности в течение нескольких минут, чтобы устранить запах нового прибора. При первом нагреве лёгкое образование дыма является нормальным.

Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс настройки прибора. В таблице вы найдёте оптимальные установки для различных блюд.

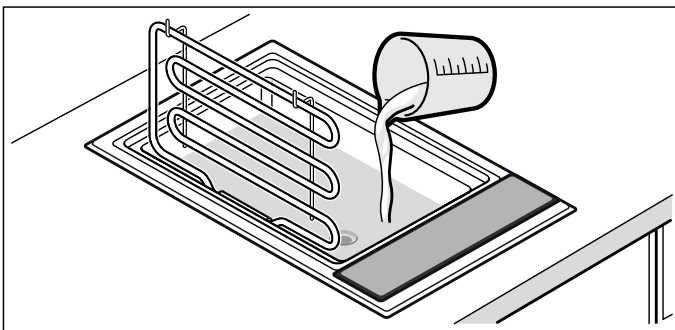
Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней

Указание: Перед каждым использованием наполняйте резервуар гриля водой, в противном случае возможно перегревание прибора.

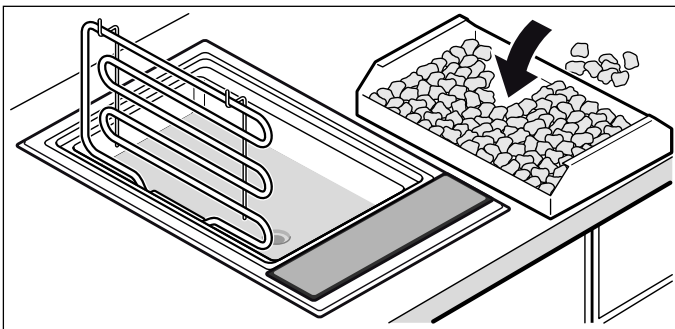
Количество воды зависит от того, хотите ли вы использовать лавовые камни. Лавовые камни аккумулируют жар нагревательного элемента гриля и обеспечивают интенсивное и равномерное распределение тепла.

Добавление воды и лавовых камней

1. Снимите решётку для гриля и поднимите нагревательные элементы гриля. Выньте контейнер для лавовых камней из прибора.
2. Убедитесь, что сливной кран закрыт.
3. Наполните резервуар гриля водой.
Приготовление на гриле на лавовых камнях: 0,7 литра (нижняя маркировка)
Приготовление на гриле без лавовых камней: 2,5 литра (верхняя маркировка)



4. Для приготовления на гриле на лавовых камнях: выньте лавовые камни из упаковки и наполните ими контейнер. Установите контейнер для лавовых камней в приборе.



5. Опустите нагревательные элементы гриля, установите решётку для гриля. Гриль готов к работе.

Включение или выключение

Указание: Прибор автоматически выключается в том случае, если режим гриля установлен на 0 в течение более 20 секунд.

Включение

Прикоснитесь к символу ①.

Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор над главным выключателем. Прибор готов к работе.

Выключение

Прикасайтесь к символу ①, пока не погаснет индикатор над главным выключателем.

Прибор выключен. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока прибор достаточно не остынет.

Установка режима гриля

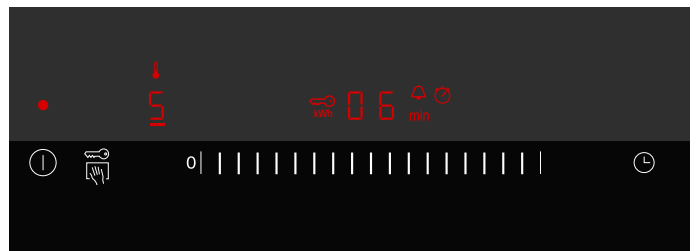
Установите требуемый режим гриля в зоне настроек.

Режим гриля 1 = минимальная мощность

Режим гриля 9 = максимальная мощность

Установка режима гриля

1. С помощью главного выключателя ① включите гриль.
2. Продолжайте передвигаться по зоне настроек, пока на индикаторе не появится требуемый режим гриля. Индикатор нагрева мигает.



Указание: Гриль регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Предварительный разогрев гриля

Продукты следует класть на решётку гриля только после того, как истекло время предварительного разогрева. Символ разогрева гаснет. Во время разогрева гриль нагревается с максимальной мощностью. После этого температура снижается путём включения и выключения нагревательного элемента, с тем чтобы могла быть достигнута постоянная температура для соответствующего режима.

В зависимости от установленного режима гриля, время разогрева составляет от 8 до 10 минут.

Указание: Пустой гриль следует разогревать не более 8–12 минут. Более длительное время нагрева может привести к отключению прибора (защита от перегрева). Выключите прибор и дайте ему остыть перед повторным включением.

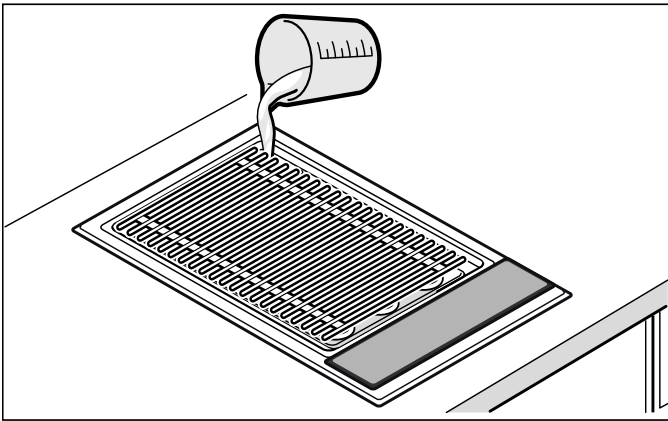
Добавление воды

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Если при добавлении воды она попадает на горячую решётку или на нагревательный элемент гриля, то возникает горячий водяной пар. При добавлении воды не касайтесь гриля и не проливайте воду на нагретые части.

Если в резервуаре гриля слишком мало воды, защита прибора от перегрева отключается. Поэтому при приготовлении на гриле проверьте уровень воды в резервуаре и при необходимости долейте.

Указание: Для добавления воды не требуется снимать решётку для гриля или поднимать нагревательные элементы. Дайте грилю достаточно остыть, прежде чем доливать воду.



Приготовление на гриле на лавовых камнях и без камней: 0,7 литра

Продукты	Режим гриля на лавовых камнях	Режим гриля на водяной бане	Время приготовления в минутах	Информация
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2–3 см	7 - 8	9	8 - 10	
Стейк на косточке, слабoproжаренный, 3 см	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Стейк из свиной шейки, без костей	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Свиная отбивная, 2 см	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Надрезать вдоль косточки
Баранья котлета, слабoproжаренная, 2 см	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Грудка цыплёнка, 2 см	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Крылышки цыплёнка, по 100 г	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Шницель из индейки, без панировки, 2 см	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Стейк из лосося, 3 см	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Смазать маслом решётку для гриля
Стейк из тунца, 2 см	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Смазать маслом решётку для гриля
Форель целиком, 200 г	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Хорошо смазать маслом кожу, перед переворачиванием смазать ещё раз
Большие креветки, по 30 г	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Шницели по-гамбургски/фрикадельки, 1 см	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Шашлыки на вертеле, по 100 г	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Часто переворачивать
Колбаски на гриле, по 100 г	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Овощи	1 - 2	2 - 3	8 - 12	Напри мер, баклажаны, цуккини ломтиками толщиной 1 см, сладкий перец – четвертинками

После приготовления на гриле

Устанавливайте стеклокерамическую крышку только после полного охлаждения гриля. Во избежание образования плесени перед установкой стеклокерамического плафона дайте влажным лавовым камням полностью высохнуть.

Если вода перед сливом ещё горячая, долейте холодную воду для её охлаждения! Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Таблица для приготовления на гриле

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и подходят для предварительно прогретого гриля. Они могут изменяться в зависимости от вида и количества приготавливаемых продуктов.

Продукты следует класть на решётку гриля только после того, как истекло время предварительного разогрева.

Переверните продукт как минимум один раз.



Советы и приемы

- Всегда предварительно прогревайте гриль. Таким образом, благодаря тепловому излучению, быстро образуется корочка, препятствующая выходу мясного сока.
- Перед приготовлением на гриле мясо можно смазать термостойким растительным маслом (например, арахисовым маслом) или замариновать. Благодаря этому улучшится его вкус. Во избежание воспламенения и сильного дымообразования не используйте слишком большое количество масла/маринада.
- Перед приготовлением на гриле не солите мясо, поскольку это может обусловить выход питательных веществ и мясного сока.
- Кладите куски непосредственно на решётку. Не используйте алюминиевую фольгу или гриль-ванну.
- Переворачивайте куски только после того, как их можно будет легко отделить от решётки. При прилипанию мяса к решётке разрушаются мясные волокна, и выступает мясной сок.
- При приготовлении на гриле не протыкайте мясо, иначе может выступить мясной сок.
- Обработанное мясо, такое как ветчина или копчёная грудинка, не подходит для приготовления на гриле (может привести к образованию вредных для здоровья веществ).
- Во избежание образования изгибов мяса при приготовлении на гриле следует сделать несколько надрезов на кости и жировых прослойках отбивных.
- Жир желательно удалять после приготовления, иначе мясо теряет сок и аромат.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- Фрукты можно после приготовления приправить мёдом, кленовым сиропом или лимонным соком по вкусу.
- Овощи, предназначенные для длительного приготовления (например, початки кукурузы), перед приготовлением на гриле можно предварительно отварить.
- При приготовлении на гриле рыбного филе положите его сначала кожей вверх. Смажьте кожу растительным маслом, чтобы она не прилипла к решётке для гриля.
- Приготовленные на гриле продукты подавайте горячими. Не храните приготовленные на гриле продукты тёплыми, так как мясо от этого становится жёстким.
- Стекающий каплями жир может вспыхнуть на нагревательном элементе и привести к кратковременному образованию пламени и дыма. Чтобы избежать этого, готовьте продукты с высоким содержанием жира на водяной бане.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Включение

1. Выключите прибор.
2. Удерживайте символ  нажатым минимум 4 секунды.
Индикатор  горит в течение прим. 10 секунд.
Прибор заблокирован.

Выключение

Прикасайтесь к символу , пока символ  не погаснет.

Блокировка для безопасности детей выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении прибора.

Включение

Включение автоматической блокировки для безопасности детей. → "Базовые установки" на страница 41

Функции времени






Имеются 2 различные функции времени.

- Бытовой таймер
- Секундомер



Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

1. При выключенном приборе прикоснитесь к символу  один раз, при включенном приборе прикоснитесь к символу  дважды. Загорается индикатор . На индикаторе загорается  мин.
Указание: При однократном нажатии на символ  при включенном приборе включается секундомер.
2. В зоне настройки установите требуемое время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.


По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал и на дисплее мигает  в течение 10 секунд. Мигает индикатор .

Прикоснитесь к любому символу.

Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение настройки времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа  и заново установите время.




Секундомер

Секундомер показывает время, прошедшее с момента его запуска.


Секундомер активен только при включённом приборе. Если прибор выключен, отключается также секундомер.

Указание: Если помимо секундомера дополнительно включён бытовой таймер, установка отображается в течение 10 секунд на индикаторе таймера. После этого на дисплее снова отображается секундомер.

Включение



1. Прикоснитесь к символу .
На дисплее отображается .
2. Прикоснитесь к зоне настроек.
Начинается процесс записи времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.
3. Прикоснитесь к символу . Индикатор таймера отображается снова.

Выключение

1. Прикоснитесь к символу .
2. Прикоснитесь к зоне настройки.
Секундомер выключается. Индикатор таймера гаснет.

Автоматическое аварийное отключение

Если прибор работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее поочередно мигают символ  и индикатор остаточного тепла .



При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активации функции отключения зависит от установленного режима гриля (через 2–4 часа).

Защита при вытирании


Если протирание панели управления выполняется при включенном приборе, возможно изменение установок. Для предотвращения этого прибор оснащён функцией защиты при вытирании.

Включение

При включенном приборе прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор . Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Прибор можно выключить в любой момент.

Выключение

Прикоснитесь к символу . Функция защиты при вытирании выключена.

Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением прибора.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, 1,87 кВт*ч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Возможно, не активирован индикатор расхода электроэнергии. → "Базовые установки" на страница 41

Базовые установки


Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на более удобные для вас.

Индикация	Функция
с 0	Восстановление базовых установок
0	Выключено*
1	Включено
с 1	Блокировка для безопасности детей
0	Автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.*
1	Автоматическая блокировка для безопасности детей включена.
2	Производимая вручную автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.
с 2	Звуковой сигнал
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
1	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
2	Включен только сигнал подтверждения.
3	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*
с 3	Индикатор расхода электроэнергии (уровень напряжения в электросети можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).
0	Индикатор расхода выключен*
1	Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.
3	Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.
4	Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
с 5	Автоматическое отключение (чем выше установлена ступень, тем больше времени проходит до отключения.)
0	2–4 часа до отключения.*
1	1–2 часа до отключения.
2	30–60 минут до отключения.
с 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 минута
с 8	Демонстрационный режим
0	Выключено*
1	Включено Эксплуатация прибора возможна, однако он не нагревается.

*Базовая установка


Изменение базовых установок

Прибор должен быть выключен.


1. Включить прибор.
2. В течение следующих 10 секунд прикасайтесь к символу  прим. 4 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал.



Поочерёдно мигают **с** и **1**, и горит **0**.

3. Прикасайтесь к символу , пока на дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Повторите шаг 3 и 4, все требуемые настройки не будут изменены.
6. В течение прим. 4 секунд прикасайтесь к символу , пока не раздастся акустический сигнал. Настройки сохраняются в памяти.

Выход без сохранения установок

Чтобы выйти из базовых установок, выключите панель прибора с помощью главного выключателя. Изменения не будут сохранены.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Предупреждение – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

Очистка прибора

Дайте прибору остыть. Очищайте прибор после каждого использования. Это позволит предотвратить пригорание остатков пищи. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

1. Дайте прибору остыть.
2. Снимите решётку для гриля.
3. Поднимите нагревательный элемент вверх.
4. Достаньте контейнер с лавовыми камнями.
5. Пригоревшие остатки размочите в воде с моющим средством.

Указание: Не соскабливайте пригоревшие остатки.

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Решётка для гриля	Удаляйте остатки пищи мягкой щёткой. Отмочите решётку в мойке. Очистите мягкой щёткой и моющим средством, затем хорошо просушите. При наличии стойких загрязнений нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 00311761) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении – на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки. Указание: Не мойте в посудомоечной машине!
Лавовые камни и резервуар гриля	Достаньте лавовые камни, слейте воду. Очистите в мойке водой с добавлением моющего средства с помощью мягкой щётки; протрите насухо мягкой тряпкой. Стойкие загрязнения следует размягчить или удалить с помощью нашего геля для очистки гриля (номер для заказа 00311761).
Лавовые камни	Влажные лавовые камни можно просушить в духовом шкафу при 200 °С. Тем самым можно избежать образования плесени. После того, как лавовые камни почернеют, их следует заменить. В противном случае лавовые камни, впитавшие в себя жир, могут в процессе эксплуатации привести к образованию сильного дыма или к воспламенению жира. Подходящие лавовые камни можно приобрести в специализированном магазине (номер для заказа 00291050). При наполнении следите за тем, чтобы лавовые камни не прилегали к нагревательному элементу гриля.
Панель управления и стеклокерамическая крышка	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Что делать в случае неисправности?

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата прибора находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электроника не перегрелась, прибор при необходимости автоматически отключается.

Индикация **F2** или **F4** появляется поочередно с индикатором остаточного тепла **H** или **h**.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Сбой электропитания.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F4	Электроника перегрелась. Поэтому прибор выключился.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. F4 гаснет.
F8	Прибор был слишком долго включен и отключился.	Снова включить прибор.
дE Прибор не нагревается	Включен демонстрационный режим	Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). Включить прибор. В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели управления. Демонстрационный режим выключается.

Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

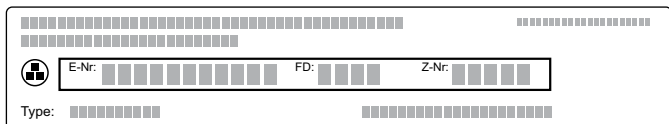
В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

Служба сервиса


Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер изделия	Номер FD
Сервисная служба 	

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.



Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Зміст

	Використання за призначенням	46
	Важливі настанови з безпеки	46
	Причини несправностей	47
	Захист навколишнього середовища	47
	Поради для заощадження енергії	47
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	47
	Знайомство з приладом	48
	Ваш новий гриль із лавовим камінням	48
	Панель управління	48
	Панель управління	49
	Індикатор залишкового тепла	49
	Перед першим використанням	49
	Чищення приладу	49
	Розігрівання гриля	49
	Управління приладу	50
	Готування на грилі за допомогою водяної бані та лавового каміння	50
	Увімкнення або вимкнення	50
	Встановлення гриля	50
	Попереднє розігрівання гриля	50
	Заливання води	51
	Після готування на грилі	51
	Таблиця для грилю	51
	Поради та маленькі хитрощі	52
	Функція “Захист від дітей”	52
	Увімкнення	52
	Вимкнення	52
	Автоматичне блокування від доступу дітей	52
	Установки таймера	53
	Кухонний таймер	53
	Секундомір	53
	Автоматичне запобіжне вимкнення	53
	Захист від витирання	54
	Увімкнення	54
	Вимкнення	54
	Індикатор споживання електроенергії	54
	Основні установки	55
	Зміна основних налаштувань	55
	Очищення	56
	Не застосовуйте наступні очисні засоби	56
	Чищення приладу	56

	Що робити у випадку несправності?	57
	Повідомлення E в індикації	57
	Служба сервісу	58
	Номери E та FD	58

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com



Використання за призначенням

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.



Важливі настанови з безпеки

Установка даного пристрою повинна виконуватися згідно з інструкцією з монтажу, що додається.

⚠ Попередження – Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Прилад дуже сильно нагрівається, легкозаймисті матеріали можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте під приладом займисті речовини (наприклад, спреї, очисні засоби) та не користуйтеся ними в безпосередньо поруч з приладом. Ніколи не кладіть займисті предмети на прилад або в нього.
- Прилад дуже сильно нагрівається, легкозаймисті матеріали можуть спалахнути. Не використовуйте деревне вугілля або інші займисті матеріали.

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Жир, що скапуватиме під час готування на грилі, може призвести до короткочасного займання. Не нахилийтеся над приладом. Дотримуйтеся безпечної відстані.
- Після вимкнення гриль залишається гарячим протягом тривалого часу. Не торкайтесь гриля впродовж 30-45 хвилин після вимкнення.
- При закритій кришці приладу накопичується зайве тепло. Закривайте кришку приладу, лише коли прилад охолов. Ніколи не вмикайте прилад із закритою кришкою. Не використовуйте кришку приладу для підтримання страв у гарячому стані або в якості підставки.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Причини несправностей

Увага!

- **Ушкодження приладу через невідповідне приладдя:** Користуйтеся лише спеціальним фірмовим оригінальним приладдям. Забороняється використовувати піддони для гриля або алюмінієву фольгу: вони можуть пошкодити решітку для гриля.
- Падіння твердих або гострих предметів на склокерамічну панель або захисну панель може спричинити їх пошкодження.

Захист навколишнього середовища

У цьому розділі наведено інформацію щодо заощадження енергії та утилізації приладу.

Поради для заощадження енергії

- Розігрівайте прилад, доки не буде досягнуто потрібної температури.
- Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень роботи гриля.
- Оберіть потрібний рівень подальшого готування на грилі. Під час готування на занадто високому рівні роботи витратиметься зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло гриля. Під час довгого готування вимикайте прилад вже за 5–10 хвилин до прогнозованого закінчення готування.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



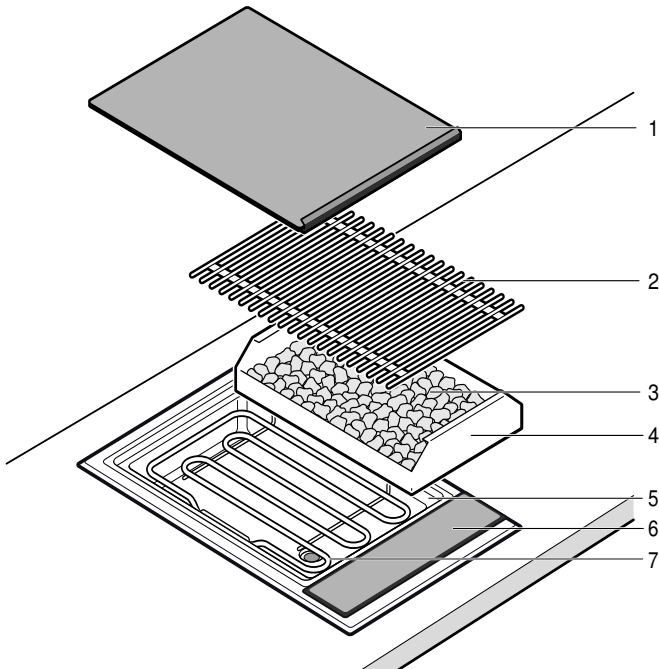
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Знайомство з приладом

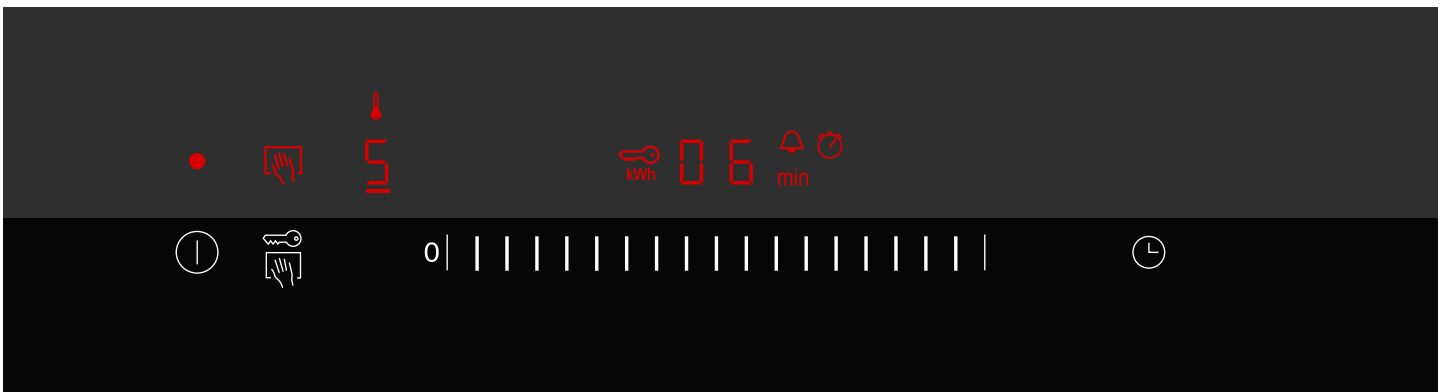
В цьому розділі ми пояснимо значення індикації та елементів керування. Крім того Ви дізнаєтесь про різні функції свого приладу.

Ваш новий гриль із лавовим камінням






№	Позначка
1	Склокерамічна захисна панель
2	Решітка для гриля
3	Лавове каміння
4	Резервуар для лавового каміння
5	Резервуар гриля (водяна баня)
6	Панель управління
7	Нагрівальні елементи гриля

Панель управління



Індикація	
•	Прилад увімкнений
	Захист від витирання
	Індикатор нагрівання
0-9	Режим гриля
	Блокування від доступу дітей
kWh	Індикатор споживання електроенергії
000	Тривалість
H/h	Залишкове тепло
	Кухонний таймер

Індикація	
min	Тривалість
	Секундомір

Панелі управління	
ⓘ	Увімкнення приладу
	Увімкнення захисту під час витирання / блокування від доступу дітей
0	Встановлення режиму гриля / кухонного таймера
	Увімкнення кухонного таймера / секундоміра

Панель управління

Якщо торкнутися символу, активується відповідна функція.

Вказівки

- Якщо Ви одночасно доторкаєтесь до декількох полів, налаштування залишаться незмінними. Таким чином можна витерти забруднення від готування в зоні регулювання параметрів
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.

Індикатор залишкового тепла

На приладі передбачена двоступенева індикація залишкового тепла.

На індикаторі відображається **H**, прилад ще гарячий. Якщо прилад продовжує охолоджуватись, індикатор переключається на **h**. Коли прилад достатньо охолодився, індикатор згасає.



Перед першим використанням

У цьому розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати з використанням приладу. Прочитайте настанови щодо безпеки. → *"Важливі настанови з безпеки" на сторінці 46*

Чищення приладу

Перед першим використанням ретельно очистіть прилад і приладдя теплим лужним розчином.

Розігрівання гриля

Розігрійте гриль без продуктів до найвищого рівня на кілька хвилин. Таким чином Ви позбавитеся запаху нового приладу. Невелике задимлення під час першого розігрівання є нормальним.

Управління приладу

З цього розділу Ви дізнаєтеся, як налаштувати прилад. У таблиці Ви знайдете налаштування для приготування різних страв.

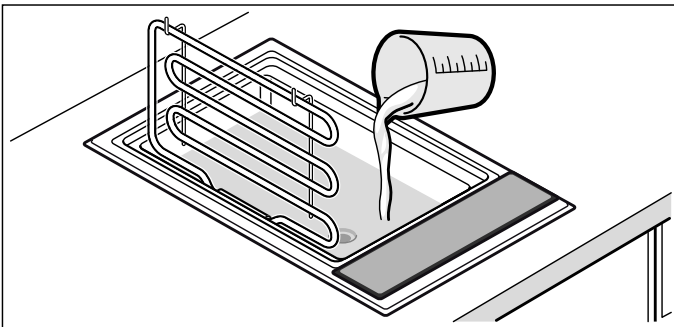
Готування на грилі за допомогою водяної бані та лавового каміння

Вказівка: Перед кожним використанням наливайте воду в резервуар гриля. У зворотному випадку прилад може перегрітися.

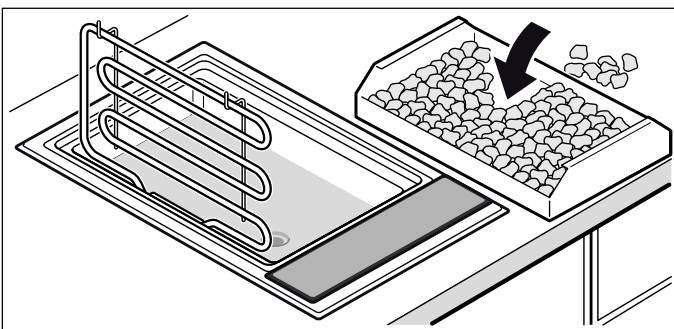
Кількість води залежить від того, чи бажаєте ви застосувати лавове каміння. Лавове каміння акумулює тепло нагрівальних елементів гриля та забезпечує інтенсивне й рівномірне розподілення тепла.

Додавання води та лавового каміння

1. Зніміть решітку гриля та підніміть нагрівальний елемент гриля. Вийміть з приладу резервуар для лавового каміння.
2. Переконайтеся, що зливний кран закритий.
3. Налийте воду в резервуар гриля.
Готування на грилі на лавовому камінні: 0,7 літра (нижнє маркування),
готування на грилі без лавового каміння: 2,5 літри (верхнє маркування).



4. Для готування на грилі на лавовому камінні: вийміть каміння з упаковки та покладіть у резервуар для нього. Установіть резервуар для лавового каміння в прилад.



5. Опустіть нагрівальні елементи гриля, покладіть решітку. Гриль готовий до експлуатації.

Увімкнення або вимкнення

Вказівка: Прилад вимикається автоматично, коли режим гриля встановлено на 0 довше, ніж протягом 20 секунд.

Увімкнення

Торкніться символу ①.

Лунає сигнал. Над головним вимикачем загоряється індикатор. Прилад готовий до експлуатації.

Вимкнення

Доторкайтесь до символу ①, поки не згасне індикація над головним вимикачем.

Прилад вимикається. Індикатор залишкового тепла буде світитися, доки прилад достатньо не охолоне.

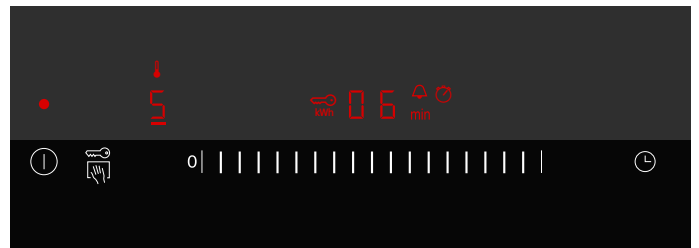
Встановлення гриля

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний режим гриля.

Режим гриля 1 = найнижча потужність,
режим гриля 9 = найвища потужність.

Встановлення режиму гриля

1. Увімкніть гриль головним вимикачем ①.
2. Оберіть потрібний режим гриля, провівши пальцем у зоні регулювання параметрів.
Миготить індикатор нагрівання.



Вказівка: Він регулюється увімкненням і вимкненням нагрівальних елементів гриля. Нагрівальні елементи можуть вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

Попереднє розігрівання гриля

Продукти приготування кладіть на гриль лише тоді, коли сплине час його попереднього розігрівання. Згасає символ попереднього розігрівання. Під час розігрівання гриль нагрівається на повній потужності. Після цього при вимкненні та увімкненні нагрівальних елементів температура знизиться і досягне постійної температури відповідного ступеня.

У залежності від встановленого режиму гриля тривалість розігрівання складає 8-10 хвилин.

Вказівка: Розігрівайте гриль без продуктів протягом максимум 8-12 хвилин. Довша тривалість розігрівання може спричинити вимкнення приладу (активується захист від перегрівання). Вимкніть прилад і дайте йому охолонути до наступного увімкнення.

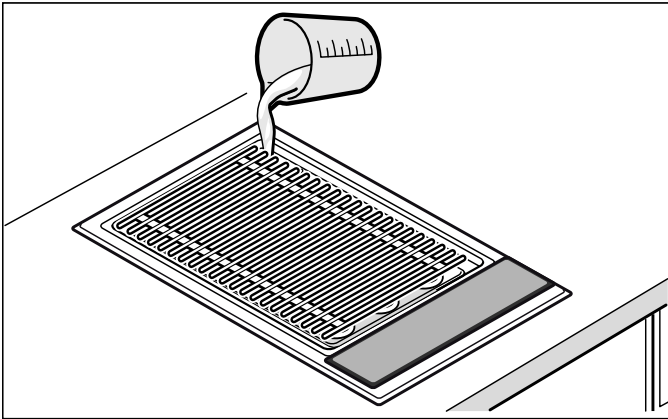
Заливання води

⚠ Попередження – Небезпека опіку!

Якщо під час додавання води вона потрапить на гарячу решітку або на нагрівальні елементи гриля, утвориться гаряча водяна пара. При додаванні води не торкайтеся гриля та не лейте воду на нагріті частини.

Якщо у резервуарі гриля замало води, захист від перегрівання відключає прилад. Тому стежте під час приготування на грилі за рівнем води і при потребі доливайте воду.

Вказівка: Щоб долити воду, потрібно зняти решітку гриля або відкинути вгору нагрівальний елемент гриля. Перед заповненням водою залиште гриль, щоб він достатньо охолонув.



Приготування на грилі з лавовим камінням або без:
0,7 л

Страва для гриля	Режим гриля на лавовому камінні	Режим гриля на водяній бані	Час гриля, хв.	Інформація
Яловичі стейки середнього ступеня просмаження, 2–3 см	7 - 8	9	8 - 10	
Стейки на кістці з кров'ю, 3 см	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Стейк зі свинячого зашийка без кістки	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Свинячі відбивні, 2 см	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Надрізати вздовж кістки
Мелена ягнятина з кров'ю, 2 см	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Філе курчати, 2 см	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Крильця курчати, по 100 г	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Шніцель з індички без панірування, 2 см	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Стейк із лосося, 3 см	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Змастити решітку гриля олією
Стейки з тунця, 2 см	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Змастити решітку гриля олією
Форель, ціла, 200 г	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Добре змастити олією шкірку, перед перевертанням змастити ще раз
Великі креветки, по 30 г	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Шніцелі по-гамбурзьки / фрикадельки, 1 см	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Шпажка шашлику, по 100 г	2 - 3	3 - 4	17 - 25	часто перевертати
Ковбаски на грилі, по 100 г	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Овочі	1 - 2	2 - 3	8 - 12	наприклад, баклажани, цукіні скибочками товщиною 1 см, солодкий перець четвертинками

Після готування на грилі

Установлюйте склокерамічну захисну панель лише після повного охолодження гриля. Дайте повністю висохнути вологому лавовому камінню перед встановленням захисної панелі, щоб уникнути утворення плісняви.

Якщо вода перед відведенням ще гаряча, спочатку долийте холодної води для її охолодження! Для відведення води підставте під зливний кран жаростійку ємність. Відкрийте кран, повернувши важіль на 90° донизу. Після цього закрийте кран, повернувши важіль догори до упору.

Таблиця для грилю

Дані в таблиці є орієнтовними та дійсні для попереднього розігрітого гриля. Показники можуть варіюватися залежно від типу та кількості страви.

Продукти приготування кладіть на гриль лише тоді, коли сплине час його попереднього розігрівання.

Щонайменше один раз переверніть продукти приготування на грилі.



Поради та маленькі хитрощі

- Завжди попередньо розігривайте гриль. Таким чином, завдяки інтенсивному тепловому випромінюванню швидко утворюється скоринка, яка запобігає витіканню м'ясного соку.
- Перед приготуванням на грилі можна спочатку нанести на продукти термостійке масло (наприклад, арахісове масло) або замаринувати. Таким чином поліпшиться смак страви. Не використовуйте забагато олії або маринаду, щоб уникнути займання або утворення сильного задимлення.
- Не соліть м'ясо перед готуванням на грилі. Це може призвести до втрати поживних речовин та м'ясного соку.
- Продукти приготування на грилі кладіть безпосередньо на решітку. Забороняється використовувати алюмінієву фольгу або піддони для гриля.
- Перевертайте продукти приготування на грилі, лише якщо їх можна легко від'єднати від решітки. Якщо м'ясо прилипає до решітки, руйнуються його волокна та витікає м'ясний сік.
- Під час готування на грилі не проштрикуйте м'ясо, оскільки через отвори може витекти м'ясний сік.
- Оброблене м'ясо, наприклад шинка або копчена свинина, не підходить для готування на грилі. Це може призвести до утворення шкідливих для здоров'я речовин.
- Кілька разів надріжте м'ясо біля кістки та жирових волокон, щоб воно не вигиналося під час готування на грилі.
- Видаляйте жир одразу після приготування на грилі, оскільки інакше м'ясо втрачає сік та аромат.
- Шматки птиці будуть особливо хрусткими, якщо під кінець готування на грилі намастити їх вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.
- Фрукти після готування на грилі можна за смаком приправити медом, кленовим сиропом або лимонним соком.
- Овочі з тривалим часом приготування (наприклад, качани кукурудзи) можна попередньо відварити перед приготуванням на грилі.
- При готуванні рибного філе на грилі покладіть його спочатку шкіркою догори. Змастіть шкірку олією, щоб вона не прилипла до решітки гриля.
- Приготовані на грилі продукти подавайте гарячими. Не зберігайте їх теплими, оскільки вони можуть затвердіти.
- Жир, що скапує, може спалахнути на нагрівальному елементі й призвести до короткого займання й задимлення. Щоб уникнути цього, готуйте продукти з високим вмістом жиру на водяній бані.



Функція "Захист від дітей"

Щоб діти випадково не увімкнули прилад і не змінили налаштування, прилад обладнано функцією «Блокування від доступу дітей».

Увімкнення

1. Вимкніть прилад.
2. Утримуйте символ  щонайменше впродовж 4 секунд.
Індикація  світиться протягом прибл. 10 секунд.
Прилад заблокований.

Вимкнення

Натискайте на символ , доки не згасне символ .
Захист дітей вимкнено.

Автоматичне блокування від доступу дітей

За допомогою цієї функції автоматично активується функція «Блокування від доступу дітей», коли Ви вимикаєте прилад.

Увімкнення

Увімкнути автоматичну функцію «Блокування від доступу дітей». → "Основні установки" на сторінці 55

Установки таймера





Існує дві установки таймера:


- Кухонний таймер
- Секундомір

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера Ви можете встановити час до 99 хвилин. Він не залежить від жодних інших налаштувань.

Установлення кухонного таймера



1. Натисніть один раз на символ  при вимкненому приладі, або при увімкненому приладі натисніть двічі на символ . Загоряється індикатор . На індикаторі світиться  хв.

Вказівка: При увімкненому приладі секундомір запускається одноразовим натисканням на символ .

2. Установіть потрібний час у зоні регулювання параметрів.

За кілька секунд почнеться зворотний відлік часу.


Після того як час вийшов

Після того як час вийде пролунає сигнал та на індикаторі замиготить  на 10 секунд. Індикація  замиготить.

Доторкніться до будь-якого символу.

Індикація згасне, а звуковий сигнал перестане лунати.

Зміна часу

За допомогою символу  оберіть кухонний таймер та задайте параметри заново.




Секундомір

Секундомір показує час, що сплинув з моменту його увімкнення.


Секундомір працює лише тоді, коли прилад увімкнений. Коли прилад вимикається, вимикається також і секундомір.

Вказівка: Для секундоміра додатково вмикається кухонний таймер, на індикації таймера відображається налаштування на 10 секунд. Потім відображається секундомір.

Увімкнення

1. Торкніться символу . На індикаторі відобразиться .
2. Доторкніться зони регулювання параметрів. Починається відлік часу. На першій хвилині відображаються секунди, потім хвилини.
3. Натисніть , щоб індикація таймера засвітилася.

Вимкнення

1. Торкніться символу .
2. Доторкніться зони регулювання параметрів. Секундомір вимикається. Індикація таймера згасне.

Автоматичне запобіжне вимкнення

Якщо прилад тривалий час увімкнений і Ви не змінюєте його налаштування, активується автоматичне захисне вимкнення.

Нагрівання приладу переривається. На індикаторі по черзі миготять **F B** та індикатор залишкового тепла **H/h**.

Якщо натиснути будь-яку кнопку керування, індикатор погасне. Можна задати параметри заново.


Якщо автоматичне вимкнення активоване, можна регулювати встановлений режим гриля (2–4 години).


Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня увімкнена, можуть змінитися налаштування.

Щоб цього уникнути, Ваш прилад має функцію «Захист від витирання».


Увімкнення

При увімкненому приладі доторкайтеся до символу .

Лунає сигнал. Загоряється індикатор . Панель керування буде заблокована на 30 секунд. Можна протирати панель керування без ризику змінити установки.

Вказівка: На головний вимикач ця функція не діє. Прилад можна вимкнути в будь-який момент.

Вимкнення

Торкніться символу .

Захист від витирання вимкнено.

Індикатор споживання електроенергії

За допомогою цієї функції можна вивести на дисплей індикацію загальної витрати електроенергії між увімкненням та вимкненням приладу.

Після вимкнення на 10 секунд відображається витрата електроенергії в кіловат-годинах, наприклад, 1,87 кВт-год.

Точність індикації залежить, зокрема, від якості напруги в електромережі.



Індикація енергоспоживання може бути не активована. → "Основні установки" на сторінці 55

Основні установки


У вашого приладу є різні основні налаштування. Їх можна змінювати залежно від Ваших потреб.

Індикація	Функція
с 0	Повернення до основних налаштувань
0	Вимкнено*
1	Увімкнено
с 1	Блокування від доступу дітей
0	Автоматичну функцію «Блокування від доступу дітей» вимкнено.*
1	Автоматичну функцію «Блокування від доступу дітей» увімкнено.
2	Ручне та автоматичне «Блокування від доступу дітей» вимкнено.
с 2	Звуковий сигнал
0	Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені (сигнал головного вимикача завжди увімкнений).
1	Увімкнений лише сигнал несправності.
2	Увімкнений лише сигнал підтвердження.
3	Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал несправності.*
с 3	Індикація енергоспоживання (дізнайтеся параметри напруги у Вашого постачальника електроенергії).
0	Індикація енергоспоживання вимкнена.*
1	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 230 В.
3	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 220 В.
4	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 240 В.
с 5	Автоматичне захисне вимкнення (чим вищий встановлений рівень, тим довша тривалість до захисного вимкнення.)
0	2-4 години до захисного вимкнення.*
1	1-2 години до захисного вимкнення.
2	30-60 хвилин до захисного вимкнення.
с 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 хвилина.
с 8	Демонстраційний режим
0	Вимкнено*
1	Увімкнено Прилад можна експлуатувати, але він не нагрівається.

*Основне налаштування


Зміна основних налаштувань

Прилад повинен бути вимкненим.


1. Увімкніть прилад.
2. У наступні 10 секунд натискайте й утримуйте символ  протягом 4 секунд, доки не пролунає акустичний сигнал.



с та 1 по черзі миготять та світяться 0.

3. Натискайте символ , доки не з'явиться бажана індикація.
4. У зоні регулювання параметрів установіть бажане значення.



5. Повторюйте кроки 3 і 4, доки не будуть змінені всі необхідні налаштування.
6. Утримуйте символ  натиснутим приблизно 4 секунди, поки не прозвучить звуковий сигнал. Налаштування збережені.

Зміни не зберігаються

Щоб вийти з меню основних налаштувань, вимкніть прилад за допомогою головного вимикача. Зміни не зберігаються.

Очищення

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут ми розкажемо, як правильно чистити та доглядати за Вашим приладом.

Відповідні засоби для чищення та догляду ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

Попередження – Небезпека опіків!

Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.

Попередження – Небезпека опіків!

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.

Не застосовуйте наступні очисні засоби

- абразивні або гострі очищувачі,
- очищувачі, які містять кислоту (наприклад, оцет, лимонний сік тощо),
- очищувачі з високим вмістом хлору або спирту,
- спреї для духової шафи,
- жорсткі губки, щітки або мочалки, що дряпають.
- Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

Чищення приладу

Давайте приладу охолонути та очистуйте після кожного використання. Таким чином можна уникнути пригорання залишків. Після пригорання видалити залишки їжі набагато важче.

1. Залиште прилад охолонути.
2. Зніміть решітку гриля.
3. Відкиньте нагрівальні елементи вгору.
4. Вийміть резервуар із лавовим камінням.
5. Намочіть водою пригорілі залишки водою з додаванням мийного засобу.

Вказівка: Не відскрібайте пригорілі залишки їжі.

Деталь приладу / поверхня	Рекомендоване очищення
Решітка для гриля	Видаляйте тверді залишки їжі м'якою щіткою. Замочіть решітку для гриля в умивальнику. Очистіть м'якою щіткою та мийним засобом, ретельно просушіть. Забруднення, що в'їлися, змастіть нашим гелем для чищення гриля (номер для замовлення 00311761) і залиште принаймні на 2 години, для сильного забруднення на ніч. Потім ретельно промийте і висушіть. Дотримуйтеся вказівок на пакуванні засобу для чищення. Вказівка: Заборонено мити в посудомийній машині!
Лавове каміння та резервуар гриля	Вийміть лавове каміння або вилийте воду. Очистіть у мийці водою та мийним засобом за допомогою м'якої щітки; витріть м'яким рушником. Забруднення, що в'їлися, замочіть або видаліть нашим гелем для чищення гриля (номер для замовлення 00311761).
Лавове каміння	Вологе лавове каміння можна просушити в духовій шафі при 200 °C. Таким чином можна уникнути утворення плісняви. Замініть каміння, коли воно чорніє. Інакше каміння, що увібрало в себе жир, може спалахнути або призвести до сильного задимлення під час використання. Відповідне лавове каміння можна придбати в магазинах спеціалізованої торгівлі (номер за каталогом 00291050). Під час його додавання слідкуйте за тим, щоб лавове каміння не торкалося безпосередньо нагрівальних елементів гриля.
Панель управління та склокерамічна захисна панель	Очистуйте м'якою вологою ганчіркою з невеликою кількістю м'якого засобу; ганчірка не повинна бути мокрою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

? Що робити у випадку несправності?

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо звернути увагу на наведені в таблиці вказівки.

Електронний блок Вашого приладу знаходиться під панеллю керування. З різних причин температура в цій області може значно підвищуватися.

Для того, щоб електроніка не перегрівалась, прилад, при необхідності, вимикається автоматично.

Індикація **F2** або **F4** відображається по чергово разом з індикацією залишкового тепла **H** або **h**.

Індикація	Помилка	Захід
Цей шум	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи немає збою в живленні.
Блимають усі індикатори	Панель керування мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть панель управління або зніміть сторонній предмет.
F4	Електроніка перегрілася. Через це вимкнувся прилад.	Зачекайте, доки електроніка достатньо охолоне. Торкніться будь-якої частини панелі управління. F4 згасає.
F8	Прилад дуже довго працював і вимкнувся.	Увімкніть прилад.
dE Прилад не нагрівається	Увімкнено режим демонстрації (Demo).	Щоб вимкнути режим демонстрації (Demo), на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільчому щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Увімкніть прилад. Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку панелі управління. Режим демонстрації (Demo) буде вимкнено.

Повідомлення E в індикації

Якщо в індикації з'явиться повідомлення про помилку, що містить букву E, наприклад E0111, вимкніть і знову увімкніть прилад.

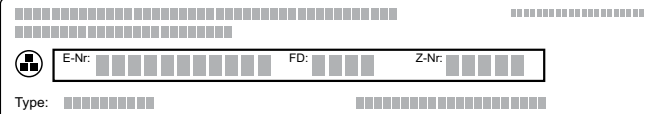
Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо повідомлення про помилку відобразиться знову, зверніться до сервісної служби та вкажіть точне повідомлення про помилку.

Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.


Номери E та FD

При звертанні у сервісну службу завжди повідомляйте номер виробу (E-Nr.) і дату випуску (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковану консультацію. Фірмову табличку з цими номерами можна знайти на нижній стороні приладу.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a grid, 'FD:' followed by a grid, and 'Z-Nr.' followed by a grid. Below this box, the word 'Type:' is followed by another grid.

Для того щоб не шукати довго у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

номер E	номер FD
Сервісні центри 	

Зверніть увагу: виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність виникла внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján
Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ
Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001165544
951201