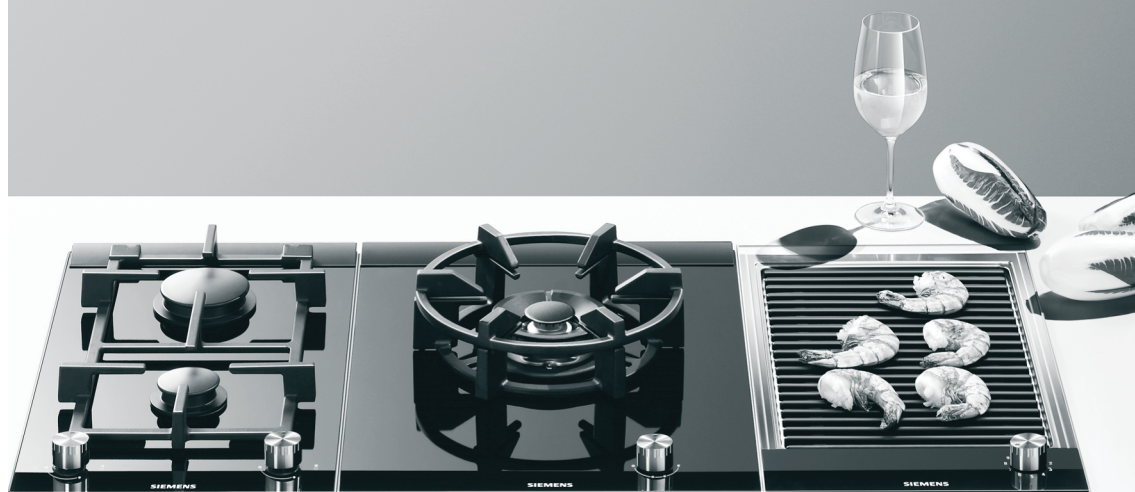


[el] Οδηγίες χρήσεως ..... 3  
[ru] Правила пользования ..... 10  
[tr] Kullanma kılavuzu ..... 17



ET375GU11E

Ηλεκτρικό γκριλ  
Электрогриль  
Elektrikli Izgara

**SIEMENS**



<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>3</b>	<b>Ψήσιμο στο γκριλ με νερό και πυρόλιθους από λάβα</b> .....	<b>6</b>
Αιτίες των ζημιών .....	4	Ξαναγέμισμα με νερό .....	6
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	<b>5</b>	Πίνακας του γκριλ .....	6
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον.....	5	Μετά το ψήσιμο στο γκριλ .....	7
<b>Για να γνωρίσετε τη συσκευή</b> .....	<b>5</b>	<b>Συμβουλές και τεχνάσματα</b> .....	<b>7</b>
Το νέο σας γκριλ πυρολίθων λάβας .....	5	<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>8</b>
Διακόπτης και λυχνία λειτουργίας .....	5	Καθαρισμός της συσκευής.....	8
Προστασία υπερθέρμανσης .....	5	Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού .....	8
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>6</b>	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>9</b>
Καθαρισμός.....	6		
Θέρμανση του γκριλ .....	6		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) και στο online-shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό

χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

## **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά καύσης σε αυτή τη συσκευή.

## **Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το λίπος που στάζει μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ να αναφλεγεί. Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.
- Το γκριλ παραμένει μετά την απενεργοποίηση για πολύ χρόνο ζεστό. Μετά την απενεργοποίηση μην ακουμπήσετε το γκριλ για 30 - 45 λεπτά.

- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

## **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

## **Αιτίες των ζημιών**

### **Προσοχή!**

- Ζημιές στη συσκευή από ακατάλληλα εξαρτήματα: Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα γνήσια εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε κανένα λεκανάκι του γκριλ ή αλουμινοχαρτό. Έτσι προκαλείται ζημιά στη σχάρα του γκριλ.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στην υαλοκεραμική κονσόλα χειρισμού ή στο υαλοκεραμικό κάλυμμα, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

# Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

## Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον

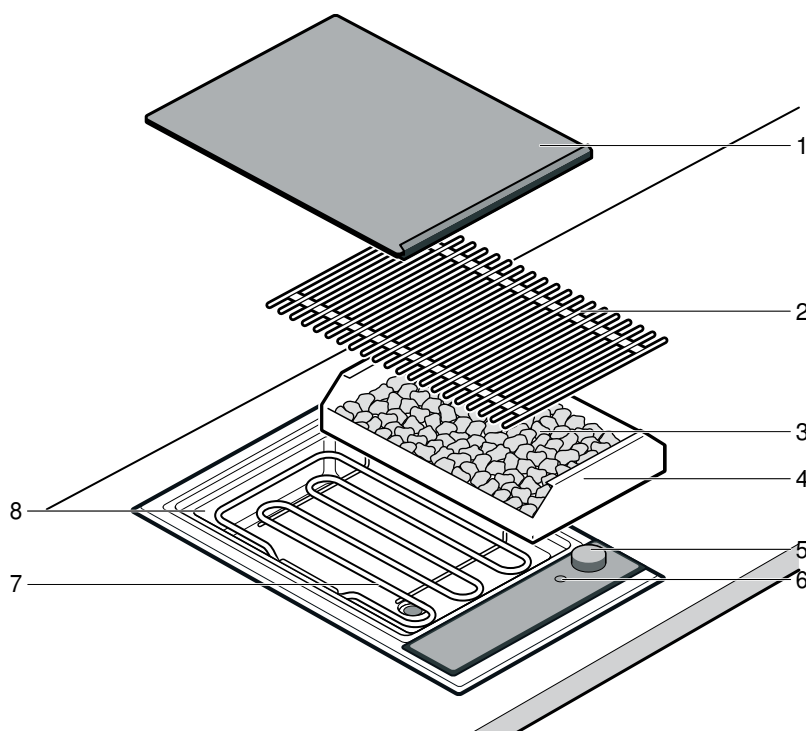


Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

# Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα στοιχεία και τις λειτουργίες της καινούργιας σας συσκευής.

## Το νέο σας γκριλ πυρολίθων λάβας



Αριθ.	Χαρακτηρισμός
1	Υαλοκεραμικό κάλυμμα
2	Σχάρα του γκριλ
3	Πυρόλιθοι από λάβα
4	Δοχείο πυρολίθων
5	Διακόπτης
6	Λυχνία λειτουργίας
7	Θερμαντικό σώμα του γκριλ
8	Δοχείο του γκριλ (λουτρό νερού)

## Προστασία υπερθέρμανσης

Η προστασία υπερθέρμανσης σε περίπτωση υπερθέρμανσης του γκριλ απενεργοποιεί τη θέρμανση του γκριλ. Όταν κρυώσει αρκετά το γκριλ, ενεργοποιείται ξανά αυτόματα η θέρμανση του γκριλ.

## Διακόπτης και λυχνία λειτουργίας

Με το διακόπτη ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ του γκριλ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμαντική ισχύ συνεχώς (χωρίς βαθμίδες). Μετά το ψήσιμο στο γκριλ γυρίστε το διακόπτη στο 0, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Η λυχνία λειτουργίας ανάβει, όταν το γκριλ είναι ενεργοποιημένο.

**Υπόδειξη:** Το γκριλ ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του θερμαντικού σώματος του γκριλ. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

# Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με το γκριλ. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

## Καθαρισμός

Καθαρίστε καλά το γκριλ και τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

## Θέρμανση του γκριλ

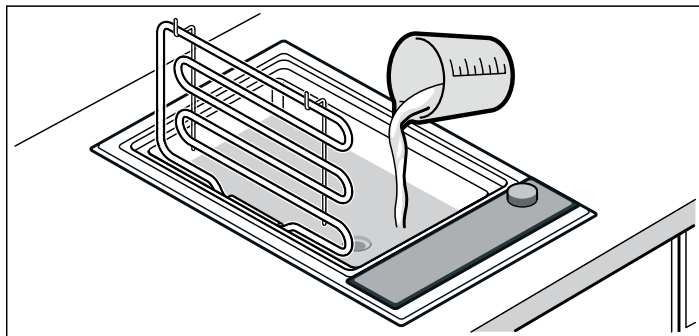
Θερμάνετε το γκριλ χωρίς ψητό για μερικά λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα. Έτσι απομακρύνεται η μυρωδιά της νέας συσκευής. Στην πρώτη θέρμανση μια ελαφριά δημιουργία καπνού είναι κάτι το κανονικό.

# Ψήσιμο στο γκριλ με νερό και πυρόλιθους από λάβα

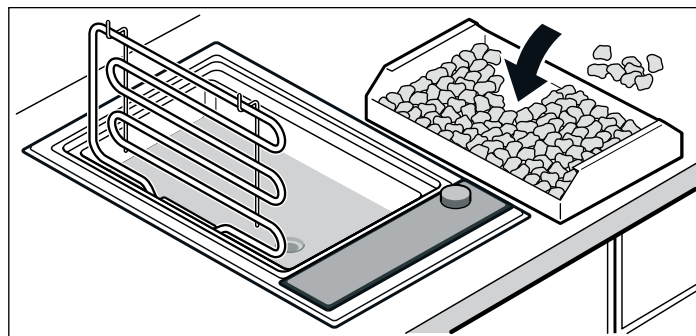
Γεμίστε το δοχείο του γκριλ πριν από κάθε χρήση με νερό. Η ποσότητα του νερού εξαρτάται, από το εάν θα χρησιμοποιήσετε τους πυρόλιθους από λάβα. Οι πυρόλιθοι αποθηκεύουν τη θερμότητα του θερμαντικού σώματος του γκριλ, προσφέροντας έτσι μια εντατική ακτινοβολία και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

### Προσθήκη νερού και πυρολίθων από λάβα

1. Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και ανεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Βγάλτε το δοχείο πυρολίθων από τη συσκευή.
2. Προσθέστε νερό στο δοχείο πυρολίθων.  
Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: 0,7 λίτρα (κάτω μαρκάρισμα)  
Ψήσιμο στο γκριλ χωρίς πυρόλιθους από λάβα: 2,5 λίτρα (επάνω μαρκάρισμα)



3. Για το ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: Βγάλτε τους πυρόλιθους από τη συσκευασία και βάλτε τους στο δοχείο πυρολίθων. Τοποθετήστε το δοχείο πυρολίθων στη συσκευή.



4. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ, τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ.

Το γκριλ βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

## Ξαναγέμισμα με νερό

Εάν υπάρχει πολύ λίγο νερό στο δοχείο του γκριλ, τότε η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποιεί τη συσκευή. Προσέξτε γι' αυτό κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ τη στάθμη του νερού στο δοχείο του γκριλ και προσθέστε ενδεχομένως νερό.

Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: κάτω μαρκάρισμα

Ψήσιμο στο γκριλ χωρίς πυρόλιθους από λάβα: επάνω μαρκάρισμα

### ⚠ Κίνδυνος ζεματισματος!

Εάν στο ξαναγέμισμα χυθεί νερό πάνω στην καυτή σχάρα του γκριλ ή το θερμαντικό σώμα του γκριλ δημιουργείται καυτός υδρατμός. Στο ξαναγέμισμα μην πιάνετε το γκριλ και μη χύνετε νερό πάνω στα καυτά εξαρτήματα.

## Πίνακας του γκριλ

Τα στοιχεία στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για ένα προθερμασμένο γκριλ. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του ψητού για γκριλ.

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ, αφού πρώτα περάσει ο χρόνος προθέρμανσης.

Γυρίστε το ψητό για γκριλ το λιγότερο μία φορά.

Ψητό για γκριλ	Χρόνος προθέρμανσης στη βαθμίδα 9 σε λεπτά	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από πυρόλιθους	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Μπριζόλα T-Bone, ροζέ, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Μπριζόλα από χοιρινό σβέρκο, χωρίς κόκκαλα	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Χοιρινές κοτολέτες*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20

\* Χαράξτε κατά μήκος του κόκκαλου

\*\* Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ

\*\*\* Λαδώστε καλά την πέτσα, πριν το γύρισμα λαδώστε ακόμα μια φορά

\*\*\*\* Γυρίστε πολλές φορές

\*\*\*\*\* Π.χ. μελιτζάνες, κολοκυθάκια σε φέτες με πάχος 1 cm, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα

Ψητό για γκριλ	Χρόνος προθέρμανσης στη βαθμίδα 9 σε λεπτά	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από πυρόλιθους	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Αρνίσια μπριζολάκια, ροζέ, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Στήθος κοτόπουλου, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Φτερούγες από κοτόπουλο, από 100 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Φιλέτο γαλοπούλας, φυσικό, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Μπριζόλα σολομού**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Μπριζόλα τόνου**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Πέστροφα***, ολόκληρη, 200 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Μεγάλες γαρίδες, από 30 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Χάμπουργκερ / Κεφτεδάκια, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Σουβλάκια****, από 100 γρ.	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Λουκάνικο για γκριλ, από 100 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Λαχανικά*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

\* Χαράξτε κατά μήκος του κόκκαλου

\*\* Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ

\*\*\* Λαδώστε καλά την πέτσα, πριν το γύρισμα λαδώστε ακόμα μια φορά

\*\*\*\* Γυρίστε πολλές φορές

\*\*\*\*\* Π.χ. μελιτζάνες, κολοκυθάκια σε φέτες με πάχος 1 cm, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα

## Μετά το ψήσιμο στο γκριλ

Τοποθετήστε το υαλοκεραμικό κάλυμμα, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς το γκριλ. Αφήστε τους υγρούς πυρόλιθους να στεγνώσουν εντελώς, προτού τοποθετήσετε το υαλοκεραμικό κάλυμμα, επειδή διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθεί μούχλα.

Εάν κατά το άδειασμα το νερό είναι ακόμα καυτό, προσθέστε πρώτα κρύο νερό για να κρυώσει! Για το άδειασμα του νερού

τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο κάτω από τη βάνα αποχέτευσης. Ανοίξτε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό 90° προς τα κάτω. Μετά κλείστε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό μέχρι το τέρμα προς τα επάνω.

## Συμβουλές και τεχνάσματα

- Προθερμάνετε πάντοτε το γκριλ. Έτσι με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να σχηματιστεί γρήγορα μια κρούστα και ο ζωμός του κρέατος δεν μπορεί πλέον να εξέλθει.
- Μπορείτε να αλείψετε ή να μαρινάρετε το φαγητό πριν το ψήσιμο στο γκριλ με ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι (π.χ. φυσικόελαιο). Έτσι πετυχαίνετε μια καλύτερη γεύση. Προσέχετε, να μην χρησιμοποιήσετε πολύ λάδι / μαρινάδα, επειδή διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθούν φλόγες και δυνατός καπνός.
- Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσιμο στο γκριλ. Διαφορετικά μπορούν να εξέλθουν οι διαλυτές θρεπτικές ουσίες και ο ζωμός του κρέατος.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Μη χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτό ή μπολ ψησίματος στο γκριλ.
- Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος, αφού πρώτα ξεκολλάνε εύκολα από τη σχάρα. Σε περίπτωση που παραμείνει κρέας κολλημένο στη σχάρα, καταστρέφονται οι ίνες και εξέρχεται ο ζωμός του κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ μην τρυπήσετε το κρέας, επειδή διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ο ζωμός του κρέατος.
- Παστωμένα, όπως χοιρομέρι ή χοιρινό αλά Κάσελ, δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε έναν ανθυγιεινό συνδυασμό.
- Χαράξτε αρκετές φορές τις κοτολέτες στο κόκκαλο και στο στρώμα του λίπους, για να μην κurtώσουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ.
- Απομακρύνετε τα στρώματα του λίπους καλύτερα μετά το ψήσιμο στο γκριλ και όχι πριν, διαφορετικά χάνει το κρέας χυμό και άρωμα.
- Τα κομμάτια πουλερικών ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος στο γκριλ τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Τα φρούτα μπορούν να καρυκευτούν ανάλογα με τη γεύση μετά το ψήσιμο στο γκριλ με μέλι, σιρόπι από σφεντάμι ή χυμό λεμονιού.
- Λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (π.χ. καλαμπόκι (στάχυς αραβοσίτου)) μπορείτε να τα βράσετε λίγο πριν το ψήσιμο στο γκριλ.
- Ψήνετε στο γκριλ το φιλέτο ψαριού πρώτα με τη μεριά της πέτσας. Αλείψτε την πέτσα με λάδι, για να μην κολλήσει στη σχάρα του γκριλ.
- Σερβίρετε το ψημένο στο γκριλ φαγητό καυτό. Μην το κρατάτε ζεστό, διαφορετικά θα σκληρύνει.
- Το λίπος που στάζει μπορεί να αναφλεγεί πάνω στο θερμαντικό σώμα και να δημιουργήσει φλόγες και καπνό. Για να το αποφύγετε, θα πρέπει τα φαγητά που περιέχουν πολύ λίπος να ψήνονται στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού.

# Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της συσκευής σας.

## **⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!**

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

## **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

## Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού έχει κρυώσει. Έτσι αποφεύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων. Εάν καούν πολλές φορές τα υπολείμματα, τότε απομακρύνονται μόνο με μεγάλη δυσκολία.

Μην ξύνετε τα καμένα υπολείμματα, αλλά μουλιάστε τα σε νερό με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και στρέψτε τα θερμαντικά σώματα προς τα επάνω. Βγάλτε έξω τη λεκάνη των πυρόλιθων λάβας μαζί με τους πυρόλιθους.

## **Μέρος συσκευής/ επιφάνεια      Συνιστούμενος καθαρισμός**

Σχάρα του γκριλ      Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με μια βούρτσα καθαρισμού. Μουλιάστε τη σχάρα του γκριλ στο νεροχύτη. Καθαρίστε τη με μια βούρτσα και υγρό καθαρισμού πιάτων και στεγνώστε την καλά.

Αλείψτε τη σκληρή ρύπανση με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582) και αφήστε το να δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια πλύντε την καλά και στεγνώστε την. Προσέξτε τις υποδείξεις συσκευασίας του καθαριστικού.

### **Μην τον καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!**

Λεκάνη των πυρόλιθων λάβας και δοχείο του γκριλ      Αφαιρέστε τους πυρόλιθους, ή αδειάστε το νερό. Καθαρίστε τους στο νεροχύτη με νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων με μια βούρτσα και στεγνώστε τους μ' ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε την με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582).

Πυρόλιθοι από λάβα      Στεγνώνετε τους πολύ υγρούς πυρόλιθους κάπου-κάπου στο φούρνο στους 200 °C. Έτσι μπορεί να αποφευχθεί ένας πιθανός σχηματισμός μούχλας.

Αντικαταστήστε τους πυρόλιθους από λάβα, όταν αυτοί είναι μαύροι. Οι πυρόλιθοι είναι τότε γεμάτοι με λίπος και μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να δημιουργηθεί δυνατός καπνός ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί.

Τους κατάλληλους πυρόλιθους μπορείτε να τους προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα (αριθμός παραγγελίας LV 030 000). Προσέξτε στην τοποθέτηση, να μην ακουμπήσει το θερμαντικό σώμα του γκριλ απευθείας πάνω στους πυρόλιθους.

Πεδίο χειρισμού και υαλοκεραμικό κάλυμμα      Καθαρίστε τα με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων, το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ βρεγμένο. Στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.

## **Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού**

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια



---

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

## **Αριθμός E και αριθμός FD:**

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

## **Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης**

**GR** 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>10</b>	Таблица для приготовления на гриле .....	14
Причины повреждений.....	11	После приготовления на гриле .....	14
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>12</b>	<b>Рекомендации</b> .....	<b>14</b>
Экологически чистая утилизация .....	12	<b>Уход и очистка</b> .....	<b>15</b>
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>12</b>	Очистка прибора.....	15
Ваш новый гриль на лавовых камнях .....	12	Запрещается использовать следующие средства очистки .....	15
Переключатель и лампочка включения.....	12	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>16</b>
Защита от перегрева.....	12		
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>13</b>		
Очистка .....	13		
Нагрев гриля.....	13		
<b>Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней</b> .....	<b>13</b>		
Добавление воды .....	13		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **⚠ Важные правила техники безопасности**

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. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **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 твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.

# Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

## Экологически чистая утилизация

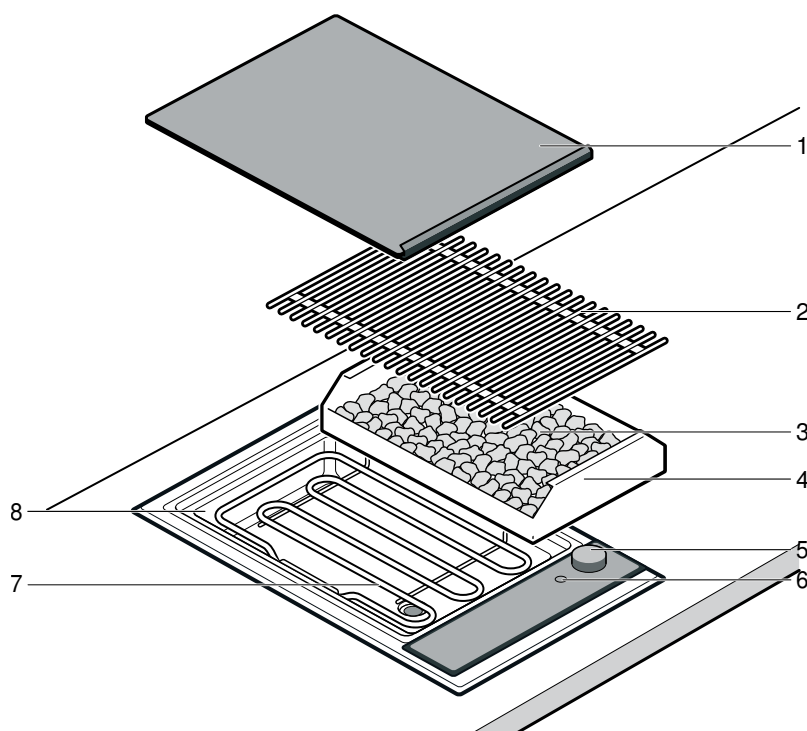


Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

# Знакомство с прибором

Ниже дан обзор компонентов и функций вашего нового 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	Переключатель
6	Лампочка включения
7	Нагревательный элемент гриля
8	Резервуар гриля (водяная баня)

## Защита от перегрева

При перегреве защита от перегрева отключает нагревательный элемент гриля. После того, как гриль достаточно охладится, нагревательный элемент гриля автоматически включается снова.

## Переключатель и лампочка включения

С помощью переключателя можно настраивать мощность нагрева гриля. Вы можете плавно регулировать мощность нагрева. После окончания использования гриля поверните переключатель на 0, чтобы выключить прибор.

Лампочка включения горит, если гриль включен.

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

## Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с грилем перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

### Очистка

Перед первым применением тщательно очистите гриль 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.

## Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней

Перед каждым использованием наполняйте резервуар гриля водой. 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.

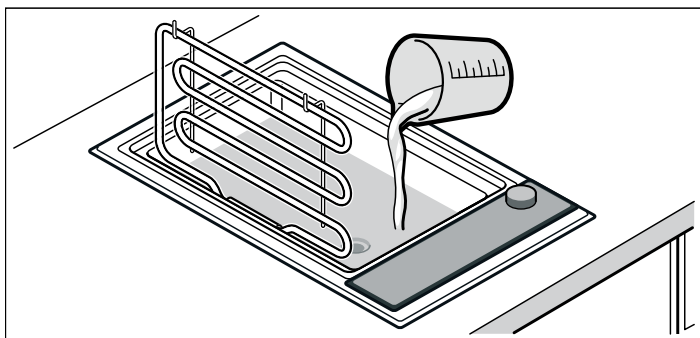
### Добавление воды и лавовых камней

1. Снимите решётку для гриля и поднимите нагревательный элемент гриля. Выньте контейнер для лавовых камней из прибора.

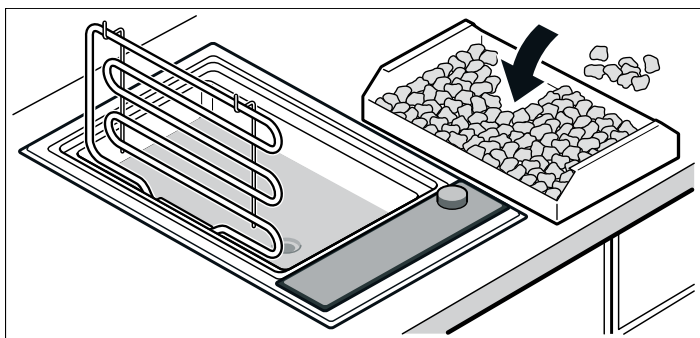
2. Наполните резервуар гриля водой.

Приготовление на гриле на лавовых камнях: 0,7 литра (нижняя маркировка)

Приготовление на гриле без лавовых камней: 2,5 литра (верхняя маркировка)



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



4. Опустите нагревательный элемент гриля, установите решётку для гриля.

Гриль готов к работе.

### Добавление воды

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.

Приготовление на гриле на лавовых камнях: нижняя маркировка

Приготовление на гриле без лавовых камней: верхняя маркировка

### ⚠ 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.

## Таблица для приготовления на гриле

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и подходят для предварительно прогретого гриля. Значения 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.

Продукты	Время предварительного разогрева в режиме 9, мин	Положение переключателя при приготовлении на гриле на лавовых камнях	Положение переключателя при приготовлении на гриле на водяной бане	Время приготовления на гриле, мин
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2-3 см	12	8-9	8-9	8-10
Стейк на косточке, слабoproжаренный, 3 см	10	7-8	8-9	10-15
Стейк из свиной шейки, без костей	10	8-9	8-9	12-16
Свиная отбивная*, 2 см	8	7-8	8-9	15-20
Баранья отбивная, слабoproжаренная, 2 см	10	7-8	8-9	8-12
Грудка цыплёнка, 2 см	10	7-8	8-9	15-20
Крылышки цыплёнка, по 100 г	10	7-8	8-9	15-20
Шницель из индейки, без панировки, 2 см	10	7-8	8-9	12-15
Стейк из лосося**, 3 см	8	7-8	8-9	20-25
Стейк из тунца**, 2 см	8	7-8	8-9	10-15
Форель***, целиком, 200 г	10	7-8	8-9	12-15
Большие креветки, по 30 г	10	7-8	8-9	12-15
Шницели по-гамбургски/фрикадельки, 1 см	10	7-8	8-9	12-17
Шашлыки на вертеле****, по 100 г	8	7-8	8-9	17-25
Колбаски на гриле, по 100 г	10	7-8	8-9	10-20
Овощи*****	8	7-8	8-9	8-12

\* надрезать вдоль косточки

\*\* смазать маслом решётку для гриля

\*\*\* хорошо смазать маслом кожу, перед переворачиванием смазать ещё раз

\*\*\*\* часто переворачивать

\*\*\*\*\* например, 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.

## Рекомендации

- 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.

## Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

### **⚠ Опасность ожога!**

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

### **⚠ Опасность удара током!**

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

### Очистка прибора

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Это позволит предотвратить пригорание остатков пищи. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

Не соскабливайте пригоревшие остатки пищи, а предварительно размягчайте их водой с моющим средством.

Снимите решётку гриля и поднимите нагревательный элемент вверх. Достаньте контейнер с лавовыми камнями.

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 463582) 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.

#### **Не мойте решётку для гриля 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 463582).
---------------------------------	---

Лавовые камни	Влажные лавовые камни можно просушить в духовом шкафу при 200 °C. 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 LV 030 000). При наполнении следите за тем, чтобы лавовые камни не прилегали к нагревательному элементу гриля.

Деталь прибора/ поверхность	Рекомендуемый способ очистки
--------------------------------	------------------------------

Панель управления и стеклокерамическая крышка	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Затем протрите насухо мягкой тряпкой.
---	---

### 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.

---

# Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

## **Номер E и номер FD**

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

## **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 будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.



<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	<b>17</b>
Hasar nedenleri.....	18
<b>Çevre koruma</b> .....	<b>18</b>
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha.....	18
<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>19</b>
Yeni lav taşlı ızgaranız.....	19
Şalter ve çalışma lambası .....	19
Aşırı ısınma emniyeti .....	19
<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>19</b>
Temizlik .....	19
Izgaranın ısıtılması .....	19

<b>Su ve lav taşıyla ızgara</b> .....	<b>20</b>
Su doldurulması .....	20
Izgara tablosu .....	20
Izgaradan sonra .....	21
<b>İpuçları ve öneriler</b> .....	<b>21</b>
<b>Temizleme ve bakım</b> .....	<b>21</b>
Cihazın temizlenmesi .....	21
Bu temizleme maddelerini kullanmayın.....	22
<b>Müşteri hizmetleri</b> .....	<b>22</b>

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

### Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice

bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.

- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin sprej kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Bu cihazda odun kömürü veya benzer yanıcı maddeler kullanmayınız.

### **Yanma tehlikesi!**

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Aşağı damlayan yağlar ızgara sırasında kısa süre alev alabilir. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafeyi koruyunuz.
- Izgara, kapatıldıktan sonra uzun süre sıcak kalır. Kapattıktan sonra ızgaraya 30 - 45 dakika dokunmayınız.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak

cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

### **Hasar nedenleri**

#### **Dikkat!**

- Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihaz zarar görebilir: Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın. Grill tepsileri veya alüminyum folyo kullanmayın. Aksi takdirde grill ızgarası zarar görür.
- Sert veya sivri cisimler cam seramiği kapağına düştüğü takdirde hasar oluşabilir.

## **Çevre koruma**

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

### **Çevrenin korunması kurallarına uygun imha**

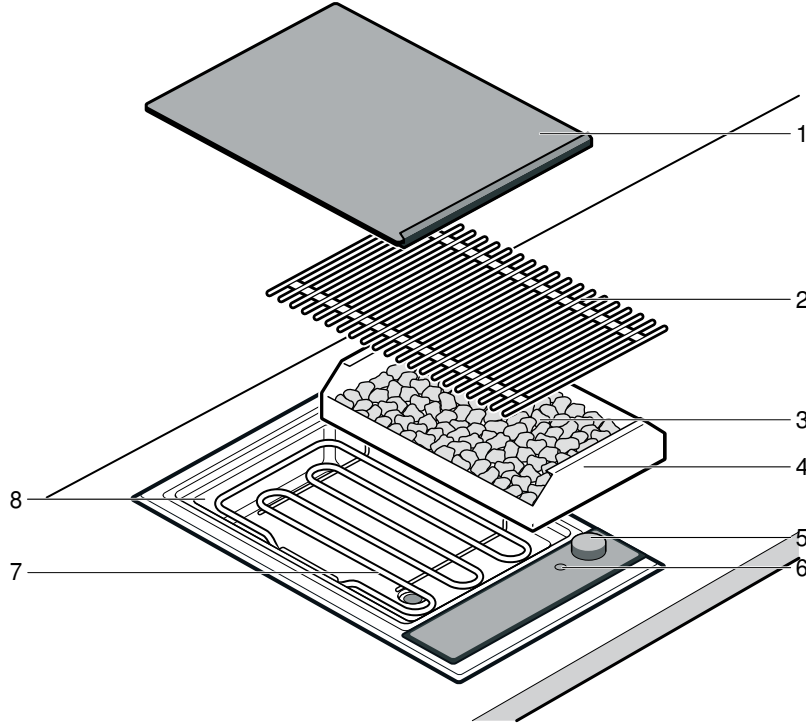


Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

# Cihazı tanıyınız

Burada cihazınızın bileşenlerine ve fonksiyonlarına genel bir bakış elde edersiniz.

## Yeni lav taşlı ızgaranız



No.	Tanım
1	Cam seramiği kapak
2	Izgara teli
3	Lav taşları
4	Lav taşı kabı
5	Şalter
6	Çalışma lambası
7	Izgara ısıtıcı
8	Izgara kabı (su kabı)

### Şalter ve çalışma lambası

Şalter ile ızgaranın ısıtma gücünü ayarlayınız. Isıtma gücünü kademesiz biçimde ayarlayabilirsiniz. Izgara bittikten sonra cihazı kapatmak için şalteri 0 konumuna getiriniz.

Izgara açıldığında çalışma lambası yanar.

**Bilgi:** Izgara, ızgara ısıtıcının açılması ve kapanmasıyla kontrol edilir. En yüksek güçte dahi ızgara ısıtıcı açılabilir ve kapatılabilir.

### Aşırı ısınma emniyeti

Aşırı ısınma emniyeti, ızgaranın aşırı ısınması durumunda ızgara ısıtmasını kapatır. Izgara yeterince soğuduğunda ızgara ısıtması kendi kendine yeniden açılır.

## İlk kullanımdan önce

Izgaranızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada bulabilirsiniz. İlk olarak *Güvenlik bilgileri* bölümünü okuyunuz.

### Temizlik

İlk kullanımdan önce ızgarayı ve aksesuarları ılık deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.

### Izgaranın ısıtılması

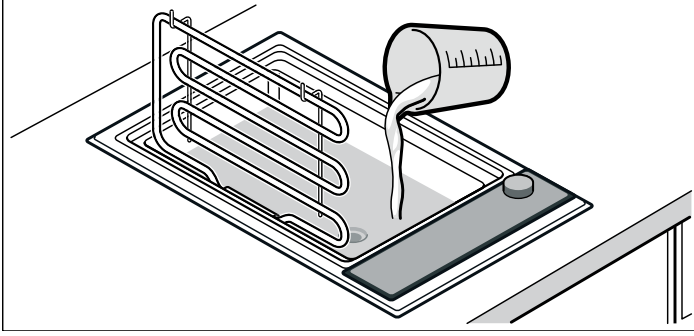
Izgarayı, ızgara malzemesini üzerine yerleştirmeden önce birkaç dakika süreyle en yüksek düzeyde ısıtınız. Böylece yeni cihaz kokusu giderilmiş olur. İlk ısıtma sırasında hafif bir duman oluşumu normaldir.

# Su ve lav taşıyla ızgara

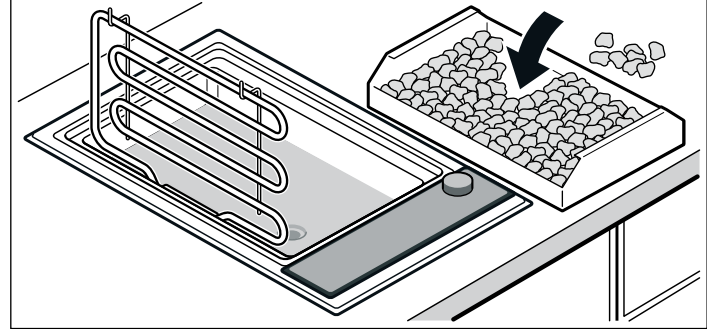
Her kullanım öncesinde su kabını suyla doldurunuz. Su miktarı, lav taşı kullanmak isteyip istemediğinize bağlı olarak değişir. Lav taşları ızgara ısıtıcının sıcaklığı depolar ve böylece yoğun bir ısınma ve eşit bir ısı dağılımı sağlar.

## Su ve lav taşlarının doldurulması

1. Izgara telini çıkarınız ve ızgara ısıtıcıyı yukarı katlayınız. Lav taşı kabını cihazdan çıkartınız.
2. Suyu ızgara haznesine doldurunuz.  
Lav taşlarıyla ızgara: 0,7 litre (alt işaret)  
Lav taşları olmadan ızgara: 2,5 litre (üst işaret)



3. Lav taşlarıyla ızgara için: Lav taşlarını ambalajından çıkarınız ve lav taşı kabına doldurunuz. Lav taşı kabını cihaza yerleştiriniz.



4. Izgara ısıtıcıyı aşağı indiriniz, ızgara telini yerleştiriniz. Izgara çalışmaya hazırdır.

## Su doldurulması

Izgara kabında çok az su varsa cihazın aşırı ısınma emniyeti devreye girer. Bu yüzden ızgara yaparken ızgara kabındaki su seviyesine dikkat ediniz ve gerekirse su ekleyiniz.

Lav taşlarıyla ızgara: Alt işaret

Lav taşları olmadan ızgara: Üst işaret

## ⚠ Haşlanma tehlikesi!

Doldurma sırasında sıcak ızgara teline veya ızgara ısıtıcıya su değerse sıcak su buharı oluşur. Doldurma sırasında ızgaranın üstünden tutmayınız ve sıcak parçaların üzerine su dökmeyiniz.

## Izgara tablosu

Tablolarda bildirilmiş olan değerler kılavuz değerlerdir ve önceden ısıtılmış ızgara için geçerlidir. Bu değerler, ızgara malzemesinin türüne ve miktarına göre değişebilir.

Izgara malzemesini ancak ön ısıtma süresi dolduktan sonra yerleştiriniz.

Izgara malzemesini en az bir defa çeviriniz.

Izgara malzemesi	Düzey 9'da ön ısıtma süresi (dakika)	Lav taşları üzerinde ızgara için şalter konumu	Su kabı üzerinde ızgara için şalter konumu	Dakika cinsinden ızgara süresi
Dana biftek, orta, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone biftek, az pişmiş, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Domuz boynundan biftek, kemiksiz	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Domuz pirzolası*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kuzu pirzola, az pişmiş, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Tavuk kanadı, 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Hindi şnitzel, doğal, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Somon biftek**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Ton balığı biftek**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Alabalık***, bütün, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Jumbo karides, 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / Köfte, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Şiş****, 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Izgara sosis, 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Sebze*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

\* Kemik boyunca kesiniz

\*\* Izgara telini yağlayınız

\*\*\* Derisini iyice yağlayınız, çevirmeden önce yeniden yağlayınız

\*\*\*\* Sık sık çeviriniz

\*\*\*\*\* örn. 1 cm kalınlığında patlıcan, kabak dilimleri, dörde bölünmüş biberler

## Izgaradan sonra

Cam seramiği kapağı ancak ızgara tamamen soğuduktan sonra yerleştiriniz. Cam seramiği kapağı kapatmadan önce nemli lav taşlarını tamamen kurutunuz, aksi takdirde mantar oluşabilir.

Boşaltma sırasında su hala sıcaksa önce soğutmak için soğuk su ekleyiniz! Suyu boşaltma sırasında boşaltma musluğunun

altına sığağa dayanıklı bir kap yerleştirilmelidir. Kolu 90° aşağı çevirerek musluğu açınız. Daha sonra kolu dayanak noktasına kadar yukarı çevirerek musluğu kapatınız.

## İpuçları ve öneriler

- Izgarada her zaman ön ısıtma kullanılmalıdır. Böylece yoğun bir ısı üretilerek bir kabuk oluşturulur ve etin suyu dışarı akamaz.
- Pişirilecek yiyeceği ızgara yapmadan önce ısıya dayanıklı yağ (örn. fındık yağı) ile kaplayınız veya marine ediniz. Böylece daha iyi bir lezzet elde edilir. Çok fazla yağ / marine karışımı kullanmamaya dikkat ediniz, aksi takdirde alev ve çok fazla duman oluşabilir.
- Eti ızgara yapmadan önce tuzlamayınız. Aksi takdirde çözünebilir besin maddeleri ve etin suyu dışarı akabilir.
- Izgara malzemesini doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Alüminyum folyo veya ızgara tepsisi kullanmayınız.
- Izgara malzemelerini ancak ızgara telinden kolayca ayrıldığında çeviriniz. Et tel ızgaraya yapışıp kalırsa dokusu hasar görür ve et suyu dışarı akar.
- Izgara yaparken eti delmeyiniz, çünkü etin suyu dışarı akabilir.
- Domuz pastırması veya füme domuz gibi tuzlanmış etler ızgara için uygun değildir. Sağlığınıza zarar verebilecek bileşikler oluşabilir.
- Pirzoları kemiklerde ve yağ tabakasında birkaç noktadan deliniz, böylece ızgara sırasında yüzeyleri deforme olmaz.
- Yağları ızgara yapmadan önce değil ızgara yaptıktan sonra çıkarınız, aksi takdirde et suyunu ve aromasını kaybeder.
- Kümes hayvanı parçaları, ızgara süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Meyveler ızgara sonrasında isteğe göre balla, akçaağaç şurubu veya limon suyuyla lezzetlendirilebilir.
- Pişirme süresi uzun olan sebzeler (örneğin mısır koçanı) ızgara yapılmadan önce ön pişirmeye tabi tutulmalıdır.
- Balık filetolarının önce derili tarafı ızgarada pişirilmelidir. Derisine yağ sürülmelidir, böylece deriler tel ızgaraya yapışmaz.
- Izgara yapılmış yiyecekleri sıcak servis ediniz. Sıcak tutmayınız, aksi takdirde sertleşir.
- Aşağı damlayan yağlar ısıtıcı üzerinde alev alabilir ve kısa süreli alev ve duman oluşumuna neden olabilir. Bunu azaltmak için çok yağlı yiyecekler bir su kabı üzerinde ızgara yapılmalıdır.

## Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

### Cihazın temizlenmesi

Cihazı her kullanım sonrasında, soğuduktan sonra temizleyiniz. Böylece artıkların yanmasını engellemiş olursunuz. Birkaç defa yandıktan sonra artıkları temizlemek çok zordur.

Yanmış artıkları kazımayınız, bunun yerine deterjanlı suda yumuşamaya bırakınız.

Izgara telini kaldırınız ve ısıtıcıyı yukarı doğru çeviriniz. Lav taşlarını içeren lav taşı haznesini dışarı çıkarınız.

cihaz parçası/ yüzey	Önerilen temizlik
Izgara teli	Kaba artıkları bir bulaşık fırçasıyla çıkarınız. Izgara telindeki artıkları bir bulaşık leğeninde yumuşamaya bırakınız. Bir bulaşık fırçası ve deterjanla temizleyiniz ve iyice kurulayınız.  Sertleşmiş kirlere ızgara temizleyici jelimizden (sipariş numarası 463582) sürünüz ve etki etmesi için en az 2 saat bekleyiniz, çok güçlü kirlere bir gece bekleyiniz. Daha sonra iyice durulayınız ve kurulayınız. Deterjan ambalajındaki uyarıları dikkate alınız. <b>Bulaşık makinesinde yıkamayınız!</b>
Lav taşı haznesi ve ızgara kabı	Lav taşlarını çıkarınız, suyu boşaltınız. Bulaşık tasında su ve deterjan kullanarak bir bulaşık fırçasıyla temizleyiniz; yumuşak bir bezle kurulayınız. Sert kirlere yumuşamaya bırakınız veya ızgara temizleyici jelimizle (sipariş numarası 463582) temizleyiniz.

<b>cihaz parçası/ yüzey</b>	<b>Önerilen temizlik</b>
Lav taşları	<p>Çok nemli lav taşlarını arada bir fırında 200 °C sıcaklıkta kurutunuz. Böylece mantar oluşumu engellenebilir.</p> <p>Lav taşları siyahlaşırsa taşları değiştiriniz. Bu durumda lav taşları yağla dolmuştur ve çalışma sırasında duman çıkarabilir veya yağı alev alabilir.</p> <p>Uygun yeni lav taşlarını satıcınızdan alabilirsiniz (sipariş numarası LV 030 000). Doldurma sırasında ızgara ısıtıcının doğrudan lav taşlarına temas etmemesine dikkat ediniz.</p>
Kumanda bölümü ve cam seramiği kapak	Yumuşak, nemli bir bezle silip biraz deterjanla temizleyiniz; bez çok ıslak olmamalıdır. yumuşak bir bezle kurulayınız.

## **Bu temizleme maddelerini kullanmayın**

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanlar (örneğin sirke, limon asidi vs.)
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

## **Müşteri hizmetleri**

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

### **E numarası ve FD numarası:**

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### **Arızalarda onarım siparişi ve danışma**

**TR** 444 6688

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.



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



9000689622 911011