

SIEMENS



Ηλεκτρικό γκριλ

Grill eléctrico

Grill elettrico

Grelhador elétrico












ET375FUB1E



siemens-home.com/welcome

el	Οδηγίες χρήσης	3
es	Instrucciones de uso	17
pt	Instruções de serviço	31
it	Istruzioni per l'uso	45

Register
your
product
online

Πίνακας περιεχομένων

	Αρμόζουσα χρήση	4
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
	Αιτίες των ζημιών	5
	Προστασία περιβάλλοντος	5
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	5
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	5
	Γνωρίστε τη συσκευή	6
	Το νέο σας γκριλ πυρολίθων από λάβα	6
	Πεδίο χειρισμού	6
	Επιφάνειες χειρισμού	7
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	7
	Πριν την πρώτη χρήση	7
	Καθαρισμός της συσκευής	7
	Θέρμανση του γκριλ	7
	Χειρισμός συσκευής	8
	Ψήσιμο στο γκριλ με νερό και πυρόλιθους από λάβα . . .	8
	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση	8
	Ρύθμιση του γκριλ	8
	Προθέρμανση του γκριλ	8
	Ξαναγέμισμα με νερό	9
	Μετά το ψήσιμο στο γκριλ	9
	Πίνακας του γκριλ	9
	Συμβουλές και τεχνάσματα	10
	Ασφάλεια παιδιών	10
	Ενεργοποίηση	10
	Απενεργοποίηση	10
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	10
	Λειτουργίες χρόνου	11
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας	11
	Χρονόμετρο	11
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	11
	Προστασία σκουπίσματος	12
	Ενεργοποίηση	12
	Απενεργοποίηση	12
	Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	12
	Βασικές ρυθμίσεις	13
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	13
	Καθαρισμός	14
	Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού . . .	14
	Καθαρισμός της συσκευής	14

	Αντιμετώπιση βλαβών	15
	Μήνυμα "E" στις ενδείξεις	15
	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών . . .	16
	Αριθμός E και αριθμός FD	16

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

Αρμόζουσα χρήση

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. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

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.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη 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. Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά καύσης σε αυτή τη συσκευή.

Προειδοποίηση – 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. Μη 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. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

Προειδοποίηση – 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. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τόσο, μέχρι να φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του ψησίματος στο γκριλ. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του ψησίματος στο γκριλ σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα του γκριλ. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε τη συσκευή ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Αιτίες των ζημιών

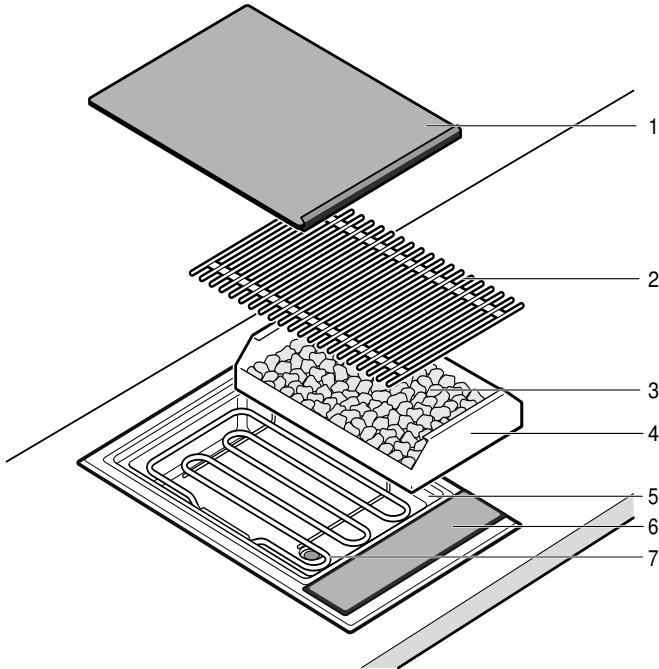
Προσοχή!

- **Ζημιές στη συσκευή από ακατάλληλα εξαρτήματα:** Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα γνήσια εξαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα λεκανάκι του γκριλ ή αλουμινόχαρτο. 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.

Γνωρίστε τη συσκευή

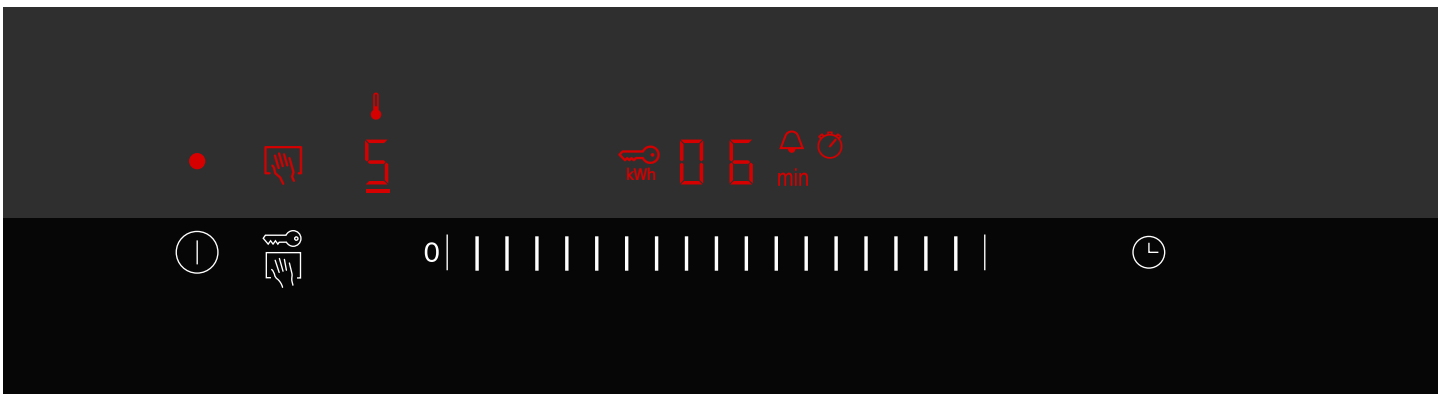
Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Το νέος σας γκριλ πυρολίθων από λάβα







Αριθ.	Ονομασία
1	Υαλοκεραμικό κάλυμμα
2	Σχάρα του γκριλ
3	Πυρόλιθοι από λάβα
4	Δοχείο πυρολίθων
5	Δοχείο του γκριλ (μπεν μαρί)
6	Πεδίο χειρισμού
7	Θερμαντικό σώμα του γκριλ

Πεδίο χειρισμού



Ενδείξεις	
•	Η συσκευή είναι νεργοποιημένη.
	Προστασία σκουπίσματος
	Ένδειξη θέρμανσης
0-9	Βαθμίδα γκριλ
	Ασφάλεια για παιδιά
kWh	Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας
000	Διάρκεια
H/h	Υπόλοιπη θερμότητα
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Ενδείξεις	
min	Διάρκεια
	Χρονόμετρο

Επιφάνειες χειρισμού	
	Θέση της συσκευής σε λειτουργία
	Ενεργοποίηση της προστασίας σκουπίσματος / ασφάλειας παιδιών
0 	Ρύθμιση βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ / ρολογιού συναγερμού κουζίνας
	Ενεργοποίηση ρολογιού συναγερμού κουζίνας / χρονομέτρου

Επιφάνειες χειρισμού

Όταν αγγίξετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

- Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε ταυτόχρονα περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να σκουπίσετε κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η συσκευή έχει μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, τότε η συσκευή είναι ακόμα ζεστή. Όταν κρυώσει περισσότερο η συσκευή, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η συσκευή.



Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή σας. Διαβάστε πρώτα τις υποδείξεις ασφαλείας. → *"Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 4*

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε καλά τη συσκευή 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.

Χειρισμός συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να πληροφορηθείτε, πως να ρυθμίσετε τη συσκευή σας. Στον πίνακα θα βρείτε τις ρυθμίσεις για διάφορα φαγητά.

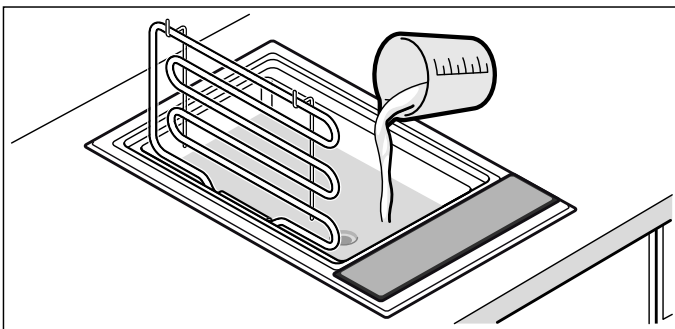
Ψήσιμο στο γκριλ με νερό και πυρόλιθους από λάβα

Υπόδειξη: Γεμίστε το δοχείο του γκριλ πριν από κάθε χρήση με νερό. Διαφορετικά η συσκευή υπερθερμαίνεται.

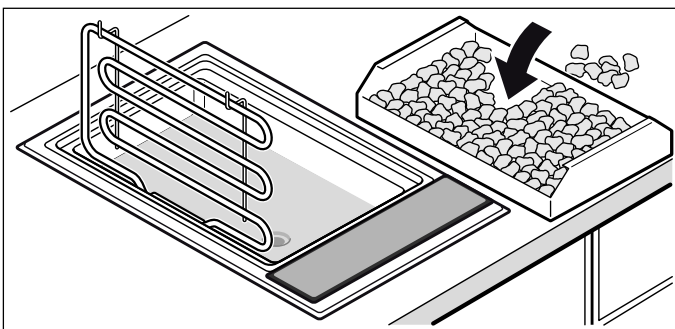
Η ποσότητα του νερού εξαρτάται, εάν θα χρησιμοποιήσετε ή όχι τους πυρόλιθους από λάβα. Οι πυρόλιθοι από λάβα αποθηκεύουν τη θερμότητα του θερμαντικού σώματος του γκριλ, προσφέροντας έτσι μια εντατική ακτινοβολία και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

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. Βεβαιωθείτε, ότι είναι κλειστή η βάνα αποχέτευσης.
3. Προσθέστε νερό στο δοχείο του γκριλ.
Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: 0,7 λίτρα (κάτω μαρκάρισμα)
Ψήσιμο στο γκριλ χωρίς πυρόλιθους από λάβα: 2,5 λίτρα (επάνω μαρκάρισμα)



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




5. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ, τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ.
Το γκριλ βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση


Υπόδειξη: Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, όταν η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ παραμείνει περισσότερο από περίπου 20 δευτερόλεπτα ρυθμισμένη στο 0.

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο .

Ένα σήμα ηχεί. Η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο , μέχρι να σβήσει η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη.

Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσει αρκετά η συσκευή.


Ρύθμιση του γκριλ

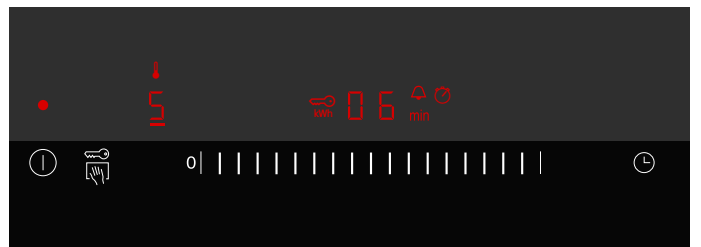
Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 1 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 9 = μέγιστη ισχύς

Ρύθμιση της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

1. Ενεργοποιήστε το γκριλ με τον κεντρικό διακόπτη .
2. Περάστε απαλά πάνω από την περιοχή ρυθμίσεων, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη η επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
Η ένδειξη θέρμανσης αναβοσβήνει.



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.

Προθέρμανση του γκριλ

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ, αφού πρώτα περάσει ο χρόνος προθέρμανσης. Το σύμβολο προθέρμανσης σβήνει. Κατά τη διάρκεια του χρόνου προθέρμανσης θερμαίνει το γκριλ με πλήρη ισχύ. Μετά μειώνεται η θερμοκρασία με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων, για να επιτευχθεί μια σταθερή θερμοκρασία για την εκάστοτε βαθμίδα.

Ο χρόνος προθέρμανσης ανέρχεται ανάλογα με τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ μεταξύ 8 και 10 λεπτά.

Υπόδειξη: Προθερμάνετε το άδειο γκριλ το πολύ 8-12 λεπτά. Οι μεγαλύτεροι χρόνοι θέρμανσης μπορεί να οδηγήσουν στην απενεργοποίηση της συσκευής (προστασία υπερθέρμανσης). Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την νέα ενεργοποίηση.

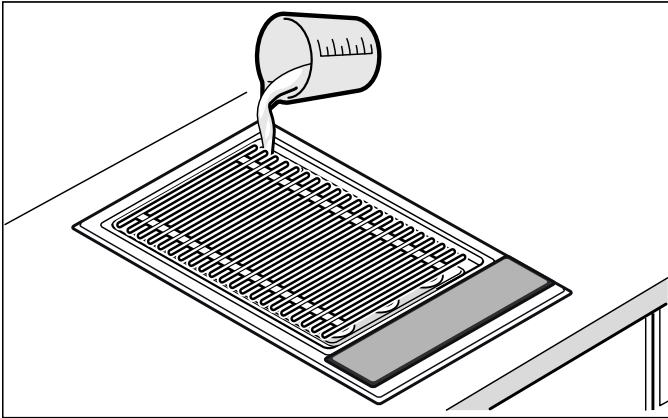
Ξαναγέμισμα με νερό

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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.

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

Υπόδειξη: Για να Ξαναγεμίσετε με νερό, δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε τη σχάρα του γκριλ ή να ανεβάσετε το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Προτού Ξαναγεμίσετε με νερό, αφήστε το γκριλ να κρυώσει αρκετά.



Ψήσιμο στο γκριλ με και χωρίς πυρόλιθους από λάβα:
0,7 λίτρα

Ψητό γκριλ	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ πάνω από τους πυρόλιθους λάβας	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ πάνω από μπενμαρί (λουτρό νερού)	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά	Πληροφορία
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημμένη, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
Μπριζόλα T-Bone, ροζέ, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Μπριζόλα από χοιρινό σβέρκο, χωρίς κόκκαλα	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Χοιρινές κοτολέτες, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Χαράξτε κατά μήκος του κόκκαλου
Αρνίσια μπριζολάκια, ροζέ, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Στήθος κοτόπουλου, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Φτερούγιες από κοτόπουλο, από 100 γρ.	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Φιλέτο γαλοπούλας, φυσικό, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Μπριζόλα σολομού, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ
Μπριζόλα τόνου, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ
Πέστροφα, ολόκληρη, 200 γρ.	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Λαδώστε καλά την πέτσα, πριν το γύρισμα λαδώστε ακόμα μια φορά
Μεγάλες γαρίδες, από 30 γρ.	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Χάμπουργκερ / Κεφτεδάκια, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Σουβλάκια, από 100 γρ.	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Γυρίστε πολλές φορές
Λουκάνικα σχάρας, από 100 γρ.	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Λαχανικά	1 - 2	2 - 3	8 - 12	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.

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.



Συμβουλές και τεχνάσματα

- Προθερμάνετε πάντοτε το γκριλ. Έτσι με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να σχηματιστεί γρήγορα μια κρούστα και ο ζυμός 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. φιστικέλαιο). 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 ζυμός του κρέατος.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο 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 ζυμός του κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ μην τρυπήσετε το κρέας, επειδή διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ο ζυμός 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 κυρτώσουν 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) 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.

Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά τη συσκευή ή αλλάξουν τις ρυθμίσεις, είναι η συσκευή σας εξοπλισμένη με μια ασφάλεια παιδιών.

Ενεργοποίηση

1. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  το λιγότερο για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η συσκευή είναι ασφαλισμένη.

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο  τόσο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο .

Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών πάντοτε αυτόματα, όταν απενεργοποιείται η συσκευή.

Ενεργοποίηση

Ενεργοποιήστε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 13

Λειτουργίες χρόνου





Υπάρχουν 2 διαφορετικές λειτουργίες χρόνου:

- Ρολόι συναγερμού κουζίνας
- Χρονόμετρο



Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά. Λειτουργεί ανεξάρτητα απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Στην απενεργοποιημένη συσκευή αγγίξτε το σύμβολο  μια φορά, στην ενεργοποιημένη συσκευή αγγίξτε το σύμβολο  δύο φορές. Η ένδειξη  ανάβει. Στην ένδειξη ανάβει **00 min**.
Υπόδειξη: Σε περίπτωση ενεργοποιημένης συσκευής ενεργοποιείται το χρονόμετρο, ακουμπώντας μια μόνο φορά το σύμβολο .
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.


Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα ηχητικό σήμα και στην ένδειξη αναβοσβήνει  για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  αναβοσβήνει.

Ακουμπήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο.

Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση του χρόνου

Με το σύμβολο  επιλέξτε το ρολόι συναγερμού της κουζίνας και ρυθμίστε εκ νέου.



Χρονόμετρο

Το χρονόμετρο δείχνει το χρόνο, που πέρασε μετά την ενεργοποίηση του χρονόμετρου.


Το χρονομέτρο εργάζεται μόνο, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Όταν η συσκευή απενεργοποιείται, τότε απενεργοποιείται μαζί επίσης και το χρονόμετρο.

Υπόδειξη: Εάν στο χρονόμετρο ενεργοποιείται πρόσθετα το ρολόι συναγερμού κουζίνας, εμφανίζεται η ρύθμιση για 10 δευτερόλεπτα στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη. Μετά εμφανίζεται ξανά το χρονόμετρο.

Ενεργοποίηση

1. Αγγίξτε το σύμβολο .
Στην ένδειξη εμφανίζεται **00**.
2. Αγγίξτε την περιοχή ρυθμίσεων.
Η χρονομέτρηση ξεκινά. Στο πρώτο λεπτό εμφανίζονται δευτερόλεπτα, έπειτα λεπτά.
3. Αγγίξτε το σύμβολο , για να εμφανίσετε ξανά την ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

Απενεργοποίηση

1. Αγγίξτε το σύμβολο .
2. Αγγίξτε την περιοχή ρυθμίσεων.
Το χρονόμετρο απενεργοποιείται. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν μια συσκευή είναι ενεργοποιημένη για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα χωρίς να αλλάξει η ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται η αυτόματη απενεργοποίηση.

Η θέρμανση της συσκευής διακόπτεται. Στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ **F B** και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H/h**.

Όταν ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Το πότε θα λάβει χώρα η αυτόματη απενεργοποίηση, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ (2 έως 4 ώρες).


Προστασία σκουπίσματος

Εάν σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού κατά τη διάρκεια που η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, μπορούν να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Για να το αποφύγετε, η συσκευή σας διαθέτει μια λειτουργία προστασίας σκουπίσματος.


Ενεργοποίηση

Στην ενεργοποιημένη συσκευή αγγίξτε το σύμβολο .

Ένα σήμα ηχεί. Η ένδειξη  ανάβει. Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Υπόδειξη: Εξαίρεση από τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη συσκευή.

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο .

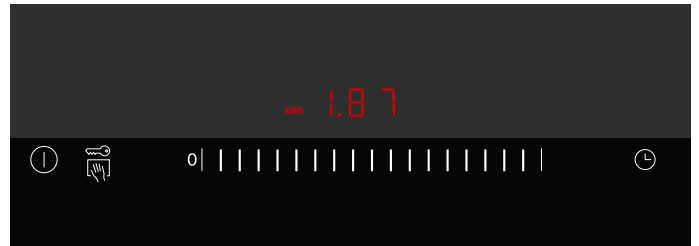
Η προστασία σκουπίσματος είναι απενεργοποιημένη.

Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να εμφανίσετε τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της συσκευής.

Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε κιλοβατώρες, π.χ. 1,87 kWh.





























Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.



Ενδεχομένως δεν είναι ενεργοποιημένη η ένδειξη της κατανάλωσης ενέργειας. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 13

Βασικές ρυθμίσεις


Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές τις ρυθμίσεις μπορείτε να τις προσαρμόσετε στις συνήθειές σας.

Ένδειξη	Λειτουργία
	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση
	Απενεργοποιημένη.*
	Ενεργοποιημένη.
	Ασφάλεια για παιδιά
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη.*
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών ενεργοποιημένη.
	Χειροκίνητη και αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη.
	Ηχητικό σήμα
	Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε ενεργοποιημένο).
	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.
	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.
	Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας (Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.)
	Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη.*
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.
	Αυτόματη απενεργοποίηση (Όσο υψηλότερη είναι η ρυθμισμένη βαθμίδα, τόσο μεγαλύτερη είναι η χρονική διάρκεια μέχρι την απενεργοποίηση.)
	2-4 ώρες μέχρι την απενεργοποίηση.*
	1-2 ώρες μέχρι την απενεργοποίηση.
	30-60 λεπτά μέχρι την απενεργοποίηση.
	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη
	10 δευτερόλεπτα.*
	30 δευτερόλεπτα.
	1 λεπτό.
	Λειτουργία παρουσίασης
	Απενεργοποιημένη.*
	Ενεργοποιημένη. Η συσκευή μπορεί να ρυθμιστεί, αλλά δε θερμαίνεται.

* Βασική ρύθμιση


Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.


1. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
2. Στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να ηχήσει ένα ηχητικό σήμα.



 και  αναβοσβήνουν εναλλάξ και  ανάβει.

3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.
4. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



5. Επαναλάβετε το βήμα 3 και 4, μέχρι να αλλάξουν όλες οι επιθυμητές ρυθμίσεις.
6. Αγγίξτε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να ηχήσει ένα ηχητικό σήμα. Οι ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

Μη αποθήκευση των αλλαγών

Για την εγκατάλειψη της βασικής ρύθμισης απενεργοποιήστε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη και ρυθμίστε εκ νέου. Οι αλλαγές δεν αποθηκεύονται.

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας eShop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

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

Καθαρισμός της συσκευής

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε την μετά από κάθε χρήση. Έτσι αποφεύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων. Εάν καούν πολλές φορές τα υπολείμματα, τότε απομακρύνονται μόνο με μεγάλη δυσκολία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ.
3. Στρέψτε το θερμαντικό σώμα προς τα επάνω.
4. Αφαιρέστε τη λεκάνη των πυρόλιθων λάβας μαζί με τους πυρόλιθους λάβας.
5. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα σε νερό με υγρό καθαρισμού πιάτων.

Υπόδειξη: Μη ξύσετε τα καμένα υπολείμματα.

Μέρος συσκευής/ επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Σχάρα του γκριλ	Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με μια βούρτσα καθαρισμού. Μουλιάστε τη σχάρα του γκριλ στο νεροχύτη. Καθαρίστε την με μια βούρτσα και υγρό καθαρισμού πιάτων και στεγνώστε την καλά. Αλείψτε τη σκληρή ρύπανση με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 00311761) 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. Υπόδειξη: Μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!
Λεκάνη των πυρόλιθων λάβας και δοχείο του γκριλ	Αφαιρέστε τους πυρόλιθους λάβας, ή αδειάστε το νερό. Καθαρίστε τους στο νεροχύτη με νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων με μια βούρτσα, στεγνώστε τους μ' ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε την με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 00311761).
Πυρόλιθοι από λάβα	Στεγνώνετε τους πολύ υγρούς πυρόλιθους λάβας κάπου-κάπου στο φούρνο στους 200 °C. Έτσι μπορεί να αποφευχθεί ένας πιθανός σχηματισμός μούχλας. Αντικαταστήστε τους πυρόλιθους λάβας, όταν αυτοί είναι μαύροι. Οι πυρόλιθοι λάβας 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 λάβας μπορείτε να τους προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα (αριθμός παραγγελίας 00291050). Προσέξτε στην τοποθέτηση, να μην ακουμπήσει το θερμαντικό σώμα του γκριλ απευθείας πάνω στους πυρόλιθους λάβας.
Πεδίο χειρισμού και υαλοκεραμικό κάλυμμα	Καθαρίστε με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων, το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Αντιμετώπιση βλαβών

Προειδοποίηση – 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.

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

Το ηλεκτρονικό σύστημα της συσκευής βρίσκεται κάτω από το πεδίο χειρισμού. Για διάφορες αιτίες μπορεί η θερμοκρασία σ' αυτή την περιοχή να αυξηθεί πάρα πολύ.

Για να μην υπερθερμανθεί το ηλεκτρονικό σύστημα, απενεργοποιείται, εάν χρειαστεί, αυτόματα η συσκευή. Η ένδειξη **F2** ή **F4** εμφανίζεται εναλλάξ με την ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H** ή **h**.

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
Καμία	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος στις άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.	Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
F4	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκε η συσκευή.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. F4 σβήνει.
F8	Η συσκευή βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της.	Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.
dE Η συσκευή δε θερμαίνεται	Η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη	Απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης: Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Στά επόμενα 3 λεπτά αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Η λειτουργία επίδειξης απενεργοποιείται.

Μήνυμα "E" στις ενδείξεις

Όταν στις ενδείξεις εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με "E", π.χ. E0111, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά.

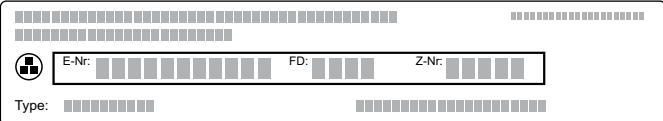
Εάν η βλάβη ήταν για μια μόνο φορά, σβήνει η ένδειξη. Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε το ακριβές μήνυμα σφάλματος.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής.



The diagram shows a rectangular panel with a grid of small squares. On the left side, there is a circular icon with a plus sign. To its right, there are three labeled fields: 'E-Nr.' followed by a grid of squares, 'FD:' followed by a grid of squares, and 'Z-Nr.' followed by a grid of squares. Below these fields, the word 'Type:' is followed by another grid of squares.

Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.	FD-Nr.
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 	

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στην 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 18 182
Αστική χρέωση

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

Índice

	Uso correcto del aparato	18
	Indicaciones de seguridad importantes	18
	Causas de los daños	19
	Protección del medio ambiente	19
	Consejos para ahorrar energía	19
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	19
	Presentación del aparato	20
	El nuevo grill con piedras volcánicas	20
	Panel de mando	20
	Sensores de selección	21
	Indicador de calor residual	21
	Antes del primer uso	21
	Limpiar el aparato	21
	Calentar el grill	21
	Manejo del aparato	22
	Asar al grill con agua y piedras volcánicas	22
	Conexión o desconexión	22
	Programar el grill	22
	Pre calentamiento del grill	22
	Rellenar el depósito de agua	23
	Después de asar al grill	23
	Tabla de asado al grill	23
	Consejos y trucos	24
	Seguro para niños	24
	Activación	24
	Desactivación	24
	Seguro automático para niños	24
	Funciones de programación del tiempo	25
	Reloj avisador	25
	Cronómetro	25
	Desconexión automática de seguridad	25
	Bloqueo del control para limpieza	26
	Activación	26
	Desactivación	26
	Visualizar el consumo de energía	26
	Ajustes básicos	27
	Modificación de los ajustes básicos	27
	Limpieza	28
	No use los medios de limpieza siguientes	28
	Limpiar el aparato	28

	¿Qué hacer en caso de avería?	29
	Mensaje E en los indicadores	29
	Servicio de Asistencia Técnica	30
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	30

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



Uso correcto del aparato

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

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

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

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

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



Indicaciones de seguridad importantes

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Seleccionar el nivel de grill más bajo que mantenga la cocción.
- Seleccionar el nivel de grill adecuado para mantener la cocción. Con un nivel de grill para mantener la cocción muy alto, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del grill. Apagar el aparato 5-10 minutos antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



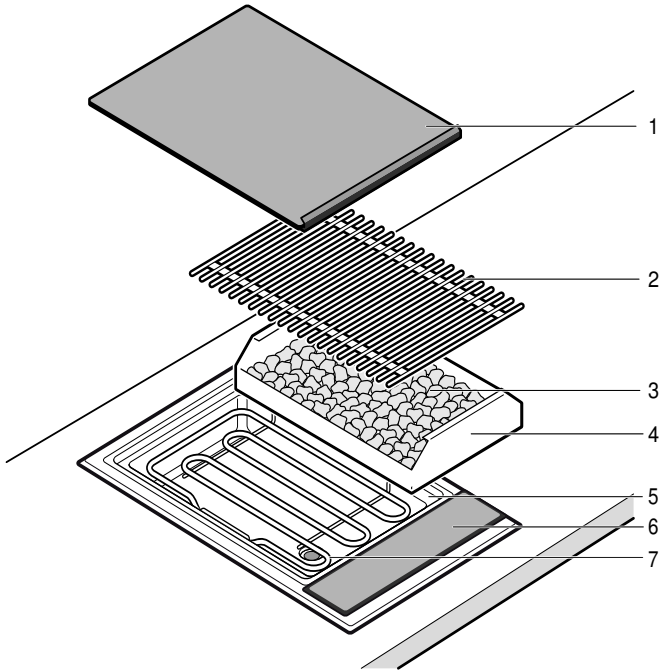
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

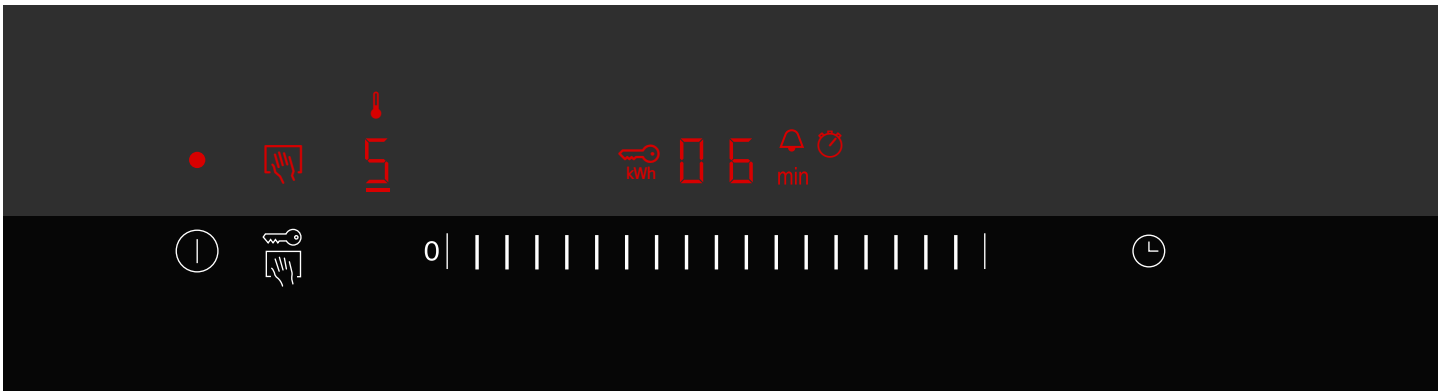
En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.





El nuevo grill con piedras volcánicas







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

Panel de mando



Mostrar	
•	El aparato está conectado
	Protección para limpieza
	Indicador de calentamiento
0-9	Nivel de grill
	Seguro para niños
kWh	Indicador de consumo de energía
000	Duración
H/h	Calor residual
	Reloj avisador

Mostrar	
min	Duración
	Cronómetro

Sensores de selección	
	Conectar el aparato
	Protección para limpieza/activación del seguro para niños
0	Nivel de grill/Programar el reloj temporizador de cocina
	Encender el reloj avisador/cronómetro

Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Indicador de calor residual

El aparato está dotado con un indicador de calor residual de dos niveles.

Cuando el indicador muestra **H**, significa que el aparato todavía está caliente. Cuando el aparato se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el aparato se ha enfriado lo suficiente.



Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → *"Indicaciones de seguridad importantes" en la página 18*

Limpiar el aparato

Limpiar a fondo el aparato y los accesorios con agua templada con un poco de jabón antes de usarlo por primera vez.

Calentar el grill

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

Manejo del aparato

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar su aparato. En la tabla figuran los ajustes para distintos platos.

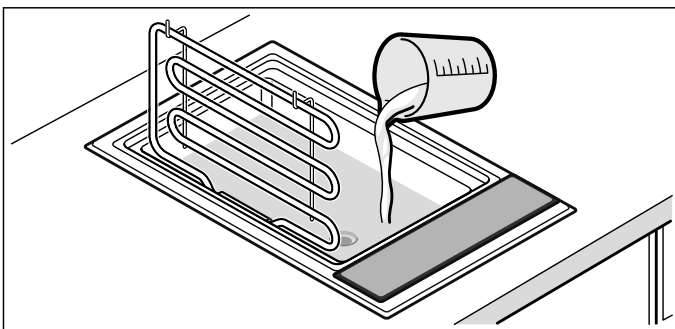
Asar al grill con agua y piedras volcánicas

Nota: Rellenar el recipiente del grill con agua antes de cada uso. De lo contrario, el aparato se sobrecalentará.

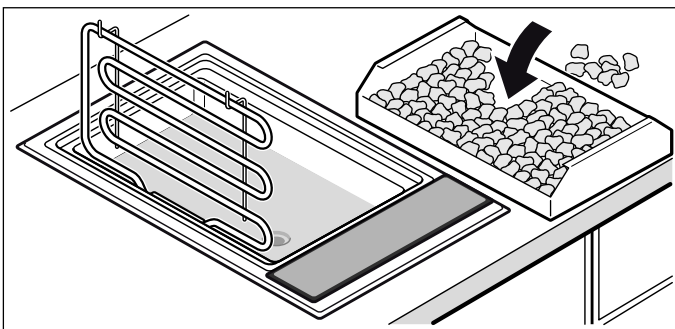
La cantidad de agua depende de si desea o no utilizar piedras volcánicas. Las piedras volcánicas retienen el calor de la resistencia del grill e irradian un intenso calor distribuyéndolo de forma homogénea.

Introducir el agua y las piedras volcánicas

1. Retirar la parrilla del grill y plegar hacia arriba las resistencias. Sacar el recipiente de las piedras volcánicas del aparato.
2. Asegurarse de que el grifo de desagüe está cerrado.
3. Rellenar el recipiente del grill con agua.
Asar al grill con piedras volcánicas: 0,7 l (marca inferior)
Asar al grill sin piedras volcánicas: 2,5 l (marca superior)



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




5. Plegar hacia abajo la resistencia del grill y colocar la parrilla.
El grill está listo para usar.

Conexión o desconexión


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

Activación

Pulsar el símbolo .

Suena una señal de aviso. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El aparato ya está listo para funcionar.

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el indicador situado sobre el interruptor principal.

El aparato se desconecta. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el aparato se enfríe lo suficiente.


Programar el grill

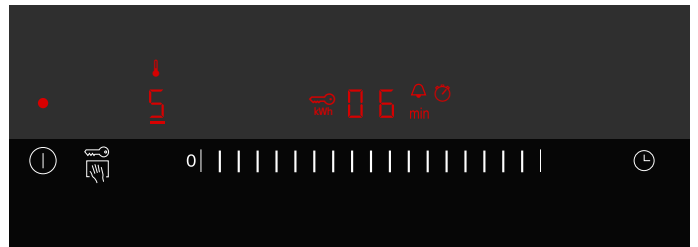
El nivel de grill deseado se ajusta desde la zona de programación.

Nivel de grill 1 = potencia mínima

Nivel de grill 9 = potencia máxima

Ajustar el nivel de grill

1. Encender el grill con el interruptor principal .
2. Ir pasando las opciones de la zona de programación hasta que se muestre el nivel de grill deseado en el display.
El indicador de calentamiento parpadea.



Nota: El grill se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia del grill. La resistencia del grill se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

Pre calentamiento del grill

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

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

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

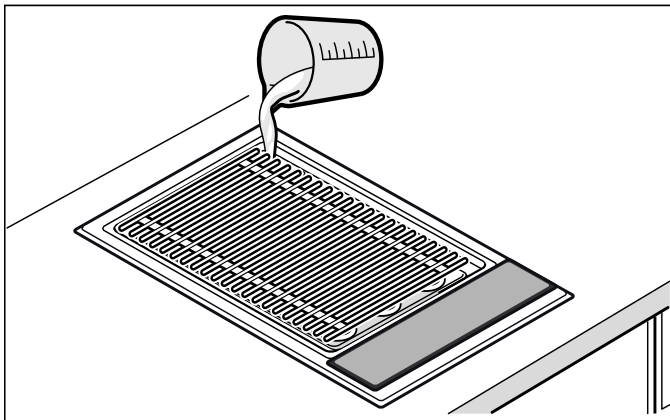
Rellenar el depósito de agua

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Si el recipiente del grill contiene poca agua, la protección contra el sobrecalentamiento desconecta el aparato. Por tanto, al asar al grill se debe controlar el nivel de agua del recipiente del grill y rellenarlo en caso necesario.

Nota: Para añadir agua no se debe retirar la parrilla ni plegar hacia arriba la resistencia del grill. Antes de añadir agua, dejar que el grill se enfríe lo suficiente.



Asar al grill con y sin piedras volcánicas: 0,7 l

Alimentos para asar	Nivel de grill con piedras volcánicas	Nivel de grill con baño María	Tiempo de cocción en minutos	Información
Filete, medio hecho, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
Filete T-bone, poco hecho, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Chuleta de aguja de cerdo, sin hueso	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Chuleta de cerdo, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Realizar cortes en el hueso
Chuleta de cordero, poco hecha, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Pechuga de pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Alitas de pollo, 100 g cada una	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Filetes de pavo, naturales, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Filete de salmón, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Untar la parrilla con aceite
Filete de atún, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Untar la parrilla con aceite
Trucha entera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Untar bien la piel con aceite y volver a untar con aceite antes de dar la vuelta
Langostinos, 30 g cada uno	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburguesas/filetes rusos, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Pinchos para brocheta, 100 g cada uno	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Dar la vuelta con frecuencia
Salchicha a la parrilla, 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Verduras	1 - 2	2 - 3	8 - 12	P. ej. cortar las berenjenas y calabacines en rodajas de 1 cm y cuartear los pimientos

Después de asar al grill

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

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

Tabla de asado al grill

Los datos de las tablas sirven como valores orientativos y son válidos para grills precalentados. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

Colocar el alimento para asar al grill una vez que el tiempo de precalentamiento haya acabado.

Dar la vuelta al alimento al menos una vez.



Consejos y trucos

- Precalentar siempre el horno. El calor intenso puede hacer que se forme una costra e impedir que salga jugo de la carne.
- Se puede untar el alimento antes de asarlo al grill con aceite termorresistente (p. ej. aceite de cacahuete) o marinarlo. De este modo se mejora el sabor. No utilizar demasiado aceite o escabeche, ya que de lo contrario pueden formarse llamas o mucho humo.
- No salar la carne antes de asarla al grill. De lo contrario pueden escapar sustancias nutritivas solubles y jugo de la carne.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla. No emplear papel de aluminio o bandejas de grill.
- Dar la vuelta a los alimentos en el grill cuando se empiecen a despegarse ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se destrozan y sale jugo de la carne.
- No pinchar la carne mientras se esté asando al grill, ya que de hacerlo, podría perderse jugo.
- Los alimentos curados, como el jamón o el lacón no son apropiados para asar al grill. Podría ser perjudicial para la salud.
- Punzar el hueso y la capa de grasa de las chuletas varias veces para que no se arqueen al asarlas en el grill.
- Es preferible retirar la capa de grasa tras el asado al grill y no antes para que la carne no pierda jugo y aroma.
- Las piezas de aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado al grill, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta, según su sabor, se puede sazonar tras asarla en el grill con miel, sirope de arce o zumo de limón.
- Las verduras que precisan un largo tiempo de cocción (p. ej. mazorcas) pueden precocinarse antes de asarse en el grill.
- Asar en el grill los filetes pescado en primer lugar sobre el lado de la piel. Untar la piel con aceite para que no se quede pegada en la parrilla.
- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos con calor, ya que de lo contrario se pondrán duros.
- La grasa que gotea puede prenderse en la resistencia y provocar pequeñas llamas o humo. Para minimizar esto, los alimentos muy grasientos deben asarse al grill al baño María.


Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.

Activación

1. Desconectar el aparato.
2. Tocar el símbolo  durante al menos 4 s. El indicador  se ilumina aproximadamente 10 s. El aparato queda bloqueado.

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el símbolo .

El seguro para niños está desactivado.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar el aparato.

Activación

Conectar el seguro automático para niños. → "Ajustes básicos" en la página 27

Funciones de programación del tiempo





Hay 2 funciones de tiempo distintas:

- Reloj avisador
- Cronómetro

Reloj avisador


El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Este ajuste es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Con el aparato desconectado, pulsar una vez el símbolo ; con el aparato conectado, pulsar dos veces el símbolo . El indicador  se ilumina. En el display se ilumina **00** min.
Nota: Al pulsar una vez el símbolo  con el aparato conectado, se conecta el cronómetro.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.


Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena un tono de aviso y en el indicador parpadea **00** durante 10 s. El indicador  parpadea.

Pulsar cualquier símbolo.

Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj avisador de cocina con el símbolo  y volver a programarlo.



Cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación del cronómetro.


Ahora la función de cronómetro funciona solo cuando el aparato está activado. Cuando se apaga el aparato, también se apaga la función de cronómetro.

Nota: Si se conecta el reloj avisador además del cronómetro, el ajuste aparece durante 10 s en el indicador del reloj temporizador. A continuación se muestra de nuevo el cronómetro.

Activación

1. Pulsar el símbolo .
En el display se muestra **00**.
2. Pulsar la zona de programación.
Empieza el cronometraje. Durante el primer minuto se muestran los segundos, y después los minutos.
3. Pulsar el símbolo  para volver a visualizar el indicador del reloj temporizador.

Desactivación

1. Pulsar el símbolo .
2. Pulsar la zona de programación.
Se desconecta la función de cronómetro. El indicador del reloj programador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática se activa cuando un aparato permanece encendido durante un tiempo prolongado sin haberse modificado los ajustes.

El calentamiento del aparato se interrumpe. En el display parpadean de forma alterna **F B** y el indicador de calor residual **H/h**.

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

El momento en que se activa la desconexión automática, depende del nivel de grill ajustado (2 a 4 horas).


Bloqueo del control para limpieza

Al limpiar el panel de mando mientras el aparato está encendido, los ajustes se pueden modificar.

A fin de evitar esto, el aparato dispone de una función de protección para limpieza.


Activación

Pulsar el símbolo  con el aparato conectado.

Suena una señal de aviso. El indicador  se ilumina. El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

Nota: La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. El aparato se puede desconectar en cualquier momento.

Desactivación

Pulsar el símbolo .

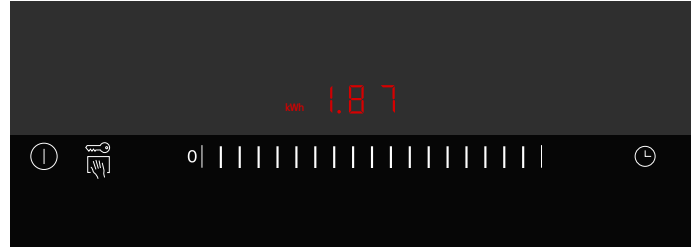
La protección para la limpieza está desconectada.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado del aparato.

Tras apagar la placa de cocción se muestra durante 10 s el consumo en kilovatios por hora, p. ej. 1,87 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.



Puede que el indicador de consumo de energía no esté activado. → "Ajustes básicos" en la página 27

Ajustes básicos


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

Indicador	Función
c 0	Reinicio de la configuración básica
0	Desactivada.*
1	Activada.
c 1	Seguro para niños
0	Seguro automático para niños desconectado.*
1	Seguro automático para niños conectado.
2	Seguro automático y manual para niños desconectado.
c 2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c 3	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad).
0	Indicador de consumo de energía apagado.*
1	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
3	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
4	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
c 5	Desconexión automática (cuanto mayor sea el nivel ajustado, más tiempo tardará hasta desconectarse).
0	2-4 horas hasta la desconexión.*
1	1-2 horas hasta la desconexión.
2	30-60 minutos hasta la desconexión.
c 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 8	Modo demo
0	Desactivada.*
1	Activada. El aparato ya puede funcionar, pero no calienta.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

El aparato debe estar desconectado.


1. Conectar el aparato.
2. En los 10 s siguientes, mantener pulsado el símbolo  aproximadamente 4 s, hasta que suene una señal acústica.



c y **!** parpadean alternadamente y **0** se ilumina.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Repetir los pasos 3 y 4 hasta haber modificado los ajustes deseados.
6. Pulsar el símbolo  aproximadamente 4 s hasta que suene una señal acústica.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

No guardar los cambios

Para salir de los ajustes básicos, apagar el aparato con el interruptor principal. Los cambios no se guardan.

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

No use los medios de limpieza siguientes

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

Limpiar el aparato

Dejar que el aparato se enfríe y limpiarlo después de cada uso. De este modo se evita que se quemen los restos. Si los restos se queman varias veces, resulta muy difícil eliminarlos.

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Retirar la parrilla.
3. Bascular hacia arriba la resistencia.
4. Retirar la bandeja para piedras volcánicas con las piedras volcánicas.
5. Dejar en remojo los restos quemados con un poco de agua con detergente.

Nota: No rascar los restos quemados.

Elemento/superficie	Limpieza recomendada
Parrilla	Retirar los restos grandes con un cepillo para fregar los platos. Remojar la parrilla en el fregadero. Limpiar con un cepillo para fregar los platos y detergente y secar por completo. La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (n.º de pedido 00311761); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador. Nota: No lavar en el lavavajillas.
Bandeja para piedras volcánicas y recipiente para grill	Retirar las piedras volcánicas o dejar salir el agua. Limpiar en el fregadero con agua y detergente utilizando un cepillo para fregar los platos; secar a continuación con un paño suave. Dejar en remojo la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (n.º de pedido 00311761).
Piedras volcánicas	Secar las piedras volcánicas muy húmedas en el horno a 200 °C. De este modo se puede evitar la posible formación de moho. Sustituir las piedras volcánicas cuando se pongan negras. Las piedras volcánicas están empapadas con grasa y por tanto, durante su uso pueden despedir humo o la grasa podría inflamarse. Se pueden adquirir piedras volcánicas adecuadas a través del comercio especializado (n.º de pedido 00291050) Al rellenar, procurar que la resistencia del grill no repose directamente sobre las piedras volcánicas.
Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

¿Qué hacer en caso de avería?

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

El sistema electrónico del aparato se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no se sobrecaliente, el aparato se desconecta automáticamente según sea necesario. El indicador **F2** o **F4** se enciende alternadamente con el indicador de calor residual **H** o **h**.

Indicación	Error	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Por este motivo se ha desconectado el aparato.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F4 se apaga.
F8	El aparato ha estado demasiado tiempo en marcha y se ha apagado.	Volver a conectar el aparato.
dE El aparato no calienta	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 s de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Conectar el aparato. Pulsar cualquier superficie de mando en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

Mensaje E en los indicadores

Si en los indicadores aparece un mensaje de error que empieza por "E", p. ej. E0111, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

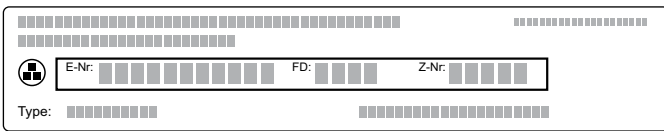
Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

Servicio de Asistencia Técnica


Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Cuando se llame, indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números está en la parte inferior del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

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








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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Índice

	Utilização adequada	32
	Instruções de segurança importantes	32
	Causas de danos	33
	Protecção do meio ambiente	33
	Dicas para poupar energia	33
	Eliminação ecológica	33
	Conhecer o aparelho	34
	O seu novo grelhador de pedras de lava	34
	Painel de comandos	34
	Zonas de comandos	35
	Indicação de calor residual	35
	Antes da primeira utilização	35
	Limpeza do aparelho	35
	Aquecer o grelhador	35
	Utilizar o aparelho	36
	Grelhar com água e pedras de lava	36
	Ligar ou desligar	36
	Regular o grelhador	36
	Pré-aquecer o grelhador	36
	Encher com água	37
	Depois de grelhar	37
	Tabela de grelhados	37
	Dicas e truques	38
	Fecho de segurança para crianças	38
	Ligar	38
	Desligar	38
	Fecho de segurança para crianças automático	38
	Funções de tempo	39
	Alarme de cozinha	39
	Cronómetro	39
	Corte automático de segurança	39
	Protecção contra anulação acidental	40
	Ligar	40
	Desligar	40
	Indicação do consumo de energia	40
	Regulações base	41
	Alterar as regulações base	41
	Limpeza	42
	Não usar os seguintes produtos de limpeza	42
	Limpeza do aparelho	42

	Defeito: O que fazer?	43
	Mensagem E nas indicações	43
	Serviços Técnicos	44
	Número E e número FD	44

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.siemens-home.com** e na loja Online: **www.siemens-eshop.com**



Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.



Instruções de segurança importantes

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Não utilize carvão de lenha nem outros combustíveis similares neste aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A gordura que eventualmente pingar enquanto estiver a grelhar pode inflamar-se por breves instantes. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.
- Mesmo depois de desligado, o grelhador permanece quente durante bastante tempo. Depois de desligar o grelhador, não lhe toque durante 30 a 45 minutos.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

🔧 Causas de danos**Atenção!**

- **Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados:** Utilize apenas os acessórios originais. Não utilize grelhadores descartáveis nem folha de alumínio, pois danificam a grelha do grill.
- A queda de objectos duros ou afiados sobre o painel ou a cobertura de vitrocerâmica pode provocar danos.

🌿 Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Dicas para poupar energia

- Aqueça o aparelho só até ele alcançar a temperatura pretendida.
- Reduza atempadamente a potência do grelhador para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência do grelhador adequada. Ao seleccionar uma potência do grelhador demasiado alta, estará a desperdiçar energia.
- Aproveite o calor residual do grelhador. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue o aparelho 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



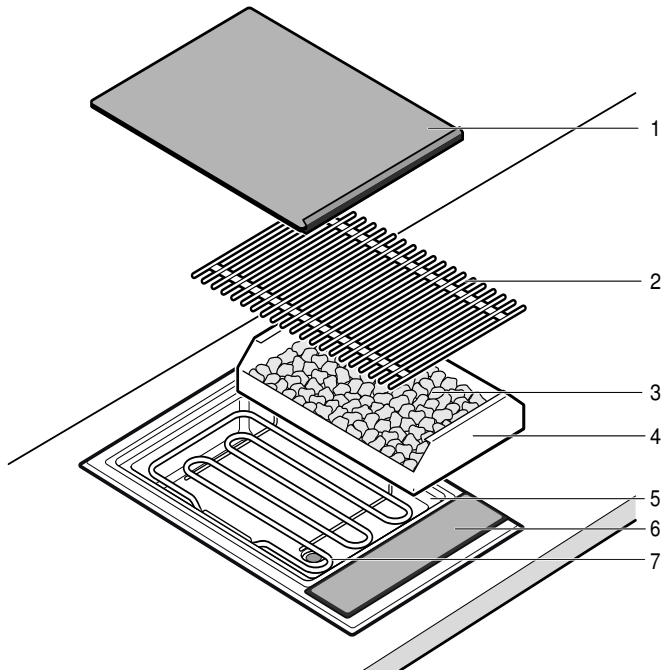
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

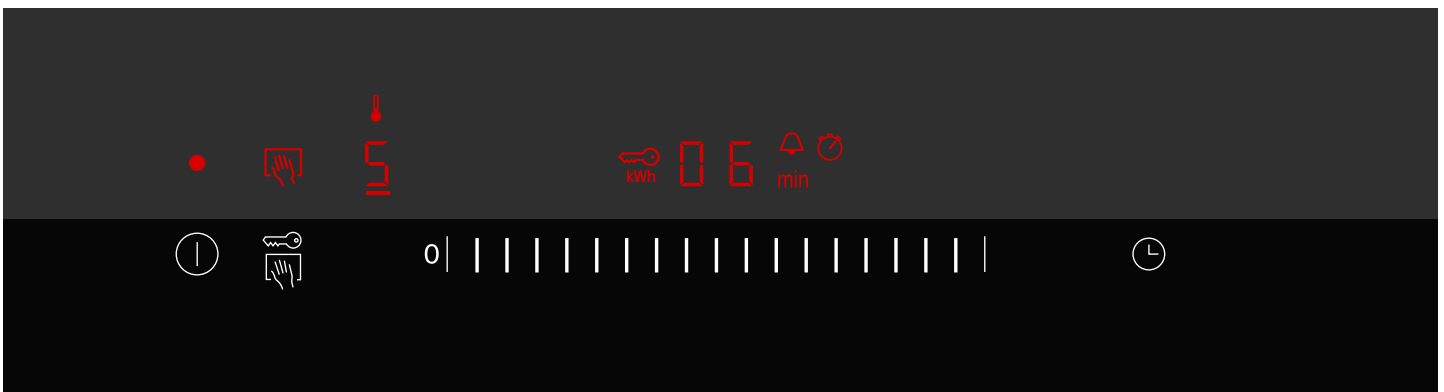
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.





O seu novo grelhador de pedras de lava







N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Grelha
3	Pedras de lava
4	Recipiente das pedras de lava
5	Recipiente do grelhador (banho-maria)
6	Painel de comandos
7	Resistência do grelhador

Painel de comandos



Indicações	
•	O aparelho está ligado
	Proteção contra anulação acidental
	Indicação de aquecimento
0-9	Potência do grelhador
	Fecho de segurança para crianças
kWh	Indicação do consumo de energia
000	Tempo de duração
H/h	Calor residual
	Alarme de cozinha

Indicações	
min	Tempo de duração
	Cronómetro

Zonas de comandos	
	Ligar o aparelho
	Ativar a proteção contra anulação acidental / fecho de segurança para crianças
0	Regular a potência do grelhador / o alarme de cozinha
	Ligar o alarme de cozinha / cronómetro

Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.

Conselhos

- As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas, A humidade prejudica o seu funcionamento.

Indicação de calor residual

O aparelho possui uma indicação de calor residual de dois níveis.

Se surgir um **H** na indicação, o aparelho ainda está quente. Se o aparelho continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando o aparelho já estiver suficientemente arrefecido.



Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia em primeiro lugar as instruções de segurança. → *"Instruções de segurança importantes" na página 32*

Limpeza do aparelho

Limpe minuciosamente o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização com uma solução tépida à base de detergente.

Aquecer o grelhador

Aqueça o grelhador sem alimentos durante alguns minutos na potência máxima. Desta forma, é possível eliminar o cheiro a novo. Ao aquecer o aparelho pela primeira vez, é normal que se forme um pouco de fumo.

Utilizar o aparelho

Neste capítulo saberá como regular o seu aparelho. Na tabela encontra as regulações para diferentes pratos.

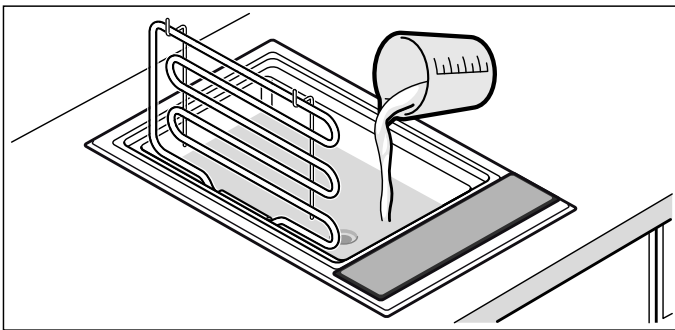
Grelhar com água e pedras de lava

Conselho: Antes de cada utilização, encha o recipiente do grelhador com água. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

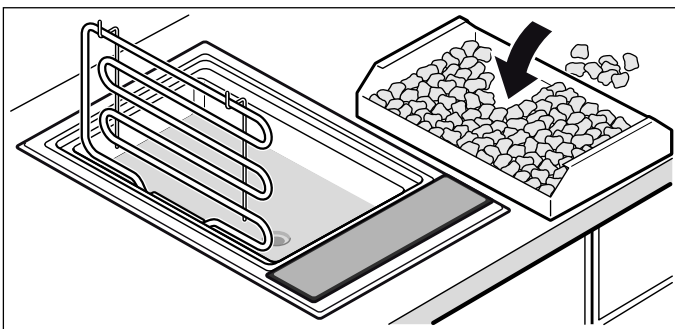
A quantidade de água depende da utilização ou não das pedras de lava. As pedras de lava armazenam o calor proveniente da resistência do grelhador, proporcionando uma irradiação intensiva de calor e uma distribuição homogénea do mesmo.

Adicionar água e colocar as pedras de lava

1. Retire a grelha do grelhador e levante as resistências do grelhador. Remova o recipiente das pedras de lava do aparelho.
2. Certifique-se de que a válvula de drenagem está fechada.
3. Coloque água no recipiente do grelhador.
Grelhar com pedras de lava: 0,7 litros (marcação inferior)
Grelhar sem pedras de lava: 2,5 litros (marcação superior)



4. Para grelhar com pedras de lava: retire as pedras de lava da embalagem e coloque-as no respetivo recipiente. Coloque o recipiente das pedras de lava dentro do aparelho.



5. Baixe a resistência do grelhador, coloque a grelha. O grelhador está pronto a funcionar.

Ligar ou desligar

Conselho: O grelhador desliga-se automaticamente, quando a potência do grelhador estiver regulada para 0 durante mais de 20 segundos.

Ligar

Toque no símbolo ①.

Ouve-se um sinal. A indicação por cima do interruptor principal acende. O aparelho está pronto a funcionar.

Desligar

Toque no símbolo ① até a indicação por cima do interruptor principal se apagar.

O aparelho está desligado. A indicação de calor residual continua acesa até o aparelho estar suficientemente arrefecido.

Regular o grelhador

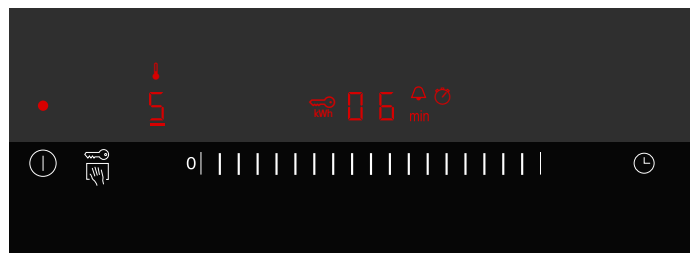
Na área de regulação, regule a potência de grelhador desejada.

Potência de grelhador 1 = potência mais baixa

Potência de grelhador 9 = potência mais elevada

Regular a potência do grelhador

1. Ligue o grelhador com o interruptor principal ①.
2. Passe com o dedo sobre a zona de regulação até a potência do grelhador pretendida aparecer na indicação.
A indicação de aquecimento pisca.



Conselho: O grelhador é regulado ligando e desligando a resistência do grelhador. Mesmo com a potência máxima, é possível ligar e desligar a resistência do grelhador.

Pré-aquecer o grelhador

Coloque os alimentos que pretende grelhar só depois de decorrido o tempo de pré-aquecimento. O símbolo de pré-aquecimento apaga-se. Durante o tempo de pré-aquecimento, o grelhador aquece com a máxima potência. Depois disso, a temperatura é reduzida através do ligar e desligar do elemento de aquecimento, por forma a alcançar uma temperatura constante para cada potência.

O tempo de pré-aquecimento varia entre 8 e 10 minutos, consoante a potência do grelhador regulada.

Conselho: Pré-aqueça o grelhador vazio durante 8 a 12 minutos, no máximo. Períodos de aquecimento mais prolongados podem fazer com que o aparelho se desligue (protecção contra sobreaquecimento). Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o voltar a ligar.

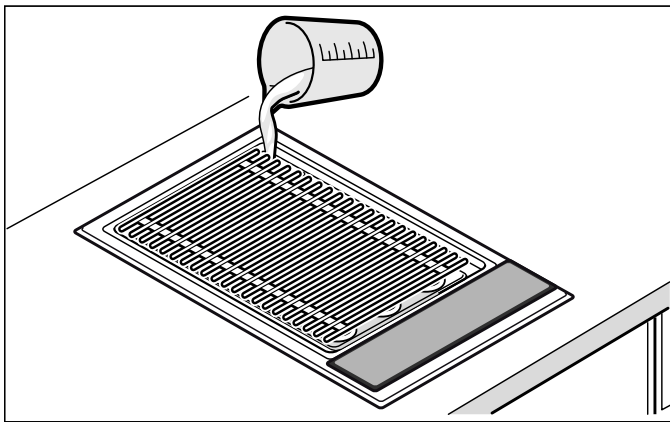
Encher com água

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

Se, ao adicionar água, esta cair sobre a grelha quente ou sobre o elemento de aquecimento, é gerado vapor de água quente. Ao adicionar água, não segure na grelha e não derrame água sobre os componentes quentes.

Se houver pouca água no depósito do grelhador, a proteção contra sobreaquecimento desliga o aparelho. Por isso, enquanto estiver a grelhar preste atenção ao nível de água no depósito do grelhador e adicione água, se for necessário.

Conselho: Para adicionar água, não necessita de remover a grelha do grelhador nem levantar a resistência do grelhador. Deixe o grelhador arrefecer, antes de adicionar água.



Grelhar com ou sem pedras de lava: 0,7 litros

Peça a grelhar	Potência do grelhador sobre pedras de lava	Potência do grelhador em banho-maria	Tempo do grelhado em minutos	Informação
Bife de vaca, no ponto, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
Costeletão de novilho, mal passado, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Bife do cachaço de porco, sem osso	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Costeletas de porco, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Fazer um corte ao longo do osso
Costeletas de borrego, mal passadas, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Peito de frango, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Asas de frango, 100 g cada	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Escalopes de peru, ao natural, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Bife de salmão, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Untar a grelha do grelhador
Bife de atum, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Untar a grelha do grelhador
Truta, inteira, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Untar bem a pele, untar novamente antes de virar
Camarão gigante, 30 g cada	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hambúrguer / almôndegas, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Espetadas, 100 g cada	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Virar com frequência
Salsicha para grelhar, 100 g cada	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Legumes	1 - 2	2 - 3	8 - 12	P. ex., beringelas, rodela de curgete com 1 cm de espessura, pimentos aos quartos

Depois de grelhar

Coloque a cobertura de vitrocerâmica só depois de o grelhador ter arrefecido completamente. Deixe as pedras de lava secarem totalmente antes de colocar a cobertura de vitrocerâmica, pois caso contrário poderá formar-se bolor.

Se, ao escorrer a água, esta ainda estiver quente, adicione primeiro água fria para arrefecer! Para escorrer a água, coloque um recipiente resistente ao calor por baixo da torneira de descarga. Abra a torneira, rodando a alavanca 90° para baixo. De seguida, feche a torneira, rodando a alavanca para cima até ao batente.

Tabela de grelhados

Os dados constantes das tabelas são valores de referência, válidos para um grelhador preaquecido. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade dos alimentos a grelhar.

Coloque os alimentos que pretende grelhar só depois de decorrido o tempo de preaquecimento.

Vire os alimentos a grelhar, pelo menos, uma vez.



Dicas e truques

- Preeaqueça sempre o grelhador. Deste modo, graças à irradiação intensiva de calor, forma-se rapidamente uma crosta em torno dos alimentos e o suco da carne não é desperdiçado.
- Antes de grelhar, pode pincelar os alimentos com óleo resistente ao calor (p. ex., óleo de amendoim) ou deixá-los marinar. Desta forma, os alimentos terão um melhor sabor. Tenha atenção para não utilizar demasiado óleo/marinada, caso contrário poderão formar-se chamas e fumo intenso.
- Não salgue a carne antes de a grelhar. Caso contrário, poderão ser desperdiçados nutrientes solúveis, assim como suco da carne.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Não utilize folhas de alumínio nem tabuleiros de grelhar.
- Vire as peças a grelhar só depois de estas se soltarem facilmente da grelha. Se a carne ficar agarrada à grelha, as fibras ficam danificadas e o suco da carne é desperdiçado.
- Não faça furos na carne enquanto esta estiver a grelhar, caso contrário, o suco da carne pode ser desperdiçado.
- A carne de salmoura, como presunto ou carne de porco defumada, não é adequada para grelhar. Pode ocorrer uma combinação prejudicial à saúde.
- No caso das costeletas, dê vários golpes junto ao osso e na camada de gordura, para que a carne não fique arqueada ao grelhar.
- Remova as camadas de gordura preferencialmente depois de a carne estar grelhada e não antes; caso contrário, a carne perderá suco e aroma.
- As peças de aves ficam especialmente tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o grelhado, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Depois de grelhada, a fruta pode ser temperada com mel, xarope de ácer ou sumo de limão, consoante o gosto.
- Os legumes que demorem mais tempo a cozinhar (p. ex., maçarocas) podem ser pré-cozinhados antes de serem grelhados.
- No caso dos filetes de peixe, grelhe primeiro o lado da pele. Pincele a pele com óleo para que não fique agarrada à grelha do grelhador.
- Sirva os grelhados enquanto ainda estão quentes. Não os mantenha quentes senão ficam duros.
- A gordura que eventualmente tenha caído sobre o elemento de aquecimento pode inflamar-se e dar origem a pequenas chamas e fumo. Para evitar isso, os alimentos que contenham muita gordura devem ser grelhados em banho-maria.



Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

Ligar

1. Desligue o aparelho.
2. Toque no símbolo  durante, pelo menos, 4 segundos.
A indicação  acende-se durante cerca de 10 segundos. O aparelho está bloqueado.

Desligar

Toque no símbolo  até o símbolo  se apagar.

O fecho de segurança para crianças está desativado.

Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, a segurança para crianças é sempre ativada automaticamente quando o aparelho é desligado.

Ligar

Ligue o fecho de segurança automático para crianças. → "Regulações base" na página 41

Funções de tempo





Há 2 funções de tempo diferentes.


- Alarme de cozinha
- Cronómetro

Alarme de cozinha

O alarme de cozinha permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos. O alarme é independente de todas as outras regulações.



Ajustar o alarme de cozinha

1. Com o aparelho desligado, toque uma vez no símbolo , com o aparelho ligado, toque duas vezes no símbolo . A indicação  acende-se. Na indicação acende-se  min.

Conselho: Com o aparelho ligado, o cronómetro é ligado ao tocar uma vez no símbolo .

2. Regule o tempo pretendido na zona de regulação. Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.


Terminado o tempo

Depois de decorrido o tempo, soa um sinal sonoro e no visor pisca  durante 10 segundos. A indicação  pisca.

Toque num símbolo à escolha.

As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .




Cronómetro

O cronómetro indica o tempo decorrido desde a ativação do cronómetro.


O cronómetro funciona apenas quando o aparelho está ligado. Quando o aparelho se desliga, o cronómetro também é desligado.

Conselho: Se ligar o alarme de cozinha para além do cronómetro, a regulação aparece durante 10 segundos no campo de indicação do temporizador. Depois, volta a ser indicada a função de cronómetro.

Ligar

1. Toque no símbolo . No visor é exibido .
2. Toque na zona de regulação. Começa a contagem do tempo. No primeiro minuto são indicados segundos e depois minutos.
3. Toque no símbolo , para exibir novamente a indicação do temporizador.

Desligar

1. Toque no símbolo .
2. Toque na zona de regulação. O cronómetro é desligado. A indicação do temporizador apaga-se.

Corte automático de segurança

Se um aparelho estiver demasiado tempo ligado sem que a regulação seja alterada, a desconexão automática é ativada.

O aquecimento do aparelho é interrompido. Na indicação piscam em alternância **F B** e a indicação de calor residual **H/h**.

Se tocar numa zona de comandos à escolha, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.


O momento em que é ativada a desativação automática depende da potência do grelhador regulada (2 a 4 horas).


Proteção contra anulação acidental

Se passar com o dedo no painel de comandos enquanto o aparelho estiver ligado, as regulações podem alterar-se.

Para evitar que isso aconteça, o seu aparelho dispõe de uma função de proteção contra anulação acidental.


Ligar

Com o aparelho ligado, toque no símbolo .

Ouve-se um sinal. A indicação  acende-se. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

Conselho: O interruptor principal está excluído da função de proteção contra anulação acidental. Pode desligar o aparelho a qualquer momento.

Desligar

Toque no símbolo .

A função contra anulação acidental está desligada.

Indicação do consumo de energia

Esta função permite-lhe ver o consumo de energia total desde a ligação até à desconexão do aparelho.

Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora, por exemplo, 1,87 kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.



Possivelmente, a indicação do consumo de energia não está ativada. → "Regulações base" na página 41

Regulações base


O seu aparelho possui diversas regulações base. Pode adaptar estas regulações aos seus hábitos.

Indica- ção	Função
c 0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.
c 1	Fecho de segurança para crianças
0	Fecho de segurança para crianças automático desativado.*
1	Fecho de segurança para crianças automático ativado.
2	Fecho de segurança para crianças manual e automático desativado.
c 2	Sinal sonoro
0	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre ativado).
1	Apenas sinal de utilização inadequada ativado.
2	Apenas sinal de confirmação ativado.
3	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
c 3	Indicação do consumo de energia (Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade)
0	Indicação de consumo desligada.*
1	Indicação de consumo com tensão de rede 230 V.
3	Indicação de consumo com tensão de rede 220 V.
4	Indicação de consumo com tensão de rede 240 V.
c 5	Desconexão automática (quando maior o nível definido, tanto maior a duração até à desconexão.)
0	2-4 horas até à desconexão.*
1	1-2 horas até à desconexão.
2	30-60 minutos até à desconexão.
c 6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 8	Modo de demonstração
0	Desligado.*
1	Ligado. O aparelho pode ser usado, mas não aquece.


*Regulação base


Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar desligado.


1. Ligar o aparelho.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante cerca de 4 segundos, até soar um sinal acústico.



c e **1** piscam alternadamente e  acende.

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação pretendida aparecer.
4. Regule o valor desejado na zona de regulação.



5. Repita os passos 3. e 4. até todas as regulações pretendidas terem sido alteradas.
6. Toque no símbolo  durante 4 segundos, até ouvir um sinal sonoro.

As regulações estão memorizadas.

Não guardar alterações

Para sair da regulação base, desligue o aparelho com o interruptor principal. As alterações não são memorizadas.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicamos-lhe como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrónica.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Limpeza do aparelho

Deixe arrefecer o aparelho e limpe-o após cada utilização. Deste modo, evita que os resíduos alimentares fiquem incrustados. Depois de incrustados, estes resíduos são mais difíceis de remover.

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Retire a grelha do grelhador.
3. Levante o elemento de aquecimento.
4. Remova a cuba para pedras de lava juntamente com as pedras.
5. Deixe amolecer os resíduos incrustados em água e detergente.

Conselho: Não raspe os resíduos incrustados.

Parte do aparelho/ superfície	Limpeza recomendada
Grelha	<p>Remova os resíduos maiores com uma escova de limpeza. Coloque a grelha do grelhador de molho no lava-loiça. Lave-a com uma escova de limpeza e detergente e, de seguida, seque-a bem.</p> <p>Pincele as sujidades mais resistentes com o nosso gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761) e deixe-o atuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa, deixe o gel atuar durante a noite. Em seguida, lave e seque bem a grelha. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza.</p> <p>Conselho: Não a lave na máquina de lavar loiça!</p>
Cuba para pedras de lava e recipiente do grelhador	<p>Retire as pedras de lava e escorra a água. Limpe-as no lava-loiça com água, detergente e uma escova de limpeza; depois seque-as com um pano macio. Deixe amolecer a sujidade mais resistente ou remova-a com o nosso gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761).</p>
Pedras de lava	<p>Seque as pedras de lava que eventualmente estejam muito húmidas no forno, a 200 °C. Deste modo, poderá evitar uma possível formação de bolor.</p> <p>Substitua as pedras de lava quando estas ficarem pretas. Tal significa que as pedras estão saturadas de gordura e, durante o funcionamento do grelhador, podem fazer muito fumo ou a gordura pode inflamar-se. Poderá obter as pedras de lava apropriadas junto de um revendedor especializado (Ref. 00291050). Ao adicionar pedras de lava, tenha atenção para que a resistência do grelhador não fique diretamente em cima das pedras.</p>
Painel de comandos e cobertura de vitro-cerâmica	<p>Limpe com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Seque com um pano macio.</p>

Defeito: O que fazer?

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

O sistema eletrónico do seu aparelho está situado por baixo do painel de comandos. Diferentes causas podem originar uma forte subida da temperatura nesta área.

Para que o sistema eletrónico não aqueça em demasia, o aparelho é desligado automaticamente, quando necessário. A indicação **F2** ou **F4** surge alternadamente com a indicação de calor residual **H** ou **h**.

Indicação	Erro	Medida
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objeto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objeto.
F4	O sistema eletrónico sobreaqueceu. O aparelho foi, por isso, desligado.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Toque numa zona de comandos à sua escolha. F4 apaga-se.
F8	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Volte a ligar o aparelho.
dE O aparelho não aquece	O modo de demonstração está ligado	Desligar o modo de demonstração: desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Ligar o aparelho. Nos 3 minutos seguintes, toque numa zona de comandos à sua escolha. O modo de demonstração é desligado.

Mensagem E nas indicações

Se, nas indicações, aparecer uma mensagem de erro com "E", p. ex. E0111, desligue e volte a ligar o aparelho.

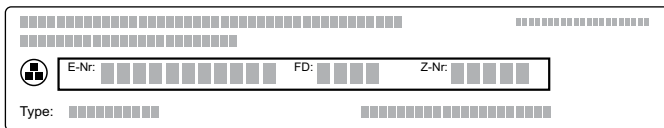
Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e comunique a mensagem de erro exata.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.


Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Pode encontrar a placa de características com os números no lado inferior do aparelho.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. At the top, there are two rows of these squares. Below them, there is a box containing three fields: 'E-Nr:' followed by a row of squares, 'FD:' followed by a row of squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of squares. Below this box, there is a 'Type:' label followed by a row of squares.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E	N.º FD
Assistência Técnica 	

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.



Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Indice

	Conformità d'uso	46
	Importanti avvertenze di sicurezza	46
	Cause dei danni	47
	Tutela dell'ambiente	47
	Consigli per il risparmio energetico	47
	Smaltimento ecocompatibile	47
	Conoscere l'apparecchio	48
	La vostra nuova griglia a pietra lavica	48
	Pannello di comando	48
	Superfici di comando	49
	Indicatore di calore residuo	49
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	49
	Pulizia dell'apparecchio	49
	Riscaldare il grill	49
	Uso dell'apparecchio	50
	Grigliare con acqua e pietre laviche	50
	Attivazione o disattivazione	50
	Impostazione del grill	50
	Preriscaldare il grill	50
	Aggiunta di acqua	51
	Dopo la cottura al grill	51
	Tabella grill	51
	Consigli e suggerimenti	52
	Sicurezza bambino	52
	Attivazione	52
	Disattivazione	52
	Sicurezza bambini automatica	52
	Funzioni durata	53
	Contaminuti	53
	Cronometro	53
	Spegnimento di sicurezza automatico	53
	Protezione per la pulizia	54
	Attivazione	54
	Disattivazione	54
	Indicatore consumo di energia	54
	Impostazioni di base	55
	Modifica delle impostazioni di base	55
	Pulizia	56
	Non usate questi detergenti	56
	Pulizia dell'apparecchio	56

	Malfunzionamento, che fare?	57
	Messaggio di errore E negli indicatori	57
	Servizio assistenza clienti	58
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	58

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

Conformità d'uso

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

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante la cottura al grill il grasso che cola può infiammarsi facilmente. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.
- Dopo la disattivazione, il grill rimane caldo a lungo. Dopo la disattivazione, non toccare il grill per 30 - 45 minuti.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

⚠ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

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

🔧 Cause dei danni**Attenzione!**

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

🌿 Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- A tempo debito passare ad un livello grill più basso.
- Selezionare un livello avanzamento grill appropriato. Con un livello di avanzamento grill troppo alto si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo della griglia. In caso di tempi di cottura prolungati, spegnere l'apparecchio già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



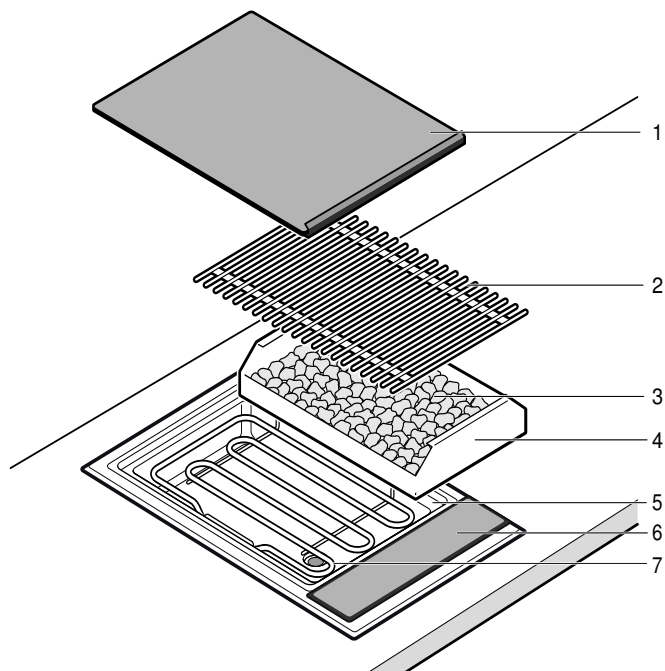
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

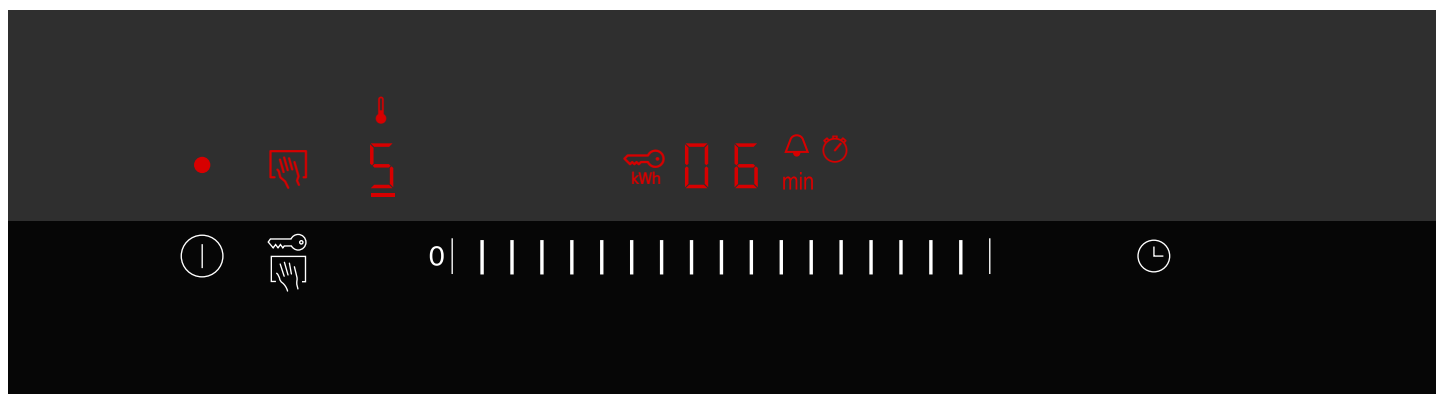
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.


La vostra nuova griglia a pietra lavica







N.	Denominazione
1	Coperchio in vetroceramica
2	Griglia del grill
3	Pietre laviche
4	Vano per le pietre laviche
5	Vano griglia (bagnomaria)
6	Pannello di comando
7	Elemento grill

Pannello di comando



Indicatori	
•	L'apparecchio è acceso
	Protezione per la pulizia
	Display del riscaldamento
0-9	Livello grill
	Sicurezza bambini
kWh	Display del consumo di energia
000	Durata
H/h	Calore residuo
	Contaminuti

Indicatori	
min	Durata
	Cronometro

Superfici di comando	
	Accendere l'apparecchio
	Attivazione protezione per la pulizia/sicurezza bambini
0	Impostazione del livello grill/ contaminuti
	Attivazione del contaminuti/cronometro

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Indicatore di calore residuo

L'apparecchio dispone di un indicatore del calore residuo con due livelli.

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



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza. → *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 46*

Pulizia dell'apparecchio

Pulire accuratamente con una soluzione di lavaggio tiepida l'apparecchio e gli accessori prima di usarli per la prima volta.

Riscaldare il grill

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

Uso dell'apparecchio

In questo capitolo viene illustrato come regolare l'apparecchio. Nella tabella vengono indicate le impostazioni per i diversi piatti.

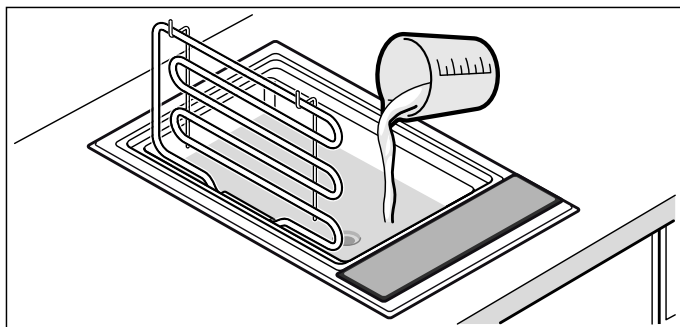
Grigliare con acqua e pietre laviche

Avvertenza: Prima dell'utilizzo riempire d'acqua il vano della griglia. Altrimenti l'apparecchio si surriscalda.

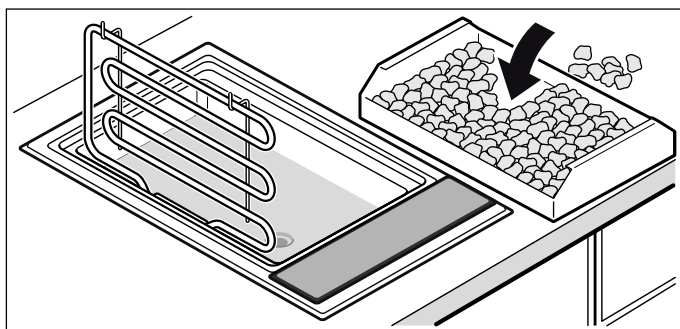
La quantità di acqua dipende dalla volontà di usare o meno le pietre laviche. Le pietre laviche assorbono il calore del radiatore e garantiscono in questo modo un'intensa emanazione di calore e una sua uniforme distribuzione.

Inserimento di acqua e di pietre laviche

1. Rimuovere la griglia e sollevare l'elemento grill. Togliere dall'apparecchio il vano delle pietre laviche.
2. Accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa.
3. Riempire di acqua il vano della griglia.
Per grigliare con le pietre laviche: 700 ml (tacca inferiore)
Per grigliare senza le pietre laviche: 2,5 litri (tacca superiore)



4. Per grigliare con le pietre laviche: togliere le pietre laviche dall'imballaggio e riempire il vano per pietre laviche. Inserire il vano per pietre laviche nell'apparecchio.



5. Piegarlo verso il basso l'elemento grill e posizionare la griglia. Il grill è pronto per l'uso.

Attivazione o disattivazione

Avvertenza: L'apparecchio si disattiva automaticamente se il livello grill è impostato per oltre 20 secondi su 0.

Attivazione

Toccare il simbolo ①.

Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Disattivazione

Toccare il simbolo ① finché l'indicatore sopra all'interruttore generale non si spegne.

L'apparecchio è spento. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché l'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato.

Impostazione del grill

Impostare il livello grill desiderato nel campo di regolazione.

Livello grill 1 = potenza minima

Livello grill 9 = potenza massima

Impostazione del livello grill

1. Attivare il grill servendosi dell'interruttore principale ①.
2. Fare scorrere il dito sul campo di regolazione finché sull'indicatore non viene visualizzato il livello grill desiderato.
L'indicatore del riscaldamento lampeggia.



Avvertenza: Il grill si regola mediante l'attivazione e la disattivazione dell'elemento grill. Anche in caso di potenza massima è possibile attivare e disattivare l'elemento grill.

Preriscaldare il grill

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

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

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

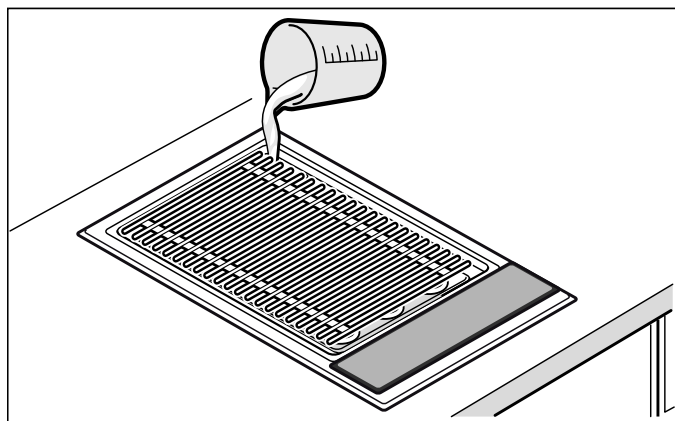
Aggiunta di acqua

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

Se l'acqua nel vano della griglia è troppo poca, la protezione da surriscaldamento spegne l'apparecchio. Per questa ragione, nel corso della cottura alla griglia, prestare attenzione al livello dell'acqua nel vano della griglia ed eventualmente aggiungere acqua in misura opportuna.

Avvertenza: Per aggiungere acqua non è necessario togliere la griglia o sollevare il radiatore. Lasciare raffreddare a sufficienza la griglia prima di aggiungere l'acqua.



Grigliare con e senza pietre laviche: 700 ml

Pietanza da grigliare	Livello grill per pietre laviche	Livello grill per bagnomaria	Tempo di cottura alla griglia in minuti	Informazioni
Bistecca di manzo, media, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
Bistecca alla fiorentina al sangue, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Bistecca di spalla di maiale senza osso	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Braciole di maiale, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Incidere lungo l'osso
Braciole di agnello, al sangue, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Petto di pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Alette di pollo, da 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Fettine di tacchino, al naturale, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Trancio di salmone, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Oliare la griglia
Trancio di tonno, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Oliare la griglia
Trota, intera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Cospargere accuratamente di olio la pelle, prima di girare cospargere di olio nuovamente
Gamberoni, da 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburger/polpette, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Spiedini, da 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Girare spesso
Salsiccia, da 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Verdura	1 - 2	2 - 3	8 - 12	per es. melanzane, zucchine fette di 1 cm, peperoni in quarti

Dopo la cottura al grill

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

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

Tabella grill

Le indicazioni riportate nelle tabelle costituiscono valori indicativi e valgono per la griglia preriscaldata. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare.

Posizionare la pietanza da grigliare soltanto una volta trascorso il tempo necessario al preriscaldamento.

Girare la pietanza da grigliare almeno una volta.



Consigli e suggerimenti

- Preriscaldare sempre la griglia. In questo modo, grazie al calore intenso, la carne si sigilla rapidamente e i succhi non possono più fuoriuscire.
- Prima di grigliarla, è possibile spennellare o marinare la pietanza con olio resistente alle alte temperature (ad es. olio di semi di arachide). Così facendo, la pietanza risulterà più gustosa. Prestare attenzione a non utilizzare troppo olio/marinata, poiché altrimenti potrebbero verificarsi la formazione di fiamme e un intenso sviluppo di fumo.
- Non salare la carne prima di grigliarla. Altrimenti possono fuoriuscire le sostanze nutritive solubili e i succhi della carne.
- Collocare la pietanza da grigliare direttamente sulla griglia. Non utilizzare pellicola in alluminio o vassoi da griglia.
- Girare la pietanza soltanto quando inizia a staccarsi dalla griglia. Se la carne rimane attaccata alla griglia, le sue fibre si sfaldano e i succhi fuoriescono.
- Non forare la carne mentre la si griglia, altrimenti i succhi fuoriescono.
- Cibi in salamoia come prosciutto o costata di maiale non sono adatti alla cottura alla griglia. Può crearsi un abbinamento dannoso per la salute.
- Incidere le bistecche in più punti in corrispondenza dell'osso e dello strato di grasso, affinché non si deformino durante la cottura alla griglia.
- È preferibile rimuovere gli strati di grasso dopo la cottura alla griglia e non prima, altrimenti la carne perde i succhi e il sapore.
- Le porzioni di pollame risultano particolarmente dorate e croccanti se verso la fine della cottura alla griglia le si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- La frutta, una volta grigliata, può essere cosparsa a piacere con miele, sciroppo d'acero o succo di limone.
- Le verdure che necessitano di una cottura prolungata (ad es. le pannocchie di granturco) possono essere precotte prima di essere grigliate.
- Grigliare il filetto di pesce prima dal lato della pelle. Spalmarla di olio, per evitare che rimanga attaccata alla griglia.
- Servire la grigliata calda. Non riscaldarla per evitare che si indurisca.
- Il grasso che cola sul radiatore potrebbe prendere fuoco e portare ad una breve formazione di fiamme e di fumo. Per ridurre questo problema, cibi ad elevato contenuto di grassi andrebbero grigliati sopra l'elemento bagnomaria.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

Attivazione

1. Spegnerne l'apparecchio.
2. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi. Il display  si accende per circa 10 secondi. L'apparecchio è disabilitato.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché non si spegne il simbolo .

La sicurezza bambini è disattivata.

Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione la sicurezza bambini viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Attivazione

Attivare la sicurezza bambini automatica. → "Impostazioni di base" a pagina 55

Funzioni durata





Sono disponibili 2 diverse funzioni durata:

- Contaminuti
- Cronometro


Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti

1. Ad apparecchio spento, toccare una volta il simbolo , ad apparecchio acceso, toccare due volte il simbolo . L'indicatore  si accende. Sull'indicatore compare **00** min.
Avvertenza: Ad apparecchio acceso, viene attivato il cronometro toccando una volta il simbolo .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.
Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia **00** per 10 secondi. L'indicatore  lampeggia.

Toccare un simbolo qualsiasi.

Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione del parametro di tempo

Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.



Cronometro

Il cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.


La funzione cronometro funziona soltanto se l'apparecchio è attivato. Quando l'apparecchio si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

Avvertenza: Se oltre alla funzione cronometro viene attivata inoltre una funzione di contaminuti, l'impostazione viene visualizzata per 10 secondi sull'indicatore del timer. Quindi viene nuovamente visualizzata la funzione cronometro.

Attivazione

1. Toccare il simbolo .
Sul display è comparso **00**.
2. Toccare il campo di regolazione.
Il tempo comincia a scorrere. Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti.
3. Toccare il simbolo , per visualizzare di nuovo l'indicatore del timer.

Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Toccare il campo di regolazione.
La funzione cronometro viene disattivata. L'indicatore del timer si spegne.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se l'apparecchio è attivato da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivato lo spegnimento automatico.

Il riscaldamento dell'apparecchio viene interrotto. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **F B** e l'indicatore del calore residuo **H/h**.

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


L'attivazione dello spegnimento automatico dipende dal livello grill impostato (da 2 a 4 ore).


Protezione per la pulizia

La pulizia dell'apparecchio quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, l'apparecchio è dotato di una speciale funzione di protezione.


Attivazione

Ad apparecchio acceso, toccare il simbolo .

Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  si accende. Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi. Si può pulire il pannello comandi senza modificare le impostazioni.

Avvertenza: La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. L'apparecchio può essere disattivato in qualsiasi momento.

Disattivazione

Toccare il simbolo .

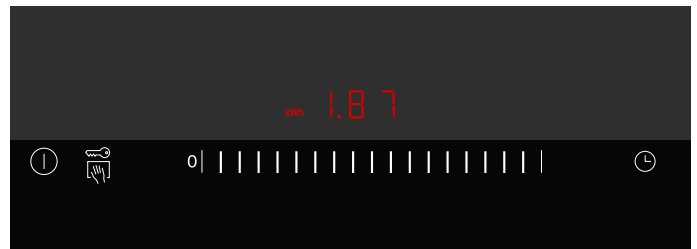
La funzione di protezione viene disattivata.

Indicatore consumo di energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione dell'apparecchio.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,87 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.



È possibile che l'indicatore del consumo di energia non sia attivato. → "Impostazioni di base" a pagina 55

Impostazioni di base


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

Display	Funzionamento
c 0	Ripristino impostazione di base
0	Disattivata.*
1	Attivata.
c 1	Sicurezza bambini
0	Sicurezza bambini automatica disattivata.*
1	Sicurezza bambini automatica attivata.
2	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c 2	Segnale acustico
0	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivato).
1	Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
2	Solo segnale di conferma attivato.
3	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 3	Indicatore consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica).
0	Indicatore consumo di energia disattivato.*
1	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V.
3	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V.
4	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c 5	Spegnimento automatico (maggiore è il livello impostato, maggiore è il tempo prima dello spegnimento.)
0	2-4 ore fino allo spegnimento.*
1	1-2 ore fino allo spegnimento.
2	30-60 minuti fino allo spegnimento.
c 6	Durata del segnale di fine del timer
1	10 secondi.*
2	30 secondi.
3	1 minuto.
c 8	Modalità demo
0	Disattivata.*
1	Attivata. L'apparecchio può essere utilizzato ma non scalda.


*Impostazione di base


Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere spento.


1. Accendere l'apparecchio.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico.



c e **1** lampeggiano in maniera alternata e viene visualizzato .

3. Toccare il simbolo  finché sul display non viene visualizzato l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Ripetere le fasi 3 e 4 finché non sono modificate tutte le impostazioni desiderate.
6. Toccare il simbolo  per circa 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico. Le impostazioni sono memorizzate.

Non salvare le modifiche

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare l'apparecchio dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni. Le modifiche non vengono memorizzate.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Non usate questi detersivi

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

Pulizia dell'apparecchio

Far raffreddare l'apparecchio e pulirlo al termine di ogni utilizzo. In questo modo si evita che i residui si incrostino. Incrostazioni ripetute rendono difficile la rimozione dei residui.

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere la griglia.
3. Ruotare il radiatore verso l'alto.
4. Rimuovere il vassoio con le pietre laviche.
5. Lasciare in ammollo i residui incrostati in acqua e detersivo.

Avvertenza: Non strofinare residui incrostati.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Griglia del grill	Rimuovere i residui grossolani con una spazzola per i piatti. Mettere la griglia in ammollo nel lavandino. Pulire con una spazzola per piatti e un detersivo e asciugare con cura. Cospargere le incrostazioni più ostinate con il nostro gel per la pulizia della griglia (codice ordine 00311761) e lasciare agire per almeno 2 ore, se lo sporco è molto incrostato lasciare agire per una notte. Infine risciacquare e asciugare con cura. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detersivo. Avvertenza: Non lavare in lavastoviglie!
Vassoio per le pietre laviche e vano della griglia	Estrarre le pietre laviche e scaricare l'acqua. Pulire nel lavandino con acqua, con una spazzola per piatti e del detersivo; asciugare con un panno morbido. Lasciare in ammollo le incrostazioni più ostinate oppure rimuoverle con il nostro gel per la pulizia della griglia (codice ordine 00311761).
Pietre laviche	Far asciugare occasionalmente in forno a 200 °C pietre laviche molto umide. In questo modo è possibile ostacolare l'eventuale formazione di muffa. Sostituire le pietre laviche una volta annate. Le pietre laviche si impregnano di grasso, ed è possibile che durante il funzionamento facciano fumo o che il grasso prenda fuoco. È possibile ottenere pietre laviche presso il proprio rivenditore specializzato (numero ordine 00291050). Nel ricaricare, fare attenzione a che il radiatore della griglia non poggia direttamente sulle pietre laviche.
Pannello di comando e coperchio in vetro-ceramica	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Malf funzionamento, che fare?

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Il sistema elettronico dell'apparecchio si trova sotto il pannello di comando. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché l'impianto elettrico non si surriscaldi, se necessario l'apparecchio viene automaticamente spento. L'indicatore **F2**, o **F4** compare alternativamente all'indicatore del calore residuo **H** o **h**.

Display	Errore	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'apparecchio. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	La superficie di comando è umida oppure occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F4	Il sistema elettronico era surriscaldato. Perciò l'apparecchio è stato spento.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F4 si spegne.
F8	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	Accendere di nuovo l'apparecchio.
dE L'apparecchio non scalda	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Accendere l'apparecchio. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando qualsiasi. La modalità demo viene disattivata.

Messaggio di errore E negli indicatori

Se negli indicatori compare un messaggio di errore con "E", ad es. E0111, spegnete e riaccendete l'apparecchio.

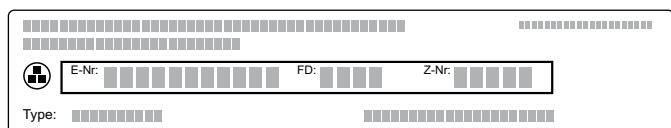
Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Servizio assistenza clienti


Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza tecnica	
	

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

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

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

siemens-home.com

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG



9001044571
951201