

SIEMENS



Електрогриль

ET475FUB1E



siemens-home.com/welcome

uk Інструкція з використання

Register
your
product
online

Зміст

	Використання за призначенням	4
	Важливі настанови з безпеки	4
	Причини несправностей	5
	Захист навколишнього середовища	5
	Поради для заощадження енергії	5
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	5
	Знайомство з приладом	6
	Ваш новий гриль із лавовим камінням	6
	Панель управління	6
	Панель управління	7
	Індикатор залишкового тепла	7
	Перед першим використанням	7
	Чищення приладу	7
	Розігрівання гриля	7
	Управління приладу	8
	Готування на грилі за допомогою водяної бані та лавового каміння	8
	Увімкнення або вимкнення	8
	Встановлення гриля	8
	Попереднє розігрівання гриля	8
	Заливання води	9
	Після готування на грилі	9
	Таблиця для грилю	9
	Поради та маленькі хитрощі	10
	Функція “Захист від дітей”	10
	Увімкнення	10
	Вимкнення	10
	Автоматичне блокування від доступу дітей	10
	Установки таймера	11
	Кухонний таймер	11
	Секундомір	11
	Автоматичне запобіжне вимкнення	11
	Захист від витирання	12
	Увімкнення	12
	Вимкнення	12
	Індикатор споживання електроенергії	12
	Основні установки	13
	Зміна основних налаштувань	13
	Очищення	14
	Не застосовуйте наступні очисні засоби	14
	Чищення приладу	14

	Що робити у випадку несправності?	15
	Повідомлення E в індикації	15
	Служба сервісу	15
	Номери E та FD	15

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



Використання за призначенням

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Важливі настанови з безпеки

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

⚠ Попередження – Небезпека пожежі!

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

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

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

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

Причини несправностей

Увага!

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

Захист навколишнього середовища

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

Поради для заощадження енергії

- Розігрівайте прилад, доки не буде досягнуто потрібної температури.
- Для приготування невеликих кількостей скористуйтеся можливістю увімкнення лише переднього або заднього нагрівальних елементів гриля.
- Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень роботи гриля.
- Оберіть потрібний рівень подальшого готування на грилі. Під час готування на занадто високому рівні роботи витратиться зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло гриля. Під час довгого готування вимикайте прилад за 5-10 хвилин до закінчення готування.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



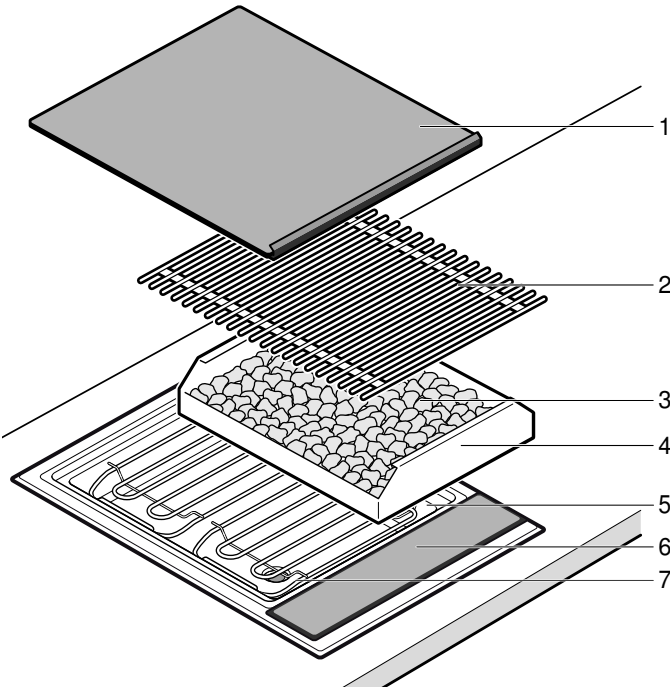
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знайомство з приладом

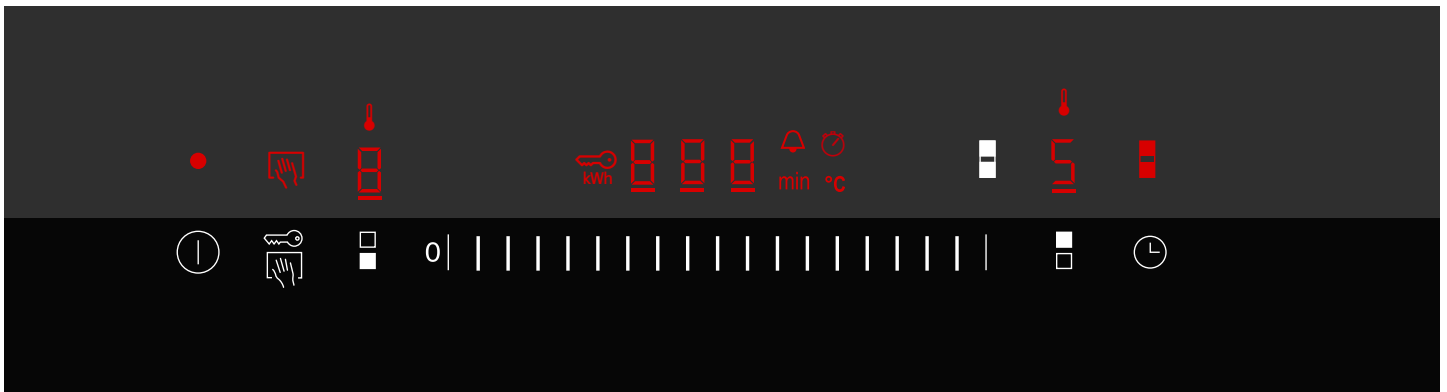
В цьому розділі ми пояснимо значення індикації та елементів керування. Крім того Ви дізнаєтесь про різні функції свого приладу.

Ваш новий гриль із лавовим камінням



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




Панель управління



Індикація	
•	Прилад увімкнений
	Захист під час витирання
	Індикатор нагрівання
	Режим гриля
	Блокування від доступу дітей
	Індикатор споживання електроенергії
	Тривалість
	Кухонний таймер
	Тривалість
	Секундомір

Індикація	
°C	Температура
	Обидва нагрівальні елементи
<i>H/h</i>	Залишкове тепло

Панелі управління	
	Увімкнення приладу
	Увімкнення захисту під час витирання / блокування від доступу дітей
	оберіть передній нагрівальний елемент
	Встановлення режиму гриля / кухонного таймера

Панелі управління	
	одночасно оберіть обидва нагрівальні елементи
	оберіть задній нагрівальний елемент
	Увімкнення кухонного таймера / секундоміра

Панель управління

Якщо торкнутися символу, активується відповідна функція.

Вказівки

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

Індикатор залишкового тепла

На приладі передбачена двоступенева індикація залишкового тепла.

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



Перед першим використанням

У цьому розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати з використанням приладу. Прочитайте настанови щодо безпеки. → *"Важливі настанови з безпеки" на сторінці 4*

Чищення приладу

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

Розігрівання гриля

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

Управління приладу

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

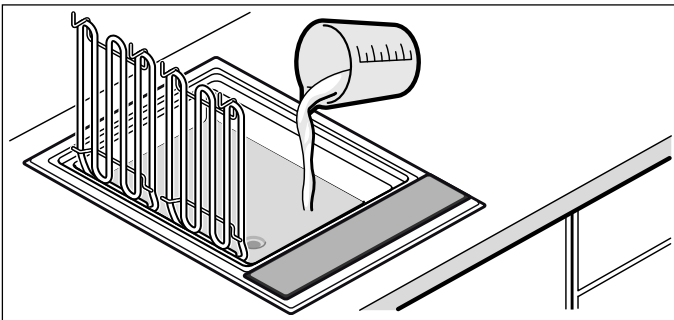
Готування на грилі за допомогою водяної бані та лавового каміння

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

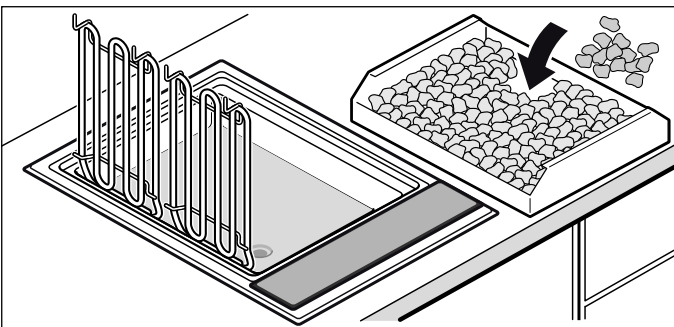
Кількість води залежить від того, чи бажаєте ви застосувати лавове каміння. Лавове каміння акумулює тепло нагрівальних елементів гриля та забезпечує інтенсивне й рівномірне розподілення тепла.

Додавання води та лавового каміння

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



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



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

Увімкнення або вимкнення

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

Увімкнення

Торкніться символу ①.

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

Вимкнення

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





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

Встановлення гриля

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний режим гриля.

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

Встановлення режиму гриля

1. Увімкніть гриль головним вимикачем ①.
2. За допомогою символу ,  або  оберіть обидва або один нагрівальний елемент.
На індикаторі рівня гриля світиться .
3. Оберіть потрібний режим гриля, провівши пальцем у зоні регулювання параметрів.
Блимає індикатор нагрівання.



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

Попереднє розігрівання гриля

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

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

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

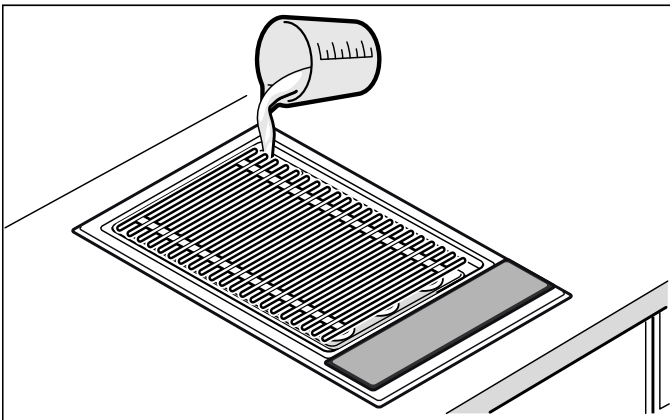
Заливання води

⚠ Попередження – Небезпека опіку!

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

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

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



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

Після готування на грилі

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

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

Таблиця для грилю

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

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

Щонайменше один раз переверніть продукти приготування на грилі.

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



Поради та маленькі хитрощі

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



Функція "Захист від дітей"

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

Увімкнення

1. Вимкніть прилад.
2. Утримуйте символ  щонайменше впродовж 4 секунд.
Індикатор  світиться приблизно 10 секунд.
Прилад заблокований.

Вимкнення

Утримуйте символ  так довго, поки символ  не згасне.

Захист дітей вимкнено.

Автоматичне блокування від доступу дітей

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

Увімкнення

Увімкнути автоматичну функцію «Блокування від доступу дітей». → "Основні установки" на сторінці 13

Установки таймера





Існує дві установки таймера:


- Кухонний таймер
- Секундомір

Кухонний таймер

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

Установлення кухонного таймера



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

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

2. Установіть потрібний час у зоні регулювання параметрів.

За кілька секунд почнеться зворотний відлік часу.


Після того як час вийшов

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

Доторкніться до будь-якого символу.

Індикація згасне, а звуковий сигнал перестане лунати.

Зміна часу

За допомогою символу  оберіть кухонний таймер та задайте параметри заново.




Секундомір

Секундомір показує час, що сплинув з моменту його увімкнення.


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

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

Увімкнення

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

Вимкнення

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

Автоматичне запобіжне вимкнення

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

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

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


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


Захист від витирання

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

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


Увімкнення

При увімкненому приладі доторкайтеся до символу .

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

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

Вимкнення

Торкніться символу .

Захист від витирання вимкнено.

Індикатор споживання електроенергії

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

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

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



Індикація енергоспоживання може бути не активована. → "Основні установки" на сторінці 13

Основні установки

У вашого приладу є різні основні установки. Їх можна змінювати залежно від ваших потреб.

Індикація	Функція
с 0	Повернення до основних установок
0	Вимкнено.*
1	Увімкнено.
с 1	Блокування від доступу дітей
0	Автоматичне блокування від доступу дітей вимкнено.*
1	Автоматичне блокування від доступу дітей увімкнено.
2	Ручне та автоматичне блокування від доступу дітей вимкнено.
с 2	Звуковий сигнал
0	Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені (сигнал головного вимикача завжди увімкнений).
1	Увімкнений лише сигнал несправності.
2	Увімкнений лише сигнал підтвердження.
3	Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал несправності.*
с 3	Індикація енергоспоживання (дізнайтеся параметри напруги у Вашого постачальника електроенергії).
0	Індикація енергоспоживання вимкнена.*
1	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 230 В.
3	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 220 В.
4	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 240 В.
с 5	Автоматичне захисне вимкнення (чим вищий встановлено рівень, тим більше часу до вимкнення).
0	2-4 години до вимкнення.*
1	1-2 години до вимкнення.
2	30-60 хвилин до вимкнення.
с 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 хвилина.
с 7	Комбінований режим нагрівальних елементів гриля
0	Вимкнено: При увімкненні обидва нагрівальних елементи гриля розділені.
1	Увімкнено: При увімкненні обидва нагрівальних елементи гриля комбіновані.*
2	При увімкненні залишаються активними останні налаштування, які зберегалися перед вимкненням.
с 8	Дето-режим
0	Вимкнено.*
1	Увімкнено. Прилад можна експлуатувати, але він не нагрівається.


*Основні установки

Індикація	Функція
с 9	Час вибору нагрівального елемента гриля
0	Необмежений: завжди можна встановлювати параметри нагрівального елемента, що був увімкнений востаннє, не обираючи його заново.**
1	Обмежено: можна налаштувати обраний востаннє нагрівальний елемент протягом 10 секунд після вибору. Потім потрібно знову обирати нагрівальний елемент для налаштування.

*Основні установки


Зміна основних налаштувань

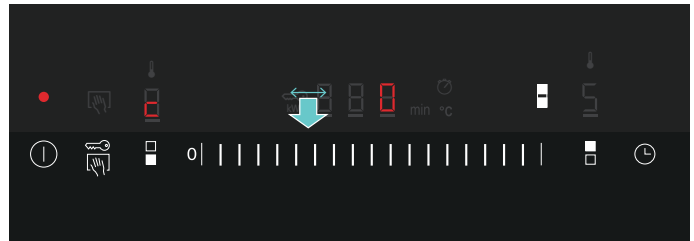
Прилад повинен бути вимкненим.


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



с та 1 по черзі блимають та світяться 0.

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



5. Повторюйте кроки 3 і 4, доки не будуть змінені всі необхідні налаштування.
6. Натискайте і утримуйте символ  протягом прибл. 4 секунд, доки не пролунає сигнал. Налаштування збережені.

Зміни не зберігаються

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

Очищення

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

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

Попередження – Небезпека опіків!

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

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

Попередження – Небезпека опіків!

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

Не застосовуйте наступні очисні засоби

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

Чищення приладу

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

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

Вказівка: Не відскрібайте пригорілі залишки їжі.

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

Що робити у випадку несправності?

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

Індикація	Помилка	Рішення
Відсутнє	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи немає збою в живленні.
Блимають усі індикатори	Панель управління мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть панель управління або зніміть сторонній предмет.
F2	Ви готували тривалий час у режимі підвищеної потужності. Для захисту електроніки від перегріву передній нагрівальний елемент гриля вимкнувся.	Зачекайте, доки електроніка достатньо охолоне. Торкніться будь-якої частини панелі управління. F2 згасає.
F4	Не зважаючи на відключення за допомогою F2 електроніка продовжує перегріватись. Через це прилад вимкнувся.	Зачекайте, доки електроніка достатньо охолоне. Торкніться будь-якої частини панелі управління. F4 згасає.
F8	Прилад дуже довго працював й відключився.	Знову увімкніть прилад.
DE Прилад не нагрівається	Увімкнено Дето-режим.	Щоб вимкнути Дето-режим, на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільчому щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Увімкніть прилад. Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку панелі управління. Дето-режим буде вимкнено.

Повідомлення E в індикації

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

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

Служба сервісу

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

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

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

Для того, щоб електроніка не перегрівалась, прилад, при необхідності, вимикається автоматично. Індикація F2 або F4 відображається по чергово разом з індикацією залишкового тепла H або h.

Номери E та FD

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

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

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

номер E	номер FD
Сервісні центри ☎	

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

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

siemens-home.com

Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001162554
951201