



SIEMENS

Электрический гриль

Електрогриль

Електро грил

ET375FUB1E

siemens-home.com/welcome

ru	Правила пользования	3
uk	Інструкція з використання	17
bg	Ръководство	31

Register
your
product
online

Оглавление

	Применение по назначению	4
	Важные правила техники безопасности	4
	Причины повреждений	5
	Охрана окружающей среды	5
	Советы по экономии электроэнергии	5
	Правильная утилизация упаковки	5
	Знакомство с прибором	6
	Ваш новый гриль на лавовых камнях	6
	Панель управления	6
	Панели управления	7
	Индикация остаточного тепла	7
	Перед первым использованием	7
	Очистка прибора	7
	Нагрев гриля	7
	Управление бытовым прибором	8
	Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней	8
	Включение или выключение	8
	Установка режима гриля	8
	Предварительный разогрев гриля	8
	Добавление воды	9
	После приготовления на гриле	9
	Таблица для приготовления на гриле	9
	Советы и приемы	10
	Блокировка для безопасности детей	10
	Включение	10
	Выключение	10
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	10
	Функции времени	11
	Бытовой таймер	11
	Секундомер	11
	Автоматическое аварийное отключение	11
	Защита при вытирании	12
	Включение	12
	Выключение	12
	Индикатор расхода электроэнергии	12
	Базовые установки	13
	Изменение базовых установок	13

	Очистка	14
	Запрещается использовать следующие средства очистки	14
	Очистка прибора	14
	Что делать в случае неисправности?	15
	Е-сообщение на индикации	15
	Служба сервиса	16
	Номер E и номер FD	16

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

Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Важные правила техники безопасности

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

Предупреждение Опасность возгорания!

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

Предупреждение **Опасность ожога!**

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Стекающий каплями жир при приготовлении на гриле может привести к кратковременному воспламенению. Не нагибайтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.
- После выключения гриль остаётся горячим в течение долгого времени. Не прикасайтесь к грилю в течение 30-45 минут после его выключения.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Предупреждение **Опасность удара током!**

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



Причины повреждений

Внимание!

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



Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

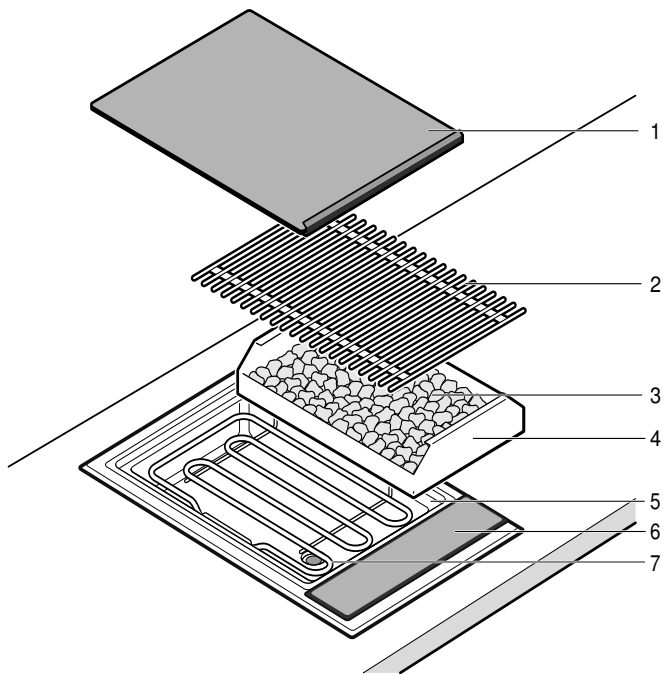


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

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

Ваш новый гриль на лавовых камнях



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

Панель управления



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

Индикаторы	
min	Продолжительность
	Секундомер

Элементы панели управления	
①	Включение прибора
	Включение функции защиты при вытирании / блокировки для безопасности детей
0	Установка режима гриля / бытового таймера
	Включение бытового таймера / секундомера

Панели управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

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

Индикация остаточного тепла

Прибор имеет двухступенчатую индикацию остаточного тепла.

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



Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала ознакомьтесь с правилами техники безопасности. → *"Важные правила техники безопасности" на страница 4*

Очистка прибора

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

Нагрев гриля

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

Управление бытовым прибором

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

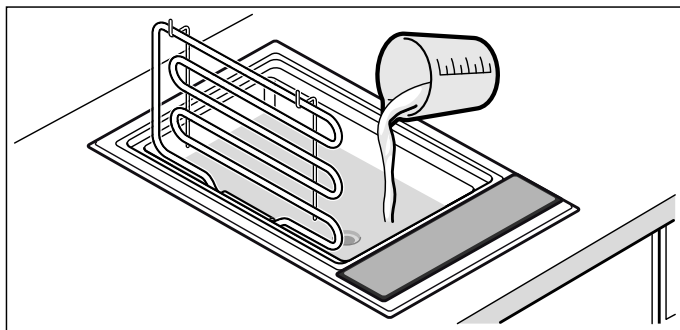
Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней

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

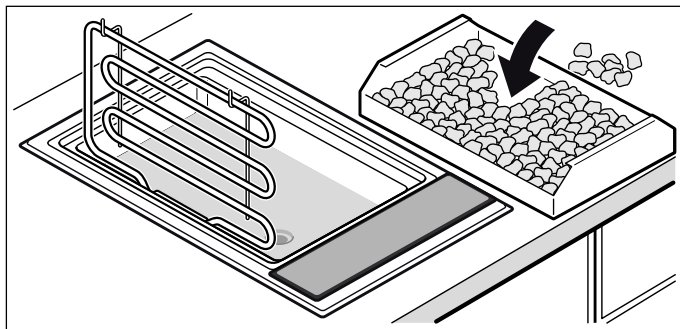
Количество воды зависит от того, хотите ли вы использовать лавовые камни. Лавовые камни аккумулируют жар нагревательного элемента гриля и обеспечивают интенсивное и равномерное распределение тепла.

Добавление воды и лавовых камней

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



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



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

Включение или выключение

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

Включение

Прикоснитесь к символу ①.

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

Выключение

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

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

Установка режима гриля

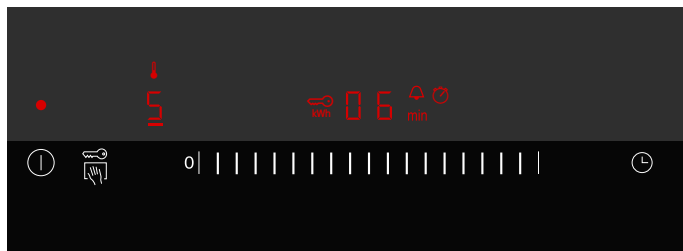
Установите требуемый режим гриля в зоне настроек.

Режим гриля 1 = минимальная мощность

Режим гриля 9 = максимальная мощность

Установка режима гриля

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



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

Предварительный разогрев гриля

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

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

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

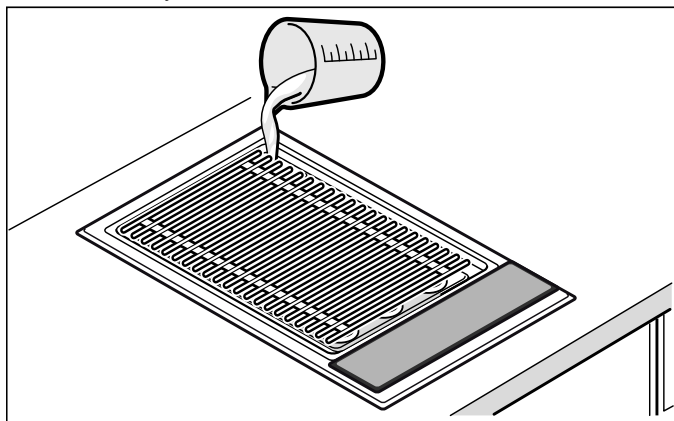
Добавление воды

Предупреждение Опасность ошпаривания!

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

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

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



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

После приготовления на гриле

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

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

Таблица для приготовления на гриле

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

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

Переверните продукт как минимум один раз.

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

Советы и приемы

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



Блокировка для безопасности детей

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

Включение

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

Выключение

Прикасайтесь к символу , пока символ  не погаснет.

Блокировка для безопасности детей выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Включение

Включение автоматической блокировки для безопасности детей. → "Базовые установки" на страница 13

Функции времени

Имеются 2 различные функции времени.

- Бытовой таймер
- Секундомер

Бытовой таймер

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

Установка бытового таймера

1. При выключенном приборе прикоснитесь к символу  один раз, при включенном приборе прикоснитесь к символу  дважды. Загорается индикатор . На индикаторе загорается 00 мин.

Указание: При однократном нажатии на символ  при включенном приборе включается секундомер.

2. В зоне настройки установите требуемое время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал и на дисплее мигает 00 в течение 10 секунд. Мигает индикатор .

Прикоснитесь к любому символу.

Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение настройки времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа  и заново установите время.

Секундомер

Секундомер показывает время, прошедшее с момента его запуска.

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

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

Включение

1. Прикоснитесь к символу . На дисплее отображается 00.
2. Прикоснитесь к зоне настроек. Начинается процесс записи времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.
3. Прикоснитесь к символу . Индикатор таймера отображается снова.

Выключение

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

Автоматическое аварийное отключение

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

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

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

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

Защита при вытирании

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

Включение

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

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

Выключение

Прикоснитесь к символу . Функция защиты при вытирании выключена.

Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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



Возможно, не активирован индикатор расхода электроэнергии. → "Базовые установки" на страница 13

Базовые установки

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

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

*Базовая установка

Изменение базовых установок

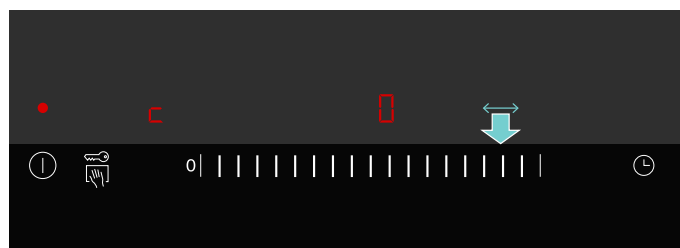
Прибор должен быть выключен.

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



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

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



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

Выход без сохранения установок

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

Очистка

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

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

Предупреждение Опасность ожога!

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

Предупреждение Опасность удара током!

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

Предупреждение Опасность ожога!

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

Запрещается использовать следующие средства очистки

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

Очистка прибора

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

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

Указание: Не соскабливайте пригоревшие остатки.

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

Что делать в случае неисправности?

Предупреждение

Опасность удара током!

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

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

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

Чтобы электроника не перегрелась, прибор при необходимости автоматически отключается. Индикация **F2** или **F4** появляется поочередно с индикатором остаточного тепла **H** или **h**.

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

Е-сообщение на индикации

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

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

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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

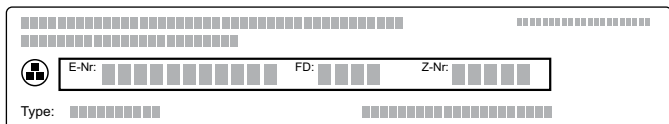


Diagram of a label with the following fields:

- E-Nr: []
- FD: []
- Z-Nr: []
- Type: []

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

Номер изделия	Номер FD
Сервисная служба 	

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Зміст

	Використання за призначенням	18
	Важливі настанови з безпеки	18
	Причини несправностей	19
	Захист навколишнього середовища	19
	Поради для заощадження енергії	19
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	19
	Знайомство з приладом	20
	Ваш новий гриль із лавовим камінням	20
	Панель управління	20
	Панель управління	21
	Індикатор залишкового тепла	21
	Перед першим використанням	21
	Чищення приладу	21
	Розігрівання гриля	21
	Управління приладу	22
	Готування на грилі за допомогою водяної бані та лавового каміння	22
	Увімкнення або вимкнення	22
	Встановлення гриля	22
	Попереднє розігрівання гриля	22
	Заливання води	23
	Після готування на грилі	23
	Таблиця для грилю	23
	Поради та маленькі хитрощі	24
	Функція “Захист від дітей”	24
	Увімкнення	24
	Вимкнення	24
	Автоматичне блокування від доступу дітей	24
	Установки таймера	25
	Кухонний таймер	25
	Секундомір	25
	Автоматичне запобіжне вимкнення	25
	Захист від витирання	26
	Увімкнення	26
	Вимкнення	26
	Індикатор споживання електроенергії	26
	Основні установки	27
	Зміна основних налаштувань	27
	Очищення	28
	Не застосовуйте наступні очисні засоби	28
	Чищення приладу	28

	Що робити у випадку несправності?	29
	Повідомлення E в індикації	29
	Служба сервісу	30
	Номери E та FD	30

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 штекера 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 нахилийтесь над приладом. Дотримуйтеся безпечної відстані.
- Після вимкнення гриль залишається гарячим протягом тривалого часу. Не торкайтесь гриля впродовж 30-45 хвилин після вимкнення.
- При закритій кришці приладу накопичується зайве тепло. Закривайте кришку приладу, лише коли прилад охолов. Ніколи не вмикайте прилад із закритою кришкою. Не використовуйте кришку приладу для підтримання страв у гарячому стані або в якості підставки.

Попередження **Небезпека ураження електричним струмом!**

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

Причини несправностей

Увага!

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



Захист навколишнього середовища

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

Поради для заощадження енергії

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

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



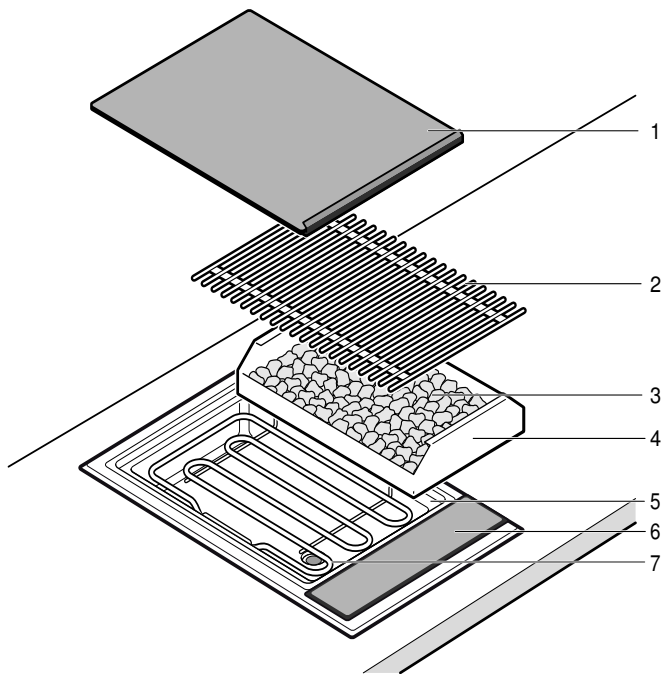
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

 Знайомство з приладом

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

Ваш новий гриль із лавовим камінням



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

Панель управління



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

Індикація	
min	Тривалість
	Секундомір

Панелі управління	
①	Увімкнення приладу
	Увімкнення захисту під час витирання / блокування від доступу дітей
0	Встановлення режиму гриля / кухонного таймера
	Увімкнення кухонного таймера / секундоміра

Панель управління

Якщо торкнутися символу, активується відповідна функція.

Вказівки

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

Індикатор залишкового тепла

На приладі передбачена двоступенева індикація залишкового тепла.

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



Перед першим використанням

У цьому розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати з використанням приладу. Прочитайте настанови щодо безпеки. → *"Важливі настанови з безпеки" на сторінці 18*

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.

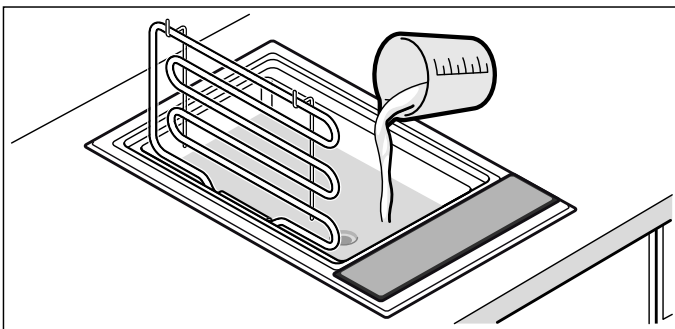
Готування на грилі за допомогою водяної бані та лавового каміння

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

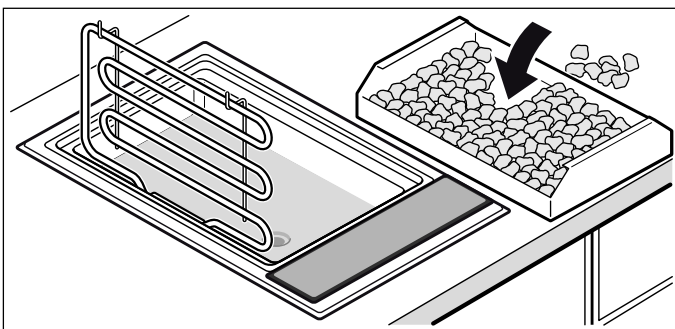
Кількість води залежить від того, чи бажаєте ви застосувати лавове каміння. Лавове каміння акумулює тепло нагрівальних елементів гриля та забезпечує інтенсивне й рівномірне розподілення тепла.

Додавання води та лавового каміння

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



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



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

Увімкнення або вимкнення

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

Увімкнення

Торкніться символу ①.

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

Вимкнення

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

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

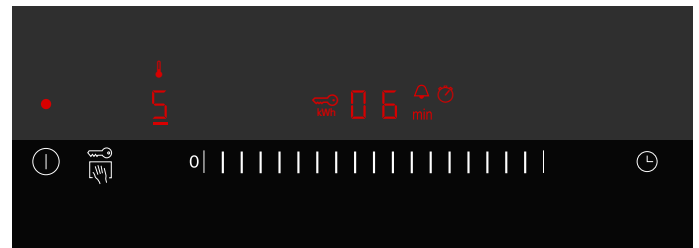
Встановлення гриля

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний режим гриля.

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

Встановлення режиму гриля

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



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

Попереднє розігрівання гриля

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

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

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

Заливання води

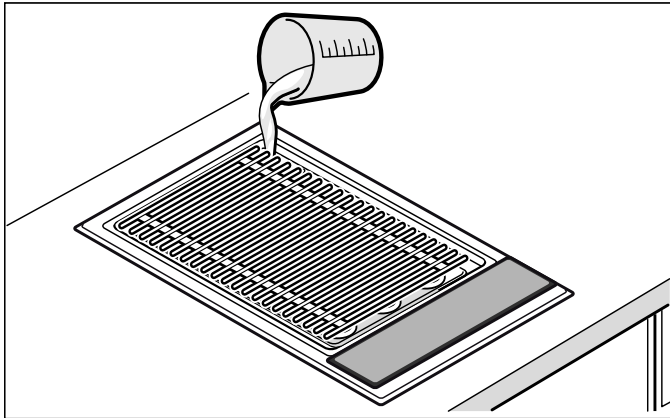


Попередження Небезпека опіку!

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

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

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



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

Після готування на грилі

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

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

Таблиця для грилю

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

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

Щонайменше один раз переверніть продукти приготування на грилі.

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

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 витекти м'ясний сік.
- Оброблене м'ясо, наприклад шинка або копчена свинина, не підходить для готування на грилі. Це може призвести до утворення шкідливих для здоров'я речовин.
- Кілька разів надріжте м'ясо біля кістки та жирових волокон, щоб воно не вигиналося під час готування на грилі.
- Видаляйте жир одразу після приготування на грилі, оскільки інакше м'ясо втрачає сік та аромат.
- Шматки птиці будуть особливо хрусткими, якщо під кінець готування на грилі намастити їх вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.
- Фрукти після готування на грилі можна за смаком приправити медом, кленовим сиропом або лимонним соком.
- Овочі з тривалим часом приготування (наприклад, качани кукурудзи) можна попередньо відварити перед приготуванням на грилі.
- При готуванні рибного філе на грилі покладіть його спочатку шкіркою догори. Змастіть шкірку олією, щоб вона не прилипла до решітки гриля.
- Приготовані на грилі продукти подавайте гарячими. Не зберігайте їх теплими, оскільки вони можуть затвердіти.
- Жир, що скапує, може спалахнути на нагрівальному елементі й призвести до короткого займання й задимлення. Щоб уникнути цього, готуйте продукти з високим вмістом жиру на водяній бані.

Функція "Захист від дітей"

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

Увімкнення

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

Вимкнення

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

Автоматичне блокування від доступу дітей

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

Увімкнення

Увімкнути автоматичну функцію «Блокування від доступу дітей» → "Основні установки" на сторінці 27

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 **00** 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 **00** 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 **00**.
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 8** 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 27

Основні установки

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

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

*Основне налаштування

Зміна основних налаштувань

Прилад повинен бути вимкненим.

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



С та I по черзі миготять та світяться .

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



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

Зміни не зберігаються

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



Очищення

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

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

Попередження **Небезпека опіків!**

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

Попередження **Небезпека ураження електричним струмом!**

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

Попередження **Небезпека опіків!**

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

Не застосовуйте наступні очисні засоби

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

Чищення приладу

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

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

Вказівка: Не відскрібайте пригорілі залишки їжі.

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

? Що робити у випадку несправності?

⚠ Попередження

Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

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

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

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

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

Повідомлення E в індикації

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

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



Служба сервісу

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

Номери E та FD

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

The diagram shows a rectangular label with a header section containing two rows of small squares. Below this is a main section with 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. At the bottom, there is a 'Type:' label followed by a row of squares.

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 техніки 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.

Съдържание

	Използване по предназначение	32
	Важни указания за безопасност	32
	Причини за повредите	33
	Опазване на околната среда	33
	Съвети за пестене на енергия	33
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	33
	Запознаване с уреда	34
	Вашият нов грил с лава камъни	34
	Обслужващ панел	34
	Полета за обслужване	35
	Индикатор за остатъчна топлина	35
	Преди да започнете работа за първи път	35
	Почистване на уреда	35
	Загриване на грила	35
	Обслужване на уреда	36
	Печене на грил с вода и лава камъни	36
	Включване или изключване	36
	Настройка на грила	36
	Предварително загреване на грила	36
	Допълване на вода	37
	След печенето на грил	37
	Таблица за грил	37
	Съвети и трикове	38
	Защита от деца	38
	Включване	38
	Изключване	38
	Автоматично предпазно устройство за деца	38
	Времеви функции	39
	Кухненски таймер	39
	Хронометър	39
	Автоматично изключване	39
	Защита при търкане	40
	Включване	40
	Изключване	40
	Показание за консумацията на енергия	40
	Основни настройки	41
	Промяна на основните настройки	41
	Почистване	42
	Не използвайте следните почистващи средства	42
	Почистване на уреда	42

	Повреда – какво да направим?	43
	Е-съобщения на индикациите	43
	Специализиран сервиз	43
	Номер на изделието и дата на производство	43

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: **www.siemens-home.com** и интернет магазина: **www.siemens-eshop.com**



Използване по предназначение

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене. Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Не използвайте неподходящи защитни оборудвания или решетки за защита от деца. Те могат да доведат до злополуки.

Този уред не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.



Важни указания за безопасност

Монтажът на уреда трябва да се извърши съгласно приложеното ръководство за монтаж.



Предупреждение Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Уредът се нагорещява много, запалимите материали могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте или не използвайте запалими предмети (напр. флакони със спрей, почистващи препарати) под уреда или в непосредствена близост до него. Никога не поставяйте запалими предмети върху или в уреда.
- Уредът се нагорещява много, запалимите материали могат да се възпламенят. Не използвайте дървени въглища или подобни горива в този уред.



Предупреждение Опасност от изгаряне!

- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.
- Стичащата се мазнина може да се запали за кратко по време на печенето. Не се навеждайте над уреда. Спазвайте разстоянието за безопасност.
- Грилът остава дълго време горещ след изключването. Не докосвайте грила след изключването за 30 - 45 минути.
- При затворено покритие на уреда се стига до натрупване на топлина. Затваряйте покритието на уреда, ако уредът се е охладил. Не включвайте уреда със затворено покритие на уреда. Не използвайте покритието на уреда за поддържане в топло състояние или поставяне.

Предупреждение **Опасност от токов удар!**

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Причини за повредите

Внимание!

- **Щети по уреда поради неподходящи аксесоари:** Използвайте само предвидените оригинални аксесоари. Не използвайте капаци за грил или алуминиево фолио. По този начин се поврежда скалата за грил.
- Ако твърди или остри предмети паднат върху блендата от стъклокерамика или стъклокерамичното покритие, могат да възникнат повреди.

Опазване на околната среда

В тази глава ще получите информация за спестяването на енергия и за изхвърлянето на уреда.

Съвети за пестене на енергия

- Нагрявайте уреда само толкова, че да достигне желаната температура.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на грил.
- Изберете подходяща степен на грил. С твърде висока степен на грил хабите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на грила. При продължително готвене изключвайте уреда 5-10 минути преди края на времето за готвене.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.

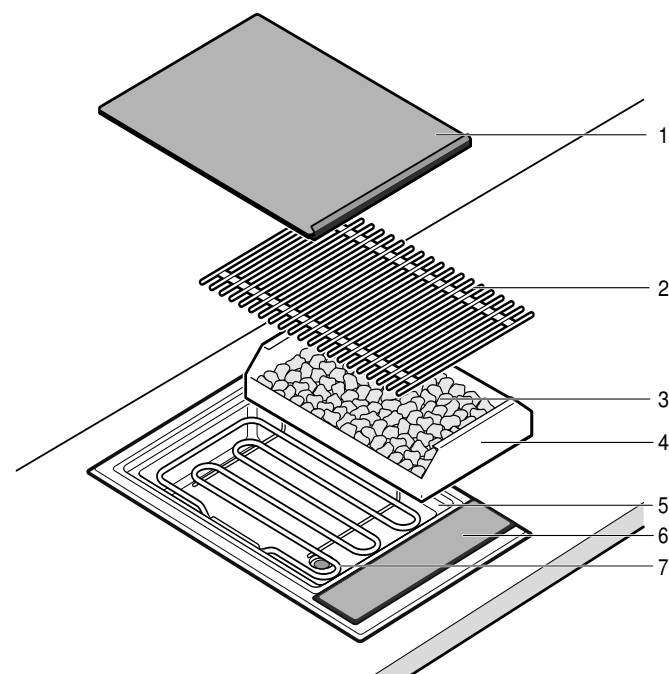


Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Запознаване с уреда

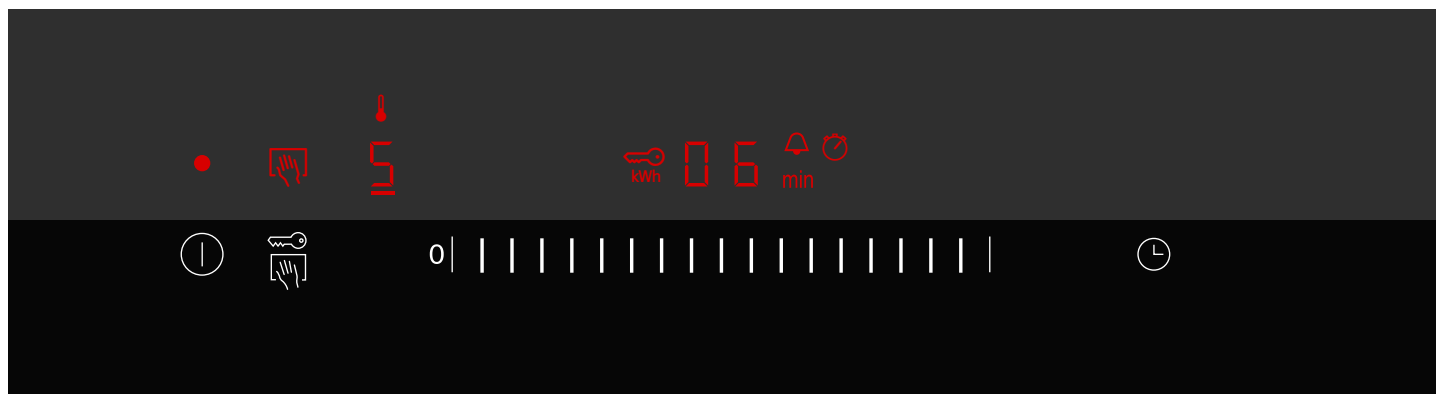
В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.

Вашият нов грил с лава камъни



Ном.	Обозначение
1	Покритие от стъклокерамика
2	Скара на грила
3	Лава камъни
4	Контейнер с лава камъни
5	Контейнер за грил (водна баня)
6	Обслужващ панел
7	Нагревателно тяло на грила

Обслужващ панел



Индикатори	
•	Уредът е включен
	Защита при почистване
	Индикация за нагряване
0-9	Степен на грила
	Функция за обезопасяване спрямо деца
kWh	Показание за консумацията на енергия
000	Продължителност
H/h	Остатъчна топлина
	Кухненски таймер

Индикатори	
min	Продължителност
	Хронометър

Полета за обслужване	
①	Включване на уреда
	Включване на защитата от бърсане / защитата от деца
0	Настройка на степента на грил / кухненския таймер
	Включване на кухненския таймер / хронометъра

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

- Настройките остават непроменени, ако едновременно натиснете няколко полета. Така можете да избършете следите от изкипяло в зоната за настройка.
- Винаги поддържайте полетата за обслужване сухи. Влагата нарушава функционирането.

Индикатор за остатъчна топлина

Уредът има двустепенен индикатор за остатъчна топлина.

Ако в индикатора се появи **H**, уредът още е горещ. Ако уредът продължи да се охлажда, индикаторът се сменя на **h**. Индикаторът угасва, ако уредът е достатъчно добре охладен.



Преди да започнете работа за първи път

Тук ще узнаете какво трябва да направите, преди да пригответе ястия с Вашия уред за пръв път. Първо прочетете указанията за безопасност. → *"Важни указания за безопасност" на страница 32*

Почистване на уреда

Почиствайте уреда и аксесоарите преди първата употреба основно с хладък сапунен разтвор.

Загриване на грила

Нагрейте грила без да поставяте храна върху него за няколко минути на максимална степен. Така се отстранява миризмата на ново. При първото загриване е нормално леко образуване на пушек.



Обслужване на уреда

Тази глава съдържа инструкции относно настройката на уреда. В таблицата ще откриете настройките за различни ястия.

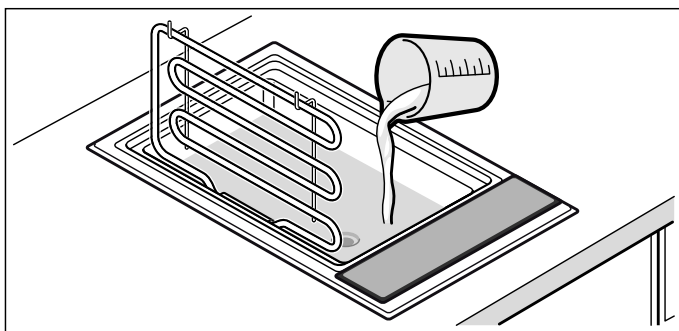
Печене на грил с вода и лава камъни

Указание: Напълвайте контейнера на грила преди всяка употреба с вода. В противен случай уредът прегрява.

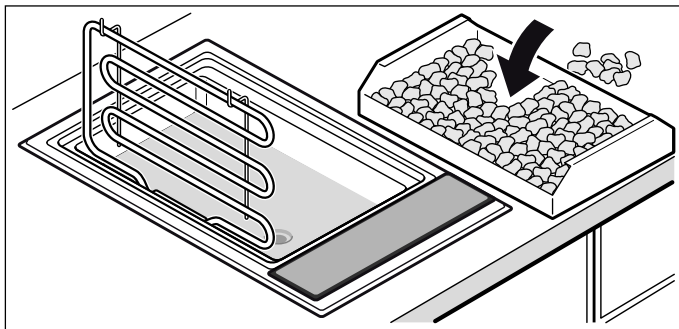
Количеството вода зависи от това дали желаете да използвате лава камъните. Лава камъните запазват топлината на нагревателното тяло на грила и по този начин осигуряват интензивно излъчване на топлина и равномерното ѝ разпределение.

Пълнене на вода и лава камъни

1. Свалете скарата за грил и повдигнете нагревателното тяло на грила. Свалете контейнера с лава камъни от уреда.
2. Уверете се, че изпускателният кран е затворен.
3. Напълнете вода в контейнера на грила.
Печене на грил с лава камъни: 0,7 литра (долно маркиране)
Печене на грил без лава камъни: 2,5 литра (горно маркиране)



4. За печене на грил с лава камъни: извадете лава камъните от опаковката и напълнете в контейнера. Поставете контейнера с лава камъни в уреда.



5. Свалете надолу нагревателното тяло на грила, поставете скарата.
Грилът е готов за работа.

Включване или изключване

Указание: Уредът се изключва автоматично, ако степента на грил е настроена на 0 за по-дълго от 20 секунди.

Включване

Докоснете символа ①.

Прозвучава сигнал. Индикаторът над главния превключвател свети. Уредът е готов за работа.

Изключване

Натиснете символа ① докато индикаторът над главния превключвател не угасне.

Уредът е изключен. Индикаторът за остатъчна топлина продължава да свети, докато уредът се охлади достатъчно.

Настройка на грила

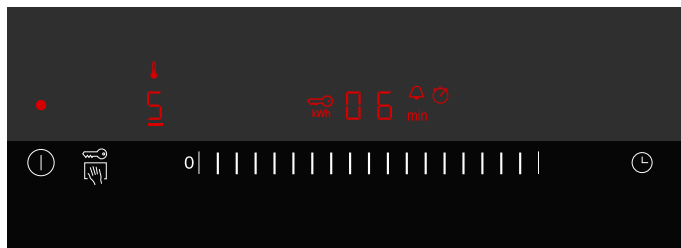
В зоната за настройка настройте желаната степен на грил.

Степен на грил 1 = най-ниска мощност

Степен на грил 9 = най-висока мощност

Настройка на степента на грил

1. Включете грила с главния превключвател ①.
2. Плъзнете пръст по зоната за настройка докато желаната степен на грил в индикатора не се покаже. Индикацията за нагряване мига.



Указание: Грилът регулира включването и изключването на нагревателното тяло. Дори при максимална мощност нагревателното тяло може да се включва и изключва.

Предварително загряване на грила

Продуктът за грил се поставя едва когато времето за предварително нагряване е изтекло. Символът за предварително загряване угасва. По време на времето на предварително загряване грилът нагрява с пълна мощност. След това температурата се редуцира чрез включване и изключване на нагревателните тела, за да се достигне константна температура за съответната степен.

Времето на предварително загряване възлиза според настроената степен на грила на 8 до 10 минути.

Указание: Загрейте предварително празния грил за максимум 8-12 минути. По-дългите времена на загряване могат да доведат до изключване на уреда (защита от прегряване). Изключете уреда и го оставете да се охлади преди повторното включване.

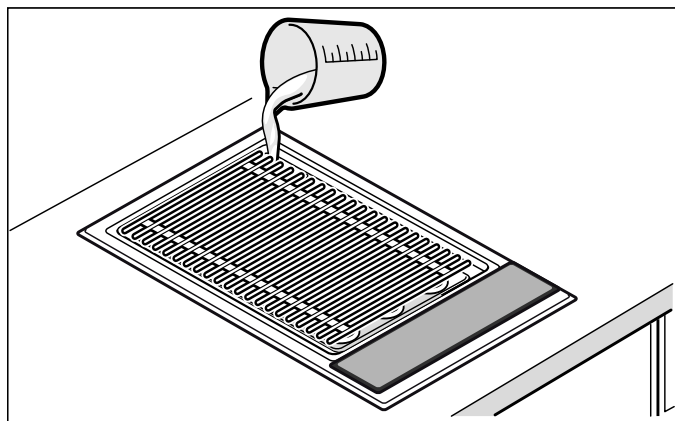
Допълване на вода

Предупреждение **Опасност от попарване!**

Ако при допълването вода попадне върху горещата скара или върху нагревателното тяло на грила, се образува водна пара. При доливането не бъркайте в грила и не наливайте вода над горещи компоненти.

Ако в контейнер има твърде малко вода, защитата от прегряване изключва уреда. Ето защо по време на печенето внимавайте за нивото на водата в контейнера и при нужда доливайте вода.

Указание: За да допълните вода, не трябва да сваляте скарата за грил или да повдигате нагревателното тяло. Оставете грила да се охлади достатъчно преди доливането на вода.



Печене на грил с и без лава камъни: 0,7 литра

Продукт за грил	Степен на грил през лава камъните	Степен на грил през водна вана	Време за печене на грил в минути	Информация
Говежда пържола, средно изпечена, 2-3 см	7 - 8	9	8 - 10	
Бифтек с кост, алангле, 3 см	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Пържола от свински врат, без кост	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Свински котлети, 2 см	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Разрежете по дължината на костта
Агнешки котлети, розови, 2 см	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Пилешки гърди, 2 см	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Пилешки крилца, по 100 г	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Пуешки шницел, натюр, 2 см	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Стек от пъстърва, 3 см	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Намасляване на скарата на грила
Стек от риба тон, 2 см	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Намасляване на скарата на грила
Пъстърва, цяла, 200 г	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Омаслете добре кожата, преди обръщане омаслете още веднъж
Кралски скариди, по 30 г	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Хамбургери / фрикадели, 1 см	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Шашлици, по 100 г	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Обръщайте често
Грил наденички, по 100 г	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Зеленчуци	1 - 2	2 - 3	8 - 12	напр. патладжани, тиквички, на кръгчета с дебелина 1 см, чушки на четвъртинки

След печенето на грил

Поставете стъклокерамичното покритие едва след пълното охлаждане на грила. Оставете влажните лава камъни да изсъхнат докрай, преди да поставите стъклокерамичното покритие, тъй като иначе може да се стигне до образуване на плесен.

Ако водата при изпускането е още гореща, първо налейте студена вода за охлаждане! За изпускане на водата поставете топлоустойчив съд под изпускателния кран. Отворете крана като завъртите ръчката на 90° надолу. След това затворете крана, като завъртите докрай ръчката нагоре.

Таблица за грил

Данните в таблицата са ориентировъчни и важат за предварително нагрят грил. Стойностите могат да варират според вида и количеството продукт за грил.

Продуктът за грил се поставя едва когато времето за предварително нагряване е изтекло.

Обърнете месото най-малко един път.

Съвети и трикове

- Винаги нагрявайте предварително грила. Така може чрез интензивното топлоизлъчване да се образува бързо коричка и сокът от месото не може да излезе.
- Можете да намажете или мариновате продукта за грил предварително с топлоустойчиво олио (напр. фъстъчено масло). По този начин се подобрява вкуса. Внимавайте за това, да не използвате твърде много масло / марината, тъй като в противен случай може да се стигне до образуване на пламъци и до силно образуване на дим.
- Не солете месото преди печенето на грил. В противен случай могат да излязат разтворими хранителни вещества и сок от месото.
- Поставете продуктите за печене на грил директно върху скарата. Не използвайте алуминиево фолио или капаци за грил.
- Обръщайте парчетата место едва когато се отделят леко от скарата. Ако месото остане върху скарата, влакната се разрушават и сока от месото изтича.
- Не пробождайте месото по време на печенето, тъй като в противен случай сока от месото може да изтече.
- Осоленото месо като шунка или пушени котлети не е подходящо за печене на грил. Може да се стигне до вредно за здравето свързване.
- Разрежете по костта и в слоя мазнина многократно котлетите, за да не се нагънат при печенето на грил.
- Отстранявайте слоевете мазнина след, а не преди печенето, в противен случай месото губи сок и аромат.
- Птичето месо става особено хрупкаво и препечено, когато към края на времето за печене бъде намазано с масло, солена вода или портокалов сок.
- Плодовете могат според вкуса да се овкусят с мед, кленов сироп или лимонен сок след печенето на грил.
- Зеленчуците с по-дълго време на готвене (напр. царевични кочани) можете да сварите предварително преди печенето на грил.
- Печете филето от риба първо откъм страната с кожа. Наръсете кожата с олио, за да не залепне за скарата на грила.
- Сервирайте печеното на грил горещо. Не го дръжте топло, иначе става жилаво.
- Стичащата се мазнина може да се възпламени върху нагревателното тяло и да доведе до кратко образуване на пламъци и пушек. За да намалите това, трябва богатите на мазнина ястия да се пекат над водна баня.

Защита от деца

За да може децата по погрешка да не пускат уреда или да променят настройките, Вашият уред е оборудван със защита от деца.

Включване

1. Изключете уреда.
2. Докоснете символа  за минимум 4 секунди. Индикаторът  светва за ок. 10 секунди. Уредът е блокиран.

Изключване

Докосвайте символа  дотогава, докато символът  угасне.

Защитата от деца е изключена.

Автоматично предпазно устройство за деца

С тази функция защитата от деца винаги се активира автоматично когато изключите уреда.

Включване

Включете автоматичната защита от деца. → "Основни настройки" на страница 41

Времеви функции

Налични са 2 различни времеви функции:

- Кухненски таймер
- Хронометър

Кухненски таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути. Той е независим от всички други настройки.

Настройка на кухненския таймер

1. При изключен уред докоснете символа  веднъж, при включен уред докоснете символа  два пъти. Индикаторът  свети. В индикацията светва  мин.
- Указание:** При включен уред при еднократно докосване на символа  се включва хронометъра.
2. Настройте желаното време в зоната за настройка. След няколко секунди времето започва да тече.

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал и в индикацията мига  за 10 секунди. Индикаторът  премигва.

Докоснете произволен символ.

Индикациите угасват и сигналът спира.

Коригиране на времето

Изберете кухненския таймер посредством символа  и настройте отново.

Хронометър

Хронометърът индикира времето, изтекло след активиране на хронометъра.

Хронометърът е активен само когато уредът е включен. Когато уредът се изключи, се изключва и хронометъра.

Указание: Ако към хронометъра бъде включен допълнително кухненския таймер, настройката се показва за 10 секунди на индикацията на таймера. След това отново се показва функцията хронометър.

Включване

1. Докоснете символа .
- В индикацията се показва .
2. Докоснете зоната за настройка. Регистрирането на времето започва. През първата минута се показват секунди, след това минути.
3. Докоснете символа , за да светне отново индикацията на таймера.

Изключване

1. Докоснете символа .
2. Докоснете зоната за настройка. Хронометърът се изключва. Индикацията на таймера угасва.

Автоматично изключване

Когато даден уред е включен за продължителен период от време без промяна на настройката, се активира автоматичното изключване.

Нагряването на уреда се прекъсва. На индикацията на котлона премигват последователно **F8** и индикатора за остатъчна топлина **H/h**.

При докосване на дадено поле за обслужване индикацията угасва. Можете да настроите отново.

Активността на автоматичното изключване се ориентира според настроената степен на грила (2 до 4 часа).



Защита при търкане

Когато почиствате панела за обслужване, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят.

За да се избегне това, Вашият уред има функция за защита при почистване.

Включване

При включен уред докоснете символа

Прозвучава сигнал. Индикаторът свети. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди. Можете да почистите панела за обслужване, без да промените настройките при това.

Указание: Главният превключвател не се покрива от функцията за защита при почистване. Можете да изключите уреда по всяко време.

Изключване

Докоснете символа

Защитата от бърсане е изключена.



Показание за консумацията на енергия

Тази функция предоставя индикация на цялата консумация на електроенергия от включването до изключването на уреда.

След изключването разходът се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. 1,87 kWh.

Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.



Възможно е индикаторът за разход на енергия да не е активиран. → "Основни настройки" на страница 41

Основни настройки

Вашият уред има различни основни настройки. Можете да адаптирате тези настройки според вашите изисквания.

Индикация	Функция
	Възстановяване на основната настройка
	Изключено.*
	Включено.
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Автоматичната защита от деца е изключена.*
	Автоматичната защита от деца е включена.
	Ръчната и автоматична защита от деца са изключени.
	Звуков сигнал
	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени (сигналът на главния превключвател е винаги включен).
	Само сигналът за неправилно обслужване е включен.
	Само сигналът за потвърждение е включен.
	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени.*
	Индикация на консумацията на електроенергия (Информирайте се относно мрежовото напрежение при Вашия доставчик на електроенергия.)
	Индикацията на консумацията на електроенергия е изключена.*
	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 230 V.
	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 220 V.
	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 240 V.
	Автоматично изключване (Колкото по-висока е настроената степен, толкова по-голяма е продължителността до изключването.)
	2-4 часа до изключването.*
	1-2 часа до изключването.
	30-60 минути до изключването.
	Продължителност на сигнала за край на таймера
	10 секунди.*
	30 секунди.
	1 минута.
	Демо режим
	Изключено.*
	Включено. Уредът може да се обслужва, но не нагрява.

*Основна настройка

Промяна на основните настройки

Уредът трябва да е изключен.

1. Включете уреда.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа за около 4 секунди, докато не прозвучи акустичен сигнал.



и мигат редувайки се и свети.

3. Докоснете многократно символа , докато се появи съответният индикатор.
4. Настройте желаната стойност в зоната за настройка.



5. Повторете стъпки 3 и 4, докато всички желани настройки се променят.
6. Докоснете символа за около 4 секунди, докато не прозвучи акустичен сигнал. Настройките са запазени.

Без запаметяване на промени

За напускане на основната настройка изключете уреда с главния превключвател. Промените не се запаметяват.



Почистване

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще ви обясним как да се грижите за вашия уред и как да го почиствате.

Подходящи средства за почистване и поддръжка ще получите от сервизната служба или от нашия електронен магазин.



Предупреждение

Опасност от изгаряне!

Уредът се нагрява по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.



Предупреждение

Опасност от токов удар!

Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.



Предупреждение

Опасност от изгаряне!

Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.

Не използвайте следните почистващи средства

- Драскащи или остри почистващи препарати
- Съдържащи киселина почистващи препарати (напр. оцет, лимонена киселина и др.)
- Съдържащи хлор или силно алкохолни почистващи препарати
- Спрей за фурна
- Твърди, драскащи гъби за миене, четки или тел
- Преди употреба добре измивайте новите гъби.

Почистване на уреда

Оставете уреда да изстине и след всяка употреба го почиствайте. Така избягвате загарянето на остатъците. След многократно загаряне остатъците се отстраняват трудно.

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Свалете скарата на грила.
3. Наклонете нагоре нагревателното тяло.
4. Свалете ваната с лава камъните.
5. Оставете загорелите остатъци да омекнат във вода с почистващ препарат.

Указание: Не изгегъртвайте загорелите остатъци.

Част на уреда/повърхност	Препоръчително почистване
Скара на грила	Грубите остатъци отстранявайте с четка. Размеквайте скарата от грила с изплакване. С четка и препарат за изплакване почистете и подсушете добре. Натъркайте упоритите замърсявания с нашия гел за почистване на грил (каталожен номер 00311761) и оставете да подейства за минимум 2 часа, при силно замърсяване и цяла нощ. След това изплакнете основно и подсушете. Спазвайте указанията върху опаковката на почистващия препарат. Указание: Не почиствайте в съдомиялна машина!
Вана с лава камъни и контейнер	Издадете лава камъните, респ. изпуснете водата. Почистете в мивката с вода и препарат с четка; подсушете с мека кърпа. Оставете упоритите замърсявания да омекнат или ги отстранете с нашия гел за почистване на грил (каталожен номер 00311761).
Лава камъни	Сушете много влажните лава камъни при нужда във фурна при 200 °C. Така може да се избегне възможно образуване на плесен. Сменяйте лава камъните, ако са черни. Лава камъните тогава са напълно пропити с мазнина и по време на работа могат да миришат силно или мазнината може да се възпламени. Подходящите лава камъни можете да получите при Вашия специализиран търговец (каталожен номер 00291050). Внимавайте при допълването нагревателното тяло на грила да не лежи директно върху лава камъните.
Панел за обслужване и стъклокерамичен капак	С мек, влажен парцал и малко миеш препарат почистете; парцалът не бива да е твърде влажен. Подсушете с мека кърпа.

Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Индикация	Неизправност	Необходими мерки
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. На базата на други електронни уреди проверете дали е налице спиране на електричеството.
Всички индикатори премигват	Панелът за обслужване е мокър или върху него е поставен предмет.	Изушете полето за обслужване или отстранете предмета.
F4	Електрониката е прегряла. Ето защо уредът е бил изключен.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете произволно поле за обслужване. F4 угасва.
F8	Уредът е работил твърде дълго и се е изключил.	Включете отново уреда.
dE уредът не загрева	Включен е демо режим	Изключване на демо режим: Изключете уреда от мрежата за 30 секунди (изключете бушона или предпазителя в електрическото табло). Включете уреда. Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът се изключва.

Е-съобщения на индикациите

Когато на индикациите се покаже съобщение за грешка с „Е“, напр. E0111, изключете и включете отново уреда.

Когато неизправността не е повтаряща се, индикацията угасва. Ако съобщението за грешка се покаже отново, се свържете със службата за обслужване на клиенти и посочете точно съобщението за грешка.

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Номер на изделието и дата на производство

При обаждането, моля, дайте номера на изделиято (Е-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще откриете от долната страна на уреда.

E-Nr: FD: Z-Nr:

Type:

За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да впишете тук данните на вашия уред и телефонния номер на службата обслужване на клиенти.

Е-ном.	FD-ном.
Служба обслужване на клиенти ☎	

Имайте предвид, че в случай на повреда в резултат на погрешно обслужване посещението на техник от службата за обслужване на клиенти не е безплатно дори по време на гаранционния период.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

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

siemens-home.com



9001044580
950601