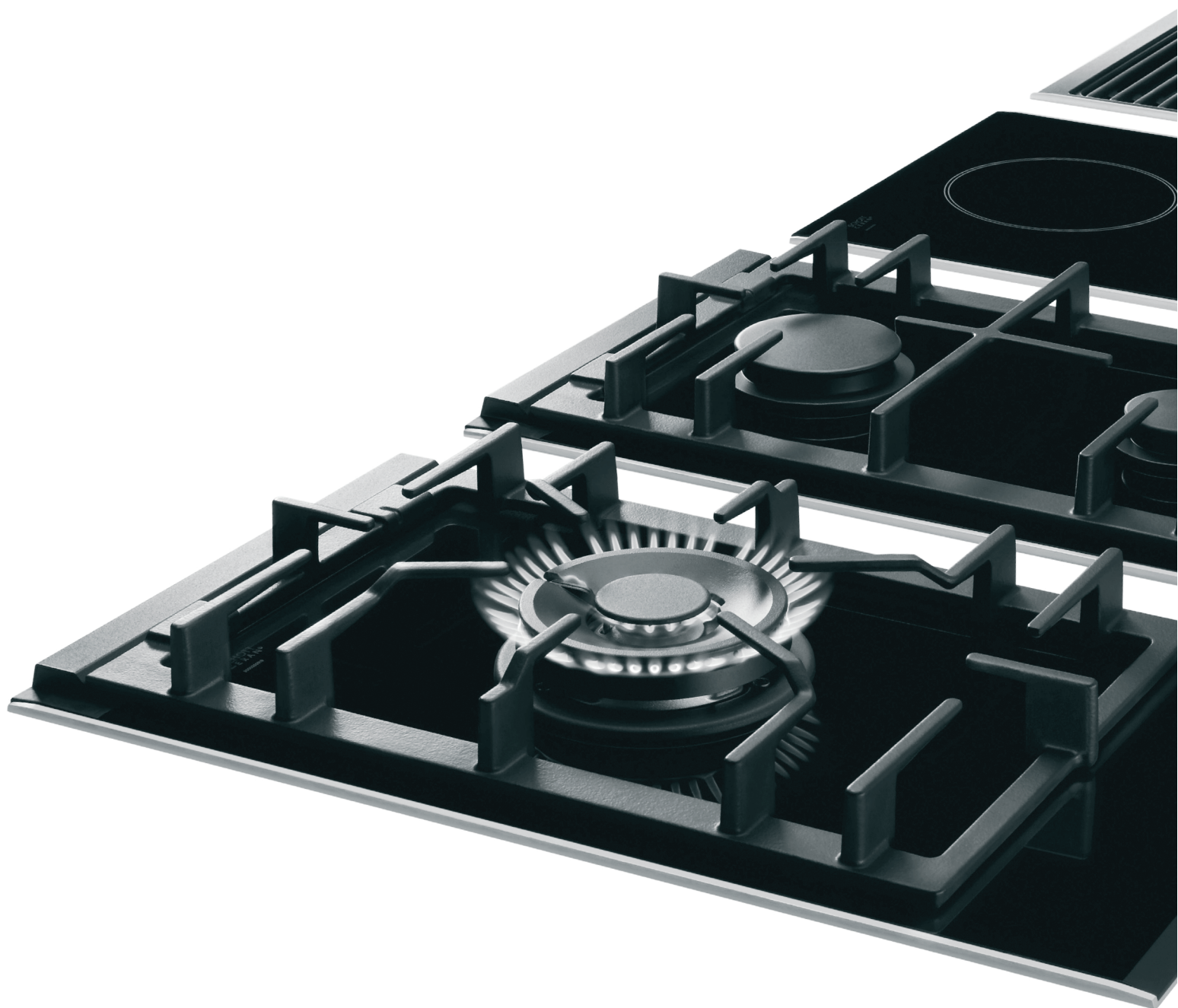




PKU375N14E
Elektro-Grill
Gril électrique
Elektronische grill
Grill eléctrico
Grill eléctrico



BOSCH

[de]	Gebrauchsanleitung	3
[fr]	Mode d'emploi	12
[nl]	Gebruiksaanwijzing	21

[es]	Instrucciones de uso	30
[pt]	Instruções de serviço	39

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	4
Umweltschutz	5
Umweltschonende Entsorgung	5
Das Gerät kennen lernen	5
Ihr neuer Lavasteingrill.....	5
Das Bedienfeld.....	6
Restwärmanzeige	6
Vor dem ersten Benutzen	6
Reinigen.....	6
Grill aufheizen.....	6
Grillen mit Wasser und Lavasteinen.....	6
Grill einstellen.....	7
Grill ein- und ausschalten.....	7
Grill einstellen	7
Grill vorheizen.....	7
Wasser nachfüllen	7
Grilltabelle	8
Nach dem Grillen.....	8
Automatische Zeitbegrenzung	8

Tipps und Tricks.....	8
Timer	9
Grundeinstellungen	9
Grundeinstellungen ändern	9
Pflege und Reinigung	9
Gerät reinigen.....	9
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	10
Störung beheben.....	10
Kundendienst	11

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.
- Der Grill bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.

- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Verwenden Sie nur das vorgesehene Originalzubehör. Verwenden Sie keine Grillschalen oder Aluminiumfolie. Dadurch wird der Grillrost beschädigt.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung

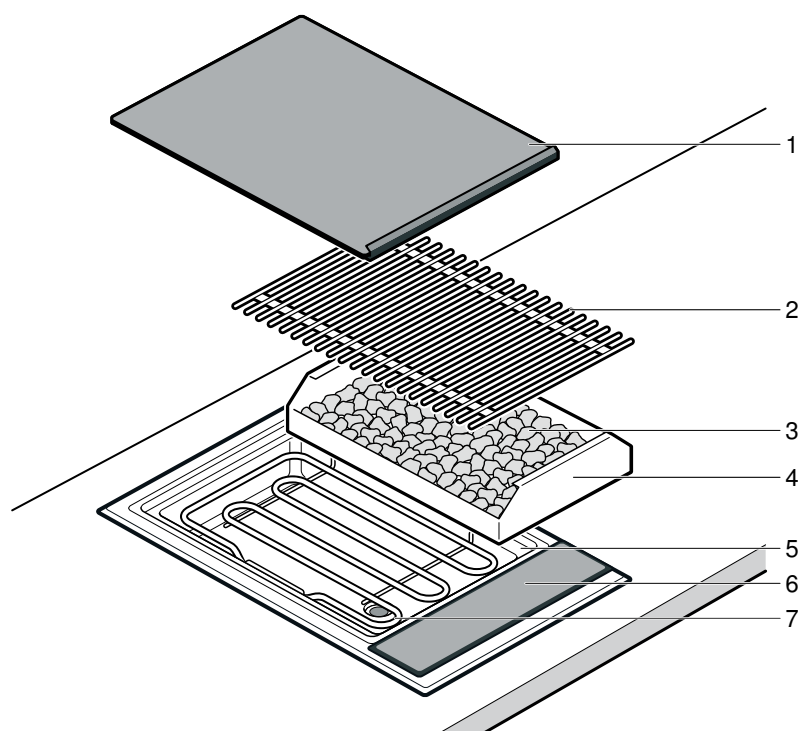


Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Das Gerät kennen lernen

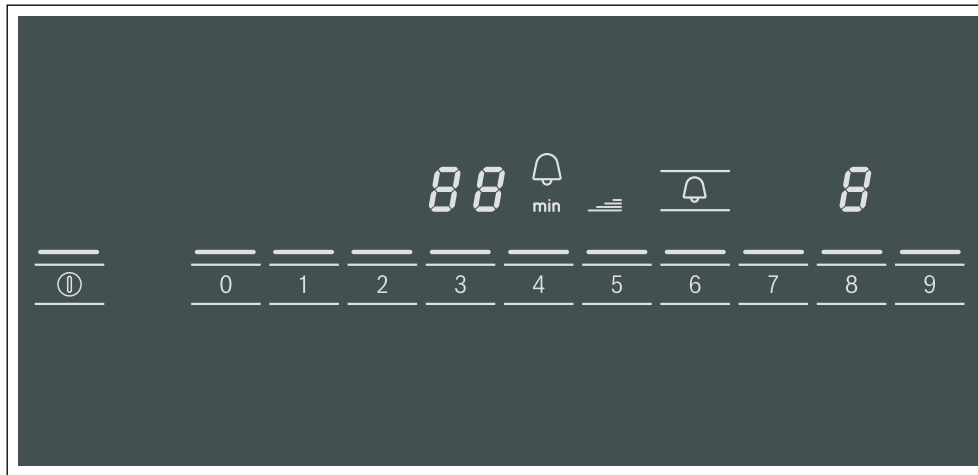
Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Komponenten und das Bedienfeld Ihres neuen Gerätes.

Ihr neuer Lavasteingrill



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Grillrost
3	Lavasteine
4	Lavastein-Behälter
5	Grillbehälter (Wasserbad)
6	Bedienfeld
7	Grillheizkörper

Das Bedienfeld



Bedienflächen

①	Hauptschalter
0...9	Einstellbereich für Grillstufe und Timer
	Timer

Anzeigen

	Grillstufe
	Restwärme
	Vorheizsymbol
	Timersymbol
	Dauer

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Restwärmeanzeige

Der Grill hat eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist der Grill noch heiß. Kühlt der Grill weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn der Grill ausreichend abgekühlt ist.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Grill zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Reinigen

Reinigen Sie den Grill und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.

Grill aufheizen

Heizen Sie den Grill ohne Grillgut für einige Minuten auf der höchsten Stufe auf. Dadurch wird der Neugeruch beseitigt. Beim ersten Aufheizen ist eine leichte Rauchentwicklung normal.

Grillen mit Wasser und Lavasteinen

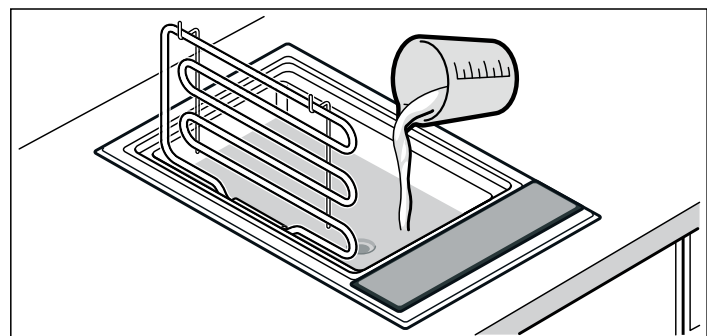
Füllen Sie den Grillbehälter vor jedem Gebrauch mit Wasser. Die Wassermenge hängt davon ab, ob Sie die Lavasteine verwenden möchten. Die Lavasteine speichern die Hitze des Grillheizkörpers und sorgen dadurch für eine intensive Wärmestrahlung und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Wasser und Lavasteine einfüllen

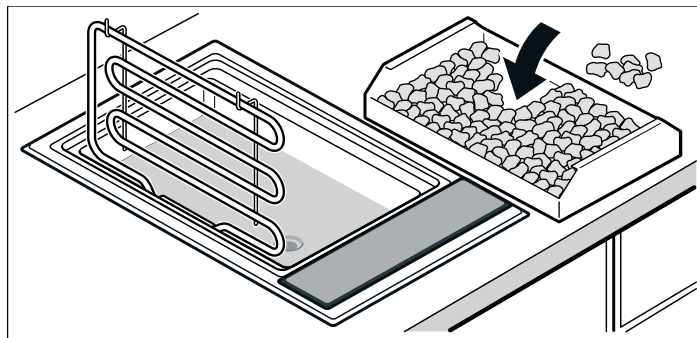
1. Grillrost abnehmen und den Grillheizkörper hochklappen. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.

2. Wasser in den Grillbehälter füllen.

Grillen mit Lavasteinen: 0,7 Liter (untere Markierung)
Grillen ohne Lavasteine: 2,5 Liter (obere Markierung)



3. Zum Grillen mit Lavasteinen: Lavasteine aus der Verpackung nehmen und in den Lavasteinbehälter füllen. Lavasteinbehälter in das Gerät einsetzen.



4. Grillheizkörper hinunterklappen, Grillrost auflegen.
Der Grill ist betriebsbereit.

Grill einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie den Grill einstellen. In der Tabelle finden Sie Grillstufen und -zeiten für verschiedene Gerichte.

Grill ein- und ausschalten

Den Grill schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Der Grill ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Der Grill ist ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist.

Hinweis: Der Grill schaltet sich automatisch aus, wenn die Grillstufe länger als 20 Sekunden auf 0 eingestellt ist.

Grill einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.

Grillstufe 1 = niedrigste Leistung

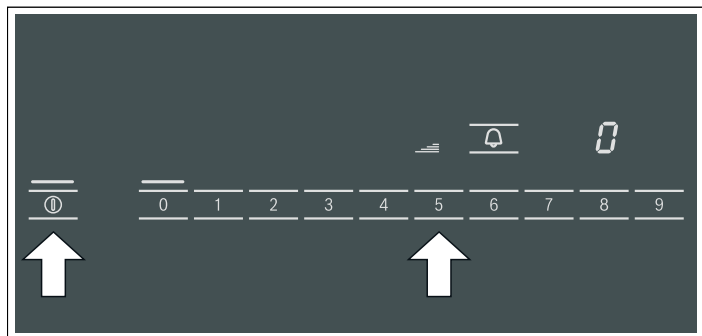
Grillstufe 9 = höchste Leistung

Grillstufe einstellen

1. Grill mit dem Hauptschalter einschalten.

In der Grillstufen-Anzeige leuchtet 0.

2. Im Einstellbereich die gewünschte Grillstufe einstellen.



Hinweis: Der Grill regelt durch Ein- und Ausschalten des Grillheizkörpers. Auch bei höchster Leistung kann der Grillheizkörper ein- und ausschalten.

Grill vorheizen

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist. Das Vorheizsymbol erlischt. Während der Vorheizzeit heizt der Grill mit voller Leistung. Danach wird die Temperatur durch Ein- und Ausschalten der Heizkörper reduziert, um eine konstante Temperatur für die jeweilige Stufe zu erreichen.

Die Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Grillstufe zwischen 8 und 10 Minuten.

Hinweis: Den leeren Grill maximal 8-12 Minuten vorheizen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vor dem erneuten Einschalten abkühlen.

Wasser nachfüllen

Ist zu wenig Wasser im Grillbehälter, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät ab. Achten Sie deshalb während des Grillens auf den Wasserstand im Grillbehälter und füllen Sie gegebenenfalls Wasser nach.

Grillen mit Lavasteinen: untere Markierung

Grillen ohne Lavasteine: obere Markierung

⚠ Verbrühungsgefahr!

Gelangt beim Nachfüllen Wasser auf den heißen Grillrost oder den Grillheizkörper entsteht heißer Wasserdampf. Beim Nachfüllen nicht über den Grill greifen und kein Wasser über die heißen Bauteile gießen.

Grilltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und gelten für einen vorgeheizten Grill. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.
Wenden Sie das Grillgut mindestens ein Mal.

Grillgut	Einstellung beim Grillen über Lavasteinen	Einstellung beim Grillen über Wasserbad	Grillzeit in Minuten
Rindersteak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Schweinenackensteak, ohne Knochen	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Schweinekoteletts*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Lammkoteletts, rosa, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Hähnchenbrust, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Hähnchenflügel, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Putenschnitzel, natur, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Lachssteak**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Thunfischsteak**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Forelle***, ganz, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Riesengarnelen, à 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburger / Frikadellen, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Schaschlikspieße****, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grillwurst, à 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Gemüse*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Entlang des Knochens einschneiden

** Grillrost einölen

*** Haut gut einölen, vor dem Wenden nochmals ölen

**** Häufig wenden

***** z. B. Auberginen, Zucchini in 1 cm dicken Scheiben, Paprika in Vierteln

Nach dem Grillen

Legen Sie die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Grills auf. Lassen Sie feuchte Lavasteine vollständig trocknen, bevor Sie die Glaskeramik-Abdeckung auflegen, da es sonst zu Schimmelbildung kommen kann.

Sollte das Wasser beim Ablassen noch heiß sein, gießen Sie zuerst kaltes Wasser zum Abkühlen dazu! Zum Ablassen des Wassers ein hitzebeständiges Gefäß unter den Ablaufhahn stellen. Öffnen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel 90° nach unten drehen. Danach schließen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel bis zum Anschlag nach oben drehen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist der Grill lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Grillheizung wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **B**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Tipps und Tricks

- Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl (z. B. Erdnussöl) bestreichen oder marinieren. Dadurch wird der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl / Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Fleisch nicht vor dem Grillen salzen. Es können sonst lösliche Nährstoffe und Fleischsaft austreten.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Benutzen Sie keine Alufolie oder Grillschalen.
- Wenden Sie die Grillstücke erst, wenn sie sich leicht vom Rost lösen. Wenn Fleisch am Rost hängen bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.
- Stechen Sie während des Grillens nicht in das Fleisch ein, da sonst Fleischsaft austreten kann.
- Gepökelttes wie Schinken oder Kasseler eignet sich nicht zum Grillen. Es kann zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Entfernen sie Fettschichten eher nach als vor dem Grillen, sonst verliert das Fleisch Saft und Aroma.

- Geflügelstücke werden besonders knusprig, braun, wenn Sie sie gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst kann je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abgeschmeckt werden.
- Gemüse mit langer Gardauer (z. B. Maiskolben) können Sie vor dem Grillen vorkochen.

- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.
- Heruntertropfendes Fett kann sich auf dem Heizkörper entzünden und zu kurzer Flammen- und Rauchbildung führen. Um dies zu reduzieren, sollten sehr fetthaltige Speisen über dem Wasserbad gegrillt werden.

Timer

Der Timer kann als Küchenwecker verwendet werden. Der Timer schaltet nicht den Grill ein oder aus.

Mit dem Timer können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Sie können den Timer auch bei ausgeschaltetem Grill verwenden.

So stellen Sie ein

1. Symbol  berühren, bis die Anzeige  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .

2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Um die Zeit zu korrigieren, berühren Sie das Symbol  und stellen im Einstellbereich die Zeit neu ein.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
	Dauer des Timer-Ende Signals  10 Sekunden.*  30 Sekunden  1 Minute.
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.
*Grundeinstellung	

Grundeinstellungen ändern

Der Grill muss ausgeschaltet sein.

1. Grill einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren. Im rechten Display blinkt , im linken Display leuchtet .
3. Symbol  so oft berühren, bis im rechten Display die gewünschte Anzeige blinkt.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.
5. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Einstellung ist gespeichert.

Ausschalten ohne zu speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich Rückstände nur schwer entfernen.

Kratzen Sie eingebrannte Rückstände nicht ab, sondern lassen Sie diese in Wasser mit Spülmittel einweichen.

Nehmen Sie den Grillrost ab und schwenken Sie die Heizkörper nach oben. Nehmen Sie die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen heraus.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Grillrost	Grobe Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Den Grillrost im Spülbecken einweichen. Mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Lavasteinwanne und Grillbehälter	Lavasteine herausnehmen, bzw. Wasser ablassen. Im Spülbecken mit Wasser und Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) entfernen.
Lavasteine	Sehr feuchte Lavasteine gelegentlich im Backofen bei 200 °C trocknen. Dadurch kann eine mögliche Schimmelbildung vermieden werden. Lavasteine auswechseln, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen oder das Fett kann sich entzünden. Passende Lavasteine erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler (Bestellnummer LV 030 000). Achten Sie beim Nachfüllen darauf, dass der Grillheizkörper nicht direkt auf den Lavasteinen aufliegt.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Bedienfeld und Glaskeramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
E + Zahl	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und hat das Gerät abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
F8	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können den Grill sofort wieder einschalten.
Gerät hat Leistung reduziert oder abgeschaltet.	Zu langes Vorheizen.	Den leeren Grill maximal 8-12 Minuten vorheizen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Gerät ausschalten und auskühlen lassen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Précautions de sécurité importantes.....	12	Après la cuisson	17
Causes des dommages	14	Limitation automatique du temps	17
Protection de l'environnement	14	Conseils et astuces	17
Élimination sans nuisances pour l'environnement	14	Minuteur.....	18
Se familiariser avec l'appareil.....	14	Réglages de base	18
Votre nouveau gril à pierres de lave.....	14	Modifier les réglages de base	18
Le bandeau de commande	15	Entretien et nettoyage	19
Indicateur de chaleur résiduelle.....	15	Nettoyage de l'appareil.....	19
Avant la première utilisation.....	15	Ne pas utiliser ces produits nettoyants	19
Nettoyage	15	Remédier à une anomalie de fonctionnement	20
Faire chauffer le gril	15	Service après-vente.....	20
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave.....	15		
Réglage du gril.....	16		
Allumage et extinction du gril.....	16		
Réglage du gril.....	16		
Préchauffage du gril.....	16		
Rajouter de l'eau.....	16		
Tableau de grillades.....	17		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser

l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de

8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols , nettoyeurs) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

- La graisse qui goutte peut brièvement s'enflammer pendant la grillade. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.
- Le gril reste chaud pendant longtemps après son extinction. Ne touchez pas le gril pendant 30 - 45 minutes après son extinction.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Causes des dommages

Attention !

- Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés : Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour le gril. N'utilisez pas de barquettes à grillade ni de feuille d'aluminium. Cela risque d'endommager la grille.
- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement

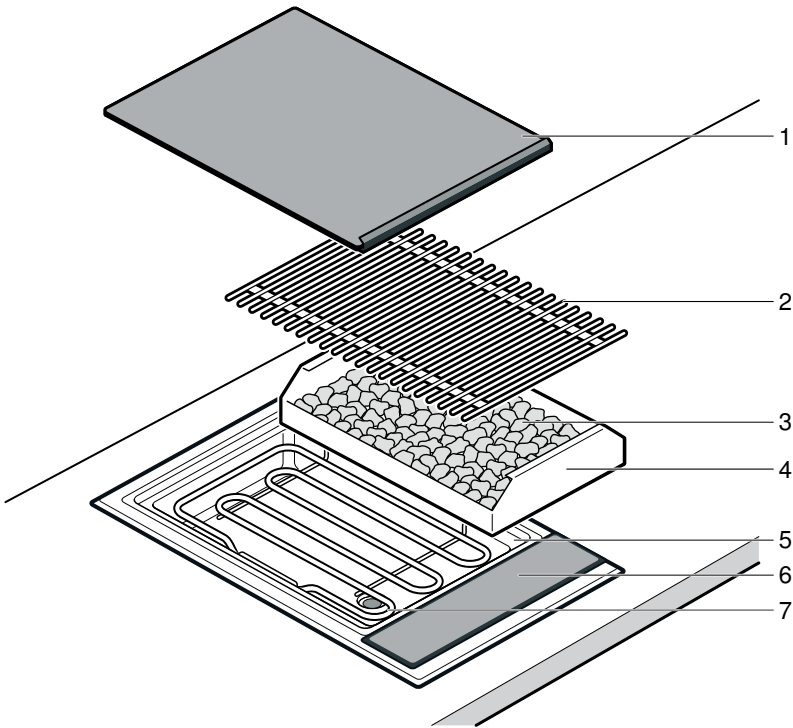


Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Se familiariser avec l'appareil

Ci-après un aperçu des composants et du bandeau de commande de votre nouvel appareil.

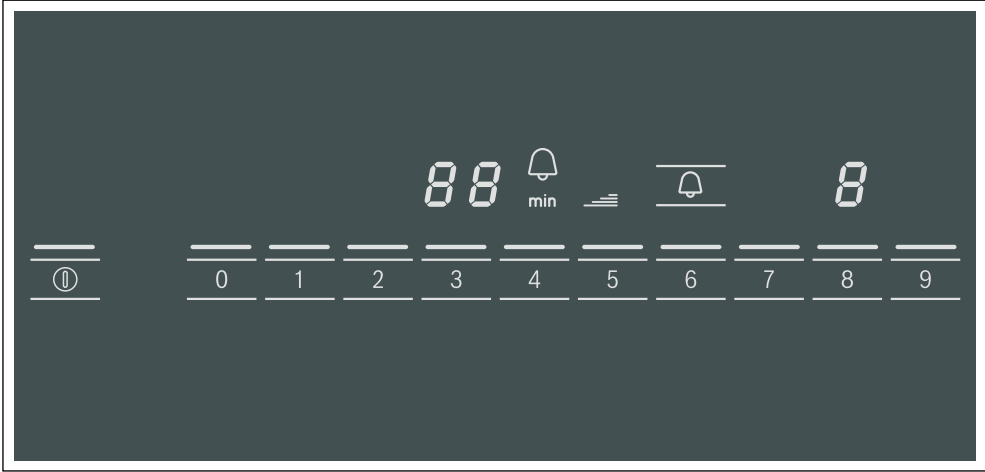
Votre nouveau gril à pierres de lave



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Grille
3	Pierres de lave
4	Bac à pierres de lave

N°	Désignation
5	Bac du gril (bain d'eau)
6	Bandeau de commande
7	Résistance chauffante du gril

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
①	Interrupteur principal
0...9	Zone de réglage pour la position grill et le minuteur
🔔	Minuteur
Affichages	
I-S	Position grill
H/h	Chaleur résiduelle
🔥	Symbole de préchauffage
🔔	Symbole de minuteur
00	Durée

- Surfaces de commande**
- Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.
- Remarques**
- Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.
 - Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Indicateur de chaleur résiduelle

Le grill comporte un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le grill est encore chaud. Le grill refroidissant, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le grill est suffisamment froid.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre grill pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le grill et les accessoires à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Faire chauffer le grill

Faites chauffer le grill sans aliments pendant quelques minutes à la puissance maximale. Cela permet d'éliminer l'odeur de neuf. Un léger dégagement de fumée est normal lors de la première chauffe.

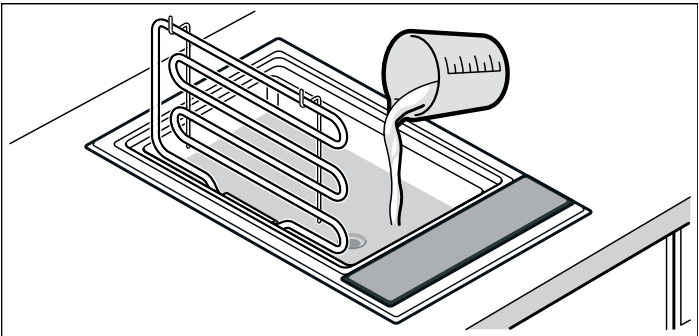
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave

Avant chaque utilisation, remplissez d'eau le bac du grill. La quantité d'eau nécessaire dépend de l'utilisation du grill, avec ou sans les pierres de lave. Les pierres de lave emmagasinent la chaleur rayonnée par la résistance chauffante du grill et assurent un rayonnement thermique intense et une répartition régulière de la chaleur.

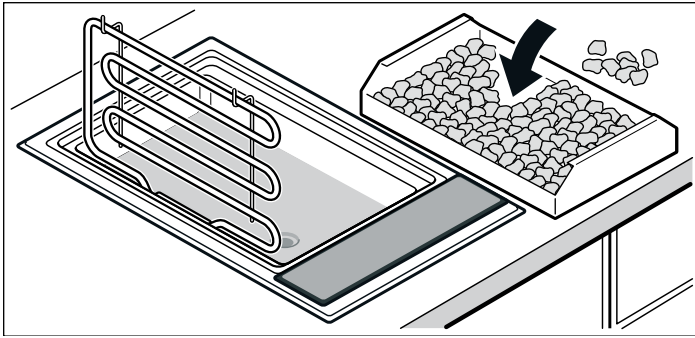
Remplir les bacs d'eau et de pierres de lave

1. Enlever la grille et relever la résistance chauffante du grill. Retirer le bac à pierres de lave de l'appareil.

2. Remplir d'eau le bac du grill.
Grillades avec pierres de lave : 0,7 litre (repère inférieur)
Grillades sans pierres de lave : 2,5 litres (repère supérieur)



3. Pour des grillades avec des pierres de lave : sortir les pierres de lave de leur emballage et les placer dans le bac à pierres. Insérer le bac à pierres dans l'appareil.



4. Pivoter la résistance chauffante du gril vers le bas, mettre la grille en place.

Le gril est opérationnel.

Réglage du gril

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler le gril. Dans le tableau, vous trouverez les positions gril et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumage et extinction du gril

Pour allumer et éteindre le gril, utilisez l'interrupteur général.

Allumer : Effleurez le symbole ①. Un signal retentit. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Le gril est opérationnel.

Eteindre : Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Le gril est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le gril ait suffisamment refroidi.

Remarque : Le gril s'éteint automatiquement lorsqu'il est réglé à 0 pendant plus de 20 secondes.

Réglage du gril

Dans la zone de réglage, vous réglez la position gril désirée.

Position gril 1 = puissance minimale

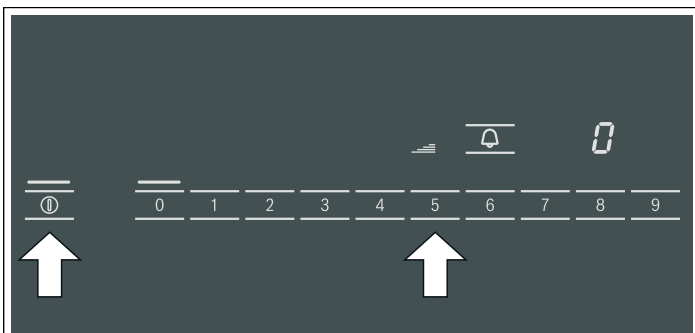
Position gril 9 = puissance maximale

Réglage de la position gril

1. Allumer le gril au moyen de l'interrupteur principal.

① s'allume dans l'affichage de la position gril.

2. Régler la position gril désirée dans la zone de réglage.



Remarque : Le gril régule par l'activation et la désactivation de la résistance. Même à la puissance maximale, la résistance chauffante du gril peut s'allumer et s'éteindre.

Préchauffage du gril

Poser les pièces à griller sur la grille seulement après la fin du temps de préchauffage. Le symbole de préchauffage s'éteint. Pendant le temps de préchauffage, le gril chauffe à pleine puissance. Ensuite, la puissance est réduite par l'activation et la désactivation des résistances chauffantes, afin que la température reste constante pour le niveau de puissance choisi.

Selon la position gril choisie, le préchauffage dure entre 8 et 10 minutes.

Remarque : Préchauffer le gril vide pendant au maximum 8-12 minutes. Des temps de préchauffage plus longs peuvent conduire à la coupure de l'appareil (sécurité anti-surchauffe). Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le rallumer.

Rajouter de l'eau

S'il n'y a pas assez d'eau dans le bac du gril, la sécurité anti-surchauffe coupe le chauffage de l'appareil. Pendant la cuisson, veillez donc au niveau d'eau dans le bac du gril et rajoutez de l'eau, le cas échéant.

Grillade avec pierres de lave : repère inférieur

Grillade sans pierres de lave: repère supérieur

⚠ Risque de brûlures !

Si de l'eau tombe sur la grille ou la résistance au moment où vous en rajoutez, cela entraîne un dégagement de vapeur. En ajoutant de l'eau, ne mettez pas la main au-dessus du gril et ne versez pas d'eau sur les pièces chaudes du gril.

Tableau de grillades

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives et sont valables pour le gril préchauffé. Les valeurs peuvent varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Poser les pièces à griller sur la grille seulement après la fin du temps de préchauffage.

Retourner l'aliment au moins une fois.

Pièce à griller	Réglage pour grillade au-dessus des pierres de lave	Réglage pour grillade au-dessus du bain d'eau	Temps de grillade en minutes
Steak de bœuf, médium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Steak T-bone, rosé, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Steak de porc dans l'échine, sans os	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Côtes de porc*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Côtes d'agneau, rosé, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Blanc de poulet, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Ailes de poulet, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Escalope de dinde, nature, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Pavé de saumon**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Steak de thon**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Truite***, entière, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Grosses crevettes, de 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburgers / palets de viande hachée, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Brochettes de viande****, de 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Saucisse, de 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Légumes*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Entailler le long de l'os

** Huiler la grille

*** Huiler généreusement la peau, l'huiler encore une fois avant de retourner

**** Tourner fréquemment

***** P.ex. aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, poivrons en quartiers

Après la cuisson

Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur le gril, attendez que ce dernier ait complètement refroidi. Si les pierres de lave sont mouillées, laissez-les complètement sécher avant de mettre le couvercle en vitrocéramique, afin d'éviter qu'elles ne moisissent.

Si l'eau est encore chaude lors de la vidange, rajoutez d'abord de l'eau froide pour la refroidir ! Pour vider l'eau, placez sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet en tournant le levier de 90° vers le bas. Refermez ensuite le robinet en tournant le levier vers le haut jusqu'en butée.

Limitation automatique du temps

Lorsque le gril fonctionne depuis longtemps sans modification de réglage, la fonction de limitation automatique du temps s'active.

Le chauffage du gril est coupé. Dans l'affichage, les symboles **F** et **B** clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Le moment de l'activation de la limitation du temps dépend de la puissance réglée.

Conseils et astuces

- Préchauffez toujours le gril. Grâce au rayonnement intense de chaleur, il se formera ainsi une croûte à la surface du mets et le jus de viande ne pourra pas sortir.
- Avant la cuisson, vous pouvez enduire le mets d'une légère couche d'huile résistant à la chaleur (p.ex. huile d'arachides) ou de marinade. Cela améliore le goût. Ne mettez pas trop d'huile ou de marinade, cela risque de déclencher un feu ou un fort dégagement de fumée.
- Ne salez pas la viande avant la grillade. Sinon, l'eau et les substances nutritives solubles pourraient se détacher.
- Placez les morceaux directement sur la grille. N'utilisez pas de feuille alu ou de barquettes.
- Retournez les mets seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la grille. Si la viande reste collée à la grille, les fibres seront détruites et le jus va sortir.
- Pendant la cuisson, ne piquez pas la viande. Sinon, le jus va sortir.
- Des mets salés tels que du jambon ou du kassler ne sont pas appropriés à la grillade. Cela peut conduire à une combinaison nocive pour la santé.

- Incisez les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse, afin qu'elles ne se bombent pas lors de la cuisson.
- Enlevez la couche de graisse après la cuisson, sinon la viande va perdre du jus et des arômes.
- Pour obtenir des morceaux de volaille croustillantes et dorées, enduisez-les de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.
- Les fruits peuvent être assaisonnés après la cuisson avec du miel, du sirop d'érable ou du jus de citron, à convenance.
- Les légumes demandant une longue durée de cuisson (p.ex. épis de maïs) peuvent être précuits avant la grillade.
- Commencez la cuisson des filets de poisson par le côté peau. Enduisez la peau d'un peu d'huile, afin qu'elle ne reste pas collée à la grille.
- Servez les mets grillés chaud. Ne les maintenez pas au chaud, cela les rend durs.
- Des gouttes de graisse peuvent s'enflammer sur la résistance chauffante, entraînant un bref dégagement de flammes et de fumée. Pour réduire ce phénomène, faites griller les aliments très gras au-dessus du bain d'eau.

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé comme réveil de cuisine. Le minuteur ne met pas en marche et n'arrête pas le gril.

Vous pouvez régler sur le minuteur une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes. Vous pouvez utiliser cette fonction même lorsque le gril est éteint.

Réglages

1. Effleurer le symbole , jusqu'à ce que l'affichage  s'allume.
Le symbole  s'allume dans l'affichage du minuteur.
2. Régler le temps désiré dans la zone de réglage.
Vous entendrez un signal après l'écoulement du temps. Le symbole  s'allume dans l'affichage du minuteur. L'affichage s'éteint après 10 secondes.
Pour corriger le temps, effleurez le symbole  et régler un nouveau temps dans la zone de réglage.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
	Signal sonore  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés.  Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
	Durée du signal fin du minuteur  10 secondes.*  30 secondes  1 minute.
	Remise au réglage de base  Désactivé.  Activée.
* Réglage de base	

Modifier les réglages de base

Le gril doit être éteint.

1. Allumer le gril
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.
 clignote dans la visualisation droite,  est allumé dans la visualisation gauche.
3. Effleurer répétitivement le symbole , jusqu'à ce que l'affichage désiré clignote dans la visualisation droite.
4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.
5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes.
Le réglage est mémorisé.

Eteindre sans mémoriser

Pour quitter le réglage de base, éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois refroidi. Vous éviterez ainsi l'incrustation de résidus. Après plusieurs cuissons vous aurez beaucoup de mal pour enlever les résidus brûlés.

Ne grattez pas les résidus brûlés, mais ramollissez-les dans l'eau de vaisselle.

Enlevez la grille et relevez la résistance chauffante. Retirez le bac à pierres de lave avec les pierres.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
-------------------------------	----------------------

Grille	Enlevez les gros résidus avec une brosse à vaisselle. Mettez à tremper la grille dans l'évier. Nettoyez-la avec une brosse à vaisselle et du produit à vaisselle et séchez-la soigneusement. Appliquez notre gel nettoyant pour gril (référence 463582) sur les salissures et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si les salissures sont tenaces. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.
--------	---

Ne pas mettre au lave-vaisselle !

Bac à pierres de lave et bac du gril	Enlevez les pierres de lave, ou bien évacuez l'eau. Nettoyez dans l'évier avec de l'eau et du produit à vaisselle au moyen d'une brosse ; séchez ensuite avec un chiffon doux. Ramollissez à l'eau les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 463582).
--------------------------------------	--

Pierres de lave	Si les pierres de lave sont très humides, faites-les sécher de temps en temps au four à 200 °C. Cela évite qu'elles ne moisissent. Changez les pierres de lave si elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées de graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant la cuisson ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez auprès de votre distributeur des pierres de lave appropriées (référence LV 030 000). En rajoutant des pierres, veillez à ce que la résistance chauffante du gril ne repose pas directement sur les pierres.
-----------------	--

Bandeau de commande et couvercle en vitrocéramique	Nettoyer avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Sécher avec un chiffon doux.
--	---

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.
<i>E</i> + chiffre	Défaut de l'appareil	Eteignez l'appareil et rallumez-le. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a éteint l'appareil.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.
<i>F8</i>	L'appareil était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement le rallumer le gril.
L'appareil a réduit la puissance ou s'est coupé.	Préchauffage trop long.	Préchauffer le gril vide pendant au maximum 8-12 minutes. Des temps de préchauffage plus longs peuvent conduire à la coupure de l'appareil (sécurité anti-surchauffe). Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	21	Na het grillen	26
Oorzaken voor beschadigingen.....	22	Automatische tijdsbegrenzing	26
Milieubescherming	23	Tips en trucs	26
Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	23	Timer	27
Het apparaat leren kennen	23	Basisinstellingen	27
Uw nieuwe lavasteengrill	23	Basisinstellingen wijzigen.....	27
Het bedieningspaneel	24	Onderhoud en reiniging	27
Restwarmte-indicatie	24	Apparaat reinigen	27
Voor het eerste gebruik	24	Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken.....	28
Reinigen.....	24	Storing opheffen	28
Grill opwarmen	24	Servicedienst	29
Grillen met water en lavastenen	24		
Grill instellen	25		
Grill in- en uitschakelen	25		
Grill instellen	25		
Grill voorverwarmen	25		
Water bijvullen	25		
Grilltabel.....	26		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Geen houtskool of gelijksoortige brandstof in dit apparaat gebruiken.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Neerdruppelend vet kan tijdens het grillen kort opvlammen. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.
- De grill blijft nadat hij is uitgeschakeld lange tijd heet. De

grill nadat hij is uitgeschakeld 30 - 45 minuten niet aanraken.

- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

- Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren: Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik geen grillschalen of aluminiumfolie. Hierdoor wordt het grillrooster beschadigd.
- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramiek vallen, kan er schade ontstaan.

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking

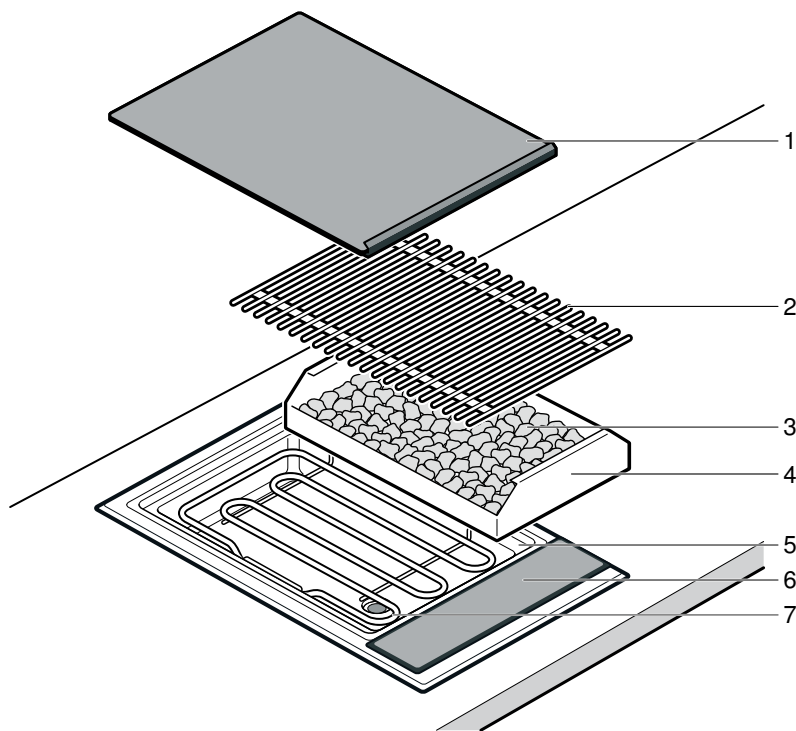


Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Het apparaat leren kennen

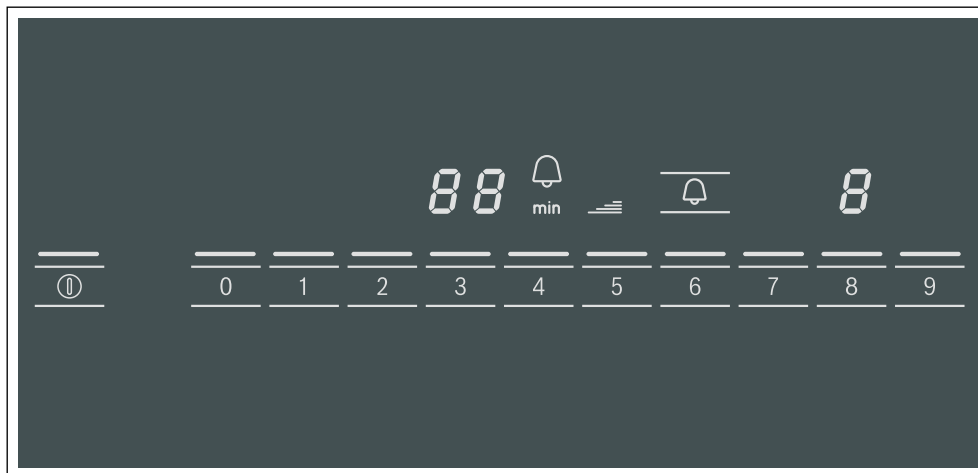
Hier krijgt u een overzicht van de componenten en het bedieningsveld van uw nieuwe apparaat.

Uw nieuwe lavasteengrill



Nr.	Kenmerk
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Grillrooster
3	Lavastenen
4	Lavasteen-reservoir
5	Grillreservoir (waterbad)
6	Bedieningspaneel
7	Grillelement

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

①	Hoofdschakelaar
0...9	Instelbereik voor grillstand en timer
	Timer

Indicaties

	Grillstand
	Restwarmte
	Voorverwarmingssymbool
	Timersymbool
	Tijdsduur

Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

Restwarmte-indicatie

De restwarmte-indicatie van de grill kent twee fasen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de grill nog heet. Koelt de grill verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de grill voldoende is afgekoeld.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de grill. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Reinigen

Reinig de grill en de toebehoren grondig met lauwwarm zeepsop alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken.

Grill opwarmen

Warm de grill zonder grillproducten gedurende enige minuten op de hoogste stand op. Hierdoor wordt de geur van het nieuwe weggenomen. Wanneer u voor de eerste keer opwarmt, is een lichte rookontwikkeling normaal.

Grillen met water en lavastenen

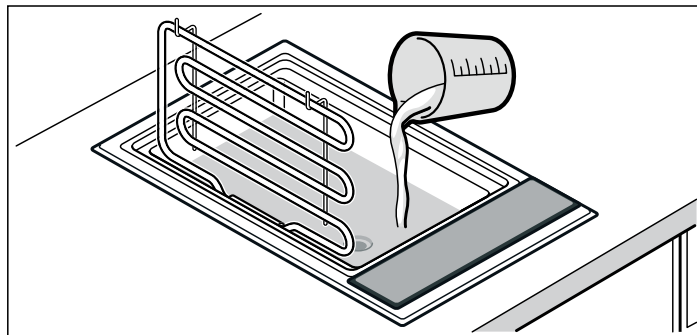
Vul het grillreservoir voor gebruik altijd met water. De hoeveelheid water verschilt wanneer u wel of geen lavastenen gebruikt. De lavastenen slaan de hitte van het grillelement op en zorgen daardoor voor een intensieve warmtestraling en een gelijkmatige warmteverdeling.

Vullen met water en lavastenen

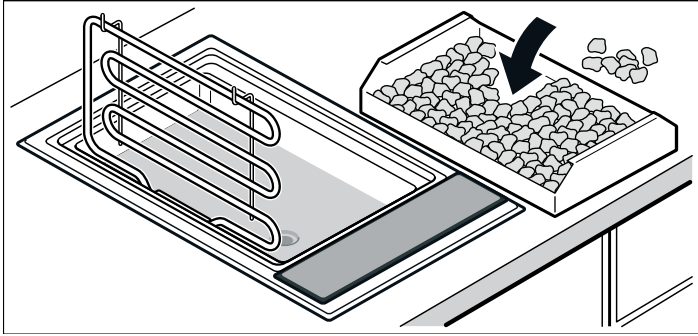
1. Het grillrooster afnemen en het grillelement omhoogklappen. Lavasteenreservoir uit het apparaat nemen.

2. Het grillreservoir met water vullen.

Grillen met lavastenen: 0,7 liter (onderste markering)
Grillen zonder lavastenen: 2,5 liter (bovenste markering)



3. Voor het grillen met lavastenen: lavastenen uit de verpakking nemen en het lavasteenreservoir vullen. Het lavasteenreservoir in het apparaat plaatsen.



4. Het grillelement naar beneden klappen en het grillrooster plaatsen.

De grill is klaar voor gebruik.

Grill instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de grill instelt. In de tabel vindt u grillstanden en -tijden voor verschillende gerechten.

Grill in- en uitschakelen

U schakelt de grill in en uit met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De grill is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ① aan totdat de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. De grill is uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de grill voldoende is afgekoeld.

Aanwijzing: De grill schakelt automatisch uit wanneer de grillstand langer dan 20 seconden op 0 is ingesteld.

Grill instellen

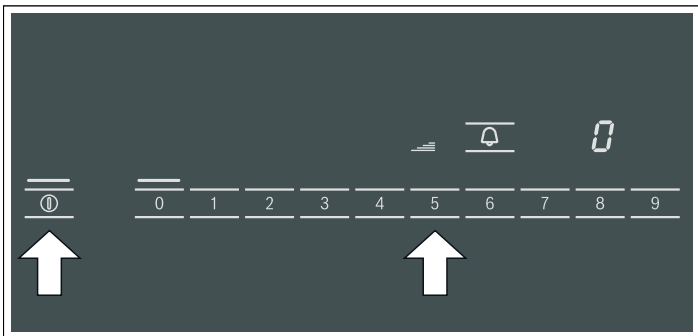
In het instelbereik stelt u de gewenste grillstand in.

Grillstand 1 = laagste vermogen

Grillstand 9 = hoogste vermogen

Grillstand instellen

1. De grill met de hoofdschakelaar inschakelen.
Op het display van de grillstand is 0 verlicht.
2. In het instelbereik de gewenste grillstand instellen.



Aanwijzing: De grill wordt geregeld door het in- en uitschakelen van het grillelement. Ook bij het hoogste vermogen kan het grillelement in- en uitschakelen.

Grill voorverwarmen

De grillproducten pas neerleggen wanneer de opwarmtijd is verstreken. Het voorverwarmingssymbool verdwijnt. Tijdens het voorverwarmen warmt de grill op met volledig vermogen. Hierna wordt de temperatuur teruggebracht door het in- en uitschakelen van de verwarmingselementen, om een constante temperatuur voor de betreffende stand te bereiken.

De voorverwarmingstijd bedraagt afhankelijk van de ingestelde grillstand tussen de 8 en 10 minuten.

Aanwijzing: De lege grill maximaal 8-12 minuten voorverwarmen. Langere opwarmtijden kunnen ertoe leiden dat het apparaat wordt uitgeschakeld (oververhittingsbeveiliging). Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.

Water bijvullen

Wanneer er te weinig water in het grillreservoir is, schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat uit. Let daarom tijdens het grillen op het waterniveau in het grillreservoir en vul zo nodig water bij.

Grillen met lavastenen: onderste markering

Grillen zonder lavastenen: bovenste markering

⚠ Kans op verbranding!

Komt er bij het bijvullen water op het hete grillrooster of grillelement, dan ontstaat hete waterdamp. Bij het bijvullen niet over de grill heen grijpen en geen water over de hete onderdelen gieten.

Grilltabel

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden en gelden voor een voorverwarmede grill. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid van het te grillen product variëren.

De grillproducten pas neerleggen wanneer de opwarmtijd is verstreken.

Keer de grillproducten tenminste eenmaal.

Gerechten van de grill	Instelling bij het grillen boven lavastenen	Instelling bij het grillen boven een waterbad	Grilltijd in minuten
Rundersteak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
T-bone-steak, rosé, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Steak van varkenshals, zonder been	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Varkenskoteletten*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Lamskoteletten, rosé, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Kipfilet, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Kippenvleugels, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Kalkoenschnitzels, ongepaneerd, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Zalmsteak**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Tonijnsteak**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Forel***, heel, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Reuzengarnalen, à 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburgers / frikadellen, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Sjasliëkpennen****, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grillworst, à 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Groente*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Langs het been insnijden

** Grillrooster inoliën

*** Het vel goed inoliën, voor het keren nogmaals oliën

**** Vaak keren

***** Bijv. aubergines, courgette in 1 cm dikke plakken, paprika in vieren

Na het grillen

Leg de afdekking van glaskeramiek pas op de grill nadat deze volledig is afgekoeld. Laat vochtige lavastenen geheel drogen voordat u de afdekking van glaskeramiek plaatst, omdat er anders schimmelvorming kan ontstaan.

Is het water bij het aftappen nog heet, giet er dan eerst koud water bij om het te laten afkoelen! Voor het aftappen van het water een hittebestendige bak onder de afvoerkraan plaatsen. Open de kraan door de hendel 90° naar beneden te draaien. Daarna kunt u de kraan sluiten door de hendel tot aan de aanslag naar boven te draaien.

Automatische tijdsbegrenzing

Is de grill lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

De werking van de grill wordt onderbroken. Op het display knipperen afwisselend **F** en **B**.

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Tips en trucs

- Verwarm de grill altijd voor. Zo kan er door de intensieve warmtestraling snel een korst worden gevormd, waardoor er geen vleessap meer vrijkomt.
- U kunt de grillproducten voor het grillen met hittebestendige olie (bijv. aardnotenolie) bestrijken of marinieren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Let erop niet te veel olie / marinade te gebruiken, omdat dit kan leiden tot vlamvorming en sterke rookontwikkeling.
- Vlees niet zouten voor het grillen. Anders kunnen er oplosbare voedingsstoffen en vleessap vrijkomen.
- Leg de grillproducten direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen.
- Keer de grillstukken pas wanneer ze gemakkelijk van het rooster loskomen. Als er vlees aan het rooster blijft zitten, worden de vezels vernietigd en komt er vleessap vrij.
- Steek tijdens het grillen niet in het vlees, anders kan er vleessap vrijkomen.
- Pekelvlees, zoals ham of casselerrib, is niet geschikt voor het grillen. Er kan een verbinding ontstaan die schadelijk is voor de gezondheid.
- Koteletten bij het been en in de vetlaag meerdere keren inkerven, zodat zij tijdens het grillen niet kromtrekken.
- Verwijder de vetlagen eerder na dan voor het grillen, anders verliest het vlees sap en aroma.

- Stukken gevogelte worden bijzonder knapperig bruin als u ze tegen het einde van de grilltijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Fruit kan naar wens na het grillen met honing, ahornsiroop of citroensap op smaak worden gebracht.
- Groente met een lange bereidingsduur (bijv. maïskolven) kunt u voor het grillen voorkoken.

- Visfilet eerst met de kant van het vel grillen. Het vel met olie bestrijken, zodat het niet aan het grillrooster blijft hangen.
- Dien de gegrilde producten warm op. Houd ze niet warm, anders worden ze taai.
- Neerdruppelend vet kan vlamvatten op het verwarmingselement, hetgeen kan leiden tot een korte vlam- en rookontwikkeling. Om dit te beperken dienen zeer vetrijke producten boven het waterbad te worden gegrild.

Timer

De timer kan als kookwekker worden gebruikt. De timer schakelt de grill niet in of uit.

Met de timer kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. U kunt de timer ook bij een uitgeschakelde grill gebruiken.

Zo stelt u in

1. Het symbool  aanraken tot het display  is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.

2. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is  verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Om de tijd te corrigeren raakt u het symbool  aan en stelt u in het instelbereik de tijd opnieuw in.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
	Geluidssignaal  Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening uitgeschakeld.  Alleen het signaal Verkeerde bediening ingeschakeld.  Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening ingeschakeld.*
	Tijdsduur van het timer-einde signaal  10 seconden.*  30 seconden  1 minuut.
	Terugzetten naar de basisinstelling  Uitgeschakeld.  Ingeschakeld.
* Basisinstelling	

Basisinstellingen wijzigen

De grill moet uitgeschakeld zijn.

1. Grill inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aanraken.
Op het rechterdisplay knippert , op het linkerdisplay is  verlicht.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot op het rechterdisplay de gewenste indicatie knippert.
4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.
5. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De instelling wordt opgeslagen.

Uitschakelen zonder op te slaan

Om de basisinstelling te verlaten het apparaat uitschakelen met de hoofdschakelaar. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Apparaat reinigen

Reinig het apparaat na gebruik altijd wanneer het afgekoeld is. Hierdoor voorkomt u dat restanten inbranden. Wanneer restanten meerdere keren zijn ingebrand, kunnen ze moeilijk worden verwijderd.

Kras ingebrande restanten niet weg, maar laat ze in water met schoonmaakmiddel weken.

Verwijder het grillrooster en draai het verwarmingselement naar boven. Neem de lavasteenbak met de lavastenen eruit.

Apparaatonder-deel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Grillrooster	Grove restanten met een afwasborstel verwijderen. Het grillrooster in de afwasbak laten inweken. Met een afwasborstel en schoonmaakmiddel reinigen en grondig drogen. Hardnekkig vuil met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 463582) bestrijken en minstens 2 uur laten inwerken, bij sterke verontreiniging een hele nacht. Aansluitend grondig afspoelen en drogen. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan. Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Lavasteenbak en grillreservoir	Lavastenen uitnemen resp. water aftappen. In de afwasbak met water en schoonmaakmiddel met een afwasborstel reinigen; met een zachte doek nadrogen. Hardnekkig vuil laten inweken of met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 463582) verwijderen.
Lavastenen	Zeer natte lavastenen af en toe in de oven bij 200 °C drogen. Hierdoor kan mogelijke schimmelvorming worden voorkomen. Lavastenen vervangen als ze zwart zijn. De lavastenen zijn dan volgezo-gen met vet en kunnen bij het gebruik sterk ruiken of het vet kan ontbranden. Geschikte lavastenen kunt u krijgen bij uw speciaalzaak (bestelnummer LV 030 000). Let er bij het bijvullen op dat het grillelement niet direct op de lavastenen ligt.

Apparaatonder-deel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramiek	Schoonmaken met een zacht, vochtig doekje en wat schoonmaakmiddel; het doekje mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomonderbreking.
 knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp. Raak vervolgens een willekeurig bedieningsvlak aan.
 + cijfer	Apparaatfout	Schakel het apparaat uit en weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
	De elektronica is oververhit, waardoor het apparaat is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig bedieningsvlak aan.
	Het apparaat is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de grill direct weer inschakelen.
Het apparaat heeft het vermogen gereduceerd of uitgeschakeld.	Te lang voorverwarmen.	De lege grill maximaal 8-12 minuten voorverwarmen. Langere opwarmtijden kunnen ertoe leiden dat het apparaat wordt uitgeschakeld (oververhittingsbeveiliging). Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Indicaciones de seguridad importantes	30	Después de asar al grill	35
Causas de daños.....	31	Limitación de tiempo automática.....	35
Protección del medio ambiente.....	32	Consejos y sugerencias	35
Evacuación ecológica.....	32	Reloj temporizador	36
Presentación del aparato	32	Ajustes básicos	36
Su nuevo grill con piedras volcánicas.....	32	Modificar los ajustes básicos.....	36
El panel de mando	33	Cuidado y limpieza	37
Indicador de calor residual.....	33	Limpiar el aparato.....	37
Antes del primer uso	33	No use los medios de limpieza siguientes.....	37
Limpieza.....	33	Solucionar averías.....	38
Calentar el grill	33	Servicio de Asistencia Técnica	38
Asar al grill con agua y piedras volcánicas	33		
Programar el grill	34		
Encender y apagar el grill.....	34		
Programar el grill	34		
Precalentamiento del grill.....	34		
Rellenar con agua	34		
Tabla de grill.....	35		

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill

hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.

- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica

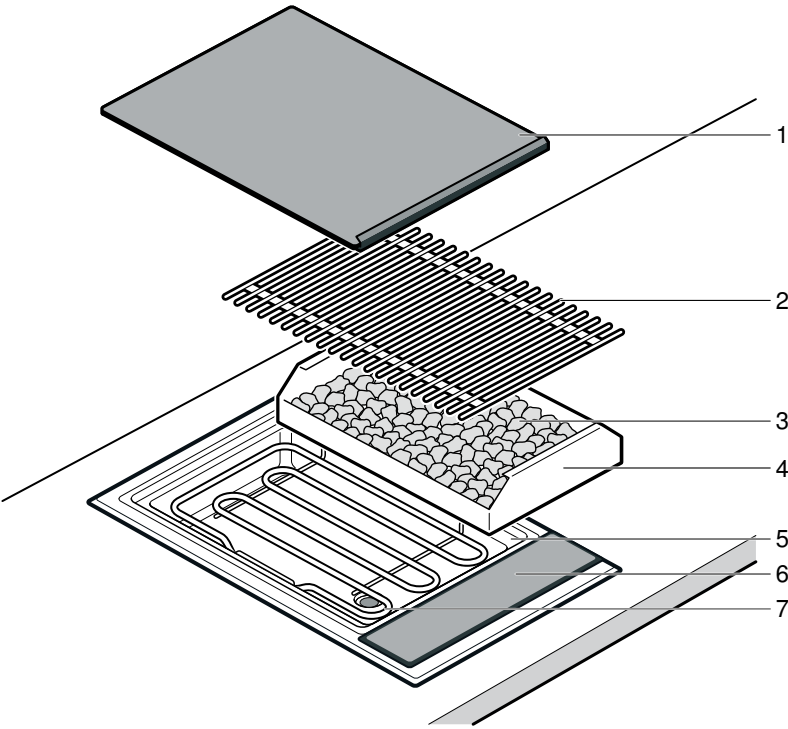


Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Presentación del aparato

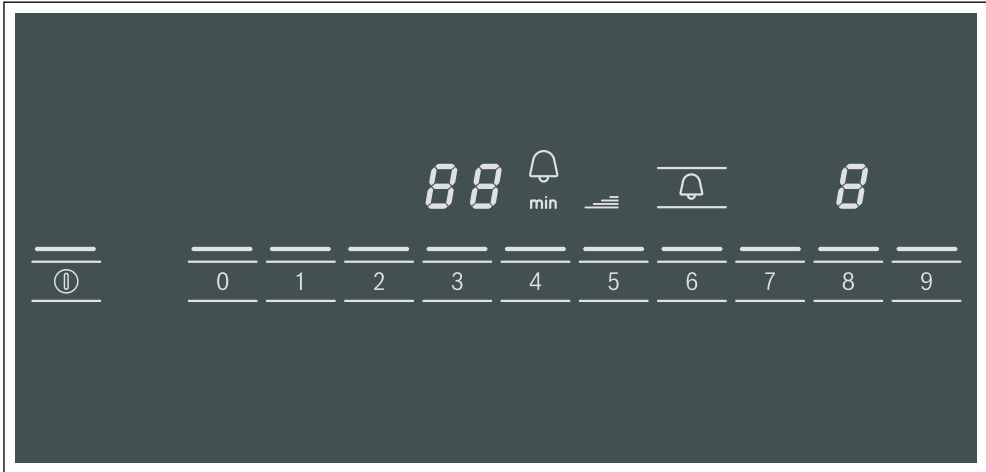
En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

Su nuevo grill con piedras volcánicas



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

El panel de mando



Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
0...9	Zona de programación para los niveles de grill y el reloj temporizador
🔔	Reloj temporizador
Indicadores	
1-9	Nivel de grill
H/h	Calor residual
≡	Símbolo de precalentamiento
🔔	Símbolo del reloj temporizador
⏱	Duración del ciclo de cocción

Superficies de mando
Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

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

Indicador de calor residual
El grill tiene un indicador de calor residual de dos niveles. Cuando el indicador muestra el símbolo **H**, el grill está aún caliente. Cuando el grill se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el grill se ha enfriado lo suficiente.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el grill por primera vez. Leer antes el capítulo "Consejos y advertencias de seguridad".

Limpieza

Limpiar bien el grill y sus accesorios con agua templada con jabón antes de usarlos por primera vez.

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

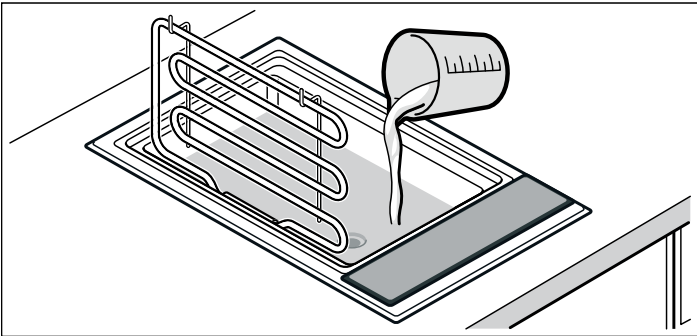
Asar al grill con agua y piedras volcánicas

Rellenar el recipiente del grill con agua antes de cada uso. La cantidad de agua depende de si se desea usar piedras volcánicas. Las piedras volcánicas conservan el calor de la resistencia del grill asegurando así una intensa radiación y un reparto del calor uniforme.

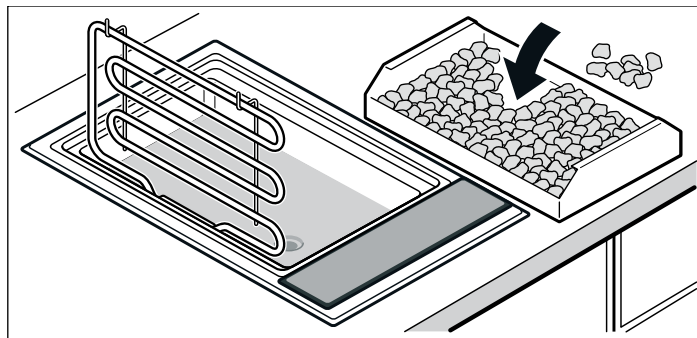
Introducir el agua y las piedras volcánicas

1. Retirar la parrilla del grill y plegar hacia arriba la resistencia. Sacar el recipiente de las piedras volcánicas del aparato.

2. Verter el agua en el recipiente del grill.
Asar al grill con piedras volcánicas: 0,7 litros (marca inferior)
Asar al grill sin piedras volcánicas: 2,5 litros (marca superior)



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



4. Plegar hacia abajo la resistencia del grill y colocar la parrilla. El grill está listo para usarse.

Programar el grill

En este capítulo se describe cómo programar el grill. En la tabla se encuentran los niveles y los tiempos de grill para los diferentes platos.

Encender y apagar el grill

El grill se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ①. Suena una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El grill está listo para usarse.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. El grill está apagado. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el grill se enfríe lo suficiente.

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

Programar el grill

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

Nivel de grill 1 = potencia mínima

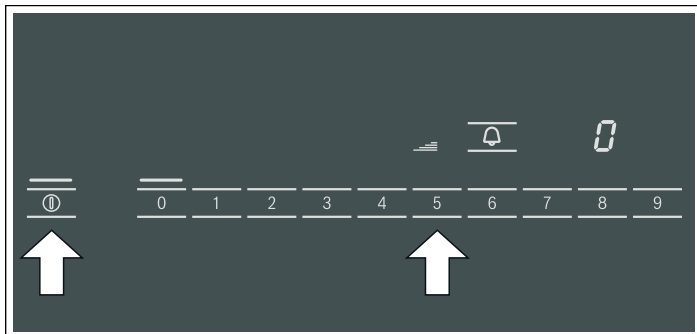
Nivel de grill 9 = potencia máxima

Ajustar el nivel de grill

1. Encender el grill con el interruptor principal.

En el nivel de grill se ilumina 0.

2. Programar el nivel de grill deseado en la zona de programación.



Nota: El grill regula la resistencia encendiendo y apagándola. La resistencia se puede encender y apagar incluso al nivel de potencia máxima.

Pre calentamiento del grill

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

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

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

Rellenar con agua

Cuando hay poca agua en el recipiente del grill, se activa la protección contra el sobrecalentamiento del aparato. Se debe prestar atención, por tanto, al nivel de agua del recipiente del grill durante el asado al grill y rellenarlo con agua en caso necesario.

Asar al grill con piedras volcánicas: marca inferior

Asar al grill sin piedras volcánicas: marca superior

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Tabla de grill

Las indicaciones que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos para el grill precalentado. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

Poner el alimento para el grill una vez que el tiempo de precalentamiento ha acabado.

Dar la vuelta al alimento por lo menos una vez.

Alimentos para asar al grill	Programar el grill para asar sobre piedras volcánicas	Programar el grill para asar al baño María	Tiempo de asado al grill en minutos
Bistec de ternera al punto, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Chuletón poco hecho, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Hamburguesa de cerdo sin hueso	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Chuletas de cerdo*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Chuletas de cordero poco hechas, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Pechuga de pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Alitas de pollo, 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Filetes de pavo frescos, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Filete de salmón**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Filete de atún**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Trucha*** entera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Langostinos, 30 g cada uno	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburguesa / Filetes rusos, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Pinchos para brocheta****, 100 g cada uno	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Salchicha para hacer al grill, 100 g cada una	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Verduras*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Cortar paralelo al hueso

** Engrasar con aceite la parrilla del grill

*** Engrasar bien con aceite la piel y volver a engrasar después de dar la vuelta

**** Dar la vuelta con frecuencia

***** p. ej. rodajas de 1 cm para la berenjena o el calabacín, el pimiento en cuartos

Después de asar al grill

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

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

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando el grill permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

El calentamiento del grill se interrumpe. En el indicador parpadean alternadamente **F** y **B**.

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

El momento en que se activa la limitación de tiempo depende del nivel de grill programado.

Consejos y sugerencias

- Precalentar el grill siempre. De esa forma, se formará rápidamente una corteza gracias a la intensa radiación y el jugo de los alimentos no se saldrá.
- Los alimentos pueden untarse o marinarse con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete) antes de asarlos al grill. De esa forma, tendrán mejor sabor. Asegurarse de no usar demasiado aceite/escabeche porque pueden producirse llamas y humo denso.
- No sazonar la carne antes de asar al grill. Se pueden desprender nutrientes solubles y jugo de la carne.
- Colocar los alimentos directamente sobre la parrilla. No usar papel de aluminio ni recipientes para grill.
- Dar la vuelta a los alimentos solo cuando ya se despeguen ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se destruyen y el jugo de la carne se desprende.
- No pinchar la carne mientras se está asando al grill porque el jugo se puede desprender.
- Los alimentos curados como el jamón o el lacón no son adecuados para asar al grill porque pueden resultar nocivos para la salud.

- Hacer varios cortes en los huesos de las chuletas y en la capa de grasa para que no se curven al asar al grill.
- Es preferible retirar las capas de grasa antes de asar al grill, ya que si se hace después la carne pierde jugo y aroma.
- Las piezas de ave quedan especialmente doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta puede condimentarse al gusto con miel, jarabe de arce o zumo de limón después de asar al grill.
- Las verduras que necesiten mayor tiempo de cocción (p. ej. mazorcas de maíz) se pueden precocinar antes de asarlas al grill.
- Asar al grill el pescado antes por la parte de la piel. Untar la piel con aceite para que no se quede pegada en la parrilla del grill.
- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos calientes porque se volverán correosos.
- La grasa que gotea se puede inflamar sobre la resistencia y formar llamas y humo leves. Para disminuir estas formaciones, los platos que contengan mucha grasa deben asarse al grill al baño María.

Reloj temporizador

El reloj temporizador puede usarse como reloj de cocina. El reloj temporizador no enciende ni apaga el grill.

El reloj temporizador permite programar un tiempo de hasta 99 minutos y puede usarse incluso cuando el grill está apagado.

Así se ajusta

1. Pulsar el símbolo , hasta que el indicador  se ilumine.
En el indicador del reloj temporizador se ilumina .

2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina . El indicador se apaga transcurridos 10 segundos.

Para modificar el tiempo, pulsar el símbolo  y volver a ajustar el tiempo en la zona de programación.

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
	Tono de aviso  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Sólo señal de error conectada.  Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador  10 segundos.*  30 segundos  1 minuto.
	Restauración al ajuste básico  Desconectado.  Conectado.
*Ajuste básico	

Modificar los ajustes básicos

El grill debe estar apagado.

1. Encender el grill.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
En la pantalla derecha parpadea , y en la izquierda se ilumina .
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla derecha aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación.
5. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
Se ha guardado el ajuste.

Desconexión sin guardar

Para salir del ajuste básico, apagar el aparato con el interruptor principal. Las modificaciones no se guardan.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso solo cuando se haya enfriado. De esta forma se evita que los restos se quemen. Resulta muy difícil quitar los restos después de que se hayan quemado varias veces.

No rascar los restos quemados sino dejarlos ablandar en agua con detergente.

Retirar la parrilla del grill y plegar la resistencia hacia arriba. Sacar el recipiente para las piedras volcánicas con ellas dentro.

No use los medios de limpieza siguientes

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

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Parrilla del grill	Limpiar los restos grandes usando un cepillo. Dejar ablandar los restos de la parrilla del grill en el fregadero. Limpiar con un cepillo y detergente y secar bien. La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador. No limpiar en el lavavajillas.
Recipiente para las piedras volcánicas y recipiente para el grill	Sacar las piedras volcánicas o vaciar el agua. Limpiarlo en el fregadero con agua y detergente usando un cepillo y secar con un paño suave. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582).
Piedras volcánicas	Secar las piedras volcánicas que estén muy húmedas en el horno a 200 °C, en caso necesario. De esa forma, se evita la posibilidad de que se forme moho. Sustituir las piedras volcánicas cuando estén negras. Esto significa que las piedras volcánicas están llenas de grasa y pueden desprender humo denso o la grasa se puede incendiar mientras se usan. Un comercio especializado le proporcionará piedras volcánicas adecuadas (número de pedido LV 030 000). Cuando se repongan las piedras, comprobar que la resistencia del grill no esté directamente apoyada sobre las piedras volcánicas.
Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
<i>E</i> parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>E</i> + número	Fallo del aparato	Apagar el aparato y volver a encenderlo. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha recalentado y ha desconectado el aparato.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>F8</i>	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	Se puede volver a encender el grill inmediatamente.
El aparato ha reducido la potencia o se ha apagado.	Demasiado tiempo de precalentamiento.	Precalentar el grill vacío entre 8-12 minutos como máximo. Si se excede este tiempo de calentamiento, el aparato puede desconectarse (protección contra el sobrecalentamiento). Apagar el aparato y dejar que se enfríe.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

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

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Instruções de segurança importantes	39	Depois de grelhar	44
Causas dos danos	41	Limitação automática de tempo.....	44
Protecção do meio ambiente.....	41	Truques e dicas	45
Eliminação ecológica.....	41	Temporizador.....	45
Conhecer o aparelho.....	41	Regulações base.....	46
O seu novo grelhador de pedras de lava.....	41	Alterar as regulações base.....	46
O painel de comandos	42	Cuidados e Limpeza	46
Indicação de calor residual	42	Limpar o aparelho	46
Antes da primeira utilização.....	42	Não usar os seguintes produtos de limpeza.....	47
Limpar	42	Procedimento em caso de anomalia	47
Aquecer o grelhador	42	Serviço de Assistência Técnica.....	47
Grelhar com água e pedras de lava	43		
Regular o grelhador	43		
Ligar e desligar o grelhador	43		
Regular o grelhador	43		
Pré-aquecer o grelhador	43		
Adicionar água	44		
Tabela de grelhados	44		

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

⚠ Instruções de segurança importantes

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A gordura que eventualmente pingar enquanto estiver a grelhar pode inflamar-se por breves instantes. Não se debruce sobre o

aparelho. Mantenha uma distância de segurança.

- Mesmo depois de desligado, o grelhador permanece quente durante bastante tempo. Depois de desligar o grelhador, não lhe toque durante 30 a 45 minutos.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas dos danos

Atenção!

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

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica

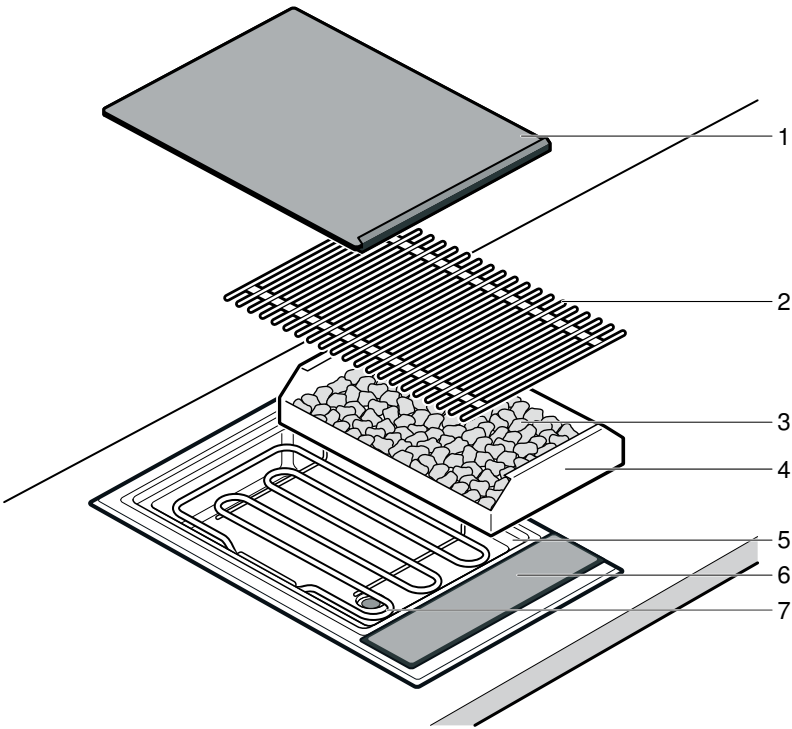


Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Conhecer o aparelho

Aqui poderá obter uma panorâmica geral dos componentes e do painel de comandos do seu novo aparelho.

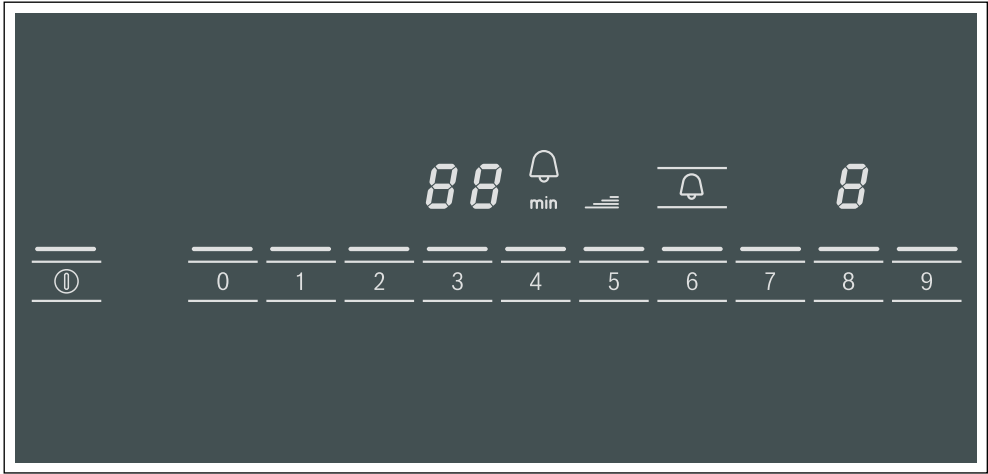
O seu novo grelhador de pedras de lava



N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Grelha do grelhador
3	Pedras de lava
4	Recipiente para as pedras de lava
5	Recipiente do grelhador (banho-maria)

N.º	Designação
6	Painel de comandos
7	Elemento de aquecimento do grelhador

O painel de comandos



Zonas de comandos	
ⓘ	Interruptor principal
0...9	Área de regulação da potência do grelhador e do temporizador
🔔	Temporizador
Indicações	
1-9	Potência do grelhador
H / h	Calor residual
≡	Símbolo de pré-aquecimento
🔔	Símbolo de temporizador
00	Tempo de duração

Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

Notas

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

Indicação de calor residual

O grelhador tem uma indicação de calor residual de dois níveis.

Se na indicação aparecer **H**, o grelhador ainda está quente. Se o grelhador continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se quando o grelhador tiver arrefecido o suficiente.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições no seu grelhador pela primeira vez. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Limpar

Antes da primeira utilização, limpe minuciosamente o grelhador e os acessórios com uma solução de água morna e detergente.

Aquecer o grelhador

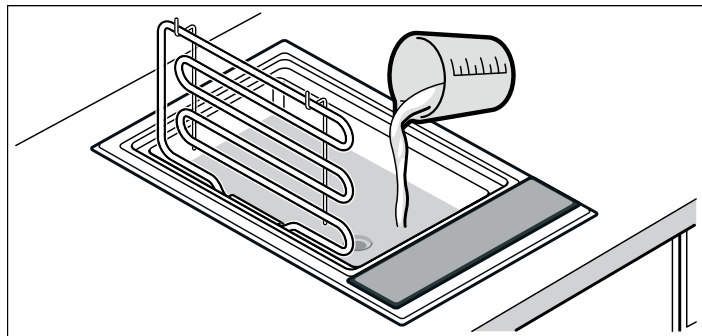
Aqueça o grelhador sem alimentos durante alguns minutos na potência máxima. Desta forma, é possível eliminar o cheiro a novo. Ao aquecer o aparelho pela primeira vez, é normal que se forme um pouco de fumo.

Grelhar com água e pedras de lava

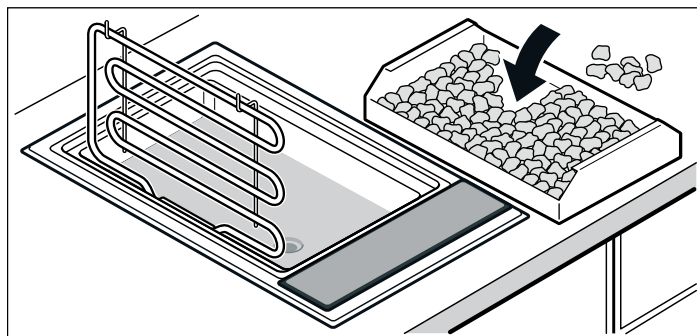
Antes de cada utilização, encha o recipiente do grelhador com água. A quantidade de água depende da utilização ou não das pedras de lava. As pedras de lava armazenam o calor proveniente do elemento de aquecimento do grelhador, proporcionando uma irradiação intensa de calor e uma distribuição uniforme do mesmo.

Adicionar água e colocar as pedras de lava

1. Retire a grelha do grelhador e levante o elemento de aquecimento. Remova o recipiente das pedras de lava do aparelho.
2. Coloque água no recipiente do grelhador.
Grelhar com pedras de lava: 0,7 litros (marcação inferior)
Grelhar sem pedras de lava: 2,5 litros (marcação superior)



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



4. Baixe o elemento de aquecimento do grelhador, coloque a grelha.
O grelhador está pronto a funcionar.

Regular o grelhador

Neste capítulo ficará a saber como regular o grelhador. Na tabela encontrará as potências do grelhador e os respectivos tempos para diversos pratos.

Ligar e desligar o grelhador

Pode ligar e desligar o grelhador com o interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal sonoro. A indicação por cima do interruptor principal acende-se. O grelhador está pronto a funcionar.

Desligar: toque no símbolo ① até a indicação por cima do interruptor principal se apagar. O grelhador está desligado. A indicação de calor residual continua acesa até que o grelhador tenha arrefecido o suficiente.

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

Regular o grelhador

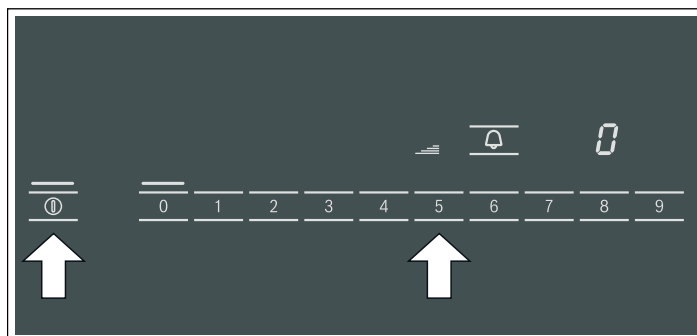
Na área de regulação, regule a potência de grelhador desejada.

Potência de grelhador 1 = potência mais baixa

Potência de grelhador 9 = potência mais elevada

Regular a potência do grelhador

1. Ligue o grelhador no interruptor principal.
Na indicação das potências do grelhador acende-se 0.
2. Regule a potência do grelhador pretendida na área de regulação.



Nota: O grelhador regula a potência ligando e desligando o elemento de aquecimento. O elemento de aquecimento do grelhador pode ligar e desligar-se mesmo com a potência máxima.

Pré-aquecer o grelhador

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

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

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

Adicionar água

Se a quantidade de água no recipiente do grelhador for insuficiente, a protecção contra sobreaquecimento desliga o aparelho. Por isso, tenha atenção ao nível da água no recipiente do grelhador enquanto estiver a grelhar e adicione água, se necessário.

Grelhar com pedras de lava: marcação inferior

Grelhar sem pedras de lava: marcação superior

Perigo de queimaduras!

Se, ao adicionar água, esta cair sobre a grelha quente ou sobre o elemento de aquecimento, é gerado vapor de água

quente. Ao adicionar água, não segure na grelha e não derrame água sobre os componentes quentes.

Tabela de grelhados

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

Coloque os alimentos que pretende grelhar só depois de decorrido o tempo de pré-aquecimento.

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

Alimento a grelhar	Regulação para grelhar sobre pedras de lava	Regulação para grelhar em banho-maria	Tempo do grelhado em minutos
Bife de vaca, no ponto, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Costeletão de novilho, mal passado, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Bife do cachaço de porco, sem osso	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Costeletas de porco*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Costeletas de borrego, mal passadas, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Peito de frango, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Asas de frango, 100 g cada	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Escalopes de peru, ao natural, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Bife de salmão**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Bife de atum**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Truta***, inteira, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Camarão gigante, 30 g cada	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hambúrguer/almôndegas, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Espetadas****, 100 g cada	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Salsicha para grelhar, 100 g cada	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Legumes*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Fazer um corte ao longo do osso

** Untar a grelha do grelhador

*** Untar bem a pele, untar novamente antes de virar

**** Virar com frequência

***** P. ex., beringelas, rodela de curgete com 1 cm de espessura, pimentos aos quartos

Depois de grelhar

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

Se, ao escorrer a água, esta ainda estiver quente, adicione primeiro água fria para arrefecer! Para escorrer a água,

coloque um recipiente resistente ao calor por baixo da torneira de descarga. Abra a torneira, rodando a alavanca 90° para baixo. De seguida, feche a torneira, rodando a alavanca para cima até ao batente.

Limitação automática de tempo

Se o grelhador estiver muito tempo em funcionamento sem que a regulação seja alterada, a limitação automática de tempo é activada.

O aquecimento do grelhador é interrompido. Na indicação piscam alternadamente **F** e **B**.

Se tocar em qualquer zona de comandos, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

O momento de activação da limitação de tempo depende da potência de grelhador regulada.

Truques e dicas

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

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado como despertador de cozinha. O temporizador não liga nem desliga o grelhador.

Com o temporizador pode regular um tempo máximo de 99 minutos. Também pode utilizar o temporizador com o grelhador desligado.

Como regular

1. Toque no símbolo  até a indicação  se acender.

Na indicação do temporizador acende-se .

2. Regule o tempo pretendido na área de regulação.

Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se . Passados 10 segundos, a indicação desliga-se.

Para corrigir o tempo, toque no símbolo  e volte a regular o tempo na área de regulação.

Regulações base

O seu aparelho possui diversas regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

Indicação	Função
	Sinal sonoro Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados. Apenas sinal de utilização inadequada activado. Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
	Duração do sinal de fim do temporizador 10 segundos.* 30 segundos. 1 minuto.
	Reposição para a regulação base Desligada. Ligada.
* Regulação base	

Alterar as regulações base

O grelhador tem de estar desligado.

1. Ligue o grelhador.
 2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo durante 4 segundos.
No visor da direita pisca , no visor da esquerda acende-se .
 3. Toque no símbolo as vezes necessárias até que a indicação pretendida comece a piscar do lado direito.
 4. Regule o valor desejado na área de regulação.
 5. Toque no símbolo durante 4 segundos.
- A regulação está memorizada.

Desligar sem memorizar

Para sair da regulação base, desligue o aparelho no interruptor principal. As alterações não são memorizadas.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpar o aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois de o mesmo ter arrefecido. Deste modo evita que os resíduos alimentares fiquem incrustados. Depois de incrustados, estes resíduos são mais difíceis de remover.

Não raspe os resíduos incrustados, deixe-os antes amolecer em água e detergente.

Retire a grelha do grelhador e levante o elemento de aquecimento. Remova a cuba das pedras de lava juntamente com as pedras.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Grelha do grelhador	Remova os resíduos maiores com uma escova de limpeza. Coloque a grelha de molho no lava-loiça. Lave-a com uma escova de limpeza e detergente e, de seguida, seque-a bem. Pincele as sujidades mais resistentes com o nosso gel de limpeza para grelhadores (n.º de encomenda 463582) e deixe-o actuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa deixe o gel actuar durante a noite. Por fim, lave e seque bem a grelha. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza. Não lavar na máquina de lavar louça!
Cuba das pedras de lava e recipiente do grelhador	Retire as pedras de lava e escorra a água. Limpe-as no lava-loiça com água, detergente e uma escova de limpeza; depois seque-as com um pano macio. Deixe amolecer a sujidade mais resistente ou remova-a com o nosso gel de limpeza para grelhadores (n.º de encomenda 463582).

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Pedras de lava	Seque as pedras de lava que eventualmente estejam muito húmidas no forno, a 200 °C. Deste modo, poderá evitar uma possível formação de bolor. Substitua as pedras de lava quando estas ficarem pretas. Tal significa que as pedras estão saturadas de gordura e, durante o funcionamento do grelhador, podem fazer muito fumo ou a gordura pode inflamar-se. Poderá obter as pedras de lava apropriadas junto de um revendedor especializado (n.º de encomenda LV 030 000). Ao adicionar pedras de lava, tenha atenção para que o elemento de aquecimento do grelhador não fique directamente em cima das pedras.
Painel de comandos e cobertura de vitrocerâmica	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Secar com um pano macio.

Não usar os seguintes produtos de limpeza

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

Procedimento em caso de anomalia

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

Indicação	Erro	Medida a tomar
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
<i>E</i> a piscar	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objecto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto. De seguida, toque numa zona de comandos à sua escolha.
<i>Er</i> + número	Erro do aparelho	Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F4</i>	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou o aparelho.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos à sua escolha.
<i>FB</i>	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar o grelhador imediatamente.
O aparelho reduziu a potência ou desligou-se.	O pré-aquecimento demorou demasiado tempo.	Pré-aqueça o grelhador vazio durante 8 a 12 minutos, no máximo. Períodos de aquecimento mais prolongados podem fazer com que o aparelho se desligue (protecção contra sobreaquecimento). Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

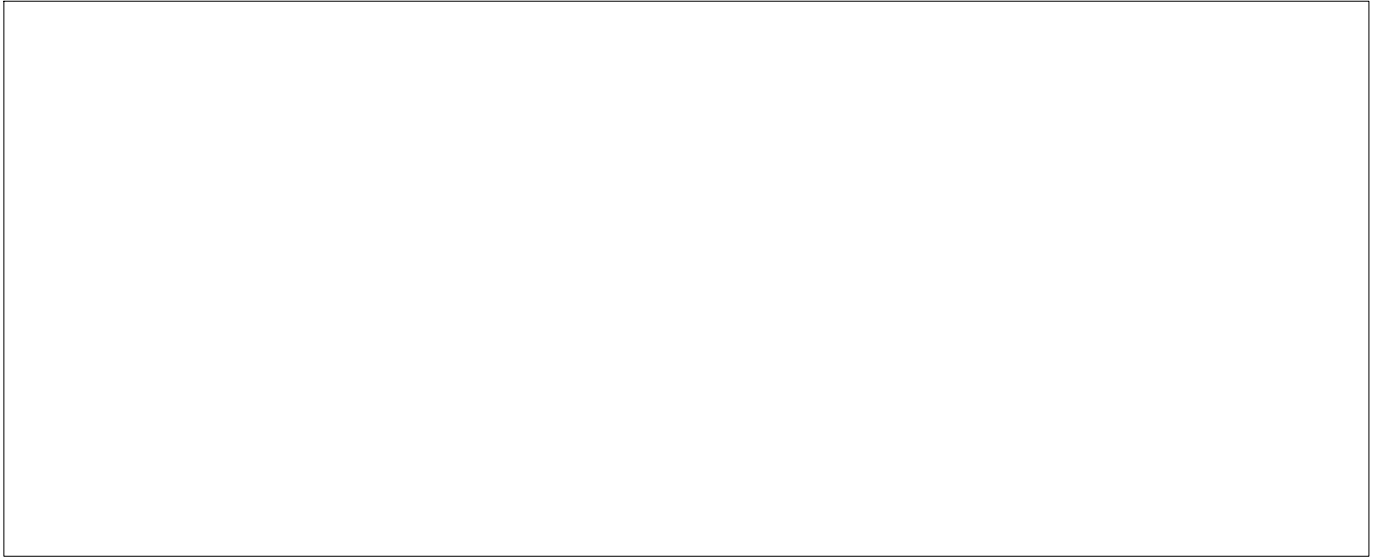
Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR	0800 704 5446
BR Sao Paulo	11 2126-1950
PT	707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000689570

911012