



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Elektrische grill
Grill elettrico
Elektrikli ızgara
PKU375CA1E



BOSCH

nl Gebruiksaanwijzing3
it Istruzioni per l'uso11

tr Kullanma kılavuzu 19

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	3
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
	Oorzaken van schade	5
	Milieubescherming	5
	Tips om energie te besparen	5
	Milieuvriendelijk afvoeren	5
	Het apparaat leren kennen	6
	Uw nieuwe lavasteengrill	6
	Voor het eerste gebruik	6
	Apparaat reinigen	6
	Grill opwarmen	6
	Apparaat bedienen	7
	Grillen met water en lavastenen	7
	Grill instellen	7
	Grill voorverwarmen	7
	Oververhittingsbeveiliging	7
	Water bijvullen	7
	Na het grillen	8
	Grilltabel	8
	Handige tips	8
	Reinigen	9
	Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	9
	Apparaat reinigen	9
	Servicedienst	10
	E-nummer en FD-nummer	10

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

Gebruik volgens de voorschriften

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 apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Maak geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertrallies. Dit kan leiden tot ongevallen.

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 15 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.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Waarschuwing – 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. sprayflessen, 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.

Waarschuwing – 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.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- 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.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- 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.

Oorzaken van schade

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

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- U dient het apparaat slechts zolang voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt is.
- Schakel tijdig terug naar een lagere grillstand.
- Kies een geschikte stand om verder te grillen. Met een te hoge grillstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de grill. Schakel het apparaat bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

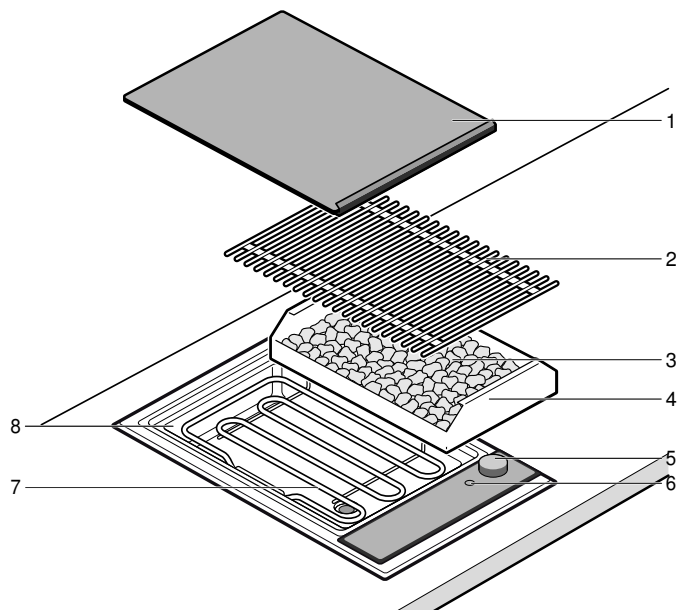


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de componenten en bedieningselementen.

Uw nieuwe lavasteengrill



Nr.	Aanduiding
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Grillrooster
3	Lavastenen
4	Lavasteen-bak
5	Schakelaar
6	Verlichting voor gebruik
7	Grill-verwarmingselement
8	Grillbak (au bain marie)

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 4

Apparaat reinigen

Maak het apparaat en de toebehoren voor het eerste gebruik goed schoon met lauwwarm zeepsop.

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.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u het apparaat kunt instellen. In de tabel vindt u instellingen voor diverse gerechten.

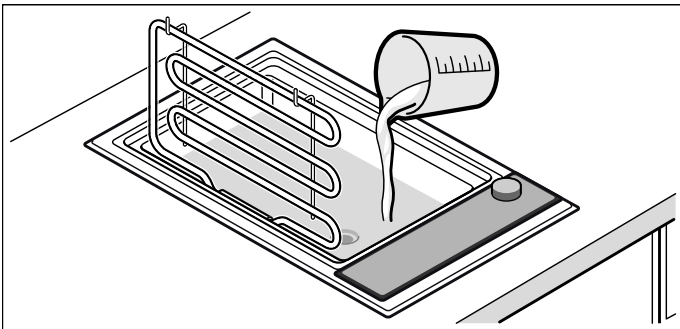
Grillen met water en lavastenen

Aanwijzing: Grillbak voor gebruik altijd vullen met water. Anders raakt het apparaat oververhit.

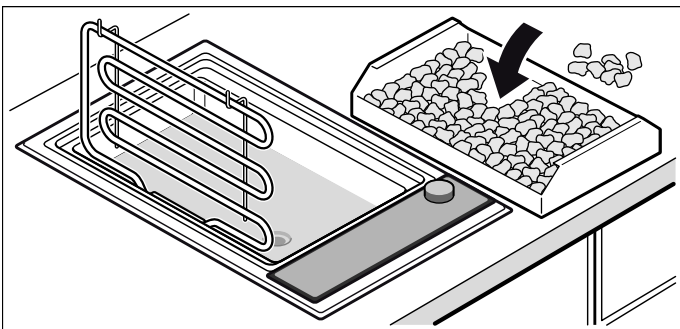
De hoeveelheid water is afhankelijk van het gebruik van lavastenen. De lavastenen houden de hitte van het grill-verwarmingselement vast en zorgen hierdoor voor een intensieve warmtebestraling en een gelijkmatige warmteverdeling.

Vullen met water en lavastenen.

1. Grillrooster afnemen en beide grill-verwarmingselementen omhoogklappen. Lavasteenbak uit het apparaat nemen.
2. Zorg ervoor dat de afvoerkraan gesloten is.
3. De grillbak vullen met water.
Grillen met lavastenen: 0,7 liter (onderste markering)
Grillen zonder lavastenen: 2,5 liter (bovenste markering)



4. Voor het grillen met lavastenen: de stenen uit de verpakking nemen en in de lavasteenbak doen. Lavasteenbak in het apparaat plaatsen.



5. Grill-verwarmingselement naar beneden klappen en het grillrooster erop leggen. De grill is klaar voor gebruik.

Grill instellen

Met de schakelaar stelt u het verwarmingsvermogen van de grill in. U kunt het verwarmingsvermogen traploos instellen. Wanneer de grill ingeschakeld is, is de verlichting aan.

Draai de schakelaar op 0 om het apparaat uit te schakelen.

Aanwijzing: De grill wordt geregeld door in- en uitschakeling van het grill-verwarmingselement. Ook bij de hoogste stand kan het grill-verwarmingselement in- en uitschakelen.

Grill voorverwarmen

Het product pas op de grill leggen wanneer de voorverwarmingstijd verstreken is. Neem hierbij de opgaven in de grilltabel in acht. De grill altijd voorverwarmen op stand 9.

De voorverwarmingstijd bedraagt tussen de 8 en 12 minuten.

Aanwijzing: De lege grill maximaal 8-12 minuten voorverwarmen. Langere voorverwarmingstijden kunnen ertoe leiden dat het apparaat wordt uitgeschakeld (beveiliging tegen oververhitting). Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het opnieuw in te schakelen.

Oververhittingsbeveiliging

De oververhittingsbeveiliging schakelt bij oververhitting van de grill de grillverwarming uit. Wanneer het apparaat voldoende afgekoeld is, schakelt de grillverwarming automatisch weer in.

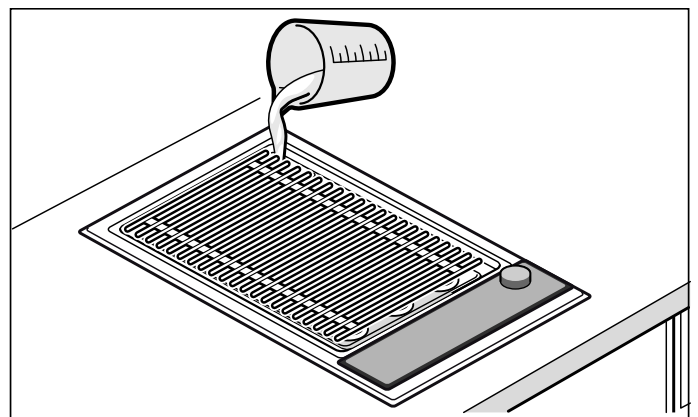
Water bijvullen

Waarschuwing – 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.

Is er te weinig water in de grillbak, dan schakelt de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uit. Let daarom tijdens het grillen op de waterstand in de grillbak en vul eventueel water bij.

Aanwijzing: Om water bij te vullen, hoeft u niet het grillrooster af te nemen of het grillverwarmingselement omhoog te klappen. Laat de grill voldoende afkoelen voordat er water wordt bijgevoerd.



Grillen met en zonder lavastenen: 0,7 liter

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.

Grilltabel

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

Het product pas op de grill leggen wanneer de voorverwarmingstijd verstreken is.

Keer het product minstens één keer.

Gerechten van de grill	Voorverwarmingstijd op stand 9 in minuten	Grillstand met lavastenen	Grillstand met au bain marie	Grilltijd in minuten	Informatie
Rundersteak, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10	
T-bone-steak, rosé, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15	
Varkensnek-steak, zonder been	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16	
Varkenskoteletten, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20	Langs het been insnijden
Lamskotelet, rosé, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12	
Kipfilet, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
Kippenvleugels, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
Kalkoenschnitzel, ongepaneerd, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
Zalmsteak, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25	Grillrooster bestrijken met olie
Tonijnsteak, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15	Grillrooster bestrijken met olie
Forel, heel, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	Het vel goed bestrijken met olie, voor het keren nogmaals met olie bestrijken
Scampi, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
Hamburgers / gehaktballen, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17	
Sjasliëkpenen, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25	Regelmatig keren
Grillworst, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20	
Groente	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12	bijv. aubergines, courgettes in 1 cm dikke plakken en paprika in vieren snijden

Handige tips

- De grill altijd voorverwarmen. Door de intensieve warmtebestraling kan er snel een korstje worden gevormd en kan er geen vleessap meer weglopen.
- U kunt het product voor het grillen met hittebestendige olie (bijv. aardnootolie) bestrijken of marinieren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Gebruik niet te veel olie / marinade, omdat dit kan leiden tot het ontstaan van vlammen en een sterke rookontwikkeling.
- Voor het grillen geen zout bij het vlees doen. Anders kunnen er voedingsstoffen en vleessap weglopen.
- Leg het product altijd direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen.
- Grillstukken pas keren wanneer ze gemakkelijk loskomen van het rooster. Blijft er vlees aan het rooster hangen, dan worden de vezels vernietigd en komt er vleessap vrij.
- Prik tijdens het grillen niet in het vlees, omdat er dan vleessap kan weglopen.
- Gepekeld vlees, zoals ham of casselerrib, is niet geschikt om te grillen. Hierdoor kan een ongezonde verbinding ontstaan.
- Koteletten in het randje vet meerdere keren tot op het been insnijden, zodat ze tijdens het grillen niet gaan welven.
- Randjes vet liever na dan voor het grillen verwijderen, anders verliest het vlees sap en aroma.
- Stukken gevogelte worden bijzonder knapperig bruin als u ze tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

- Fruit kan na het grillen naar wens op smaak worden gebracht met honing, ahornsiroop of citroensap.
- Groente met een lange bereidingstijd (bijv. maïskolven) kunt u voor het grillen voorkoken.
- Visfilet eerst grillen aan de kant van het vel. Het vel bestrijken met olie, zodat het niet aan het grillrooster blijft plakken.
- Gegrilde gerechten warm opdienen. Niet warm blijven houden, anders worden ze taai.
- Afdruipend vet kan op het verwarmingselement vlam vatten en leiden tot korte vlammen en rookontwikkeling. Om dit te reduceren dienen zeer vette gerechten bain marie te worden gegrild.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – 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.

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

Apparaat reinigen

Apparaat laten afkoelen en na gebruik altijd schoonmaken. Hierdoor voorkomt u het inbranden van resten. Wanneer resten meerdere keren ingebrand zijn, kunnen ze nog maar moeilijk worden verwijderd.

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Grillrooster afnemen.
3. Verwarmingselement naar boven draaien.
4. Lavasteenbak met de lavastenen verwijderen.
5. Ingebrande resten laten inweken in water met afwasmiddel.

Aanwijzing: Ingebrande resten niet wegkrabben.

Apparaatonder-deel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Grillrooster	Grote resten reinigen met een afwasborstel. Het grillrooster in de afwasbak laten inwerken. Reinigen met een afwasborstel en afwasmiddel en zeer goed drogen. Hardnekkige verontreiniging bestrijken met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 00311761) en minstens 2 uur laten inwerken. Bij sterke verontreiniging een nacht lang. Vervolgens grondig afspoelen en laten drogen. Volg de aanwijzingen op die op de verpakking van het schoonmaakmiddel vermeld staan. Aanwijzing: Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Lavasteen- en grillbak	Lavastenen verwijderen of water weg laten lopen. In de afwasbak met water en afwasmiddel schoonmaken met een afwasborstel: nadrogen met een zachte doek. Hardnekkig vuil laten inwerken of verwijderen met behulp van onze grillreiniger-gel (bestelnummer 00311761).
Lavastenen	Zeer vochtige lavastenen van tijd tot tijd bij 200 °C laten drogen in de oven. Hierdoor kan mogelijke schimmelvorming worden voorkomen. Wanneer de lavastenen zwart zijn, dienen ze te worden vervangen. De lavastenen zijn dan verzadigd met vet en kunnen tijdens het gebruik sterk roken of het vet kan vlam vatten. Bij uw speciaalzaak kunt u geschikte lavastenen krijgen (bestelnummer 00291050). Let er tijdens het bijvullen op dat het grillverwarmingselement niet direct op de lavastenen ligt.
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramiek.	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.



Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

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.

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode 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 fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Indice

	Conformità d'uso	11
	Importanti avvertenze di sicurezza	12
	Cause dei danni	13
	Tutela dell'ambiente	13
	Consigli per il risparmio energetico	13
	Smaltimento ecocompatibile	13
	Conoscere l'apparecchio	14
	La vostra nuova griglia a pietra lavica	14
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	14
	Pulizia dell'apparecchio	14
	Riscaldare il grill	14
	Uso dell'apparecchio	15
	Grigliare con acqua e pietre laviche	15
	Impostazione della griglia	15
	Preriscaldamento del grill	15
	Protezione da surriscaldamento	15
	Aggiunta di acqua	15
	Dopo la cottura al grill	16
	Tabella grill	16
	Consigli e suggerimenti	16
	Pulizia	17
	Non usate questi detergenti	17
	Pulizia dell'apparecchio	17
	Servizio assistenza clienti	18
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) ...	18

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Tutela dell'ambiente

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

Consigli per il risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



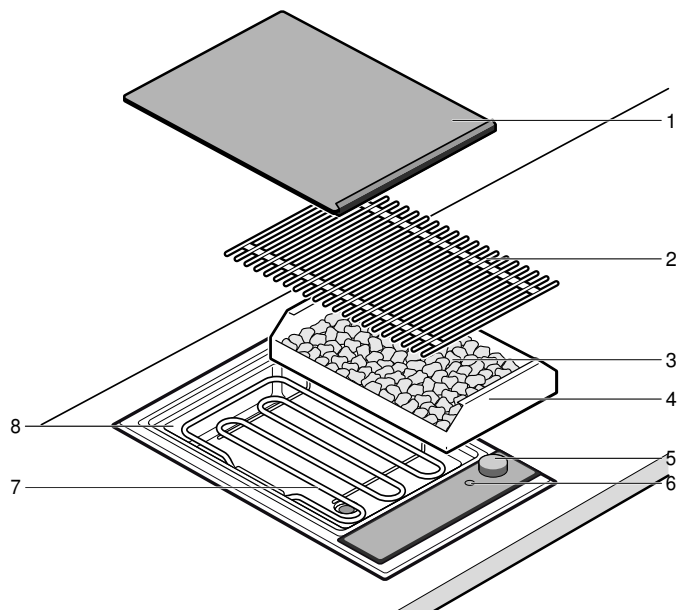
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati i componenti e gli elementi di comando.

La vostra nuova griglia a pietra lavica



N.	Denominazione
1	Coperchio in vetroceramica
2	Griglia del grill
3	Pietre laviche
4	Vano per le pietre laviche
5	Interruttore
6	Spia di funzionamento
7	Resistenza del grill
8	Vano griglia (bagnomaria)

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza. → *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 12*

Pulizia dell'apparecchio

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

Riscaldare il grill

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

Uso dell'apparecchio

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

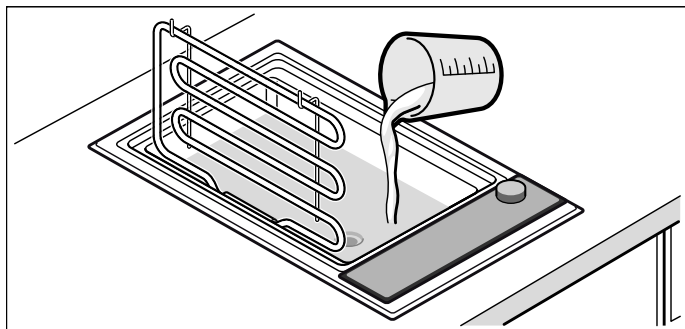
Grigliare con acqua e pietre laviche

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

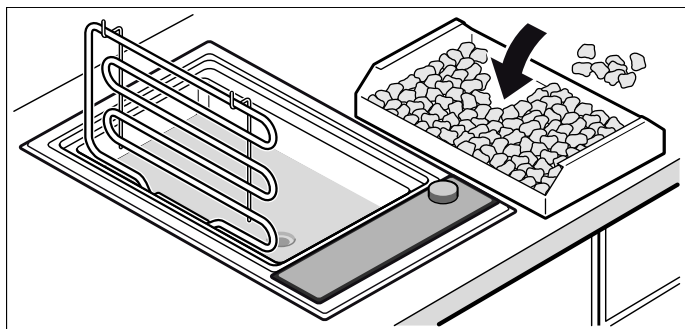
La quantità di acqua dipende dalla volontà di usare o meno le pietre laviche. Le pietre laviche assorbono il calore del radiatore e garantiscono in questo modo un'intensa emanazione di calore e una sua uniforme distribuzione.

Inserimento di acqua e di pietre laviche

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



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



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

Impostazione della griglia

Con l'interruttore si imposta la potenza termica della griglia. È possibile impostare la potenza termica senza selezionare un livello. La spia dell'accensione si illumina quando la griglia è accesa.

Ruotare l'interruttore su 0 per spegnere l'apparecchio.

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

Preriscaldamento del grill

Posizionare la pietanza da grigliare soltanto una volta trascorso il tempo necessario al preriscaldamento. Osservare le indicazioni previste nella relativa tabella. Preriscaldare sempre la griglia a livello 9.

Il tempo di preriscaldamento è compreso tra 8 e 12 minuti.

Avvertenza: Preriscaldare la griglia vuota per massimo 8-12 minuti. Tempi di riscaldamento prolungati possono provocare lo spegnimento dell'apparecchio (protezione da surriscaldamento). Spegner l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riutilizzarlo.

Protezione da surriscaldamento

La protezione da surriscaldamento disattiva il riscaldamento del grill in caso di surriscaldamento del grill stesso. Quando il grill si è sufficientemente raffreddato, il riscaldamento del grill si riattiva in modo automatico.

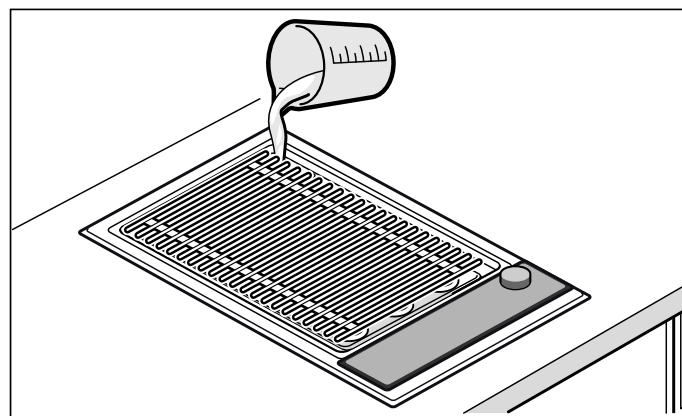
Aggiunta di acqua

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

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

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



Grigliare con e senza pietre laviche: 700 ml

Dopo la cottura al grill

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

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

Tabella grill

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

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

Girare la pietanza da grigliare almeno una volta.

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

Consigli e suggerimenti

- Preriscaldare sempre la griglia. In questo modo, grazie al calore intenso, la carne si sigilla rapidamente e i succhi non possono più fuoriuscire.
- Prima di grigliarla, è possibile spennellare o marinare la pietanza con olio resistente alle alte temperature (ad es. olio di semi di arachide). Così facendo, la pietanza risulterà più gustosa. Prestare attenzione a non utilizzare troppo olio/marinata, poiché altrimenti potrebbero verificarsi la formazione di fiamme e un intenso sviluppo di fumo.
- Non salare la carne prima di grigliarla. Altrimenti possono fuoriuscire le sostanze nutritive solubili e i succhi della carne.

- Collocare la pietanza da grigliare direttamente sulla griglia. Non utilizzare pellicola in alluminio o vassoi da griglia.
- Girare la pietanza soltanto quando inizia a staccarsi dalla griglia. Se la carne rimane attaccata alla griglia, le sue fibre si sfaldano e i succhi fuoriescono.
- Non forare la carne mentre la si griglia, altrimenti i succhi fuoriescono.
- Cibi in salamoia come prosciutto o costata di maiale non sono adatti alla cottura alla griglia. Può crearsi un abbinamento dannoso per la salute.
- Incidere le bistecche in più punti in corrispondenza dell'osso e dello strato di grasso, affinché non si deformino durante la cottura alla griglia.

- È preferibile rimuovere gli strati di grasso dopo la cottura alla griglia e non prima, altrimenti la carne perde i succhi e il sapore.
- Le porzioni di pollame risultano particolarmente dorate e croccanti se verso la fine della cottura alla griglia le si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- La frutta, una volta grigliata, può essere cosparsa a piacere con miele, sciroppo d'acero o succo di limone.
- Le verdure che necessitano di una cottura prolungata (ad es. le pannocchie di granturco) possono essere precotte prima di essere grigliate.
- Grigliare il filetto di pesce prima dal lato della pelle. Spalmarla di olio, per evitare che rimanga attaccata alla griglia.
- Servire la grigliata calda. Non riscaldarla per evitare che si indurisca.
- Il grasso che cola sul radiatore potrebbe prendere fuoco e portare ad una breve formazione di fiamme e di fumo. Per ridurre questo problema, cibi ad elevato contenuto di grassi andrebbero grigliati sopra l'elemento bagnomaria.

Pulizia

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

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Non usate questi detergenti

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

Pulizia dell'apparecchio

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

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

Avvertenza: Non strofinare residui incrostati.

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



Servizio assistenza clienti

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

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

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna, indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120

Linea verde

CH 0848 840 040

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

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	19
	Önemli güvenlik uyarıları	20
	Hasar nedenleri	21
	Çevre koruma	21
	Enerji tasarrufu için öneriler	21
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	21
	Cihazı tanıyınız	22
	Yeni lav taşı ızgaranız	22
	İlk kullanımdan önce	22
	Cihazın temizlenmesi	22
	Izgaranın ısıtılması	22
	Cihazın kullanılması	23
	Su ve lav taşları ile ızgara	23
	Izgaranın ayarlanması	23
	Izgaranın ön ısıtması	23
	Aşırı ısınma emniyeti	23
	Su eklenmesi	23
	Izgaradan sonra	24
	Izgara tablosu	24
	Öneriler ve pratik bilgiler	25
	Temizleme	25
	Bu temizleme maddelerini kullanmayın	25
	Cihazın temizlenmesi	25
	Yetkili servisin çağırılması	26
	E numarası ve FD numarası	26

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.bosch-home.com ve Online-Mağaza: www.bosch-eshop.com

Amacına uygun kullanım

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

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

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

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

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

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Önemli güvenlik uyarıları

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Bu cihazda odun kömürü veya benzer yanıcı maddeler kullanmayınız.

Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için öneriler

- Cihazı sadece istenen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtınız.
- Doğru zamanda bir alt ızgara kademesine geçiniz.
- Uygun bir devam kademesi seçiniz. Çok yüksek bir devam kademesinde enerjiyi boşa harcarsınız.
- Izgara kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yiyeceklerde cihazı pişirme süresi sonundan 5-10 dakika önce kapatınız.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



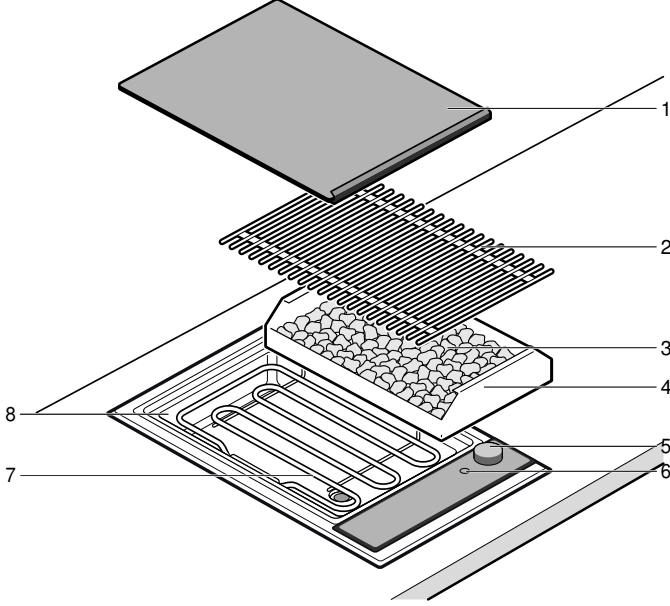
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size bileşenleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız.

Yeni lav taşı ızgaranız



No.	Tanım
1	Cam seramik kapak
2	Izgara bölmesi
3	Lav taşları
4	Lav taşı haznesi
5	Şalter
6	Çalışma ışığı
7	Izgara yüzeyi
8	Izgara kabı (su haznesi)

İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada öğrenmeniz mümkündür. Önce güvenlik uyarılarını okuyunuz.→ "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 20

Cihazın temizlenmesi

Cihazı ve aksesuar parçalarını ilk kez kullanmadan önce ılık deterjanlı suyla iyice temizleyiniz.

Izgaranın ısıtılması

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



Cihazın kullanılması

Bu bölümde, cihazınızı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Tabloda çeşitli yemeklere ilişkin ayarları bulacaksınız.

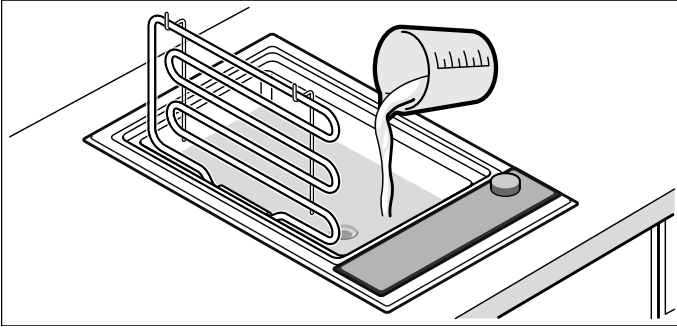
Su ve lav taşları ile ızgara

Bilgi: Izgara kabını her kullanımdan önce suyla doldurunuz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınır.

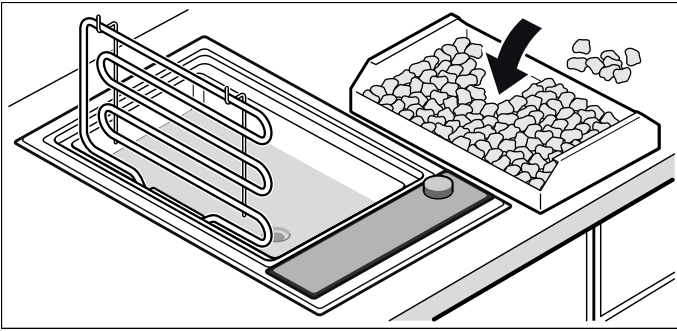
Su miktarı, lav taşlarını kullanmak isteyip istememenize bağlı olarak değişir. Lav taşları ızgara yüzeyinin ısıyı depolar ve böylece yoğun bir ısı ışınlı ve eşit bir ısı dağılımı elde etmenizi sağlar.

Su ve lav taşı doldurunuz

1. Izgara telini çıkarınız ve ızgara yüzeyini yukarı katlayınız. Lav taşı haznesini cihazdan çıkarınız.
2. Boşaltma musluğunun kapalı olduğundan emin olunuz.
3. Izgara kabına su doldurunuz.
Lav taşıyla ızgara: 0,7 litre (alt işaret)
Lav taşı olmadan ızgara: 2,5 litre (üst işaret)



4. Lav taşıyla ızgara için: Lav taşlarını ambalajından çıkarınız ve lav taşı haznesine doldurunuz. Lav taşı haznesini cihaza yerleştiriniz.



5. Izgara yüzeyini aşağı katlayınız, ızgara telini yerleştiriniz.
Izgara kullanıma hazırdır.

Izgaranın ayarlanması

Şalter ile ızgaranın ısıtma gücünü ayarlayınız. Isıtma gücünü kademesiz olarak ayarlayabilirsiniz. Izgara açıldığında çalışma ışığı yanar.

Cihazı kapatmak için şalteri 0 konumuna getiriniz.

Bilgi: Cihaz, ızgara yüzeyinin açılmasını ve kapatılmasını kontrol eder. En yüksek güçte bile ızgara yüzeyi açılabilir ve kapatılabilir.

Izgaranın ön ısıtması

Izgara malzemesini ancak ön ısıtma süresi tamamlandıktan sonra yerleştiriniz. Bunun için ızgara tablosundaki verileri dikkate alınız. Izgarayı her zaman kademe 9'da ısıtınız.

Ön ısıtma süresi 8 ile 12 dakika arasındadır.

Bilgi: Boş ızgarayı maksimum 8-12 dakika ısıtınız. Uzun ısıtma süreleri cihazın kapanmasına (fazla ısınma koruması) neden olabilir. Cihazı kapatınız ve yeniden açmadan önce soğumasını bekleyiniz.

Aşırı ısınma emniyeti

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

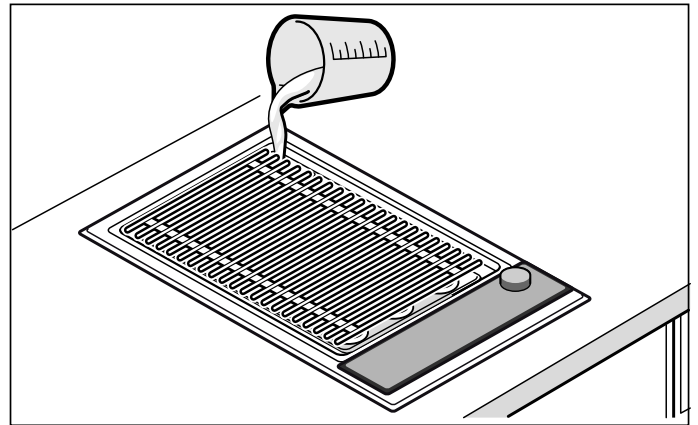
Su eklenmesi

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

Eğer ızgara kabında çok az su varsa fazla ısınma koruması cihazı kapatır. Bu nedenle ızgara yaparken ızgara kabındaki su seviyesine dikkat ediniz ve gerekirse su ekleyiniz.

Bilgi: Su eklemek için ızgara telini çıkarmanız veya ızgara yüzeyini yukarı katlamanıza gerek yoktur. Su doldurmadan önce ızgaranın yeterince soğumasını bekleyiniz.



Lav taşı ile/olmadan ızgara: 0,7 litre

Izgaradan sonra

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

Boşaltma sırasında su hala sıcaksa önce soğutmak için soğuk su ekleyiniz! Suyu boşaltma sırasında boşaltma musluğunun altına sığağa dayanıklı bir kap yerleştirilmelidir. Kolu 90° aşağı çevirerek musluğu açınız. Daha sonra kolu dayanak noktasına kadar yukarı çevirerek musluğu kapatınız.

Izgara tablosu

Tablolardaki veriler referans değerlerdir ve önceden ısıtılmış ızgarada pişirme işlemi için geçerlidir. Bu değerler ızgaralık malzemenin türüne ve miktarına göre farklılık gösterebilir.

Izgara malzemesini ancak ön ısıtma süresi tamamlandıktan sonra yerleştiriniz.

Izgara malzemesini en az bir defa çeviriniz.

Izgaralık malzeme	Kademe 9'da ön ısıtma süresi, dakika	Lav taşları üzerinde ızgara kademesi	Su haznesi üzerinde ızgara kademesi	Dakika cinsinden ızgara süresi	Bilgi
Sığır biftek, orta, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10	
T-Bone biftek, az pişmiş, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15	
Domuz bifteği, kemiksiz	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16	
Domuz pirzola, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20	Kemik boyunca çiziniz
Kuzu pirzola, az pişmiş, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12	
Tavuk göğsü, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
Tavuk kanadı, her biri 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
Hindi şnitzel, doğal, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
Levrek fileto, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25	Tel ızgarayı yağlayınız
Ton balığı bifteği, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15	Tel ızgarayı yağlayınız
Alabalık, bütün, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	Derisini iyice yağlayınız, çevirmeden önce yeniden yağlayınız
Büyük karides, her biri 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
Hamburger / köfte, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17	
Şiş kebab, her biri 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25	Sıkça çeviriniz
Izgara sosis, her biri 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20	
Sebze	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12	Örneğin 1 cm kalınlığında kabak, patlıcan, dörde bölünmüş biber

Öneriler ve pratik bilgiler

- Izgarayı her zaman önceden ısıtınız. Böylece yoğun ısı ışınları nedeniyle kısa sürede mühürleme yapılır ve et suyunu kaybetmez.
- Pişirilecek yiyeceği ızgara öncesinde ısıya dayanıklı bir yağ ile (örneğin yer fıstığı yağı) marine ediniz veya yiyeceğe böyle bir yağ sürünüz. Böylece daha lezzetli olacaktır. Çok fazla yağ / marine sıvısı kullanmamaya dikkat ediniz, aksi takdirde alev ve ciddi miktarda duman oluşabilir.
- Eti ızgarada pişirmeden önce tuzlamayınız. Aksi takdirde çözülebilir besleyici maddeler ve etin suyu kaybedilir.
- Izgara malzemesini doğrudan tel ızgaraya koyunuz. Alüminyum folyo veya ızgara kabı kullanmayınız.
- Izgara malzemesini ancak ızgara telinden kolayca ayrıldığı zaman çeviriniz. Et ızgara teline yapışırca elyaflar zarar görür ve et suyu dökülür.
- Izgara işlemi sırasında eti delmeyiniz çünkü etin suyu dışarı akabilir.
- Domuz pastırması gibi tuzlanmış etler ızgaraya uygun değildir. Sağlığa zarar verecek bağlar oluşabilir.
- Kemikli etlerin ve yağ katmanlarının ızgara sırasında bozulmaması için birkaç yerden çizilmesi gerekir.
- Yağ katmanlarını ızgara işleminden önce değil sonra çıkarınız, böylece et suyunu ve aromasını kaybetmez.
- Kanatlı hayvan ızgaraları, ızgara süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Meyveler isteğe bağlı olarak ızgarada pişirildikten sonra balla, akçaağaç şurubu veya limon suyuyla tatlandırılabilir.
- Uzun pişirme süresine sahip sebzeleri (örneğin mısır koçanlarını) ızgara öncesinde biraz pişirebilirsiniz.
- Balık filetolarını önce derinin tarafından ızgara yapınız. Deriye yağ sürünüz, böylece balık ızgara tellerine yapışmaz.
- Izgara yapılan yiyecekleri sıcak servis ediniz. Sıcak tutmayınız, yoksa yumuşar.
- Aşağı damlayan yağ ısıtıcı parça üzerinde alev alabilir ve kısa süre alev ve dumana neden olabilir. Bunu azaltmak için yağlı yiyecekler içi su dolu bir tepsi üzerinde ızgara yapılmalıdır.



Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız burada anlatılmıştır.

Uygun temizleme ve bakım araçlarını Müşteri Hizmetleri'nden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

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

Cihazın temizlenmesi

Cihazın soğumasını bekleyiniz ve her kullanımdan önce temizleyiniz. Böylece artıkların alev almasını engelleyebilirsiniz. Birkaç defa yanan artıkları temizlemek çok zor olacaktır.

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Tel ızgarayı çıkarınız.
3. Isıtıcı parçayı yukarı döndürünüz.
4. Lav taşı haznesini lav taşlarıyla birlikte çıkarınız.
5. Yanmış artıkları deterjanlı su ile yumuşatınız.

Bilgi: Yanan artıkları kazımayınız.

Cihaz parçası/yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Izgara bölmesi	Büyük artık parçaları bir bulaşık fırçasıyla temizleyiniz. Izgara telini bulaşık teknesinde suda bekletin. Bir bulaşık fırçası ve deterjan ile temizleyiniz ve iyice kurulayınız. Zorlu kirlere ızgara temizleme jelimizi (sipariş numarası 00311761) sürünüz ve etkili olması için en az 2 saat bekleyiniz, eğer kirler çok sertse bütün bir gece beklemeniz önerilir. Ardından iyice yıkayınız ve kurulayınız. Temizleyicinin ambalajı üzerindeki uyarılara dikkat ediniz. Bilgi: Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Lav taşı haznesi ve ızgara kabı	Lav taşlarını çıkarınız, varsa suyu boşaltınız. Su ve deterjan içeren bir bulaşık teknesinde bulaşık fırçası ile temizleyiniz; yumuşak bir bez ile kurulayınız. Zorlu kirleri önce yumuşatınız veya ızgara temizleme jelimizi (sipariş numarası 00311761) kullanarak temizleyiniz.
Lav taşları	Çok nemli lav taşlarını fırında 200 °C sıcaklıkta kurutunuz. Böylece olası bir küf oluşumu engellenebilir. Karardıklarında lav taşlarını değiştiriniz. Çünkü bu lav taşları yağı tamamen emmiştir ve çalışma sırasında çok duman çıkarabilir veya alev alabilir. Uygun lav taşlarını yetkili satıcınızdan temin edebilirsiniz (sipariş numarası 00291050). Doldurma sırasında ızgara yüzeyinin doğrudan lav taşlarına değmediğinden emin olunuz.
Kumanda bölümü ve cam seramik kapak	Yumuşak ve nemli bir bezle ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyiniz, bezin çok ıslak olmamasına dikkat ediniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.



Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E numarası ve FD numarası

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

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR

444 6333

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

İthalatçı Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
 Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
 No:51
 Ümraniye-İstanbul-Türkiye
 Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : Robert Bosch Hausgeräte GmbH
 Carl-Wery Straße 34
 81739 München, Germany
 www.bosch-home.com
 Phone : 00 49 89 4590-00

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001077312
950526