



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



BOSCH

Elektro-Grill
Electric grill
Gril électrique
PKU375CA1E

de Gebrauchsanleitung3
en Instruction manual12

fr Mode d'emploi 21

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Umweltschutz	5
	Tipps zum Energiesparen	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Ihr neuer Lavasteingrill	6
	Vor dem ersten Gebrauch	6
	Gerät reinigen	6
	Grill aufheizen	6
	Gerät bedienen	7
	Grillen mit Wasser und Lavasteinen	7
	Grill einstellen	7
	Grill vorheizen	7
	Überhitzungsschutz	7
	Wasser nachfüllen	7
	Nach dem Grillen	8
	Grilltabelle	8
	Tipps und Tricks	9
	Reinigen	10
	Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	10
	Gerät reinigen	10
	Kundendienst	11
	E-Nummer und FD-Nummer	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.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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.

Wichtige Sicherheitshinweise

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Warnung – 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.

Warnung – 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.

Warnung – 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.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur so lange vor, bis es die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Grillstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortgrillstufe. Mit einer zu hohen Fortgrillstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen Sie die Restwärme des Grills. Schalten Sie das Gerät bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende aus.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



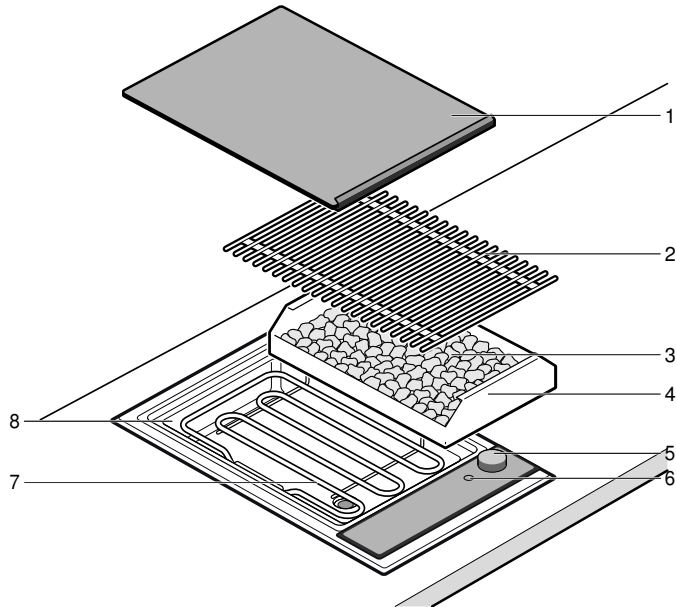
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Komponenten und Bedienelemente.

Ihr neuer Lavasteingrill



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

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät 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.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät einstellen. In der Tabelle finden Sie Einstellungen für verschiedene Gerichte.

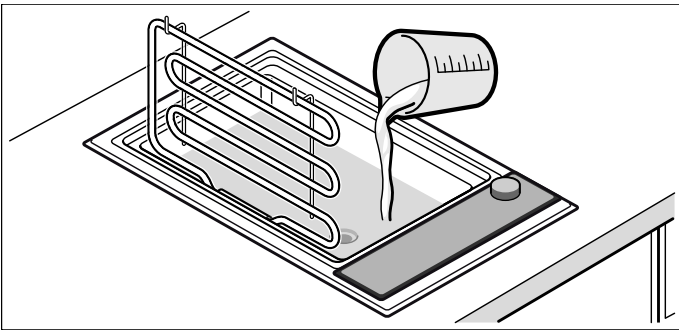
Grillen mit Wasser und Lavasteinen

Hinweis: Grillbehälter vor jedem Gebrauch mit Wasser füllen. Andernfalls überhitzt das Gerät.

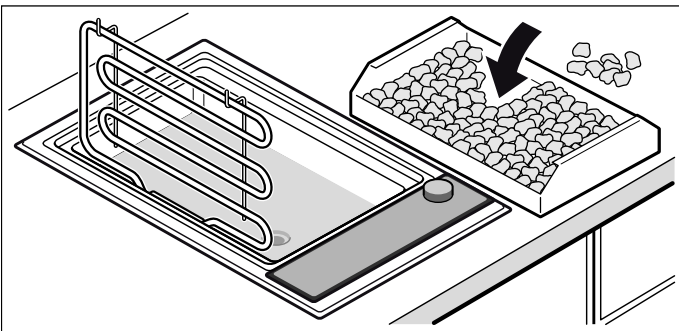
Die Wassermenge hängt davon ab, ob Sie die Lavasteine verwenden möchten. Die Lavasteine speichern die Hitze des Grillheizkörpers und sorgen dadurch für eine intensive Wärmestrahlung und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Wasser und Lavasteine einfüllen

1. Grillrost abnehmen und Grillheizkörper hochklappen. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.
2. Sicherstellen, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.
3. Wasser in den Grillbehälter füllen.
Grillen mit Lavasteinen: 0,7 Liter (untere Markierung)
Grillen ohne Lavasteine: 2,5 Liter (obere Markierung)



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



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

Grill einstellen

Mit dem Schalter stellen Sie die Heizleistung des Grills ein. Sie können die Heizleistung stufenlos einstellen. Die Betriebsleuchte leuchtet, wenn der Grill eingeschaltet ist.

Drehen Sie den Schalter auf 0, um das Gerät auszuschalten.

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. Beachten Sie hierzu die Angaben in der Grilltabelle. Heizen Sie den Grill immer auf Stufe 9 vor.

Die Vorheizzeit beträgt zwischen 8 und 12 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.

Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet bei Überhitzung des Grills die Grillheizung aus. Wenn der Grill ausreichend abgekühlt ist, schaltet die Grillheizung selbsttätig wieder ein.

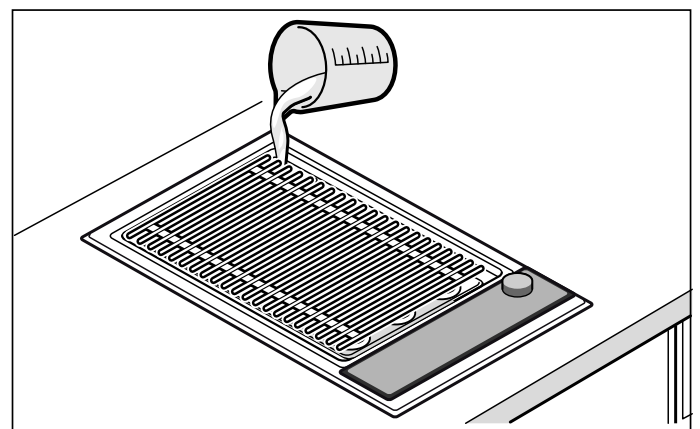
Wasser nachfüllen

Warnung – 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.

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.

Hinweis: Um Wasser nachzufüllen, müssen Sie nicht den Grillrost abnehmen oder den Grillheizkörper hochklappen. Lassen Sie den Grill vor dem Wasser nachfüllen ausreichend abkühlen.



Grillen mit und ohne Lavasteine: 0,7 Liter

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.

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	Vorheizzeit auf Stufe 9 in Minuten	Grillstufe über Lavasteinen	Grillstufe über Wasserbad	Grillzeit in Minuten	Information
Rindersteak, medium, 2-3 cm	12	8-9	8-9	8-10	
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	10	7-8	8-9	10-15	
Schweinenackensteak, ohne Knochen	10	8-9	8-9	12-16	
Schweinekoteletts, 2 cm	8	7-8	8-9	15-20	Entlang des Knochens einschneiden
Lammkoteletts, rosa, 2 cm	10	7-8	8-9	8-12	
Hähnchenbrust, 2 cm	10	7-8	8-9	15-20	
Hähnchenflügel, à 100 g	10	7-8	8-9	15-20	
Putenschnitzel, natur, 2 cm	10	7-8	8-9	12-15	
Lachssteak, 3 cm	8	7-8	8-9	20-25	Grillrost einölen
Thunfischsteak, 2 cm	8	7-8	8-9	10-15	Grillrost einölen
Forelle, ganz, 200 g	10	7-8	8-9	12-15	Haut gut einölen, vor dem Wenden nochmals ölen
Riesengarnelen, à 30 g	10	7-8	8-9	12-15	
Hamburger / Frikadellen, 1 cm	10	7-8	8-9	12-17	
Schaschlikspieße, à 100 g	8	7-8	8-9	17-25	Häufig wenden
Grillwurst, à 100 g	10	7-8	8-9	10-20	
Gemüse	8	7-8	8-9	8-12	z. B. Auberginen, Zucchini in 1 cm dicken Scheiben, Paprika in Vierteln

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.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

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.

Gerät reinigen

Gerät abkühlen lassen und nach jedem Gebrauch reinigen. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich Rückstände nur schwer entfernen.

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grillrost abnehmen.
3. Heizkörper nach oben schwenken.
4. Lavasteinwanne mit den Lavasteinen herausnehmen.
5. Eingebrannte Rückstände in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen.

Hinweis: Eingebrannte Rückstände nicht abkratzen.

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 00463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten. Hinweis: 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 00463582) 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 00291050). Achten Sie beim Nachfüllen darauf, dass der Grillheizkörper nicht direkt auf den Lavasteinen aufliegt.
Bedienfeld und Glas-keramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

 **Kundendienst**

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals 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 550 511
D 089 69 339 339
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 Gerät ausgerüstet sind.

Table of contents

	Intended use	12
	Important safety information	13
	Causes of damage	14
	Environmental protection	14
	Tips on energy saving	14
	Environmentally-friendly disposal	14
	Getting to know your appliance	15
	Your new lava stone grill	15
	Before using for the first time	15
	Cleaning the appliance	15
	Heating the grill	15
	Operating the appliance	16
	Grilling with water and lava stones	16
	Setting the grill	16
	Preheating the grill	16
	Overheating protection	16
	Adding water	16
	After grilling	17
	Grilling table	17
	Tips and tricks	18
	Cleaning	19
	Do not use these cleaning agents	19
	Cleaning the appliance	19
	Customer service	20
	E number and FD number	20

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop www.bosch-eshop.com

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Do not use any unsuitable safety devices or child protection grilles. These can cause accidents.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Important safety information

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Warning – Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Do not use any charcoal or similar fuels in this appliance.

Warning – Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Dripping fat can catch fire quickly during grilling. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.
- The grill remains hot for a long time after being switched off. Do not touch the grill for 30 - 45 minutes after switching it off.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- **Damage from unsuitable accessories:** only use designated original accessories. Do not use grilling trays or aluminium containers. This will damage the cast grill.
- If hard or sharp objects fall on the glass ceramic panel or the glass ceramic cover, damage could occur.

Environmental protection

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Tips on energy saving

- Only heat the appliance until it has reached the desired temperature.
- Switch to a lower grill setting in good time.
- Select the appropriate ongoing grill setting. You will waste energy if you select an ongoing grill setting that is too high.
- Use the residual heat of the grill. For longer cooking times, you can switch off the grill 5-10 minutes before the cooking time ends.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

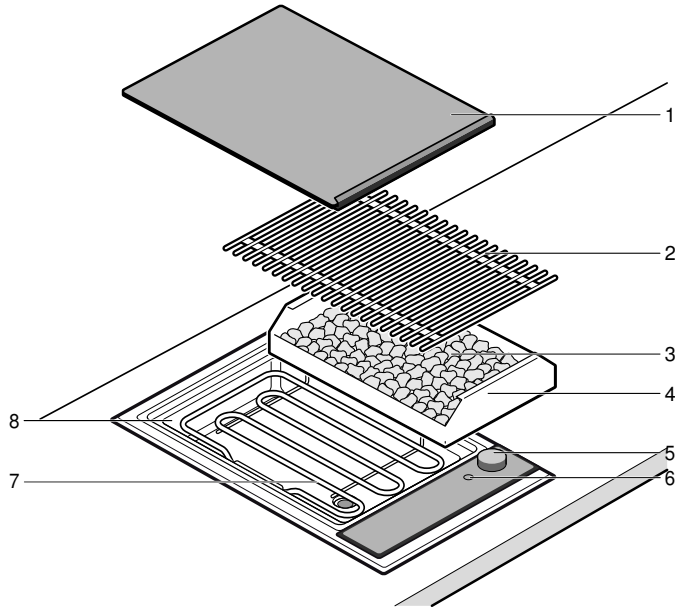


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

In this section, we will explain the components and controls.

Your new lava stone grill



No.	Name
1	Glass ceramic cover
2	Wire rack
3	Lava stones
4	Lava stone container
5	Dial
6	Indicator light
7	Grill element
8	Grill container (water bath)

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the safety information before you start. → "Important safety information" on page 13

Cleaning the appliance

Before using the appliance and accessory parts for the first time, clean them thoroughly with lukewarm soapy water.

Heating the grill

Heat the empty grill for a few minutes at the highest setting. This will eliminate the new odour. A slight development of smoke is normal when the grill is used for the first time.

Operating the appliance

In this section, you can find out how to set your appliance. In the table, you can find the settings for various dishes.

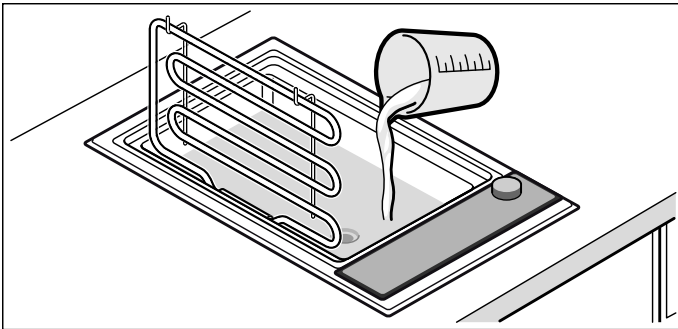
Grilling with water and lava stones

Note: Fill the grill container with water before each use. Otherwise the appliance will overheat.

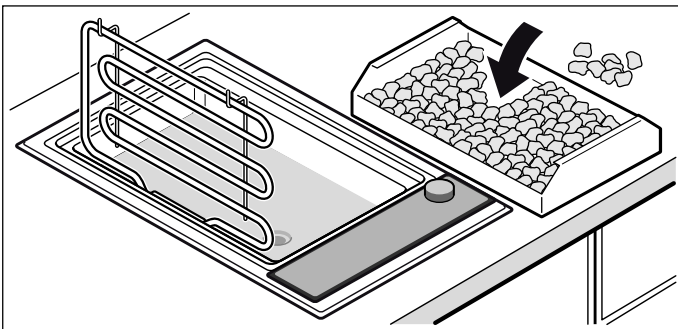
The amount of water depends on whether you want to use lava stones. The lava stones store the heat from the grill element, leading to intense radiation of heat and even heat distribution.

Filling with water and lava stones

1. Remove the wire rack and fold up the grill elements. Remove the lava stone container from the appliance.
2. Ensure the drain valve is closed.
3. Fill the grill's container with water.
Grilling with lava stones: 0.7 litres (bottom mark)
Grilling without lava stones: 2.5 litres (top mark)



4. To grill with lava stones: Remove the lava stones from the packaging and place them in the lava stone container. Insert the lava stone container in the appliance.



5. Fold down the grill heating element, replace the wire rack. The grill is ready to use.

Setting the grill

The dial allows you to adjust the grill's heat setting. The dial has no increments – the heat setting is infinitely variable. The indicator light will light up when the grill has been switched on.

Turn the dial to 0 to switch off the appliance.

Note: The grill regulates the temperature by switching the grill element on and off. The grill element may also switch on and off at the highest setting.

Preheating the grill

Do not place the food to be grilled under the grill until the preheating time has elapsed. Use the information provided in the grill table to guide you. Always preheat the grill at setting 9.

Preheating takes between 8 and 12 minutes.

Note: Preheat the grill without food under it for no longer than 8-12 minutes. Leaving the grill to heat up for prolonged periods of time may cause the appliance to shut down (overheating protection). Switch off the appliance and allow it to cool down before switching it back on again.

Overheating protection

The overheating protection switches the grill heating off when the grill overheats. When the grill has cooled down sufficiently, grill heating switches on again automatically.

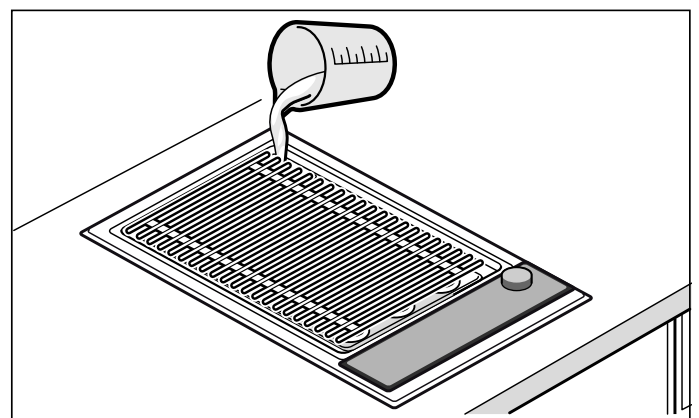
Adding water

Warning – Risk of scalding!

If water touches the hot wire grilling rack or grill element during topping up, hot steam will be generated. Do not reach over the grill while topping up and do not pour water over the hot components.

If there is not enough water in the grill pan, the overheating protection shuts down the appliance. It is therefore important that you keep an eye on the amount of water in the grill pan, and that you add more water if required.

Note: To add more water, there is no need to remove the wire rack or to fold up the grill element. Before adding more water, allow the grill to cool down sufficiently.



Grilling with or without lava stones: 0.7 litres

After grilling

Only close the glass ceramic cover after the grill has cooled down completely. Leave damp lava stones to dry completely before you close the glass ceramic cover or else mould could develop.

If the water is still hot when being drained, first add cold water to cool it down! To drain the water, place a heat-resistant container underneath the drain tap. Open the tap by turning the lever 90° downwards. Then close the tap by turning the lever upwards to the stop.

Grilling table

The values in the tables are given as a guide and are based on a pre-heated grill. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.

Do not place the food to be grilled onto the grill until the pre-heating time has elapsed.

Turn the grilled food at least once.

Grilled food	Preheating time (in minutes) at setting 9	Grill setting over lava stones	Grill setting over water bath	Grilling time in minutes	Information
Beefsteak, medium, 2-3 cm	12	8-9	8-9	8-10	
T-bone steak, medium rare, 3 cm	10	7-8	8-9	10-15	
Pork neck steak, boned	10	8-9	8-9	12-16	
Pork chops, 2 cm	8	7-8	8-9	15-20	Cut along the bone
Lamb chops, medium rare, 2 cm	10	7-8	8-9	8-12	
Chicken breast, 2 cm	10	7-8	8-9	15-20	
Chicken wings, 100 g each	10	7-8	8-9	15-20	
Turkey escalope, without breadcrumbs, 2 cm	10	7-8	8-9	12-15	
Salmon steak, 3 cm	8	7-8	8-9	20-25	Oil the wire rack
Tuna steak, 2 cm	8	7-8	8-9	10-15	Oil the wire rack
Trout, whole, 200 g	10	7-8	8-9	12-15	Oil the skin well; repeat before turning
King prawns, 30 g each	10	7-8	8-9	12-15	
Hamburgers/meatballs, 1 cm	10	7-8	8-9	12-17	
Kebab skewers, 100 g each	8	7-8	8-9	17-25	Turn frequently
Grilled sausage, 100 g each	10	7-8	8-9	10-20	
Vegetables	8	7-8	8-9	8-12	For example, aubergines, courgettes in slices 1 cm thick, peppers in quarters

Tips and tricks

- Always pre-heat the grill. That way, the intense heat radiation causes a crust to form quickly and prevents meat juice from escaping.
- Before grilling, you can coat or marinate the food in heat-resistant oil (e.g. peanut oil). This improves the flavour. Be careful not to use too much oil/marinade, otherwise this could cause flames to form or generate lots of smoke.
- Do not salt the meat before grilling. Otherwise soluble nutrients and meat juice may escape.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. Do not use any aluminium foil or grilling trays.
- Only turn the items on the grill over when they lift off the wire rack easily. If meat sticks to the grill, the fibres are destroyed and meat juice escapes.
- Do not pierce the meat while grilling it, otherwise meat juice may escape.
- Cured meat such as ham and smoked pork chops are not suitable for grilling. This can produce a compound that is harmful to health.
- Score chops on the bones and in fatty layers several times so that they do not curl up.
- Remove fatty layers after grilling instead of before, otherwise the meat loses juice and flavour.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the grilling time with butter, salted water or orange juice.
- Fruit can be seasoned to taste after grilling with honey, maple syrup or lemon juice.
- You can parboil vegetables that take a long time to cook (e.g. corn on the cob) before placing them on the grill.
- Grill fillets of fish on the skin side first. Coat the skin with oil, so that it does not stick to the wire rack.
- Serve grilled food hot. If you keep it warm it will go tough.
- Drops of fat falling onto the heating element may ignite and briefly produce flames and smoke. Very fatty foods should be grilled over the water bath to minimise this.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Cleaning the appliance

Leave the appliance to cool and clean after each use. This will prevent residues from being burnt on. Residues that have been burnt-on several times can only be removed with difficulty.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the wire rack.
3. Swing the heating element upwards.
4. Remove the lava stone trough and lava stones.
5. Leave burnt-on residues to soak in water and washing-up liquid.

Note: Do not scrape off burnt-on residues.

Appliance part/sur-face	Recommended cleaning
Wire rack	Remove large clumps of residue using a scrubbing brush. Soak the wire rack in the sink. Clean using a scrubbing brush and washing-up liquid and dry thoroughly. Apply our grill cleaner gel (order no. 00463582) to stubborn dirt and let it work for at least 2 hours, or overnight for heavy soiling. Then rinse off thoroughly and dry. Follow the instructions on the cleaner's packaging. Note: Do not clean them in the dishwasher.
Lava stone trough and grill container	Remove the lava stones and drain the water. Clean in a sink of water and washing-up liquid using a scrubbing brush; dry with a soft cloth. Soak stubborn dirt or apply our grill cleaner gel (order no. 00463582) to it to remove it.
Lava stones	Occasionally dry out very damp lava stones in the oven at 200 °C. This will prevent the formation of any mildew. Replace the lava stones when they have turned black. This means that the lava stones are saturated with fat, which may generate a lot of smoke during operation, or the fat may ignite. You can obtain replacement lava stones from your specialist dealer (order number 00291050). Take care when refilling that the grill element is not resting directly on the lava stones.
Control panel and glass ceramic cover	Clean using a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.



Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

Please quote the E-number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event of misuse of the appliance, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Table des matières

	Utilisation conforme	21
	Précautions de sécurité importantes	22
	Causes de dommages	23
	Protection de l'environnement	23
	Conseils pour économiser l'énergie	23
	Élimination écologique	23
	Présentation de l'appareil	24
	Votre nouveau gril à pierres de lave	24
	Avant la première utilisation	24
	Nettoyage de l'appareil	24
	Faire chauffer le gril	24
	Utilisation de l'appareil	25
	Grillades avec de l'eau et des pierres de lave	25
	Réglage du gril	25
	Préchauffer le gril	25
	Sécurité anti-surchauffe	25
	Rajouter de l'eau	25
	Après la cuisson	26
	Tableau pour les grillades	26
	Conseils et astuces	27
	Nettoyage	28
	Ne pas utiliser ces produits nettoyants	28
	Nettoyage de l'appareil	28
	Service après-vente	29
	Numéro E et numéro FD	29

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

Utilisation conforme

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 destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de protections inappropriées ni de grilles de protection-enfants. Elles peuvent provoquer des accidents.

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.

Précautions de sécurité importantes

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Mise en garde – 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, nettoyants) 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.

Mise en garde – 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.

Mise en garde – 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.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de 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

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez pas trop l'appareil jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Revenez à temps à une puissance gril plus basse.
- Sélectionnez une puissance gril adaptée. Avec une puissance gril trop élevée, vous gaspillez de l'énergie.
- Exploitez la chaleur résiduelle du gril. Si les temps de cuisson sont plus longs, éteignez 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Élimination écologique



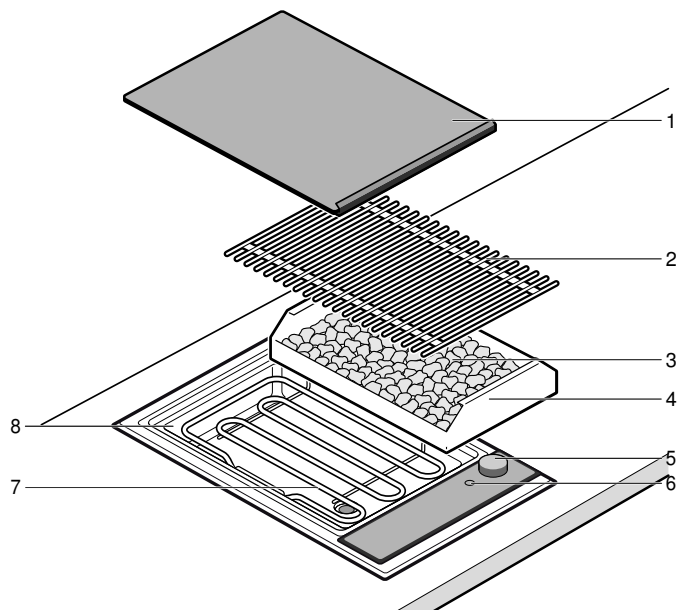
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande.

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
5	Interrupteur
6	Témoin de service
7	Résistance chauffante du gril
8	Bac du gril (bain-marie)

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 22

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

Faire chauffer le gril

Faites chauffer le gril 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.

Utilisation de l'appareil

Ce chapitre vous permet d'apprendre comment régler votre appareil. Dans le tableau, vous trouverez les réglages pour différents plats.

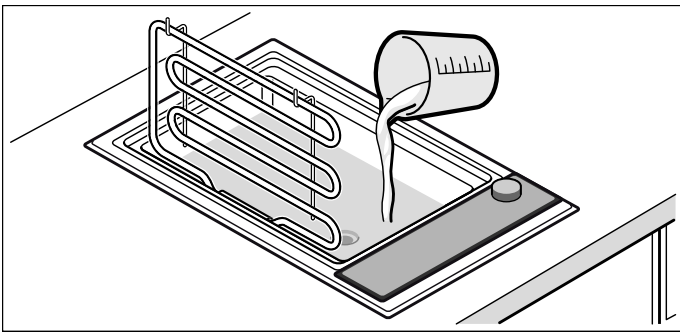
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave

Remarque : Remplissez le bac du grill d'eau avant chaque utilisation. Sinon, l'appareil surchauffe.

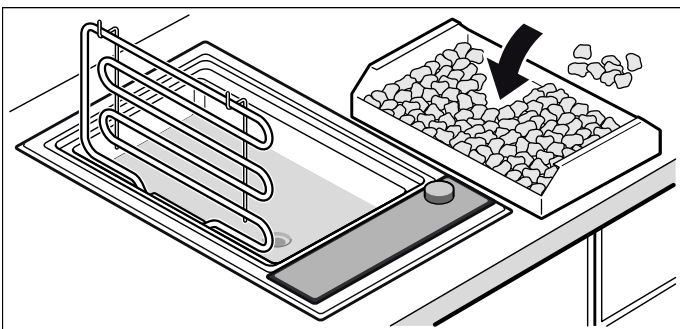
La quantité d'eau dépend de l'utilisation ou non de pierres de lave. Les pierres de lave emmagasinent la chaleur de la résistance chauffante du grill garantissent un rayonnement thermique intensif ainsi qu'une répartition uniforme de la chaleur.

Remplir les bacs d'eau et de pierres de lave

1. Sortez la grille et rabattez la résistance chauffante vers le haut. Sortez le bac à pierres de lave de l'appareil.
2. Assurez-vous que le robinet d'écoulement est bien fermé.
3. Versez de l'eau dans le bac du grill.
Grillades avec pierres de lave : 0,7 litre (repère inférieur)
Grillades sans pierres de lave : 2,5 litres (repère supérieur)



4. Pour faire des grillades avec des pierres de lave : sortez les pierres de lave de leur emballage et placez-les dans le récipient à pierres de lave. Insérez le bac à pierres de lave dans l'appareil.



5. Rabattez les résistances chauffantes vers le bas, mettez la grille en place.
Le grill est opérationnel.

Réglage du grill

Réglez la puissance de chauffe du grill avec le sélecteur. Vous pouvez régler la puissance de chauffe en continu. Le témoin de service est allumé quand le grill est allumé.

Tournez le sélecteur sur 0 pour éteindre l'appareil.

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

Préchauffer le grill

Ne mettez la pièce à griller en place qu'après expiration de la période de préchauffage. Pour ce faire, observez les indications du tableau de grillades. Préchauffez toujours le grill à la puissance 9.

La période de préchauffage oscille entre 8 et 12 minutes.

Remarque : Préchauffez le grill vide pendant 8 à 12 minutes maximum. Des durées de chauffage plus longues peuvent entraîner la coupure de l'appareil (sécurité-anti-surchauffe). Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le remettre en marche.

Sécurité anti-surchauffe

La sécurité anti-surchauffe coupe le chauffage lorsque le grill est en surchauffe. Quand le grill a suffisamment refroidi, le chauffage du grill se rallume automatiquement.

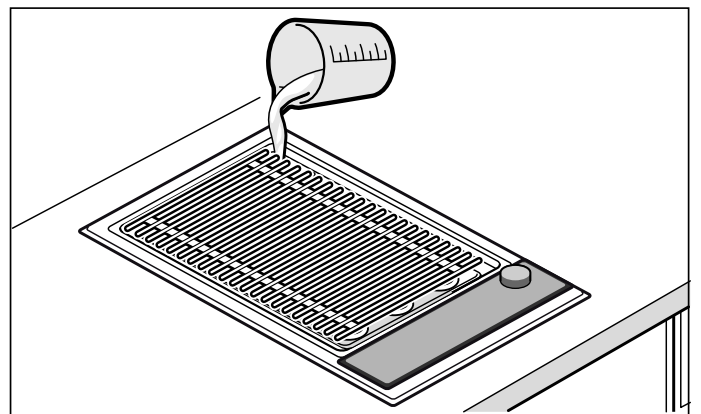
Rajouter de l'eau

Mise en garde – 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 grill et ne versez pas d'eau sur les pièces chaudes du grill.

S'il y a trop d'eau dans le bac du grill, la sécurité anti-surchauffe éteint l'appareil. Surveillez donc le niveau d'eau dans le bac du grill pendant la grillade et rajoutez de l'eau si nécessaire.

Remarque : Pour rajouter de l'eau, vous n'avez pas besoin de retirer la grille ni de relever la résistance chauffante du grill. Avant de rajouter de l'eau, laissez le grill refroidir suffisamment.



Grillades avec et sans pierres de lave : 0,7 litre

Après la cuisson

Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur le grill, 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.

Tableau pour les grillades

Les indications dans les tableaux sont indicatives et concernent un grill préchauffé. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à griller et de la quantité.

ne mettez les pièces à griller en place qu'après expiration de la période de préchauffage.

Tournez la pièce à griller au moins une fois.

Pièce à griller	Temps de préchauffage sur la position 9, en minutes	Position grill au-dessus des pierres de lave	Position grill au-dessus du bain-marie	Temps de grillade en minutes	Information
Bifteck, médium, 2-3 cm	12	8-9	8-9	8-10	
T-Bone, rose, 3 cm	10	7-8	8-9	10-15	
Échine de porc, sans os	10	8-9	8-9	12-16	
Côtelettes de porc, 2 cm	8	7-8	8-9	15-20	Entailler le long de l'os
Côtes d'agneau, roses, 2 cm	10	7-8	8-9	8-12	
Blanc de poulet, 2 cm	10	7-8	8-9	15-20	
Ailes de poulet, à 100 g	10	7-8	8-9	15-20	
Escalopes de dinde, natures, 2 cm	10	7-8	8-9	12-15	
Darne de saumon, 3 cm	8	7-8	8-9	20-25	Huilez la grille
Steak de thon, 2 cm	8	7-8	8-9	10-15	Huilez la grille
Truite, entière, 200 g	10	7-8	8-9	12-15	Huilez bien la peau, huilez de nouveau avant de la retourner
Gambas, à 30 g	10	7-8	8-9	12-15	
Hamburger/palets de viande hachée, 1 cm	10	7-8	8-9	12-17	
Brochettes chachlyk, à 100 g	8	7-8	8-9	17-25	Retournez-les souvent
Saucisse grillée, à 100 g	10	7-8	8-9	10-20	
Légumes	8	7-8	8-9	8-12	par ex. aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, poivrons en carrés

Conseils et astuces

- Préchauffez toujours le gril. Le rayonnement de chaleur intensif permet ainsi la formation rapide d'une croûte, ce qui empêche le jus de viande de s'échapper.
- Avant de le griller, vous pouvez enduire l'aliment à cuire d'huile résistante à la chaleur (par ex. huile d'arachide) ou le faire mariner. Ce qui améliore le goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile/de marinade au risque qu'elle ne prenne feu et qu'elle dégage beaucoup de fumée.
- Ne pas saler la viande avant de la griller. Des nutriments solubles et du jus de viande peuvent alors sortir.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. N'utilisez pas de film d'aluminium ni de plats à griller.
- Ne retournez les pièces à griller que si elles détachent facilement de la grille. Si la viande reste accrochée à la grille, les fibres seront détruites et le jus de viande s'échappe.
- Ne piquez pas la viande pendant la grillade, sinon du jus de viande peut s'échapper.
- Les pièces de viande salées telles que le jambon ou le Kasseler ne se prêtent pas à la grillade. Une combinaison nocive pour la santé peut se former.
- Inciser plusieurs fois les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse pour ne pas qu'elles se bombent pendant la grillade.
- Retirer les couches de graisse plutôt après la grillade qu'avant, sinon la viande perd du jus et de l'arôme.
- Les pièces de volaille deviennent particulièrement croustillantes et brunes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin du temps de grillade.
- À convenance, après les avoir grillés, les fruits peuvent être assaisonnés avec du sirop d'érable ou du jus de citron.
- Pour les légumes avec une longue durée de cuisson (les épis de maïs), vous pouvez les précuire avant de les griller.
- Grillez les filets de poisson en commençant côté peau. Badigeonnez la peau d'huile afin qu'elle ne reste pas accrochée à la grille.
- Servez les aliments grillés bien chauds. Ne les maintenez pas au chaud, sinon elles durcissent.
- La graisse qui s'égoutte peut s'enflammer sur la résistance chauffante et former des petites flammes et de la fumée. Afin de réduire ce problème, les mets contenant beaucoup de graisse devraient être grillés au-dessus du bain-marie.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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.

Nettoyage de l'appareil

Laisser refroidir l'appareil et le nettoyer après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi de faire brûler les restes d'aliments. S'ils sont brûlés à plusieurs reprises, il est difficile de se débarrasser de ces résidus.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Retirez la grille.
3. Basculez la résistance chauffante vers le haut.
4. Sortez le récipient pour pierres de lave avec les pierres de lave.
5. Laissez ramollir les parties carbonisées dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle.

Remarque : Ne grattez pas les parties carbonisées.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille	Éliminez les gros résidus avec une brosse à vaisselle. Laissez tremper la grille dans l'évier. Nettoyez-la avec une brosse et du liquide vaisselle et séchez-la soigneusement. Appliquez notre gel nettoyant pour four (référence 00463582) sur les salissures tenaces et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière si les salissures sont tenaces. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant. Remarque : Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !
Bac Récipient pour pièces de lave et bac du gril	Sortez les pierres de lave ou laissez l'eau s'écouler. Brossez-les dans l'évier avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et séchez-les avec un torchon doux. Laissez tremper les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 00463582).
Pierres de lave	À l'occasion, séchez les pierres de lave très humides dans le four à 200 °C. Ce qui permet d'éviter la formation d'une possible moisissure. Remplacez les pierres de lave quand elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées en graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant l'utilisation ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez des pierres de lave adaptées auprès de votre revendeur (n° de commande 00291050). Lors de l'appoint, assurez-vous que la résistance chauffante ne repose pas directement sur les pierres de lave.
Bandeau de commande et dessus vitrocéramique	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

 **Service après-vente**

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

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

Veuillez noter 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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001077895

950526