



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



Grill eléctrico
Grelhador eléctrico
PKU375FB1E


















BOSCH

es Instrucciones de uso3

pt Instruções de serviço 16

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Causas de los daños	5
	Protección del medio ambiente	5
	Consejos para ahorrar energía	5
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
	Presentación del aparato	6
	El nuevo grill con piedras volcánicas.....	6
	Panel de mando.....	6
	Sensores de selección.....	7
	Indicador de calor residual	7
	Antes del primer uso	7
	Limpiar el aparato	7
	Calentar el grill.....	7
	Manejo del aparato	8
	Asar al grill con agua y piedras volcánicas	8
	Conexión o desconexión	8
	Programar el grill	8
	Pre calentamiento del grill.....	8
	Rellenar el depósito de agua.....	9
	Después de asar al grill.....	9
	Tabla de asado al grill	9
	Consejos y trucos	10
	Seguro para niños	10
	Activación.....	10
	Desactivación.....	10
	Seguro automático para niños.....	10
	Funciones de programación del tiempo	11
	Reloj avisador	11
	Cronómetro	11
	Desconexión automática de seguridad	11
	Visualizar el consumo de energía	11
	Ajustes básicos	12
	Modificación de los ajustes básicos	12
	Limpieza	13
	No use los medios de limpieza siguientes.....	13
	Limpiar el aparato	13

	¿Qué hacer en caso de avería?	14
	Mensaje E en los indicadores	14
	Servicio de Asistencia Técnica	15
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	15

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

Uso correcto del aparato

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

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

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

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

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

Indicaciones de seguridad importantes

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Seleccionar el nivel de grill más bajo que mantenga la cocción.
- Seleccionar el nivel de grill adecuado para mantener la cocción. Con un nivel de grill para mantener la cocción muy alto, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del grill. Apagar el aparato 5-10 minutos antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



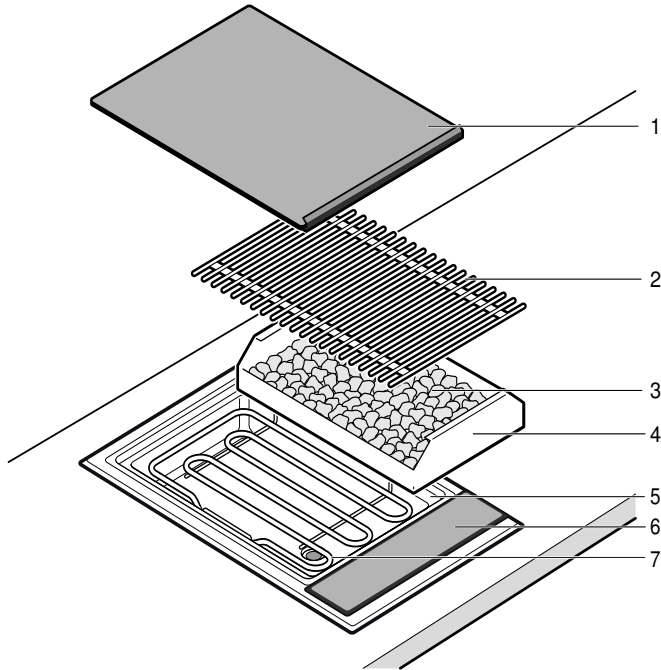
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

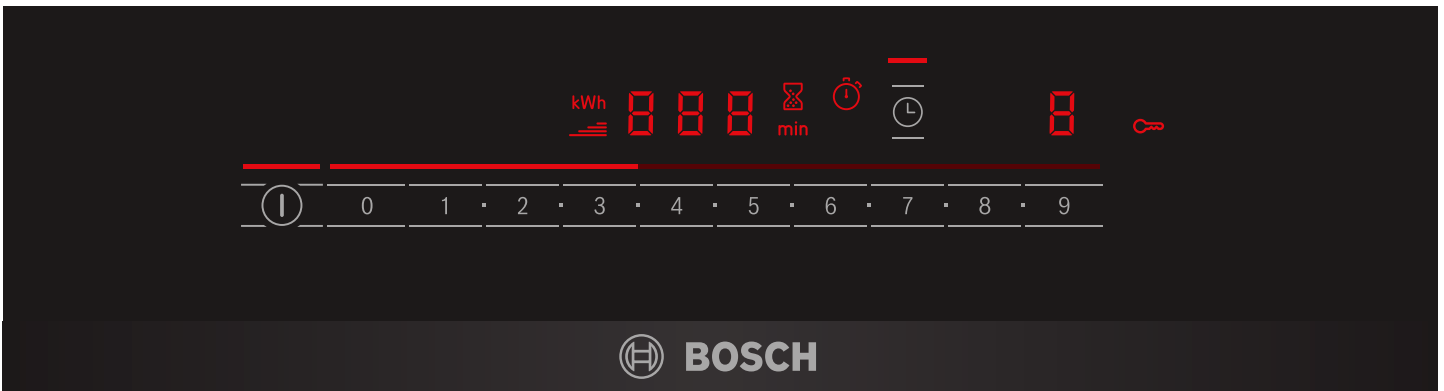
En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.






El nuevo grill con piedras volcánicas




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

Panel de mando





Mostrar	
	El aparato está conectado*
kWh	Indicador de consumo de energía
	Indicador de calentamiento
00	Duración
	Reloj avisador
min	Duración
	Cronómetro
	El reloj avisador/cronómetro está activado*

*La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.

Mostrar	
0-9	Nivel de grill
	Seguro para niños
H/h	Calor residual

*La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.

Sensores de selección	
	Conectar el aparato
0-9	Nivel de grill/Programar el reloj temporizador de cocina
	Activar el reloj temporizador de cocina/cronómetro/seguro para niños

Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Indicador de calor residual

El aparato está dotado con un indicador de calor residual de dos niveles.

Cuando el indicador muestra **H**, significa que el aparato todavía está caliente. Cuando el aparato se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el aparato se ha enfriado lo suficiente.



Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → "*Indicaciones de seguridad importantes*" en la página 4

Limpiar el aparato

Limpiar a fondo el aparato y los accesorios con agua templada con un poco de jabón antes de usarlo por primera vez.

Calentar el grill

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

Manejo del aparato

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar su aparato. En la tabla figuran los ajustes para distintos platos.

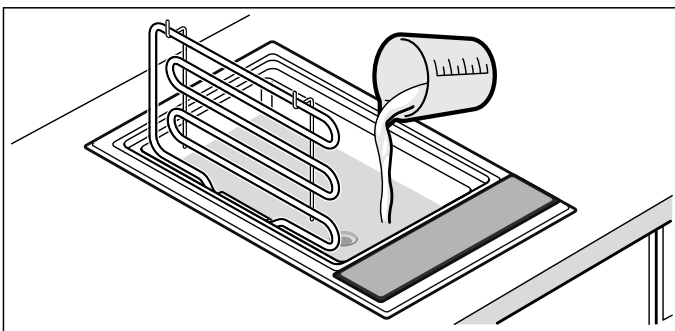
Asar al grill con agua y piedras volcánicas

Nota: Rellenar el recipiente del grill con agua antes de cada uso. De lo contrario, el aparato se sobrecalentará.

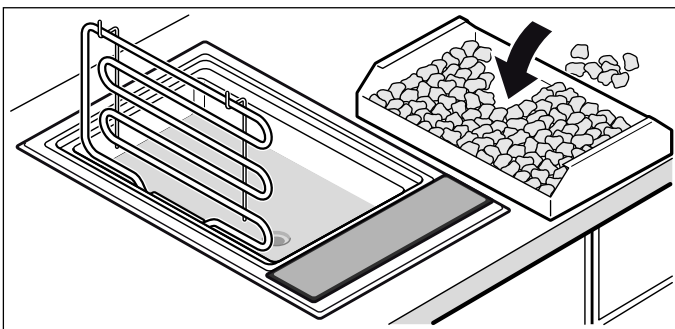
La cantidad de agua depende de si desea o no utilizar piedras volcánicas. Las piedras volcánicas retienen el calor de la resistencia del grill e irradian un intenso calor distribuyéndolo de forma homogénea.

Introducir el agua y las piedras volcánicas

1. Retirar la parrilla del grill y plegar hacia arriba las resistencias. Sacar el recipiente de las piedras volcánicas del aparato.
2. Asegurarse de que el grifo de desagüe está cerrado.
3. Rellenar el recipiente del grill con agua.
Asar al grill con piedras volcánicas: 0,7 l (marca inferior)
Asar al grill sin piedras volcánicas: 2,5 l (marca superior)



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




5. Plegar hacia abajo la resistencia del grill y colocar la parrilla.
El grill está listo para usar.

Conexión o desconexión


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

Activación

Pulsar el símbolo .

Suena una señal de aviso. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El aparato ya está listo para funcionar.

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el indicador situado sobre el interruptor principal.

El aparato se desconecta. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el aparato se enfríe lo suficiente.


Programar el grill

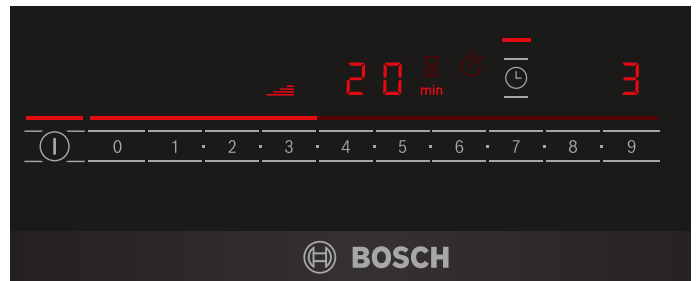
El nivel de grill deseado se ajusta desde la zona de programación.

Nivel de grill 1 = potencia mínima

Nivel de grill 9 = potencia máxima

Ajustar el nivel de grill

1. Encender el grill con el interruptor principal .
2. Seleccionar el nivel de grill deseado con las teclas. En la pantalla aparece el nivel de grill seleccionado. El indicador de calentamiento parpadea.



Nota: El grill se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia del grill. La resistencia del grill se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

Precalentamiento del grill

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

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

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

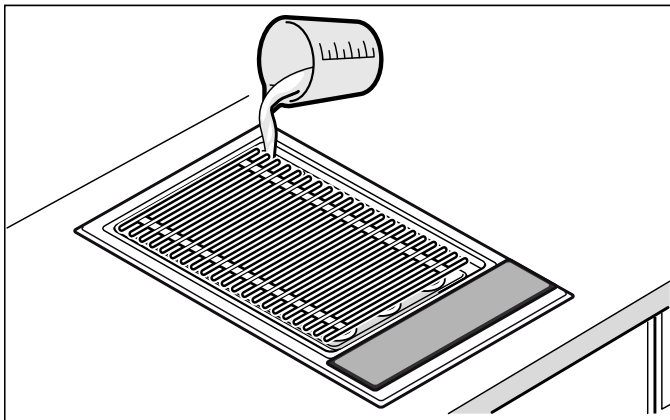
Rellenar el depósito de agua

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Si el recipiente del grill contiene poca agua, la protección contra el sobrecalentamiento desconecta el aparato. Por tanto, al asar al grill se debe controlar el nivel de agua del recipiente del grill y rellenarlo en caso necesario.

Nota: – Para añadir agua no se debe retirar la parrilla ni plegar hacia arriba la resistencia del grill. Antes de añadir agua, dejar que el grill se enfríe lo suficiente.



Asar al grill con y sin piedras volcánicas: 0,7 l

Alimentos para asar	Nivel de grill con piedras volcánicas	Nivel de grill con baño María	Tiempo de cocción en minutos	Información
Filete, medio hecho, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
Filete T-bone, poco hecho, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Chuleta de aguja de cerdo, sin hueso	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Chuleta de cerdo, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Realizar cortes en el hueso
Chuleta de cordero, poco hecha, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Pechuga de pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Alitas de pollo, 100 g cada una	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Filetes de pavo, naturales, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Filete de salmón, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Untar la parrilla con aceite
Filete de atún, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Untar la parrilla con aceite
Trucha entera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Untar bien la piel con aceite y volver a untar con aceite antes de dar la vuelta
Langostinos, 30 g cada uno	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburguesas/filetes rusos, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Pinchos para brocheta, 100 g cada uno	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Dar la vuelta con frecuencia
Salchicha a la parrilla, 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Verduras	1 - 2	2 - 3	8 - 12	P. ej. cortar las berenjenas y calabacines en rodajas de 1 cm y cuartear los pimientos

Después de asar al grill

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

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

Tabla de asado al grill

Los datos de las tablas sirven como valores orientativos y son válidos para grills precalentados. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

Colocar el alimento para asar al grill una vez que el tiempo de precalentamiento haya acabado.

Dar la vuelta al alimento al menos una vez.



Consejos y trucos

- Precalentar siempre el horno. El calor intenso puede hacer que se forme una costra e impedir que salga jugo de la carne.
- Se puede untar el alimento antes de asarlo al grill con aceite termorresistente (p. ej. aceite de cacahuete) o marinarlo. De este modo se mejora el sabor. No utilizar demasiado aceite o escabeche, ya que de lo contrario pueden formarse llamas o mucho humo.
- No salar la carne antes de asarla al grill. De lo contrario pueden escapar sustancias nutritivas solubles y jugo de la carne.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla. No emplear papel de aluminio o bandejas de grill.
- Dar la vuelta a los alimentos en el grill cuando se empiecen a despegarse ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se destrozan y sale jugo de la carne.
- No pinchar la carne mientras se esté asando al grill, ya que de hacerlo, podría perderse jugo.
- Los alimentos curados, como el jamón o el lacón no son apropiados para asar al grill. Podría ser perjudicial para la salud.
- Punzar el hueso y la capa de grasa de las chuletas varias veces para que no se arqueen al asarlas en el grill.
- Es preferible retirar la capa de grasa tras el asado al grill y no antes para que la carne no pierda jugo y aroma.
- Las piezas de aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado al grill, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta, según su sabor, se puede sazonar tras asarla en el grill con miel, sirope de arce o zumo de limón.
- Las verduras que precisan un largo tiempo de cocción (p. ej. mazorcas) pueden precocinarse antes de asarse en el grill.
- Asar en el grill los filetes pescado en primer lugar sobre el lado de la piel. Untar la piel con aceite para que no se quede pegada en la parrilla.
- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos con calor, ya que de lo contrario se pondrán duros.
- La grasa que gotea puede prenderse en la resistencia y provocar pequeñas llamas o humo. Para minimizar esto, los alimentos muy grasientos deben asarse al grill al baño María.


Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.

Activación

1. Desconectar el aparato.
2. Pulsar el símbolo  durante más de 4 s.
El indicador  se ilumina aproximadamente 10 s.
El aparato queda bloqueado.

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el símbolo .

El seguro para niños está desactivado.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar el aparato.

Activación

Conectar el seguro automático para niños. → "Ajustes básicos" en la página 12

Funciones de programación del tiempo




Hay 2 funciones de tiempo distintas:


- Reloj avisador
- Cronómetro

Reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Este ajuste es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina


1. Con el aparato desconectado, pulsar una vez el símbolo ; con el aparato conectado, pulsar dos veces el símbolo . El indicador  se ilumina. En el display se ilumina **00** min.

Nota: Al pulsar una vez el símbolo  con el aparato conectado, se conecta el cronómetro.

2. Ajustar la duración deseada con ayuda de las teclas **0-9**.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.


Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena un tono de aviso y en el indicador parpadea **00** durante 10 s. El indicador  parpadea.

Pulsar cualquier símbolo.

Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj avisador de cocina con el símbolo  y volver a programarlo.



Cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación del cronómetro.


Ahora la función de cronómetro funciona solo cuando el aparato está activado. Cuando se apaga el aparato, también se apaga la función de cronómetro.

Nota: Si se conecta el reloj avisador además del cronómetro, el ajuste aparece durante 10 s en el indicador del reloj temporizador. A continuación se muestra de nuevo el cronómetro.

Activación

1. Pulsar el símbolo . En el display se muestra **00**.
2. Pulsar las teclas para el ajuste de la temperatura. Empieza el cronometraje. Durante el primer minuto se muestran los segundos, y después los minutos.
3. Pulsar el símbolo  para volver a visualizar el indicador del reloj temporizador.

Desactivación

1. Pulsar el símbolo .
2. Pulsar las teclas para el ajuste de la temperatura. Se desconecta la función de cronómetro. El indicador del reloj programador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática se activa cuando un aparato permanece encendido durante un tiempo prolongado sin haberse modificado los ajustes.

El calentamiento del aparato se interrumpe. En el display parpadean de forma alterna **F B** y el indicador de calor residual **H/h**.

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

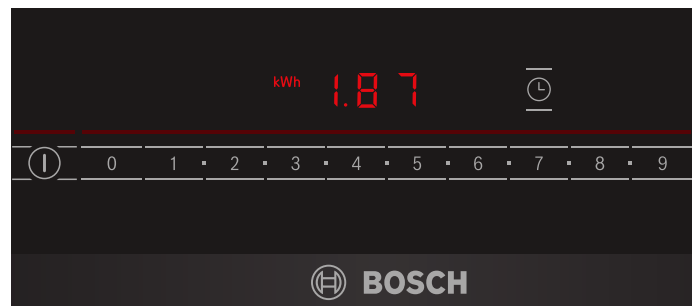
El momento en que se activa la desconexión automática, depende del nivel de grill ajustado (2 a 4 horas).

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado del aparato.

Tras apagar la placa de cocción se muestra durante 10 s el consumo en kilovatios por hora, p. ej. 1,87 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.



Puede que el indicador de consumo de energía no esté activado. → "Ajustes básicos" en la página 12

Ajustes básicos


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

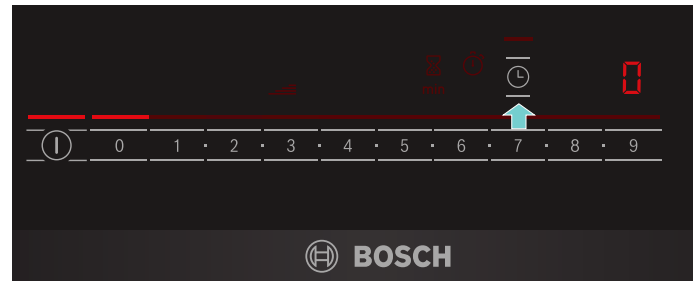
Indicador	Función
c 0	Reinicio de la configuración básica
0	Desactivada.*
1	Activada.
c 1	Seguro para niños
0	Seguro automático para niños desconectado.*
1	Seguro automático para niños conectado.
2	Seguro automático y manual para niños desconectado.
c 2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c 3	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad).
0	Indicador de consumo de energía apagado.*
1	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
3	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
4	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
c 5	Desconexión automática (cuanto mayor sea el nivel ajustado, más tiempo tardará hasta desconectarse).
0	2-4 horas hasta la desconexión.*
1	1-2 horas hasta la desconexión.
2	30-60 minutos hasta la desconexión.
c 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 8	Modo demo
0	Desactivada.*
1	Activada. El aparato ya puede funcionar, pero no calienta.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

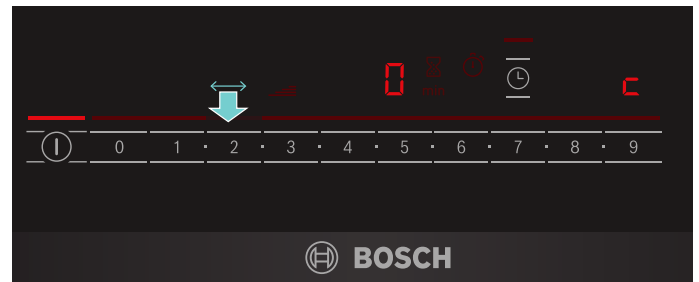
El aparato debe estar desconectado.


1. Conectar el aparato.
2. En los 10 s siguientes, mantener pulsado el símbolo  aproximadamente 4 s, hasta que suene una señal acústica.



c y **!** parpadean alternadamente y  se ilumina.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezca el indicador deseado.
4. Ajustar el valor deseado con las teclas para el ajuste de la temperatura.



5. Repetir los pasos 3 y 4 hasta haber modificado los ajustes deseados.
 6. Pulsar el símbolo  aproximadamente 4 s hasta que suene una señal acústica.
- Los ajustes se habrán guardado correctamente.

No guardar los cambios

Para salir de los ajustes básicos, apagar el aparato con el interruptor principal. Los cambios no se guardan.

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

No use los medios de limpieza siguientes

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

Limpiar el aparato

Dejar que el aparato se enfríe y limpiarlo después de cada uso. De este modo se evita que se quemen los restos. Si los restos se queman varias veces, resulta muy difícil eliminarlos.

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Retirar la parrilla.
3. Bascular hacia arriba la resistencia.
4. Retirar la bandeja para piedras volcánicas con las piedras volcánicas.
5. Dejar en remojo los restos quemados con un poco de agua con detergente.

Nota: No rasar los restos quemados.

Elemento/superficie	Limpieza recomendada
Parrilla	Retirar los restos grandes con un cepillo para fregar los platos. Remojar la parrilla en el fregadero. Limpiar con un cepillo para fregar los platos y detergente y secar por completo. La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (n.º de pedido 00311761); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador. Nota: No lavar en el lavavajillas.
Bandeja para piedras volcánicas y recipiente para grill	Retirar las piedras volcánicas o dejar salir el agua. Limpiar en el fregadero con agua y detergente utilizando un cepillo para fregar los platos; secar a continuación con un paño suave. Dejar en remojo la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (n.º de pedido 00311761).
Piedras volcánicas	Secar las piedras volcánicas muy húmedas en el horno a 200 °C. De este modo se puede evitar la posible formación de moho. Sustituir las piedras volcánicas cuando se pongan negras. Las piedras volcánicas están empapadas con grasa y por tanto, durante su uso pueden despedir humo o la grasa podría inflamarse. Se pueden adquirir piedras volcánicas adecuadas a través del comercio especializado (n.º de pedido 00291050) Al rellenar, procurar que la resistencia del grill no repose directamente sobre las piedras volcánicas.
Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

¿Qué hacer en caso de avería?

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

El sistema electrónico del aparato se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no se sobrecaliente, el aparato se desconecta automáticamente según sea necesario. El indicador **F2** o **F4** se enciende alternadamente con el indicador de calor residual **H** o **h**.

Indicación	Error	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Por este motivo se ha desconectado el aparato.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F4 se apaga.
FB	El aparato ha estado demasiado tiempo en marcha y se ha apagado.	Volver a conectar el aparato.
dE El aparato no calienta	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 s de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Conectar el aparato. Pulsar cualquier superficie de mando en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

Mensaje E en los indicadores

Si en los indicadores aparece un mensaje de error que empieza por "E", p. ej. E0111, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.



Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Índice

	Utilização adequada	17
	Instruções de segurança importantes	17
	Causas de danos	18
	Protecção do meio ambiente	18
	Dicas para poupar energia	18
	Eliminação ecológica	18
	Conhecer o aparelho	19
	O seu novo grelhador de pedras de lava	19
	Painel de comandos	19
	Zonas de comandos	20
	Indicação de calor residual	20
	Antes da primeira utilização	20
	Limpeza do aparelho	20
	Aquecer o grelhador	20
	Utilizar o aparelho	21
	Grelhar com água e pedras de lava	21
	Ligar ou desligar	21
	Regular o grelhador	21
	Pré-aquecer o grelhador	21
	Encher com água	22
	Depois de grelhar	22
	Tabela de grelhados	22
	Dicas e truques	23
	Fecho de segurança para crianças	23
	Ligar	23
	Desligar	23
	Fecho de segurança para crianças automático	23
	Funções de tempo	24
	Alarme de cozinha	24
	Cronómetro	24
	Corte automático de segurança	24
	Indicação do consumo de energia	24
	Regulações base	25
	Alterar as regulações base	25
	Limpeza	26
	Não usar os seguintes produtos de limpeza	26
	Limpeza do aparelho	26

	Defeito: O que fazer?	27
	Mensagem E nas indicações	27
	Serviços Técnicos	28
	Número E e número FD	28

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

Utilização adequada

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

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

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

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

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

Instruções de segurança importantes

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Aviso – Perigo de incêndio!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A gordura que eventualmente pingar enquanto estiver a grelhar pode inflamar-se por breves instantes. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.
- Mesmo depois de desligado, o grelhador permanece quente durante bastante tempo. Depois de desligar o grelhador, não lhe toque durante 30 a 45 minutos.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

🔧 Causas de danos**Atenção!**

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

🌿 Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Dicas para poupar energia

- Aqueça o aparelho só até ele alcançar a temperatura pretendida.
- Reduza atempadamente a potência do grelhador para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência do grelhador adequada. Ao seleccionar uma potência do grelhador demasiado alta, estará a desperdiçar energia.
- Aproveite o calor residual do grelhador. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue o aparelho 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



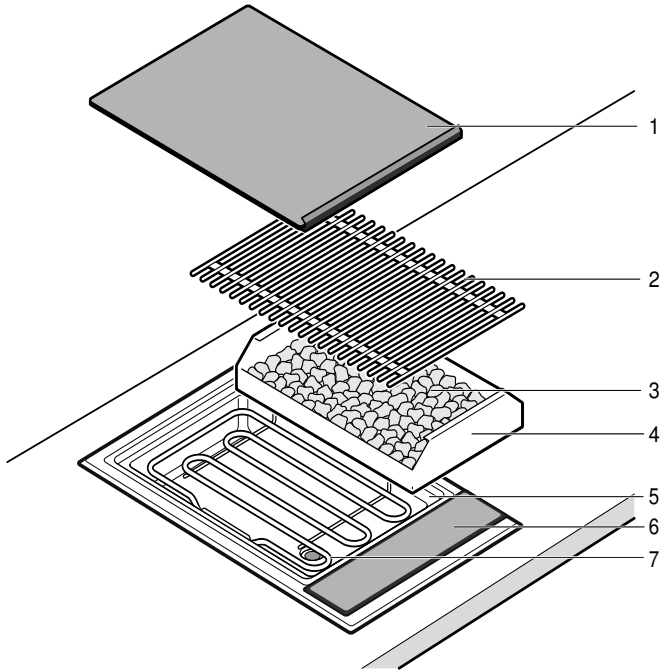
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

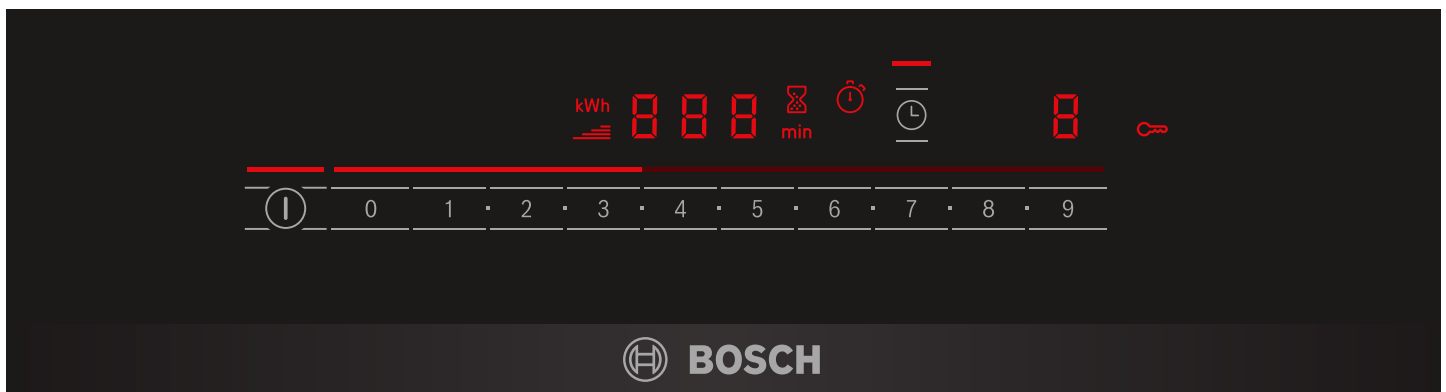
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.






O seu novo grelhador de pedras de lava




N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Grelha
3	Pedras de lava
4	Recipiente das pedras de lava
5	Recipiente do grelhador (banho-maria)
6	Painel de comandos
7	Resistência do grelhador

Painel de comandos





Indicações	
	O aparelho está ligado*
kWh	Indicação do consumo de energia
	Indicação de aquecimento
00	Tempo de duração
	Alarme de cozinha
min	Tempo de duração
	Cronómetro
	O alarme de cozinha / cronómetro está ligado*

* a lâmpada indicadora por cima do símbolo acende-se.

Indicações	
0-9	Potência do grelhador
	Fecho de segurança para crianças
H/h	Calor residual

* a lâmpada indicadora por cima do símbolo acende-se.

Zonas de comandos	
	Ligar o aparelho
0-9	Regular a potência do grelhador / o alarme de cozinha
	Ligar o alarme de cozinha / o cronómetro / Ativar o fecho de segurança para crianças

Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.

Conselhos

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

Indicação de calor residual

O aparelho possui uma indicação de calor residual de dois níveis.

Se surgir um **H** na indicação, o aparelho ainda está quente. Se o aparelho continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando o aparelho já estiver suficientemente arrefecido.



Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia em primeiro lugar as instruções de segurança. → *"Instruções de segurança importantes" na página 17*

Limpeza do aparelho

Limpe minuciosamente o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização com uma solução tépida à base de detergente.

Aquecer o grelhador

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

Utilizar o aparelho

Neste capítulo saberá como regular o seu aparelho. Na tabela encontra as regulações para diferentes pratos.

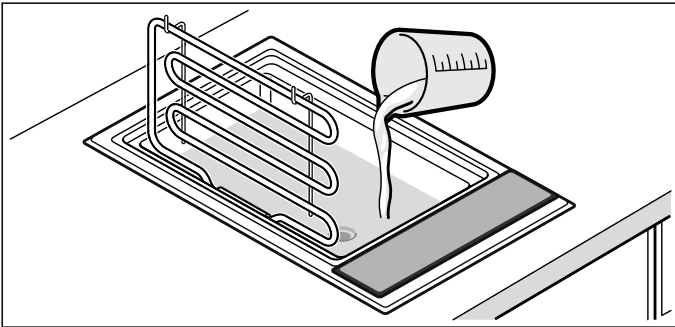
Grelhar com água e pedras de lava

Conselho: Antes de cada utilização, encha o recipiente do grelhador com água. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

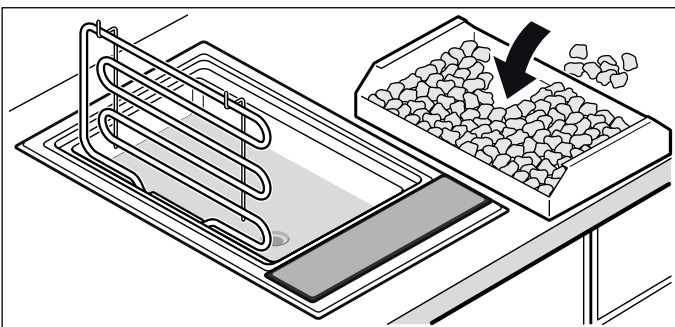
A quantidade de água depende da utilização ou não das pedras de lava. As pedras de lava armazenam o calor proveniente da resistência do grelhador, proporcionando uma irradiação intensiva de calor e uma distribuição homogénea do mesmo.

Adicionar água e colocar as pedras de lava

1. Retire a grelha do grelhador e levante as resistências do grelhador. Remova o recipiente das pedras de lava do aparelho.
2. Certifique-se de que a válvula de drenagem está fechada.
3. Coloque água no recipiente do grelhador.
Grelhar com pedras de lava: 0,7 litros (marcação inferior)
Grelhar sem pedras de lava: 2,5 litros (marcação superior)



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



5. Baixe a resistência do grelhador, coloque a grelha. O grelhador está pronto a funcionar.

Ligar ou desligar

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

Ligar

Toque no símbolo ①.

Ouve-se um sinal. A indicação por cima do interruptor principal acende. O aparelho está pronto a funcionar.

Desligar

Toque no símbolo ① até a indicação por cima do interruptor principal se apagar.

O aparelho está desligado. A indicação de calor residual continua acesa até o aparelho estar suficientemente arrefecido.

Regular o grelhador

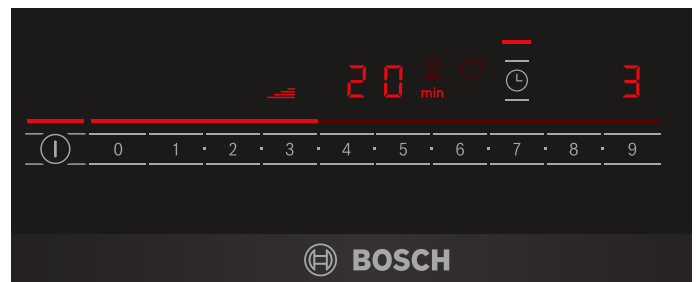
Na área de regulação, regule a potência de grelhador desejada.

Potência de grelhador 1 = potência mais baixa

Potência de grelhador 9 = potência mais elevada

Regular a potência do grelhador

1. Ligue a grelha com o interruptor principal ①.
2. Selecione a potência do grelhador pretendida através das teclas. No visor aparece a potência do grelhador selecionada.
A indicação de aquecimento pisca.



Conselho: A grelha é regulada ligando e desligando a resistência do grelhador. Mesmo com a potência máxima, é possível ligar e desligar a resistência do grelhador.

Pré-aquecer o grelhador

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

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

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

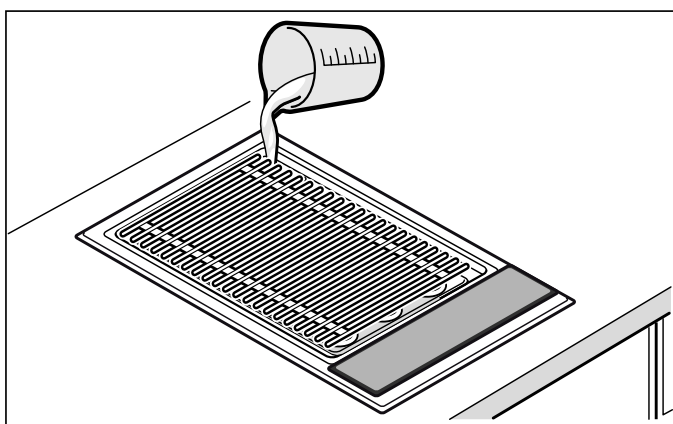
Encher com água

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

Se, ao adicionar água, esta cair sobre a grelha quente ou sobre o elemento de aquecimento, é gerado vapor de água quente. Ao adicionar água, não segure na grelha e não derrame água sobre os componentes quentes.

Se houver pouca água no depósito do grelhador, a proteção contra sobreaquecimento desliga o aparelho. Por isso, enquanto estiver a grelhar preste atenção ao nível de água no depósito do grelhador e adicione água, se for necessário.

Conselho: – Para adicionar água, não necessita de remover a grelha do grelhador nem levantar a resistência do grelhador. Deixe o grelhador arrefecer, antes de adicionar água.



Grelhar com ou sem pedras de lava: 0,7 litros

Peça a grelhar	Potência do grelhador sobre pedras de lava	Potência do grelhador em banho-maria	Tempo do grelhado em minutos	Informação
Bife de vaca, no ponto, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
Costeletão de novilho, mal passado, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Bife do cachaço de porco, sem osso	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Costeletas de porco, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Fazer um corte ao longo do osso
Costeletas de borrego, mal passadas, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Peito de frango, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Asas de frango, 100 g cada	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Escalopes de peru, ao natural, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Bife de salmão, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Untar a grelha do grelhador
Bife de atum, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Untar a grelha do grelhador
Truta, inteira, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Untar bem a pele, untar novamente antes de virar
Camarão gigante, 30 g cada	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hambúrguer / almôndegas, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Espetadas, 100 g cada	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Virar com frequência
Salsicha para grelhar, 100 g cada	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Legumes	1 - 2	2 - 3	8 - 12	P. ex., beringelas, rodela de curgete com 1 cm de espessura, pimentos aos quartos

Depois de grelhar

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

Se, ao escorrer a água, esta ainda estiver quente, adicione primeiro água fria para arrefecer! Para escorrer a água, coloque um recipiente resistente ao calor por baixo da torneira de descarga. Abra a torneira, rodando a alavanca 90° para baixo. De seguida, feche a torneira, rodando a alavanca para cima até ao batente.

Tabela de grelhados

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

Coloque os alimentos que pretende grelhar só depois de decorrido o tempo de preaquecimento.

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



Dicas e truques

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



Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

Ligar

1. Desligue o aparelho.
2. Toque no símbolo  durante, pelo menos, 4 segundos.
A indicação  acende-se durante aprox. 10 segundos. O aparelho está bloqueado.

Desligar

Toque no símbolo  as vezes necessárias, até o símbolo  se apagar.

O fecho de segurança para crianças está desativado.

Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, a segurança para crianças é sempre ativada automaticamente quando o aparelho é desligado.

Ligar

Ligue o fecho de segurança automático para crianças. → "Regulações base" na página 25

Funções de tempo





Há 2 funções de tempo diferentes.


- Alarme de cozinha
- Cronómetro


Alarme de cozinha

O alarme de cozinha permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos. O alarme é independente de todas as outras regulações.



Ajustar o alarme de cozinha

1. Com o aparelho desligado, toque uma vez no símbolo , com o aparelho ligado, toque duas vezes no símbolo . A indicação  acende-se. Na indicação acende-se  min.

Conselho: Com o aparelho ligado, o cronómetro é ligado ao tocar uma vez no símbolo .

2. Com as teclas  regule o tempo pretendido. Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.


Terminado o tempo

Depois de decorrido o tempo, soa um sinal sonoro e no visor pisca  durante 10 segundos. A indicação  pisca.

Toque num símbolo à escolha.

As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .




Cronómetro

O cronómetro indica o tempo decorrido desde a ativação do cronómetro.


O cronómetro funciona apenas quando o aparelho está ligado. Quando o aparelho se desliga, o cronómetro também é desligado.

Conselho: Se ligar o alarme de cozinha para além do cronómetro, a regulação aparece durante 10 segundos no campo de indicação do temporizador. Depois, volta a ser indicada a função de cronómetro.

Ligar

1. Toque no símbolo . No visor é exibido .
2. Tocar nos botões para ajustar a temperatura. Começa a contagem do tempo. No primeiro minuto são indicados segundos e depois minutos.
3. Toque no símbolo , para exibir novamente a indicação do temporizador.

Desligar

1. Toque no símbolo .
2. Tocar nos botões para ajustar a temperatura. O cronómetro é desligado. A indicação do temporizador apaga-se.

Corte automático de segurança

Se um aparelho estiver demasiado tempo ligado sem que a regulação seja alterada, a desconexão automática é ativada.

O aquecimento do aparelho é interrompido. Na indicação piscam em alternância **F B** e a indicação de calor residual **H/h**.

Se tocar numa zona de comandos à escolha, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

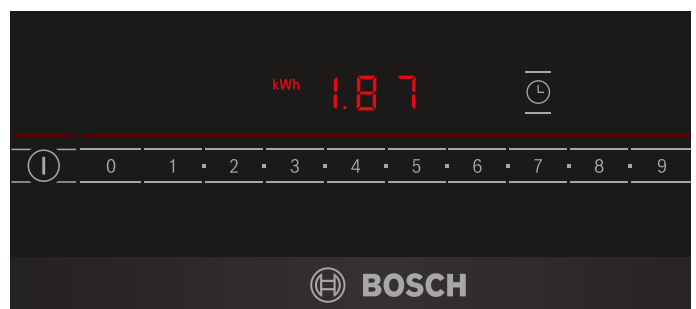
O momento em que é ativada a desativação automática depende da potência do grelhador regulada (2 a 4 horas).

Indicação do consumo de energia

Esta função permite-lhe ver o consumo de energia total desde a ligação até à desconexão do aparelho.

Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora, por exemplo, 1,87 kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.



Possivelmente, a indicação do consumo de energia não está ativada. → "Regulações base" na página 25

Regulações base


O seu aparelho possui diversas regulações base. Pode adaptar estas regulações aos seus hábitos.

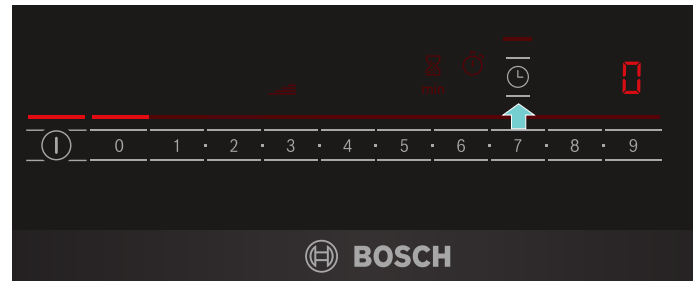
Indicação	Função
c 0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.
c 1	Fecho de segurança para crianças
0	Fecho de segurança para crianças automático desativado.*
1	Fecho de segurança para crianças automático ativado.
2	Fecho de segurança para crianças manual e automático desativado.
c 2	Sinal sonoro
0	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre ativado).
1	Apenas sinal de utilização inadequada ativado.
2	Apenas sinal de confirmação ativado.
3	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
c 3	Indicação do consumo de energia (Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade)
0	Indicação de consumo desligada.*
1	Indicação de consumo com tensão de rede 230 V.
3	Indicação de consumo com tensão de rede 220 V.
4	Indicação de consumo com tensão de rede 240 V.
c 5	Desconexão automática (quando maior o nível definido, tanto maior a duração até à desconexão.)
0	2-4 horas até à desconexão.*
1	1-2 horas até à desconexão.
2	30-60 minutos até à desconexão.
c 6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 8	Modo de demonstração
0	Desligado.*
1	Ligado. O aparelho pode ser usado, mas não aquece.

*Regulação base


Alterar as regulações base

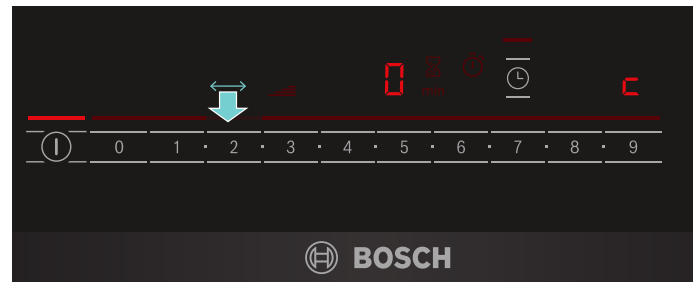
O aparelho tem de estar desligado.


1. Ligar o aparelho.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante cerca de 4 segundos, até soar um sinal acústico.



c e **!** piscam alternadamente e  acende.

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação pretendida aparecer.
4. Com as teclas regule o valor pretendido para a temperatura.



5. Repita os passos 3. e 4. até todas as regulações pretendidas terem sido alteradas.
 6. Toque no símbolo  durante 4 segundos, até ouvir um sinal sonoro.
- As regulações estão memorizadas.

Não guardar alterações

Para sair da regulação base, desligue o aparelho com o interruptor principal. As alterações não são memorizadas.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicamos-lhe como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrónica.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Não usar os seguintes produtos de limpeza

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

Limpeza do aparelho

Deixe arrefecer o aparelho e limpe-o após cada utilização. Deste modo, evita que os resíduos alimentares fiquem incrustados. Depois de incrustados, estes resíduos são mais difíceis de remover.

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Retire a grelha do grelhador.
3. Levante o elemento de aquecimento.
4. Remova a cuba para pedras de lava juntamente com as pedras.
5. Deixe amolecer os resíduos incrustados em água e detergente.

Conselho: Não raspe os resíduos incrustados.

Parte do aparelho/ superfície	Limpeza recomendada
Grelha	<p>Remova os resíduos maiores com uma escova de limpeza. Coloque a grelha do grelhador de molho no lava-loiça. Lave-a com uma escova de limpeza e detergente e, de seguida, seque-a bem.</p> <p>Pincele as sujidades mais resistentes com o nosso gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761) e deixe-o atuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa, deixe o gel atuar durante a noite. Em seguida, lave e seque bem a grelha. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza.</p> <p>Conselho: Não a lave na máquina de lavar loiça!</p>
Cuba para pedras de lava e recipiente do grelhador	<p>Retire as pedras de lava e escorra a água. Limpe-as no lava-loiça com água, detergente e uma escova de limpeza; depois seque-as com um pano macio. Deixe amolecer a sujidade mais resistente ou remova-a com o nosso gel de limpeza para grelhadores (Ref. 00311761).</p>
Pedras de lava	<p>Seque as pedras de lava que eventualmente estejam muito húmidas no forno, a 200 °C. Deste modo, poderá evitar uma possível formação de bolor.</p> <p>Substitua as pedras de lava quando estas ficarem pretas. Tal significa que as pedras estão saturadas de gordura e, durante o funcionamento do grelhador, podem fazer muito fumo ou a gordura pode inflamar-se. Poderá obter as pedras de lava apropriadas junto de um revendedor especializado (Ref. 00291050). Ao adicionar pedras de lava, tenha atenção para que a resistência do grelhador não fique diretamente em cima das pedras.</p>
Painel de comandos e cobertura de vitro-cerâmica	<p>Limpe com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Seque com um pano macio.</p>

Defeito: O que fazer?

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

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

O sistema eletrónico do seu aparelho está situado por baixo do painel de comandos. Diferentes causas podem originar uma forte subida da temperatura nesta área.

Para que o sistema eletrónico não aqueça em demasia, o aparelho é desligado automaticamente, quando necessário. A indicação **F2** ou **F4** surge alternadamente com a indicação de calor residual **H** ou **h**.

Indicação	Erro	Medida
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objeto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objeto.
F4	O sistema eletrónico sobreaqueceu. O aparelho foi, por isso, desligado.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Toque numa zona de comandos à sua escolha. F4 apaga-se.
F8	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Volte a ligar o aparelho.
dE O aparelho não aquece	O modo de demonstração está ligado	Desligar o modo de demonstração: desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Ligar o aparelho. Nos 3 minutos seguintes, toque numa zona de comandos à sua escolha. O modo de demonstração é desligado.

Mensagem E nas indicações

Se, nas indicações, aparecer uma mensagem de erro com "E", p. ex. E0111, desligue e volte a ligar o aparelho.

Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e comunique a mensagem de erro exata.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

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

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730

PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 20 lines in total, providing a template for text entry.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001044581
951201