



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



Grill eléctrico
Grill elettrico
Grelhador elétrico
PKU375FB1E


















BOSCH

es Instrucciones de uso3
it Istruzioni per l'uso15

pt Instruções de serviço 27

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** 7
 - Asar al grill con agua y piedras volcánicas 7
 - Conexión o desconexión 8
 - Programar el grill 8
 - Pre calentamiento del grill 8
 - Rellenar el depósito de agua 8
 - Después de asar al grill 8
 - Tabla de asado al grill 8
 - Consejos y trucos 9
-  **Seguro para niños** 10
 - Activación 10
 - Desactivación 10
 - Seguro automático para niños 10
-  **Funciones de programación del tiempo** 10
 - Reloj avisador 10
 - Cronómetro 10
-  **Desconexión automática de seguridad** 10
-  **Visualizar el consumo de energía** 11
-  **Ajustes básicos** 11
 - Modificación de los ajustes básicos 12
-  **Limpieza** 12
 - No use los medios de limpieza siguientes 12
 - Limpiar el aparato 12
-  **¿Qué hacer en caso de avería?** 14
 - Mensaje E en los indicadores 14

-  **Servicio de Asistencia Técnica** 14
- Número de producto (E) y número de fabricación (FD).
14

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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a 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!

- 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.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- 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.

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.

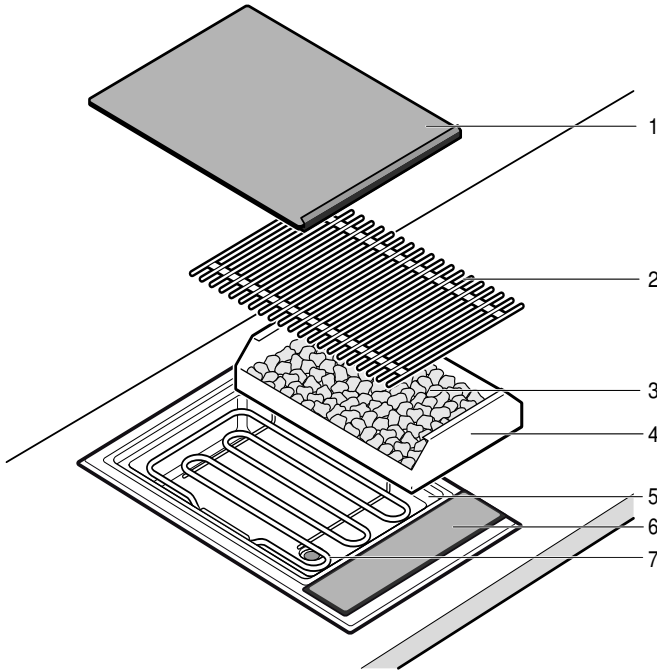
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

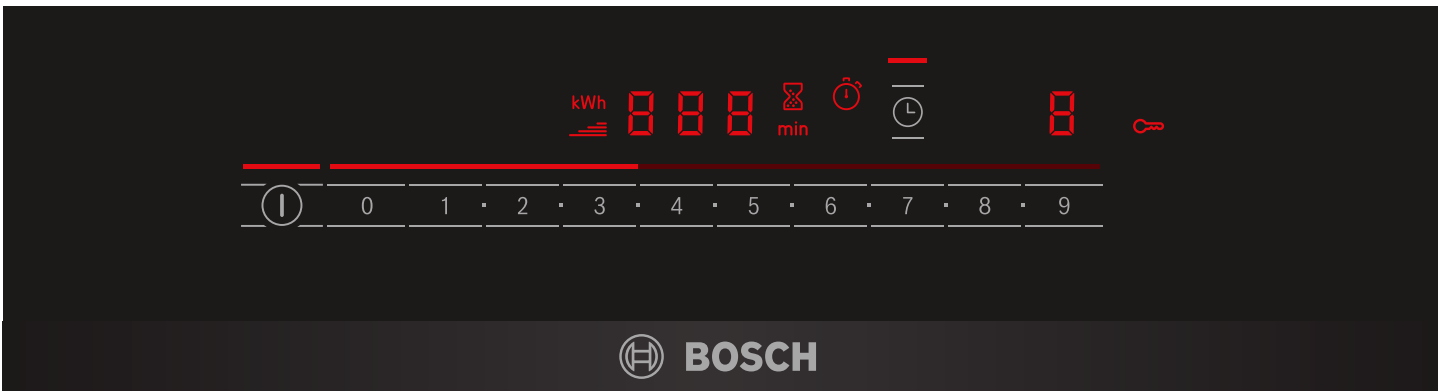
En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.






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*
0-9	Nivel de grill

* La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.

Mostrar	
	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.

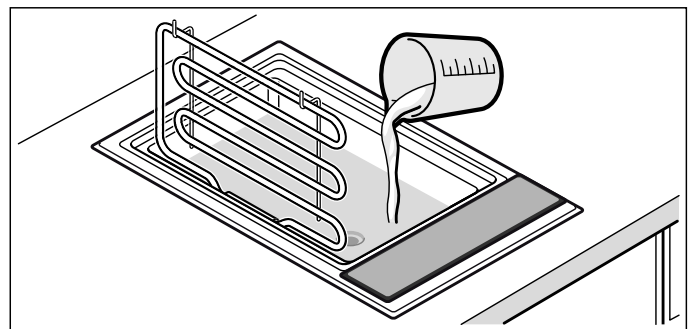
Asar al grill con agua y piedras volcánicas

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

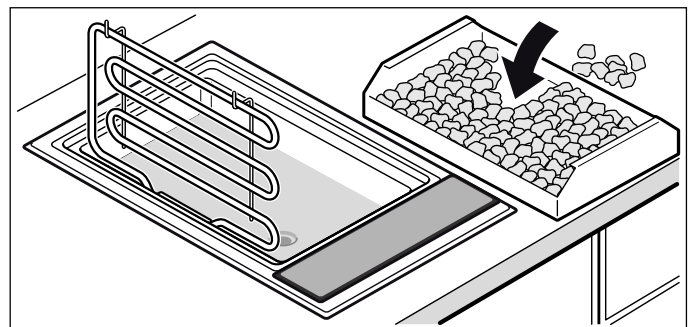
La cantidad de agua depende de si desea o no utilizar piedras volcánicas. Las piedras volcánicas retienen el calor de la resistencia del grill e irradian un intenso calor distribuyéndolo de forma homogénea.

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 ①.

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 ① 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

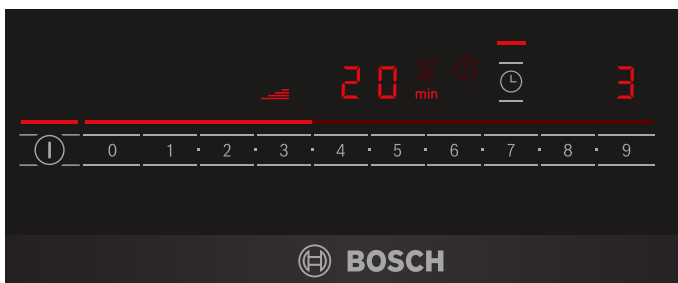
El nivel de grill deseado se ajusta desde la zona de programación.

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 ①.
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.

Pre calentamiento del grill

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

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

Nota: Pre calentado 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.

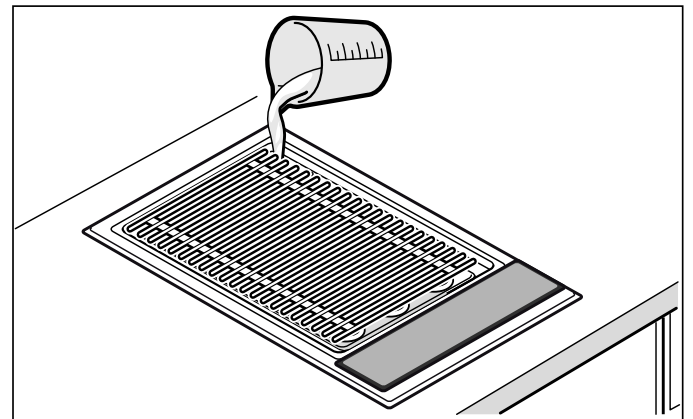
Rellenar el depósito de agua

⚠ 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

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 pre calentados. 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 pre calentamiento haya acabado.

Dar la vuelta al alimento al menos una vez.

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



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 11

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  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 .

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  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 .
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  y el indicador de calor residual .

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

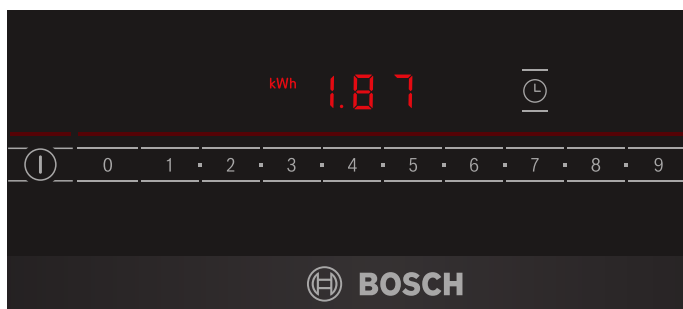
El momento en que se activa la desconexión automática, depende del nivel de grill ajustado (2 a 4 horas).

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 11

Ajustes básicos


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

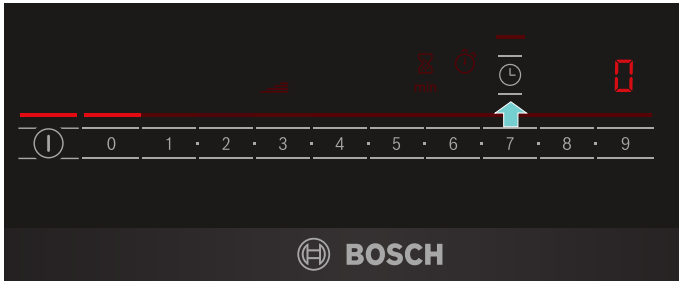
Indicador	Función
c0	Reinicio de la configuración básica
0	Desactivada.*
1	Activada.
c1	Seguro para niños
0	Seguro automático para niños desconectado.*
1	Seguro automático para niños conectado.
2	Seguro automático y manual para niños desconectado.
c2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error 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.*
c3	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.
c5	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.
c6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c8	Modo demo
0	Desactivada.*
1	Activada. El aparato ya puede funcionar, pero no calienta.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

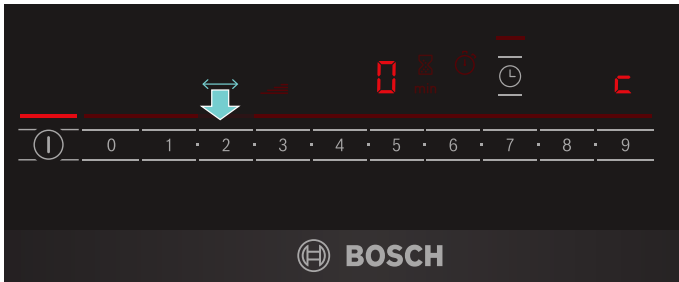
El aparato debe estar desconectado.


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



 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!

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

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 rascar los restos quemados.

Elemento/ superficie	Limpieza recomendada
Parrilla	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Nota: No lavar en el lavavajillas.</p>
Bandeja para piedras volcánicas y recipiente para grill	<p>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).</p>
Piedras volcánicas	<p>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.</p> <p>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.</p>
Panel de mando y tapa vitrocerámica	<p>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.</p>

¿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.
F8	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.

Indice

	Conformità d'uso	16
	Importanti avvertenze di sicurezza	16
	Cause dei danni	17
	Tutela dell'ambiente	17
	Consigli per il risparmio energetico	17
	Smaltimento ecocompatibile	17
	Conoscere l'apparecchio	18
	La vostra nuova griglia a pietra lavica	18
	Pannello di comando	18
	Superfici di comando	19
	Indicatore di calore residuo	19
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	19
	Pulizia dell'apparecchio	19
	Riscaldare il grill	19
	Uso dell'apparecchio	19
	Grigliare con acqua e pietre laviche	19
	Attivazione o disattivazione	19
	Impostazione del grill	20
	Preriscaldare il grill	20
	Aggiunta di acqua	20
	Dopo la cottura al grill	20
	Tabella grill	20
	Consigli e suggerimenti	21
	Sicurezza bambino	22
	Attivazione	22
	Disattivazione	22
	Sicurezza bambini automatica	22
	Funzioni durata	22
	Contaminuti	22
	Cronometro	22
	Spegnimento di sicurezza automatico	22
	Indicatore consumo di energia	23
	Impostazioni di base	23
	Modifica delle impostazioni di base	24
	Pulizia	24
	Non usate questi detergenti	24
	Pulizia dell'apparecchio	24
	Malfunzionamento, che fare?	26
	Messaggio di errore E negli indicatori	26

	Servizio assistenza clienti	26
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	26

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Tutela dell'ambiente

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

Consigli per il risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



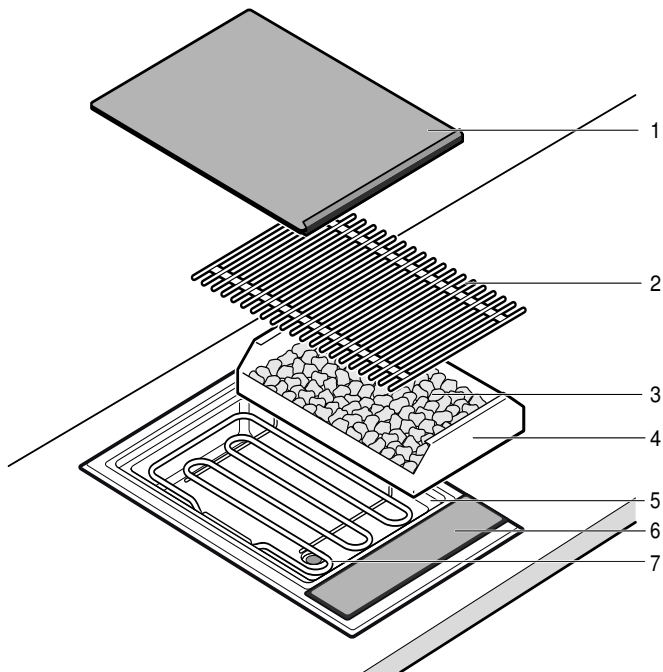
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

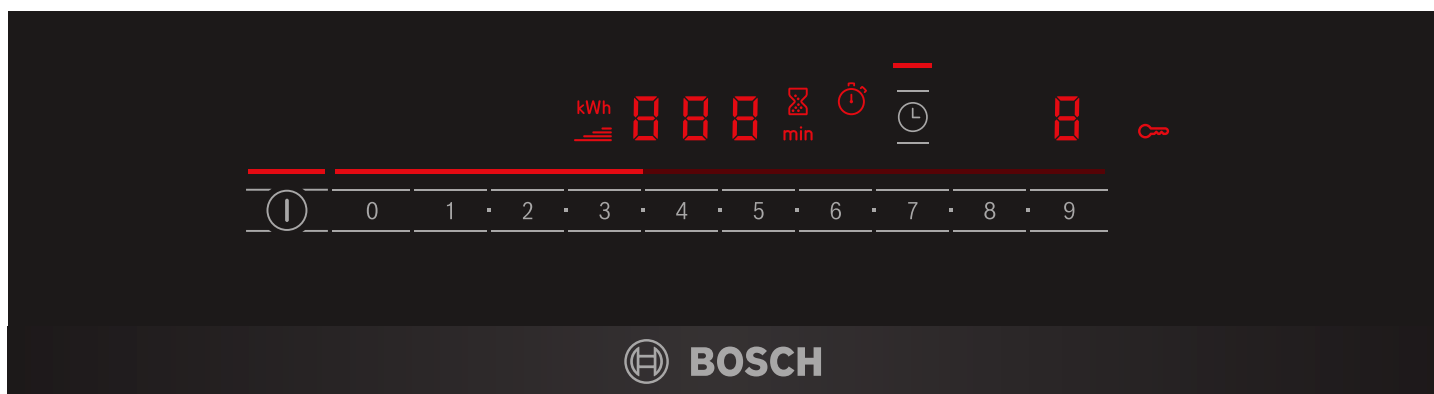
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

La vostra nuova griglia a pietra lavica




N.	Denominazione
1	Coperchio in vetroceramica
2	Griglia del grill
3	Pietre laviche
4	Vano per le pietre laviche
5	Vano griglia (bagnomaria)
6	Pannello di comando
7	Elemento grill

Pannello di comando





Indicatori	
	L'apparecchio è acceso*
kWh	Display del consumo di energia
	Display del riscaldamento
00	Durata
	Contaminuti
min	Durata
	Cronometro
	Il contaminuti/cronometro è attivato*
0-9	Livello grill

*Si accende la spia sopra il simbolo.

Indicatori	
	Sicurezza bambini
H/h	Calore residuo

*Si accende la spia sopra il simbolo.

Superfici di comando	
	Accendere l'apparecchio
0-9	Impostazione del livello grill/ contaminuti
	Attivare contaminuti/cronometro/ sicurezza bambino

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Indicatore di calore residuo

L'apparecchio dispone di un indicatore del calore residuo con due livelli.

Se sull'indicatore compare il simbolo **H**, l'apparecchio è ancora caldo. Quando l'apparecchio si raffredda, sull'indicatore compare **h**. Quando l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza, l'indicatore si spegne.



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 16

Pulizia dell'apparecchio

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

Riscaldare il grill

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



Uso dell'apparecchio

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

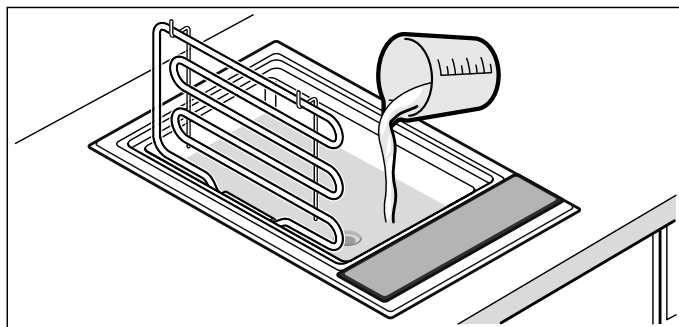
Grigliare con acqua e pietre laviche

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

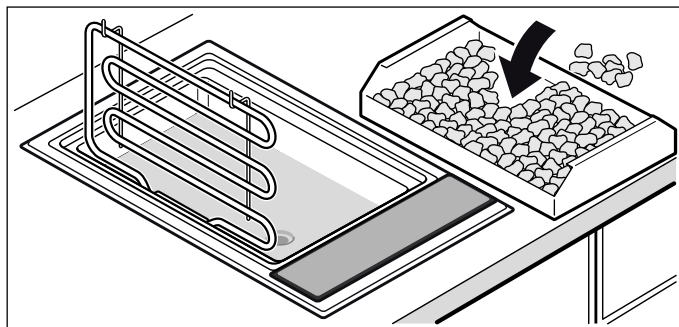
La quantità di acqua dipende dalla volontà di usare o meno le pietre laviche. Le pietre laviche assorbono il calore del radiatore e garantiscono in questo modo un'intensa emanazione di calore e una sua uniforme distribuzione.

Inserimento di acqua e di pietre laviche

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



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




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

Attivazione o disattivazione


Avvertenza: L'apparecchio si disattiva automaticamente se il livello grill è impostato per oltre 20 secondi su 0.

Attivazione

Toccare il simbolo .

Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché l'indicatore sopra all'interruttore generale non si spegne.

L'apparecchio è spento. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché l'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato.


Impostazione del grill

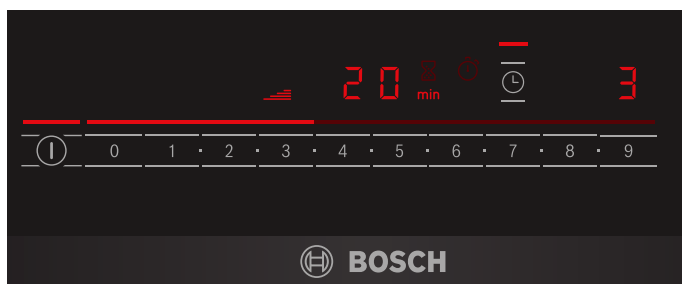
Impostare il livello grill desiderato nel campo di regolazione.

Livello grill 1 = potenza minima

Livello grill 9 = potenza massima

Impostazione del livello grill

1. Attivare il grill servendosi dell'interruttore principale .
2. Selezionare mediante i tasti il livello grill desiderato. Il livello grill desiderato compare sull'indicatore. L'indicatore del riscaldamento lampeggia.



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

Preriscaldare il grill

Posizionare la pietanza da grigliare soltanto quando è trascorso il tempo previsto per il preriscaldamento. Il simbolo del preriscaldamento si spegne. Durante il preriscaldamento il grill si riscalda con la massima potenza. In seguito la temperatura viene ridotta dall'accensione e dallo spegnimento della resistenza per raggiungere una temperatura costante per ciascun livello.

Il preriscaldamento, a seconda del livello di grill impostato, dura tra 8 e 10 minuti.

Avvertenza: Preriscaldare il grill vuoto al massimo per 8-12 minuti. Il tempo di riscaldamento prolungato può provocare lo spegnimento dell'apparecchio (protezione da surriscaldamento). Disattivare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riattivarlo.

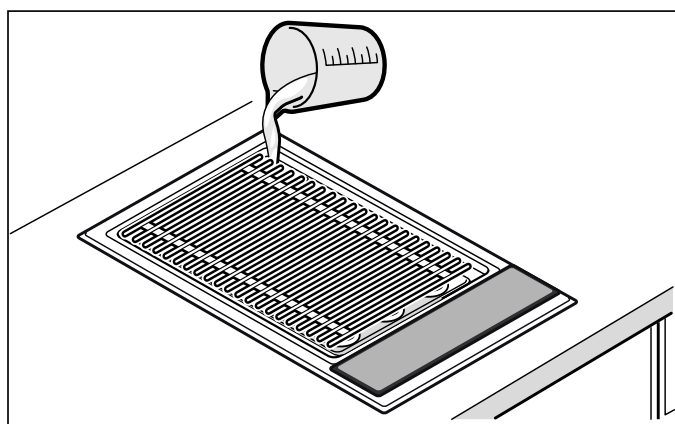
Aggiunta di acqua

Avviso – Pericolo di scottature!

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

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

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



Grigliare con e senza pietre laviche: 700 ml

Dopo la cottura al grill

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

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

Tabella grill

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

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

Girare la pietanza da grigliare almeno una volta.

Pietanza da grigliare	Livello grill per pietre laviche	Livello grill per bagnomaria	Tempo di cottura alla griglia in minuti	Informazioni
Bistecca di manzo, media, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
Bistecca alla fiorentina al sangue, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Bistecca di spalla di maiale senza osso	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Braciola di maiale, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Incidere lungo l'osso
Braciola di agnello, al sangue, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Petto di pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Alette di pollo, da 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Fettine di tacchino, al naturale, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Trancio di salmone, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Oliare la griglia
Trancio di tonno, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Oliare la griglia
Trota, intera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Cospargere accuratamente di olio la pelle, prima di girare cospargere di olio nuovamente
Gamberoni, da 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburger/polpette, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Spiedini, da 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Girare spesso
Salsiccia, da 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Verdura	1 - 2	2 - 3	8 - 12	per es. melanzane, zucchine fette di 1 cm, peperoni in quarti

Consigli e suggerimenti



- Preriscaldare sempre la griglia. In questo modo, grazie al calore intenso, la carne si sigilla rapidamente e i succhi non possono più fuoriuscire.
- Prima di grigliarla, è possibile spennellare o marinare la pietanza con olio resistente alle alte temperature (ad es. olio di semi di arachide). Così facendo, la pietanza risulterà più gustosa. Prestare attenzione a non utilizzare troppo olio/marinata, poiché altrimenti potrebbero verificarsi la formazione di fiamme e un intenso sviluppo di fumo.
- Non salare la carne prima di grigliarla. Altrimenti possono fuoriuscire le sostanze nutritive solubili e i succhi della carne.
- Collocare la pietanza da grigliare direttamente sulla griglia. Non utilizzare pellicola in alluminio o vassoi da griglia.
- Girare la pietanza soltanto quando inizia a staccarsi dalla griglia. Se la carne rimane attaccata alla griglia, le sue fibre si sfaldano e i succhi fuoriescono.
- Non forare la carne mentre la si griglia, altrimenti i succhi fuoriescono.
- Cibi in salamoia come prosciutto o costata di maiale non sono adatti alla cottura alla griglia. Può crearsi un abbinamento dannoso per la salute.
- Incidere le bistecche in più punti in corrispondenza dell'osso e dello strato di grasso, affinché non si deformino durante la cottura alla griglia.

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



Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

Attivazione

1. Spegnerne l'apparecchio.
2. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi. L'indicatore  si accende per circa 10 secondi. L'apparecchio è disabilitato.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché non si spegne il simbolo .

La sicurezza bambino è disattivata.

Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione la sicurezza bambini viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Attivazione

Attivare la sicurezza bambini automatica. → "Impostazioni di base" a pagina 23

Funzioni durata







Sono disponibili 2 diverse funzioni durata:

- Contaminuti
- Cronometro

Contaminuti



Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti

1. Ad apparecchio spento, toccare una volta il simbolo , ad apparecchio acceso, toccare due volte il simbolo . L'indicatore  si accende. Sull'indicatore compare  min.
Avvertenza: Ad apparecchio acceso, viene attivato il cronometro toccando una volta il simbolo .
2. Con l'ausilio dei tasti  regolare il tempo desiderato.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi. L'indicatore  lampeggia.

Toccare un simbolo qualsiasi.

Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione del parametro di tempo

Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.




Cronometro

Il cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.


La funzione cronometro funziona soltanto se l'apparecchio è attivato. Quando l'apparecchio si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

Avvertenza: Se oltre alla funzione cronometro viene attivata inoltre una funzione di contaminuti, l'impostazione viene visualizzata per 10 secondi sull'indicatore del timer. Quindi viene nuovamente visualizzata la funzione cronometro.

Attivazione

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore compare .
2. Toccare i tasti per l'impostazione della temperatura. Il tempo comincia a scorrere. Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti.
3. Toccare il simbolo , per visualizzare di nuovo l'indicatore del timer.

Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
2. Toccare i tasti per l'impostazione della temperatura. La funzione cronometro viene disattivata. L'indicatore del timer si spegne.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se l'apparecchio è attivato da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivato lo spegnimento automatico.

Il riscaldamento dell'apparecchio viene interrotto. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **F B** e l'indicatore del calore residuo **H/h**.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

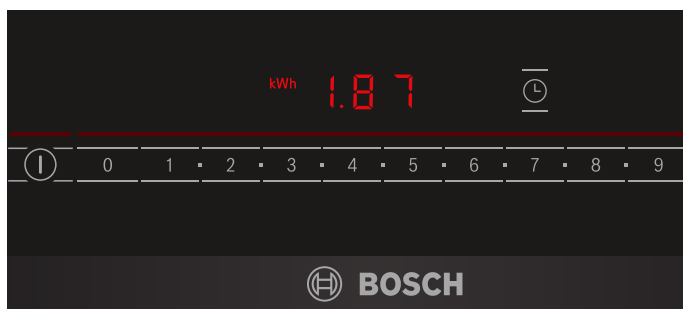
L'attivazione dello spegnimento automatico dipende dal livello grill impostato (da 2 a 4 ore).

Indicatore consumo di energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione dell'apparecchio.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,87 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.



È possibile che l'indicatore del consumo di energia non sia attivato. → "Impostazioni di base" a pagina 23

Impostazioni di base


L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

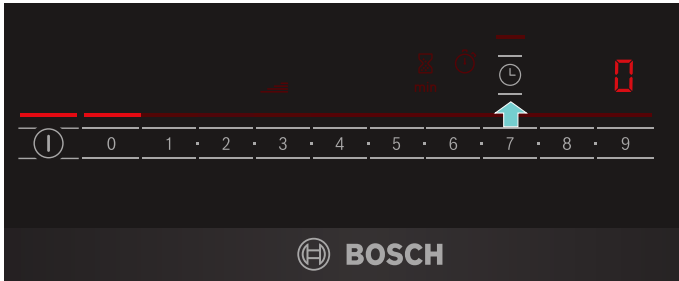
Display	Funzionamento
c0	Ripristino impostazione di base
0	Disattivata.*
1	Attivata.
c1	Sicurezza bambini
0	Sicurezza bambini automatica disattivata.*
1	Sicurezza bambini automatica attivata.
2	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c2	Segnale acustico
0	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivato).
1	Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
2	Solo segnale di conferma attivato.
3	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c3	Indicatore consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica).
0	Indicatore consumo di energia disattivato.*
1	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V.
3	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V.
4	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c5	Spegnimento automatico (maggiore è il livello impostato, maggiore è il tempo prima dello spegnimento.)
0	2-4 ore fino allo spegnimento.*
1	1-2 ore fino allo spegnimento.
2	30-60 minuti fino allo spegnimento.
c6	Durata del segnale di fine del timer
1	10 secondi.*
2	30 secondi.
3	1 minuto.
c8	Modalità demo
0	Disattivata.*
1	Attivata. L'apparecchio può essere utilizzato ma non scalda.




*Impostazione di base


Modifica delle impostazioni di base

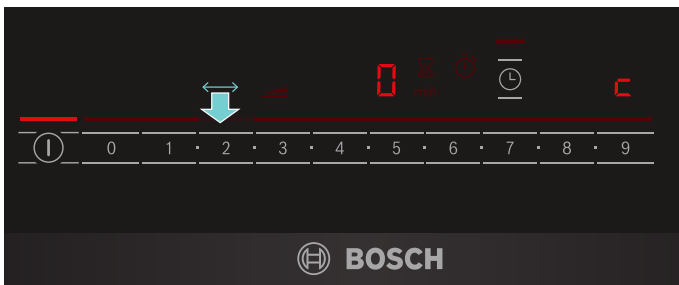
L'apparecchio deve essere spento.


1. Accendere l'apparecchio.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico.



 e  lampeggiano in maniera alternata e viene visualizzato .

3. Toccare il simbolo  finché sul display non viene visualizzato l'indicatore desiderato.
4. Con l'ausilio dei tasti per l'impostazione della temperatura impostare il valore desiderato.



5. Ripetere le fasi 3 e 4 finché non sono modificate tutte le impostazioni desiderate.
6. Toccare il simbolo  per circa 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico. Le impostazioni sono memorizzate.

Non salvare le modifiche

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare l'apparecchio dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni. Le modifiche non vengono memorizzate.

Pulizia

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

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Non usate questi detersivi

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

Pulizia dell'apparecchio

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

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

Avvertenza: Non strofinare residui incrostati.

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

Malfunzionamento, che fare?

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Il sistema elettronico dell'apparecchio si trova sotto il pannello di comando. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché l'impianto elettrico non si surriscaldi, se necessario l'apparecchio viene automaticamente spento. L'indicatore **F2**, o **F4** compare alternativamente all'indicatore del calore residuo **H** o **h**.

Display	Errore	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'apparecchio. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	La superficie di comando è umida oppure occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F4	Il sistema elettronico era surriscaldato. Perciò l'apparecchio è stato spento.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F4 si spegne.
F8	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	Accendere di nuovo l'apparecchio.
dE L'apparecchio non scalda	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Accendere l'apparecchio. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando qualsiasi. La modalità demo viene disattivata.

Messaggio di errore E negli indicatori

Se negli indicatori compare un messaggio di errore con "E", ad es. E0111, spegnete e riaccendete l'apparecchio.

Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Servizio assistenza clienti

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

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti















I 800-829120

Linea verde

CH 0848 840 040

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

Índice

	Utilização adequada	28
	Instruções de segurança importantes	28
	Causas de danos	29
	Protecção do meio ambiente	29
	Dicas para poupar energia	29
	Eliminação ecológica	29
	Conhecer o aparelho	30
	O seu novo grelhador de pedras de lava	30
	Painel de comandos	30
	Zonas de comandos	31
	Indicação de calor residual	31
	Antes da primeira utilização	31
	Limpeza do aparelho	31
	Aquecer o grelhador	31
	Utilizar o aparelho	31
	Grelhar com água e pedras de lava	31
	Ligar ou desligar	32
	Regular o grelhador	32
	Pré-aquecer o grelhador	32
	Encher com água	32
	Depois de grelhar	32
	Tabela de grelhados	32
	Dicas e truques	33
	Fecho de segurança para crianças	34
	Ligar	34
	Desligar	34
	Fecho de segurança para crianças automático	34
	Funções de tempo	34
	Alarme de cozinha	34
	Cronómetro	34
	Corte automático de segurança	35
	Indicação do consumo de energia	35
	Regulações base	35
	Alterar as regulações base	36
	Limpeza	36
	Não usar os seguintes produtos de limpeza	36
	Limpeza do aparelho	36
	Defeito: O que fazer?	38
	Mensagem E nas indicações	38

	Serviços Técnicos	39
	Número E e número FD	39

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 15 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!

- 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.
- 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.

 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.



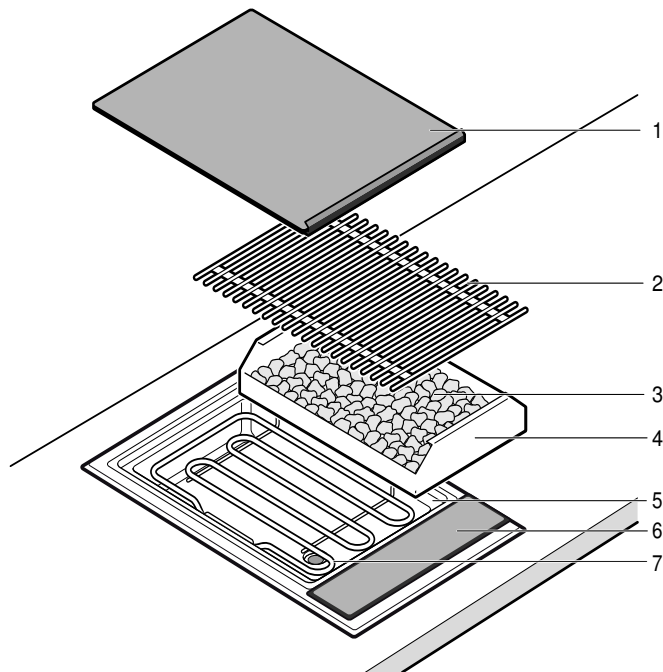
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

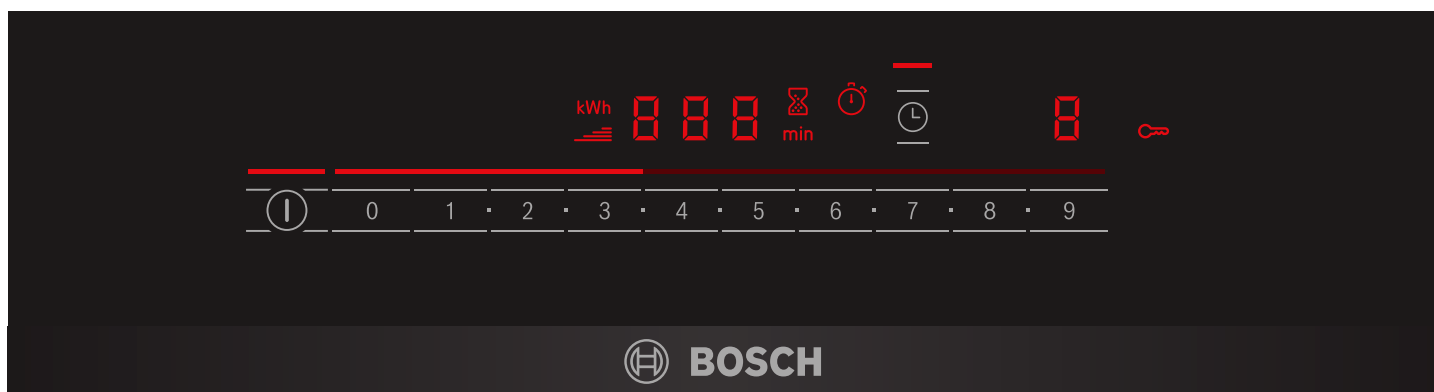
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

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*
0-9	Potência do grelhador



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

Indicações

	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 28

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.

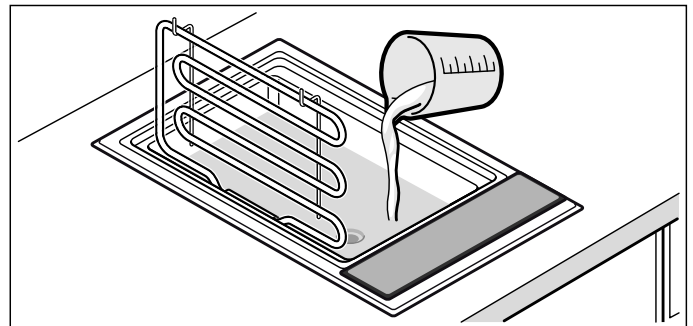
Grelhar com água e pedras de lava

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

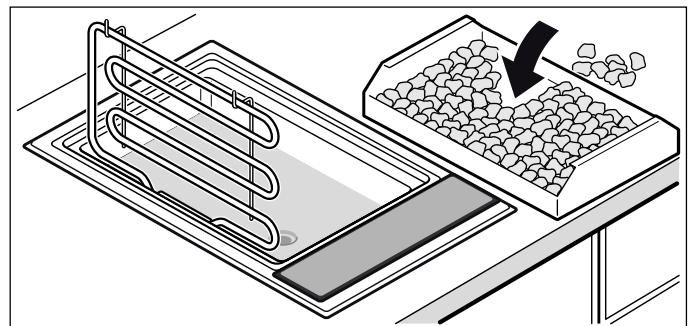
A quantidade de água depende da utilização ou não das pedras de lava. As pedras de lava armazenam o calor proveniente da resistência do grelhador, proporcionando uma irradiação intensiva de calor e uma distribuição homogénea do mesmo.

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

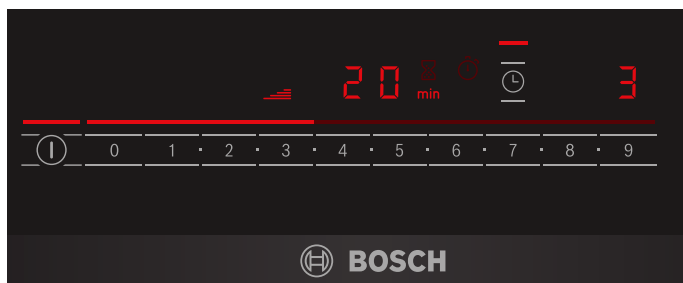
Na área de regulação, regule a potência de grelhador desejada.

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.

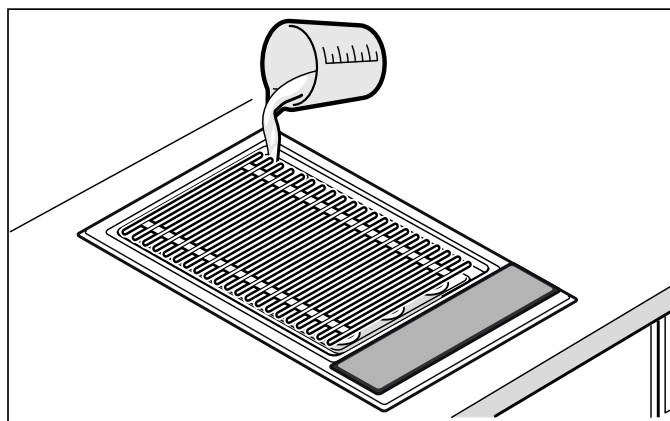
Encher com água

⚠ 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 protecção 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

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.

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

Dicas e truques



- Preequeça 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. Pincelar 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 35

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.

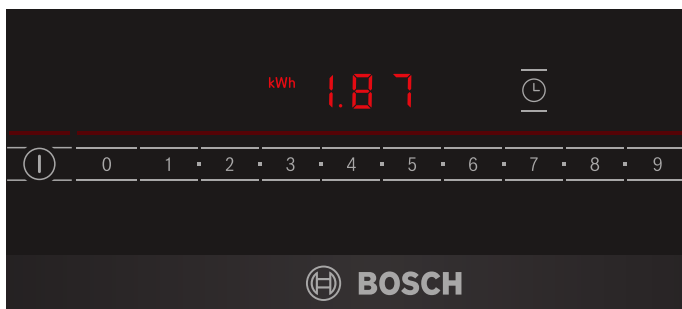
O momento em que é ativada a desativação automática depende da potência do grelhador regulada (2 a 4 horas).

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 35

Regulações base


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

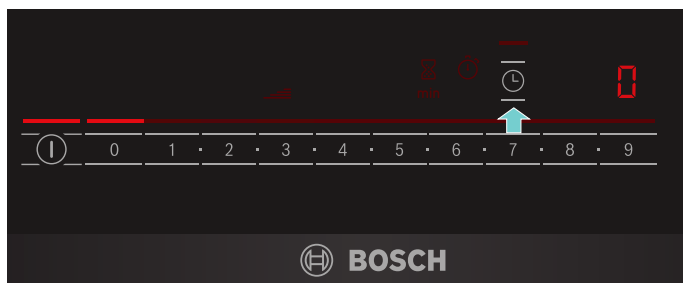
Indica-ção	Função
c0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.
c1	Fecho de segurança para crianças
0	Fecho de segurança para crianças automático desativado.*
1	Fecho de segurança para crianças automático ativado.
2	Fecho de segurança para crianças manual e automático desativado.
c2	Sinal 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.*
c3	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.
c5	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.
c6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c8	Modo de demonstração
0	Desligado.*
1	Ligado. O aparelho pode ser usado, mas não aquece.

*Regulação base


Alterar as regulações base

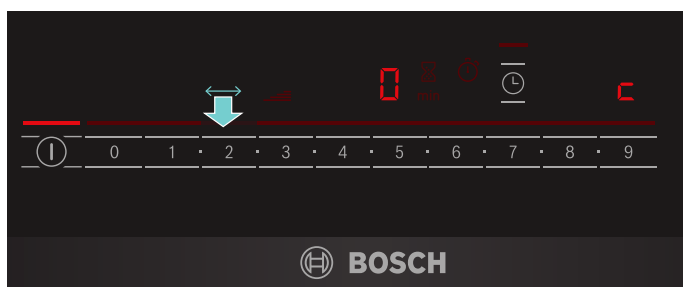
O aparelho tem de estar desligado.


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



 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 explicar-lhe-emos 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.</p> <p>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 eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
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 eléctrica 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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001044581
951201