



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



Elektro-Grill
Electric grill
Gril électrique
Elektrische grill
PKU375FB1E



BOSCH

de Gebrauchsanleitung3
en Instruction manual16

fr Mode d'emploi 29
nl Gebruiksaanwijzing 42

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Umweltschutz	5
	Tipps zum Energiesparen	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Ihr neuer Lavasteingrill	6
	Bedienfeld	6
	Bedienflächen	7
	Restwärmeanzeige	7
	Vor dem ersten Gebrauch	7
	Gerät reinigen	7
	Grill aufheizen	7
	Gerät bedienen	8
	Grillen mit Wasser und Lavasteinen	8
	Einschalten oder ausschalten	8
	Grill einstellen	8
	Grill vorheizen	8
	Wasser nachfüllen	9
	Nach dem Grillen	9
	Grilltabelle	9
	Tipps und Tricks	10
	Kindersicherung	10
	Einschalten	10
	Ausschalten	10
	Automatische Kindersicherung	10
	Zeitfunktionen	11
	Küchenwecker	11
	Stoppuhr	11
	Automatische Abschaltung	11
	Energie-Verbrauchsanzeige	11
	Grundeinstellungen	12
	Grundeinstellungen ändern	12
	Reinigen	13
	Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	13
	Gerät reinigen	13

	Störungen, was tun?	14
	E-Meldung in den Anzeigen	14
	Kundendienst	15
	E-Nummer und FD-Nummer	15

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet:

www.bosch-home.com und Online-Shop:
www.bosch-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr)
Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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

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

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

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

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

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



Wichtige Sicherheitshinweise

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigelegten Montageanleitung erfolgen.



Warnung – Brandgefahr!

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



Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.
- Der Grill bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

** Ursachen für Schäden****Achtung!**

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

** Umweltschutz**

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

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

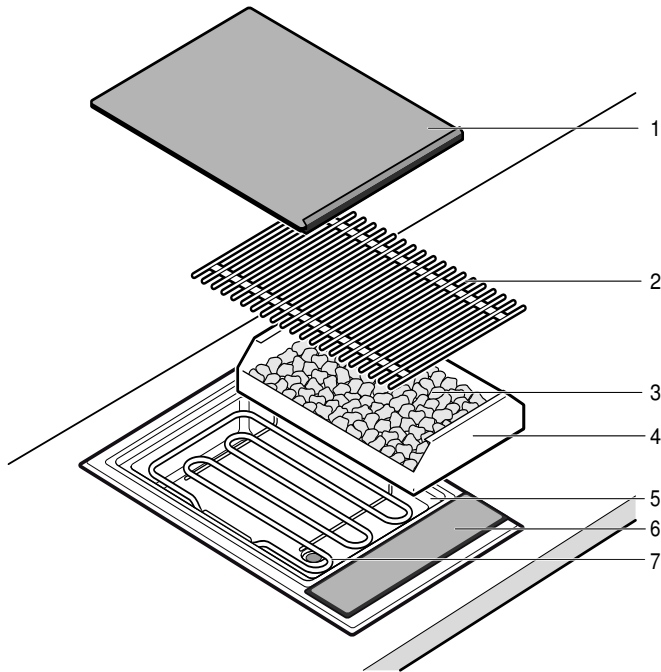
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.



Gerät kennen lernen

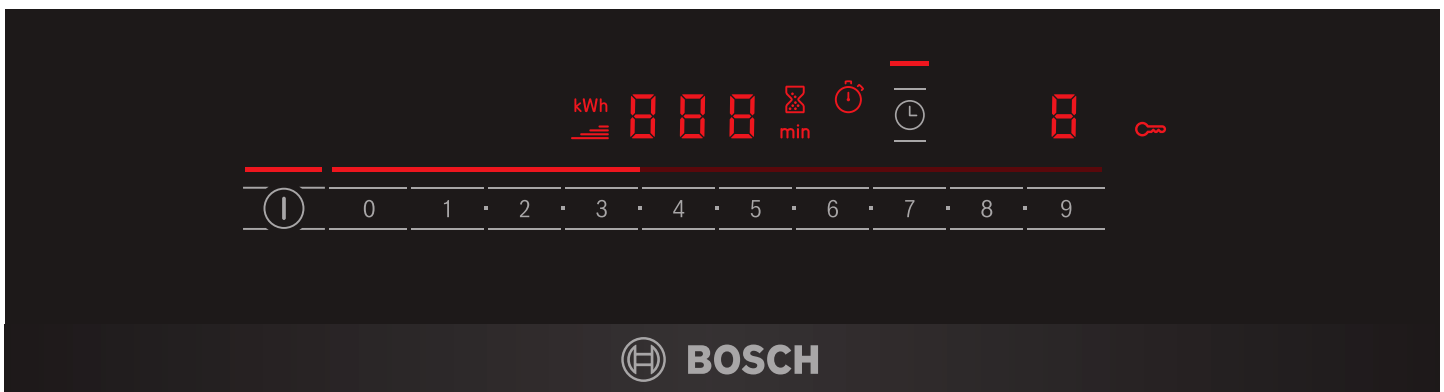
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Ihr neuer Lavasteingrill



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

Bedienfeld



Anzeigen

ⓘ 0	Gerät ist eingeschaltet*
kWh	Energie-Verbrauchsanzeige
≡	Aufheizanzeige
00	Dauer
⌚	Küchenwecker
min	Dauer
⌚	Stoppuhr
⌚	Küchenwecker / Stoppuhr ist eingeschaltet*

*Anzeigelampe über dem Symbol leuchtet.

Anzeigen

0-9	Grillstufe
🔑	Kindersicherung
H/h	Restwärme

*Anzeigelampe über dem Symbol leuchtet.

Bedienflächen

ⓘ	Gerät einschalten
0-9	Grillstufe / Küchenwecker einstellen
⌚	Küchenwecker / Stoppuhr / Kindersicherung einschalten

Bedienflächen

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

Hinweise

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

Restwärmeanzeige

Das Gerät hat eine zweistufige Restwärmeanzeige. Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist das Gerät noch heiß. Kühlt das Gerät weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist.



Vor dem ersten Gebrauch

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

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöerteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmer Spüllauge.

Grill aufheizen

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



Gerät bedienen

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

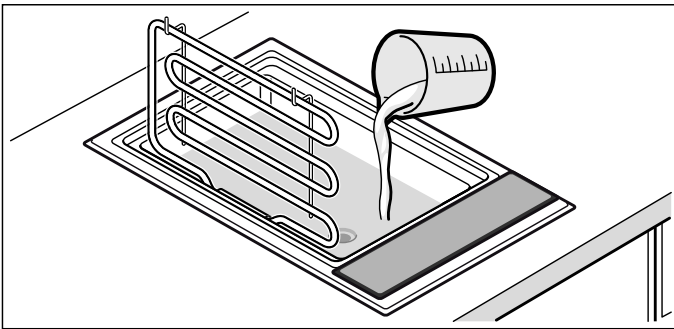
Grillen mit Wasser und Lavasteinen

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

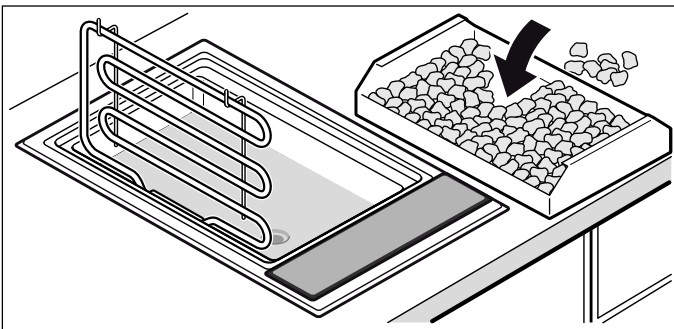
Die Wassermenge hängt davon ab, ob Sie die Lavasteine verwenden möchten. Die Lavasteine speichern die Hitze des Grillheizkörpers und sorgen dadurch für eine intensive Wärmestrahlung und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Wasser und Lavasteine einfüllen

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



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



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

Einschalten oder ausschalten

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

Einschalten

Symbol ① berühren.

Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Gerät ist betriebsbereit.

Ausschalten

Symbol ① berühren, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt.

Das Gerät ist ausgeschaltet. Die Restwärmanzeige leuchtet weiter, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

Grill einstellen

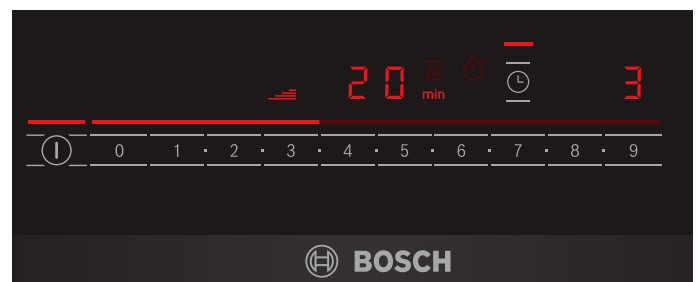
Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.

Grillstufe 1 = niedrigste Leistung

Grillstufe 9 = höchste Leistung

Grillstufe einstellen

1. Grill mit dem Hauptschalter ① einschalten.
2. Über die Tasten die gewünschte Grillstufe wählen. Die gewählte Grillstufe erscheint in der Anzeige. Die Aufheizanzeige blinkt.



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

Grill vorheizen

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

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

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

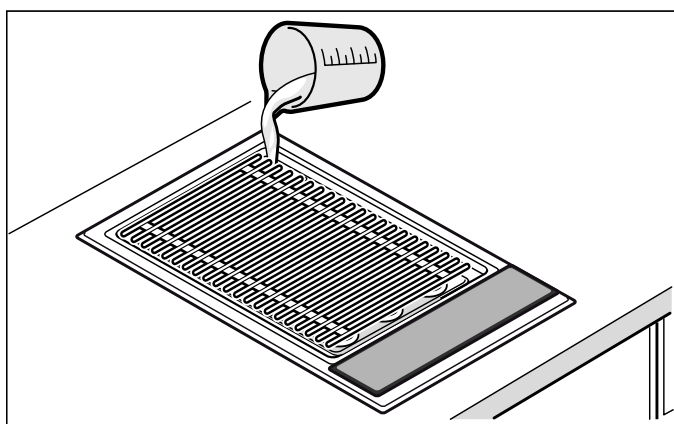
Wasser nachfüllen

Warnung Verbrühungsgefahr!

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

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

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



Grillen mit und ohne Lavasteine: 0,7 Liter

Grillgut	Grillstufe über Lavasteinen	Grillstufe über Wasserbad	Grillzeit in Minuten	Information
Rindersteak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Schweinenackensteak, ohne Knochen	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Schweinekoteletts, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Entlang des Knochens einschneiden
Lammkoteletts, rosa, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Hähnchenbrust, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Hähnchenflügel, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Putenschnitzel, natur, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Lachssteak, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Grillrost einölen
Thunfischsteak, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Grillrost einölen
Forelle, ganz, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Haut gut einölen, vor dem Wenden nochmals ölen
Riesengarnelen, à 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburger / Frikadellen, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Schaschlikspieße, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Häufig wenden
Grillwurst, à 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Gemüse	1 - 2	2 - 3	8 - 12	z. B. Auberginen, Zucchini in 1 cm dicken Scheiben, Paprika in Vierteln

Nach dem Grillen

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

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

Grilltabelle

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

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

Wenden Sie das Grillgut mindestens ein Mal.

Tipps und Tricks

- Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl (z. B. Erdnussöl) bestreichen oder marinieren. Dadurch wird der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl / Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Fleisch nicht vor dem Grillen salzen. Es können sonst lösliche Nährstoffe und Fleischsaft austreten.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Benutzen Sie keine Alufolie oder Grillschalen.
- Wenden Sie die Grillstücke erst, wenn sie sich leicht vom Rost lösen. Wenn Fleisch am Rost hängen bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.
- Stechen Sie während des Grillens nicht in das Fleisch ein, da sonst Fleischsaft austreten kann.
- Gepökelt wie Schinken oder Kasseler eignet sich nicht zum Grillen. Es kann zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Entfernen Sie Fettschichten eher nach als vor dem Grillen, sonst verliert das Fleisch Saft und Aroma.
- Geflügelstücke werden besonders knusprig, braun, wenn Sie sie gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst kann je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abgeschmeckt werden.
- Gemüse mit langer Gardauer (z. B. Maiskolben) können Sie vor dem Grillen vorkochen.
- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.
- Heruntertropfendes Fett kann sich auf dem Heizkörper entzünden und zu kurzer Flammen- und Rauchbildung führen. Um dies zu reduzieren, sollten sehr fetthaltige Speisen über dem Wasserbad gegrillt werden.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Einschalten

1. Gerät ausschalten.
2. Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  leuchtet circa 10 Sekunden. Das Gerät ist gesperrt.

Ausschalten

Symbol  so lange berühren, bis das Symbol  erlischt.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Einschalten

Automatische Kindersicherung einschalten. → "Grundeinstellungen" auf Seite 12

Zeitfunktionen

Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:

- Küchenwecker
- Stoppuhr

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einstellen

1. Bei ausgeschaltetem Gerät Symbol  einmal berühren, bei eingeschaltetem Gerät Symbol  zweimal berühren. Die Anzeige  leuchtet. In der Anzeige leuchtet  min.
- Hinweis:** Bei eingeschaltetem Gerät wird bei einmaligem Berühren von Symbol  die Stoppuhr eingeschaltet.
2. Mit Hilfe der Tasten - die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und in der Anzeige blinkt  für 10 Sekunden. Die Anzeige  blinkt.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol.

Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

Stoppuhr

Die Stoppuhr zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Stoppuhr vergangen ist.

Die Stoppuhr arbeitet nur, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Wenn sich das Gerät ausschaltet, wird auch die Stoppuhr mit ausgeschaltet.

Hinweis: Wird zur Stoppuhr zusätzlich der Küchenwecker eingeschaltet, erscheint die Einstellung für 10 Sekunden in der Timer-Anzeige. Danach wird wieder die Stoppuhr angezeigt.

Einschalten

1. Symbol  berühren.
In der Anzeige wird  angezeigt.
2. Tasten für die Temperatureinstellung berühren.
Die Zeitaufnahme beginnt. In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.
3. Symbol  berühren, um die Timer-Anzeige wieder einzublenden.

Ausschalten

1. Symbol  berühren.
2. Tasten für die Temperatureinstellung berühren.
Die Stoppuhr wird ausgeschaltet. Die Timer-Anzeige erlischt.

Automatische Abschaltung

Ist ein Gerät lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Abschaltung aktiviert.

Die Heizung des Geräts wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F**  und die Restwärmeanzeige **H/h**.

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

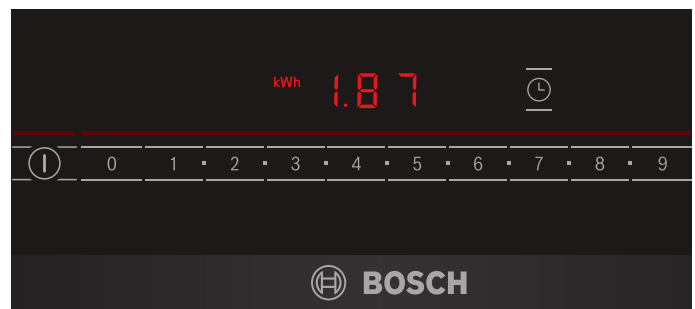
Wann die automatische Abschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe (2 bis 4 Stunden).

Energie-Verbrauchsanzeige

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Geräts anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,87 kWh, angezeigt.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Möglicherweise ist die Energieverbrauchs-Anzeige nicht aktiviert. → "Grundeinstellungen" auf Seite 12

Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
c 1	Kindersicherung
0	Automatische Kindersicherung ausgeschaltet.*
1	Automatische Kindersicherung eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c 2	Signalton
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer eingeschaltet).
1	Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
c 3	Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei Ihrem Elektrizitätsversorger.)
0	Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
1	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V.
3	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V.
4	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
c 5	Automatische Abschaltung (Je höher die eingestellte Stufe, umso länger die Dauer bis zur Abschaltung.)
0	2-4 Stunden bis zur Abschaltung.*
1	1-2 Stunden bis zur Abschaltung.
2	30-60 Minuten bis zur Abschaltung.
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals
1	10 Sekunden.*
2	30 Sekunden.
3	1 Minute.
c 8	Demo-Modus
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet. Gerät kann bedient werden, aber heizt nicht.

*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

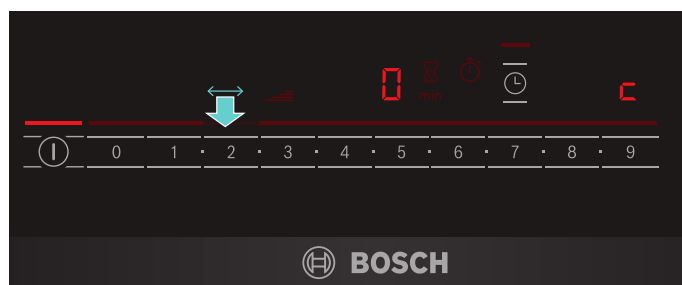
Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Gerät einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  circa 4 Sekunden lang berühren, bis ein akustisches Signal ertönt.



c und 1 blinken abwechselnd und 0 leuchtet.

3. Symbol  sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit Hilfe der Tasten für die Temperatureinstellung den gewünschten Wert einstellen.



5. Schritt 3. und 4. wiederholen, bis alle gewünschten Einstellungen geändert sind.
6. Symbol  circa 4 Sekunden lang berühren, bis ein akustisches Signal ertönt.

Die Einstellungen sind gespeichert.

Änderungen nicht speichern

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

Reinigen

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

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

Gerät reinigen

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

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

Hinweis: Eingebrannte Rückstände nicht abkratzen.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Grillrost	Grobe Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Den Grillrost im Spülbecken einweichen. Mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 00311761) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten. Hinweis: Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Lavasteinwanne und Grillbehälter	Lavasteine herausnehmen, bzw. Wasser ablassen. Im Spülbecken mit Wasser und Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 00311761) entfernen.
Lavasteine	Sehr feuchte Lavasteine gelegentlich im Backofen bei 200 °C trocknen. Dadurch kann eine mögliche Schimmelbildung vermieden werden. Lavasteine auswechseln, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen oder das Fett kann sich entzünden. Passende Lavasteine erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler (Bestellnummer 00291050). Achten Sie beim Nachfüllen darauf, dass der Grillheizkörper nicht direkt auf den Lavasteinen aufliegt.
Bedienfeld und Glas-keramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Störungen, was tun?

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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

Die Elektronik Ihres Geräts liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, wird das Gerät bei Bedarf automatisch abgeschaltet. Die Anzeige **F2** oder **F4** erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige **H** oder **h**.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Haussicherung des Gerätes kontrollieren. Anhand anderer elektronischer Geräte prüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Bedienfläche trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt. Deshalb wurde das Gerät abgeschaltet.	Warten bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Beliebige Bedienfläche berühren. F4 erlischt.
F8	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Gerät wieder einschalten.
DE Gerät heizt nicht	Demo-Mode ist eingeschaltet	Demo-Mode ausschalten: Das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Gerät einschalten. In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet.

E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

 Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

Table of contents

	Intended use	17		Trouble shooting	27
	Important safety information	17		E-report in the displays	27
	Causes of damage	18		Customer service	28
	Environmental protection	18		E number and FD number	28
	Tips on energy saving	18			
	Environmentally-friendly disposal	18			
	Getting to know your appliance	19			
	Your new lava stone grill	19			
	Control panel	19			
	Controls	20			
	Residual heat indicator	20			
	Before using for the first time	20			
	Cleaning the appliance	20			
	Heating the grill	20			
	Operating the appliance	21			
	Grilling with water and lava stones	21			
	Switching on or off	21			
	Setting the grill	21			
	Preheating the grill	21			
	Adding water	22			
	After grilling	22			
	Grilling table	22			
	Tips and tricks	23			
	Childproof lock	23			
	Switching on	23			
	Switching off	23			
	Automatic childproof lock	23			
	Time-setting options	24			
	Kitchen timer	24			
	Stopwatch	24			
	Automatic safety cut-out	24			
	Energy consumption indicator	24			
	Basic settings	25			
	Changing the basic settings	25			
	Cleaning	26			
	Do not use these cleaning agents	26			
	Cleaning the appliance	26			

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

Intended use

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Important safety information

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

Warning – Risk of fire!

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

Warning – Risk of burns!

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

Warning – Risk of electric shock!

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

Causes of damage

Caution!

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

Environmental protection

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

Tips on energy saving

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

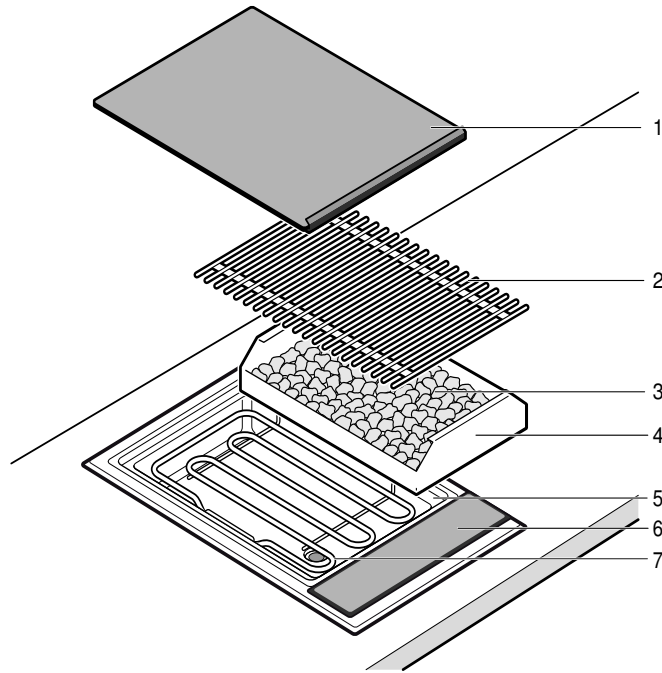


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

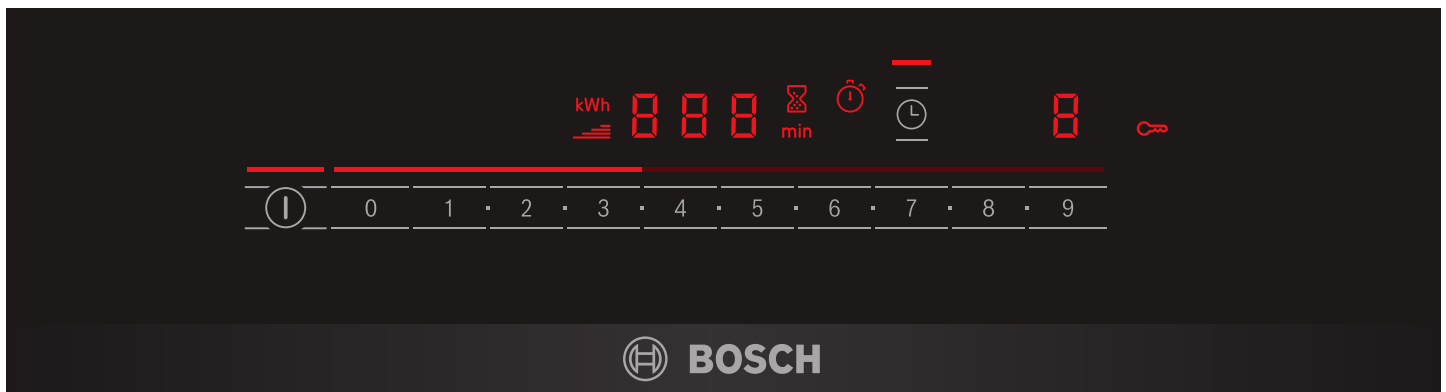
In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Your new lava stone grill



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

Control panel



Indicators	
	Appliance is switched on*
kWh	Energy consumption display
	Heating indicator
00	Cooking time
	Kitchen timer
min	Cooking time
	Stopwatch
*Indicator light above the symbol lights up.	

Indicators	
	Kitchen timer/stopwatch is switched on*
0-9	Grill setting
	Childproof lock
H/h	Residual heat

*Indicator light above the symbol lights up.

Controls	
ⓘ	Switch on the appliance
0-9	Setting the grill setting/kitchen timer
🕒	Switching on the kitchen timer/stopwatch/childproof lock

Controls

Touching a symbol activates the associated function.

Notes

- The settings will remain unchanged if you touch multiple symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

Residual heat indicator

The appliance has a two-stage residual heat indicator.

If **H** appears on the display, the appliance is still hot. As the appliance cools down further, the indicator changes to **h**. The indicator goes out when the appliance has cooled sufficiently.



Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the safety information before you start. → *"Important safety information" on page 17*

Cleaning the appliance

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

Heating the grill

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

Operating the appliance

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

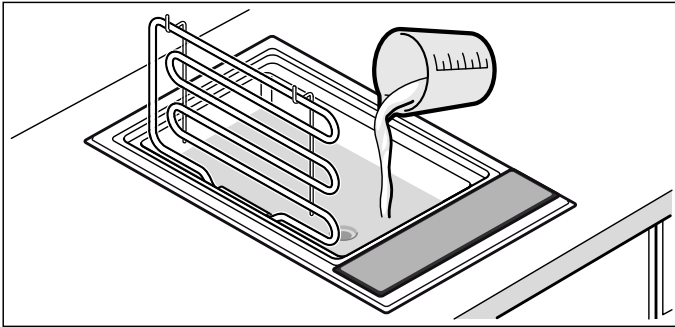
Grilling with water and lava stones

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

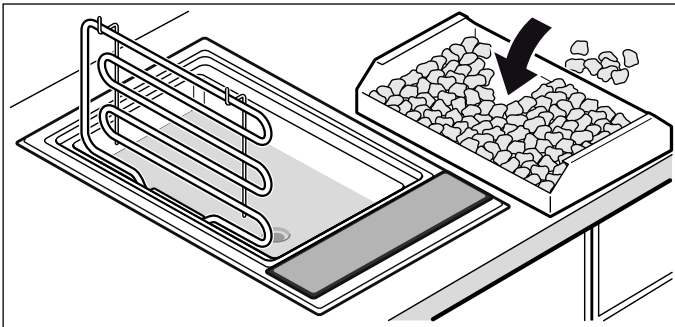
The amount of water depends on whether you want to use lava stones. The lava stones store the heat from the grill element, leading to intense radiation of heat and even heat distribution.

Filling with water and lava stones

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



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



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

Switching on or off

Note: The appliance switches off automatically when the grill setting remains at 0 for more than 20 seconds.

Switching on

Touch the ① symbol.

An audible signal sounds. The indicator above the main switch lights up. The appliance is ready to use.

Switching off

Touch the ① symbol until the indicator above the main switch goes out.

The appliance is switched off. The residual heat indicator remains lit until the appliance has cooled down sufficiently.

Setting the grill

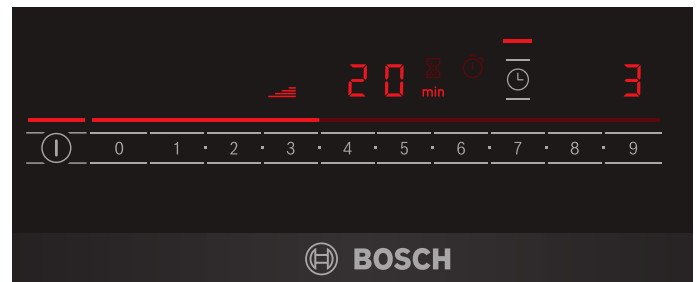
Set the desired grill setting on the control panel.

Grill setting 1 = lowest output

Grill setting 9 = highest output

Setting the grill setting

1. Switch on the grill using the main switch ①.
2. Use the buttons to select the desired grill setting. The selected grill setting appears in the display. The heating indicator flashes.



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

Preheating the grill

Only place food on the grill when the preheating time has elapsed. The preheating symbol goes out. During the preheating time, the grill heats up at full power. Thereafter, the temperature is reduced by the heating elements being switched on and off in order to maintain a constant temperature for the respective setting.

The preheating time can be between 8 and 10 minutes, depending on the grill setting.

Note: Preheat the empty grill for a maximum of 8-12 minutes. A longer preheating time could result in the appliance switching off (overheating protection). Switch the appliance off and leave it to cool down before switching it on again.

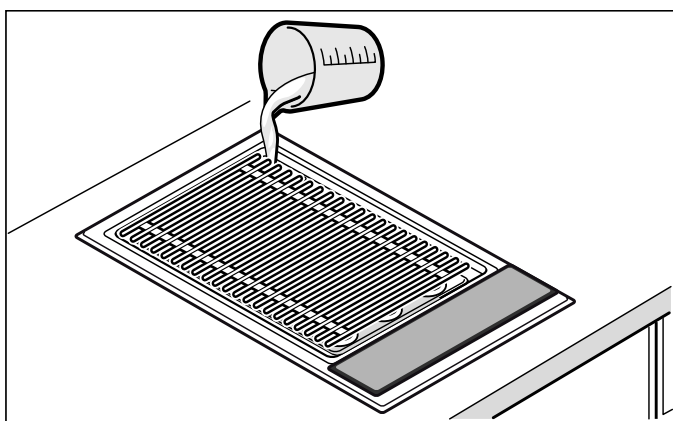
Adding water

Warning – Risk of scalding!

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

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

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



Grilling with or without lava stones: 0.7 litres

Grilled food	Grill setting over lava stones	Grill setting over water bath	Grilling time in minutes	Information
Beefsteak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
T-bone steak, medium rare, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Pork neck steaks, boned	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Pork chops, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Cut along the bone
Lamb chops, medium rare, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Chicken breast, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Chicken wings, 100 g each	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Turkey escalope, without breadcrumbs, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Salmon steak, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Oil the wire rack
Tuna steak, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Oil the wire rack
Trout, whole, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Oil the skin well; repeat before turning
King prawns, 30 g each	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburgers/meatballs, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Kebab skewers, 100 g each	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Turn frequently
Grilled sausage, 100 g each	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Vegetables	1 - 2	2 - 3	8 - 12	For example, aubergines, courgettes in slices 1 cm thick, peppers in quarters

After grilling

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

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

Grilling table

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

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

Turn the grilled food at least once.

Tips and tricks

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

Childproof lock

Your appliance is equipped with a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Switching on

1. Switch off the appliance.
2. Touch the  symbol for at least 4 seconds.
The  indicator lights up for approximately 10 seconds. The appliance is locked.

Switching off

Touch the  symbol until the  symbol goes out.
The childproof lock is deactivated.

Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the appliance off.

Switching on

Switch on the automatic childproof lock. → "Basic settings" on page 25

Time-setting options

There are 2 different time-setting options:

- Kitchen timer
- Stopwatch

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Setting the kitchen timer

1. If the appliance is switched off, touch the  symbol once; if it is switched on, touch the  symbol twice. The  indicator lights up. **00** min lights up on the display.
Note: When the appliance is switched on, pressing the  symbol once switches on the stopwatch.
2. Set the required time using the **0-9** buttons. The timer starts counting down after a few seconds.

When the time has elapsed

When the time has elapsed, an audible signal sounds and **00** flashes in the display for 10 seconds. The  indicator flashes.

Touch any symbol.

The indicators go out and the audible signal ceases.

Setting the correct time

Use the  symbol to select the kitchen timer and reset the time.

Stopwatch

The stopwatch displays the time that has passed since it was activated.

The stopwatch only works when the appliance is switched on. When the appliance is switched off, the stopwatch is switched off as well.

Note: If the kitchen timer is selected in addition to the stopwatch, the setting will appear on the timer display for 10 seconds. The stopwatch will then be displayed again.

Switching on

1. Touch the  symbol.
00 is shown on the display.
2. Touch the buttons for temperature control. Timing starts. Seconds are displayed during the first minute, then minutes.
3. Touch the  symbol to show the timer display again.

Switching off

1. Touch the  symbol.
2. Touch the temperature setting buttons. The stopwatch will be switched off. The timer display will go out.

Automatic safety cut-out

If an appliance has been switched on for a long time without the setting being changed, the automatic switch-off is activated.

The appliance stops heating. **F 8** and the residual heat indicator **H/h** flash alternately on the display.

The indicator goes out when you touch any of the controls. You can implement new settings.

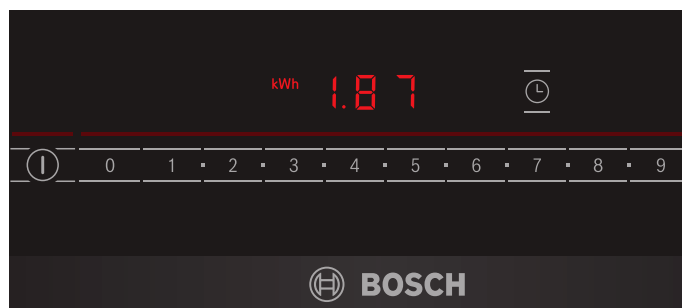
At what point the automatic switch-off is activated depends on the grill setting selected (2 to 4 hours).

Energy consumption indicator

You can use this function to display the total energy consumption between switching the appliance on and off.

Once switched off, the energy consumption in kilowatt hours (e.g. 1.87 kWh) is displayed for 10 seconds.

The accuracy of the display depends, amongst other things, on the voltage quality of the power supply.



The energy consumption display may not be activated. → "Basic settings" on page 25

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to suit your own needs.

Display	Function
c 0	Reset the basic settings
0	Switched off.*
1	Switched on.
c 1	Childproof lock
0	Automatic childproof lock switched off.*
1	Automatic childproof lock switched on.
2	Manual and automatic childproof lock switched off.
c 2	Audible signal
0	Confirmation signal and operation error signal switched off (main switch signal always remains on).
1	Only the operation error signal is switched on.
2	Only the confirmation signal is switched on.
3	Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c 3	Energy consumption display (Ask your electricity supply company what the mains voltage is.)
0	Consumption display switched off.*
1	Consumption display with mains voltage at 230 V.
3	Consumption display with mains voltage at 220 V.
4	Consumption display with mains voltage at 240 V.
c 5	Automatic switch-off (The higher the level selected, the longer the period of time until the appliance switches off.)
0	Switch off after 2-4 hours.*
1	Switch off after 1-2 hours.
2	Switch off after 30-60 minutes.
c 6	Duration of the timer end signal
1	10 seconds.*
2	30 seconds.
3	1 minute.
c 8	Demo mode
0	Switched off.*
1	Switched on. Appliance can be operated but does not heat up.

*Basic setting

Changing the basic settings

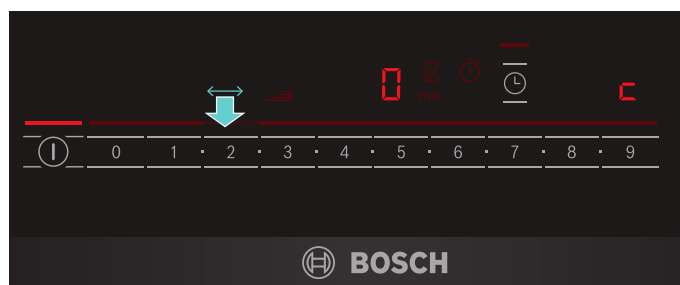
The appliance must be switched off.

1. Switch on the appliance.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for approximately 4 seconds until an audible signal sounds.



c and **!** flash alternately and  lights up.

3. Touch the  symbol as many times as necessary until the required indicator appears.
4. Set the required value using the buttons for temperature control.



5. Repeat steps 3 and 4 until all the required settings have been changed.
 6. Touch the  symbol for approximately 4 seconds until an audible signal sounds.
- The settings have been saved.

Discarding the changes

To exit the basic settings, switch off the appliance with the main switch. Changes are not saved.



Cleaning

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

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

Warning – Risk of burns!

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

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of burns!

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

Do not use these cleaning agents

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

Cleaning the appliance

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

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

Note: Do not scrape off burnt-on residues.

Appliance part/surface	Recommended cleaning
Wire rack	Remove large clumps of residue using a scrubbing brush. Soak the wire rack in the sink. Clean using a scrubbing brush and washing-up liquid and dry thoroughly. Apply our grill cleaner gel (order no. 00311761) to stubborn dirt and let it work for at least 2 hours, or overnight for heavy soiling. Then rinse off thoroughly and dry. Follow the instructions on the cleaner's packaging. Note: Do not clean them in the dishwasher.
Lava stone trough and grill container	Remove the lava stones and drain the water. Clean in a sink of water and washing-up liquid using a scrubbing brush; dry with a soft cloth. Soak stubborn dirt or apply our grill cleaner gel (order no. 00311761) to it to remove it.
Lava stones	Occasionally dry out very damp lava stones in the oven at 200 °C. This will prevent the formation of any mildew. Replace the lava stones when they have turned black. This means that the lava stones are saturated with fat, which may generate a lot of smoke during operation, or the fat may ignite. You can obtain replacement lava stones from your specialist dealer (order number 00291050). Take care when refilling that the grill element is not resting directly on the lava stones.
Control panel and glass ceramic cover	Clean using a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.

Trouble shooting

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Faults often have simple explanations. Please read the information in the table before calling the after-sales service.

The electronics of your appliance are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

So that the electronics do not overheat, the appliance is automatically switched off as required. **F2** or **F4** is displayed alternately with the residual heat indicator **H** or **h**.

Display	Error	Remedy
None	The power supply has been disconnected.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
All displays flash	The touch controls are wet or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
F4	The electronics have overheated. The appliance has therefore been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. F4 goes out.
F8	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	Switch the appliance on again.
dE Appliance does not heat up	Demo mode is switched on	Switching off demo mode: Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Switch on the appliance. Touch any control in the next 3 minutes. Demo mode is switched off.

E-report in the displays

When an error message with "E" appears in the display, e.g. E0111, switch the appliance off and on again.

If it was a one-off error, the display goes out. If the error message appears again, call the after-sales service and quote the exact error message.



Customer service

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

E number and FD number

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

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

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

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

Table des matières

	Utilisation conforme	30
	Précautions de sécurité importantes	30
	Causes de dommages	31
	Protection de l'environnement	31
	Conseils pour économiser l'énergie	31
	Élimination écologique	31
	Présentation de l'appareil	32
	Votre nouveau gril à pierres de lave	32
	Bandeau de commande	32
	Bandeau de commande	33
	Indicateur de chaleur résiduelle	33
	Avant la première utilisation	33
	Nettoyage de l'appareil	33
	Faire chauffer le gril	33
	Utilisation de l'appareil	34
	Grillades avec de l'eau et des pierres de lave	34
	Activer ou désactiver	34
	Réglage du gril	34
	Préchauffage du gril	34
	Rajouter de l'eau	35
	Après la cuisson	35
	Tableau pour les grillades	35
	Conseils et astuces	36
	Sécurité-enfants	36
	Activation	36
	Désactivation	36
	Sécurité enfants automatique	36
	Fonctions temps	37
	Minuteur	37
	Minuterie	37
	Coupure de sécurité automatique	37
	Indication de la consommation d'énergie	37
	Réglages de base	38
	Modifier les réglages de base	38
	Nettoyage	39
	Ne pas utiliser ces produits nettoyants	39
	Nettoyage de l'appareil	39

	Anomalies, que faire ?	40
	Message E dans les affichages	40
	Service après-vente	41
	Numéro E et numéro FD	41

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



Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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



Précautions de sécurité importantes

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



Mise en garde – Risque d'incendie !

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



Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

Attention !

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

Protection de l'environnement

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Elimination écologique



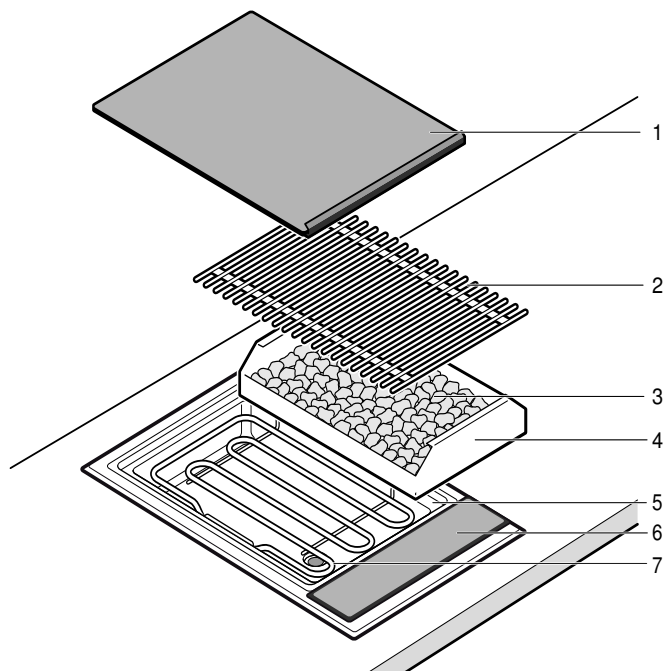
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

Présentation de l'appareil

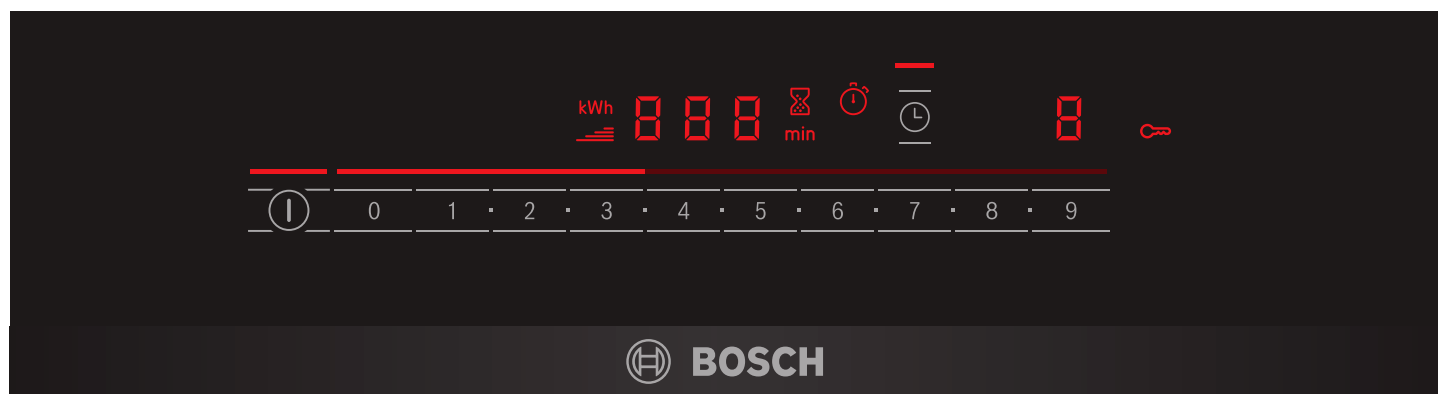
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Votre nouveau gril à pierres de lave



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Grille
3	Pierres de lave
4	Bac à pierres de lave
5	Bac du gril (bain-marie)
6	Bandeau de commande
7	Résistance chauffante du gril

Bandeau de commande



Afficheurs	
① 0	L'appareil est allumé*
kWh	Indication de la consommation d'énergie
≡	Voyant de chauffe
00	Durée
⌚	Minuteur
min	Durée
⌚	Chronomètre
⌚	Le minuteur/chronomètre est activé*

*Le voyant lumineux au-dessus du symbole est allumé.

Afficheurs	
0-9	Position gril
⛔	Sécurité enfants
H/h	Chaleur résiduelle

*Le voyant lumineux au-dessus du symbole est allumé.

Bandeau de commande	
①	Mettre l'appareil sous tension
0-9	Régler la puissance gril/ le minuteur
⌚	Activer le minuteur/chronomètre /la sécurité enfants

Bandeau de commande

Lorsque vous effleurez un symbole, la fonction associée sera activée.

Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous effleurez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments ayant débordé dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité nuit au fonctionnement.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'appareil est doté d'un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, c'est que le foyer est encore chaud. Une fois que l'appareil a refroidi, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.



Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité. → *"Précautions de sécurité importantes" à la page 30*

Nettoyage de l'appareil

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

Faire chauffer le gril

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



Utilisation de l'appareil

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

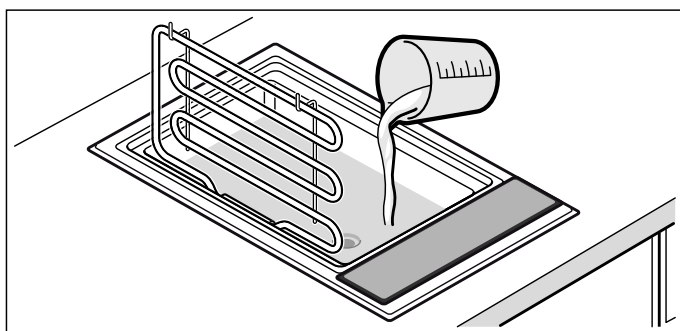
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave

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

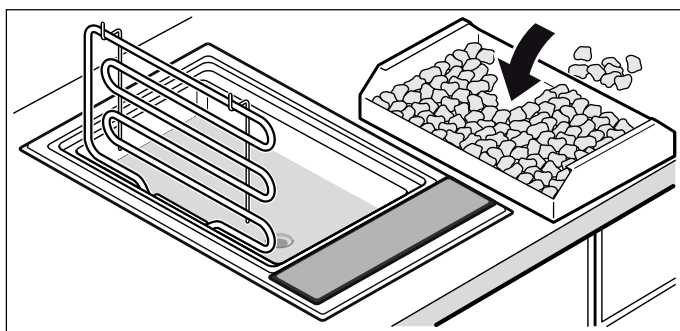
La quantité d'eau dépend de l'utilisation ou non de pierres de lave. Les pierres de lave emmagasinent la chaleur de la résistance chauffante du gril garantissent un rayonnement thermique intensif ainsi qu'une répartition uniforme de la chaleur.

Remplir les bacs d'eau et de pierres de lave

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



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



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

Activer ou désactiver

Remarque : L'appareil s'éteint automatiquement quand la position gril est réglée sur 0 pendant plus de 20 secondes.

Activation

Effleurez le symbole ①.

Un signal retentit. Le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. L'appareil est opérationnel.

Désactivation

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne.

L'appareil est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le gril ait suffisamment refroidi.

Réglage du gril

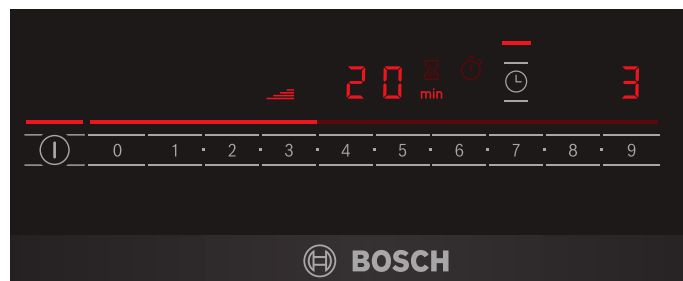
Dans la zone de réglage, vous réglez la position gril désirée.

Position gril 1 = puissance minimale

Position gril 9 = puissance maximale

Régler la position gril

1. Allumez le gril au moyen de l'interrupteur principal ①.
2. Sélectionnez la position gril souhaitée avec les touches. La position gril sélectionnée apparaît dans l'affichage.
Le voyant de chauffe clignote.



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

Préchauffage du gril

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

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

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

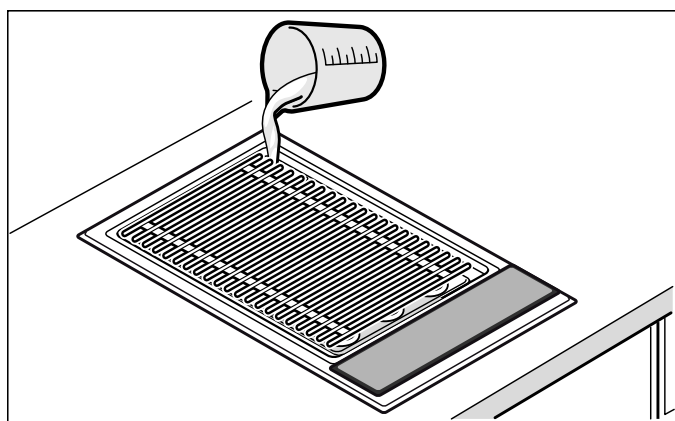
Rajouter de l'eau

Mise en garde – Risque de brûlures !

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

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

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



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

Pièce à griller	Position gril au-dessus des pierres de lave	Position gril au-dessus du bain-marie	Temps de grillade en minutes	Information
Bifteck, médium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
T-Bone, rose, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Échine de porc, sans os	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Côtelettes de porc, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Entailler le long de l'os
Côtes d'agneau, roses, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Blanc de poulet, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Ailes de poulet, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Escalopes de dinde, natures, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Darne de saumon, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Huilez la grille
Steak de thon, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Huilez la grille
Truite, entière, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Huilez bien la peau, huilez de nouveau avant de la retourner
Gambas, à 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburger/palets de viande hachée, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Brochettes chachlyk, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Retournez-les souvent
Saucisse grillée, à 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Légumes	1 - 2	2 - 3	8 - 12	par ex. aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, pois-vrongs en carrés

Après la cuisson

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

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

Tableau pour les grillades

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

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

Tournez la pièce à griller au moins une fois.

Conseils et astuces

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

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.
Le voyant  s'allume pendant env. 10 secondes. L'appareil est verrouillé.

Désactivation

Effleurez le symbole  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

La sécurité-enfants est désactivée.

Sécurité enfants automatique

Cette fonction permet de toujours activer automatiquement la sécurité enfants lorsque vous éteignez l'appareil.

Activation

Activer la sécurité enfants automatique. → "Réglages de base" à la page 38

Fonctions temps

Votre appareil possède 2 fonctions de temps différentes.

- Minuteur
- Minuterie

Minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant de tous les autres réglages.

Réglage du minuteur

1. Quand l'appareil est éteint, effleurez une fois le symbole , quand il est allumé, effleurez le symbole  deux fois. L'afficheur  s'allume. **00** min s'allume dans l'affichage.

Remarque : Quand l'appareil est allumé, effleurez une fois le symbole  pour déclencher le chronomètre.

2. À l'aide des touches **0-9**, réglez le temps désiré. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et **00** clignote pendant 10 secondes dans l'affichage. L'affichage  clignote.

Effleurez un quelconque symbole.

Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Sélectionnez le minuteur avec le symbole  et réglez de nouveau.

Minuterie

La minuterie indique le temps écoulé depuis son activation.

La minuterie fonctionne uniquement si l'appareil est allumé. Si l'appareil s'éteint, la minuterie sera également désactivée.

Remarque : Si la minuterie est activée en plus du minuteur, le réglage apparaît pendant 10 secondes sur l'afficheur de la minuterie. Ensuite, la minuterie s'affiche de nouveau.

Activation

1. Effleurez le symbole . **00** apparaît dans l'affichage.
2. Effleurez les touches pour le réglage de la température. L'enregistrement de la durée commence. Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.
3. Effleurez le symbole  pour réafficher l'affichage du minuteur.

Désactivation

1. Effleurez le symbole .
2. Effleurez les touches pour le réglage de la température. La minuterie est désactivée. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Coupure de sécurité automatique

Si un appareil est allumé pendant longtemps sans modification du réglage, l'arrêt automatique est activé.

La chauffe de l'appareil est interrompue. Dans l'affiche, **F 8** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent en alternance.

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

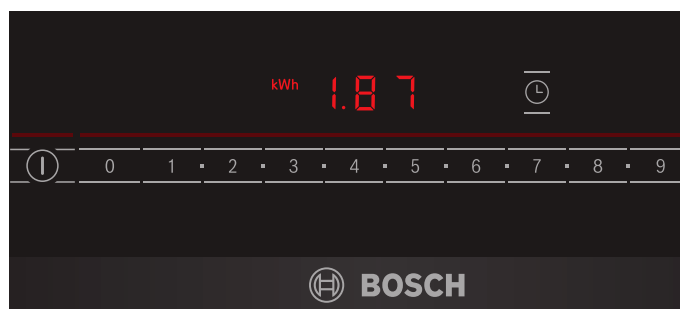
Le moment de désactivation automatique dépend de la puissance de chauffe réglée (2 à 4 heures).

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale entre la mise en service et hors service de l'appareil.

Après la mise hors service, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. 1,87 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.



Il se peut que l'indicateur de consommation d'énergie ne soit pas activé. → "Réglages de base" à la page 38

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
	Restauration du réglage de base
0	Désactivée.*
1	Activée.
	Sécurité enfants
0	Sécurité enfants automatique désactivée.*
1	Sécurité enfants automatique activée.
2	Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
	Signal sonore
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (Signal de l'interrupteur principal reste activé).
1	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
2	Uniquement signal sonore de validation activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
	Affichage consommation d'énergie (demandez la tension du secteur à votre fournisseur d'électricité.)
0	Affichage de la consommation désactivé.*
1	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 230 V.
3	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 220 V.
4	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 240 V.
	Arrêt automatique (plus la position de chauffe est élevée, plus la durée avant arrêt est longue.)
0	2-4 heures jusqu'à l'arrêt.*
1	1-2 heures jusqu'à l'arrêt.
2	30-60 minutes jusqu'à l'arrêt.
	Durée du signal fin de la minuterie
1	10 secondes.*
2	30 secondes.
3	1 minute.
	Mode démonstration
0	Désactivée.*
1	Activée. L'appareil peut être réglé, mais ne chauffe pas.

*Réglage de base

Modifier les réglages de base

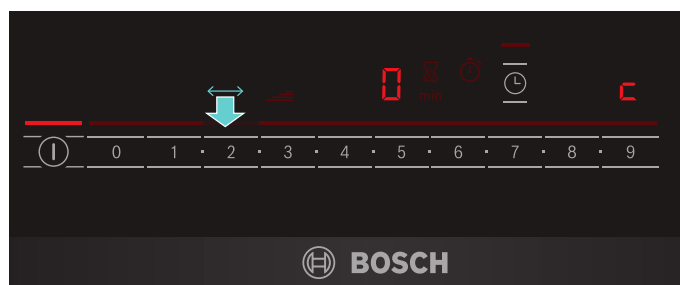
L'appareil doit être éteint.

1. Mettre l'appareil sous tension.
2. Au cours des 10 secondes suivantes, effleurez le symbole pendant env. 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.



et clignotent en alternance et est allumé.

3. Effleurez le symbole à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
4. Régler la valeur souhaitée avec les touches pour le réglage de la température.



5. Répétez l'étape 3. et 4. jusqu'à ce que tous les réglages souhaités soient modifiés.
 6. Effleurez le symbole pendant env. 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.
- Les réglages sont mémorisés.

Ne pas enregistrer les modifications

Éteindre l'appareil avec l'interrupteur principal pour quitter le réglage de base. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Nettoyage

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

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

Remarque : Ne grattez pas les parties carbonisées.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille	Éliminez les gros résidus avec une brosse à vaisselle. Laissez tremper la grille dans l'évier. Nettoyez-la avec une brosse et du liquide vaisselle et séchez-la soigneusement. Appliquez notre gel nettoyant pour four (référence 00311761) sur les salissures tenaces et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière si les salissures sont tenaces. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant. Remarque : Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !
Bac Récipient pour pièces de lave et bac du gril	Sortez les pierres de lave ou laissez l'eau s'écouler. Brossez-les dans l'évier avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et séchez-les avec un torchon doux. Laissez tremper les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 00311761).
Pierres de lave	À l'occasion, séchez les pierres de lave très humides dans le four à 200 °C. Ce qui permet d'éviter la formation d'une possible moisissure. Remplacez les pierres de lave quand elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées en graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant l'utilisation ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez des pierres de lave adaptées auprès de votre revendeur (n° de commande 00291050). Lors de l'appoint, assurez-vous que la résistance chauffante ne repose pas directement sur les pierres de lave.
Bandeau de commande et dessus vitrocéramique	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Anomalies, que faire ?

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre appareil est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne chauffe pas trop, si nécessaire, l'appareil est automatiquement éteint. L'affichage **F2** ou **F4** apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h**.

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Contrôlez le disjoncteur général de l'appareil. Vérifiez à l'aide d'autres appareils électroniques s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou retirez l'objet.
F4	L'électronique a été surchauffée. C'est pourquoi l'appareil a été éteint.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez une surface de commande quelconque. F4 s'éteint.
F8	L'appareil était trop longtemps en service et s'est éteint.	Rallumez l'appareil.
dE l'appareil ne chauffe pas	Le mode démonstration est activé.	Désactivez le mode démonstration : séparez l'appareil du réseau électrique pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Mettre l'appareil sous tension. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode Démonstration va être désactivé.

Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.



Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

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

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	43
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	43
	Oorzaken van schade	44
	Milieubescherming	44
	Tips om energie te besparen	44
	Milieuvriendelijk afvoeren	44
	Het apparaat leren kennen	45
	Uw nieuwe lavasteengrill	45
	Bedieningspaneel	45
	Bedieningsvlakken	46
	Restwarmte-indicatie	46
	Voor het eerste gebruik	46
	Apparaat reinigen	46
	Grill opwarmen	46
	Apparaat bedienen	47
	Grillen met water en lavastenen	47
	Inschakelen of uitschakelen	47
	Grill instellen	47
	Grill voorverwarmen	47
	Water bijvullen	48
	Na het grillen	48
	Grilltabel	48
	Handige tips	49
	Kinderslot	49
	Inschakelen	49
	Uitschakelen	49
	Automatisch kinderslot	49
	Tijdfuncties	50
	Kookwekker	50
	Stopwatch	50
	Automatische veiligheidsuitschakeling	50
	Weergave van het energieverbruik	50
	Basisinstellingen	51
	Basisinstellingen wijzigen	51
	Reinigen	52
	Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	52
	Apparaat reinigen	52

	Wat te doen bij storingen?	53
	E-melding in de indicaties	53
	Servicedienst	54
	E-nummer en FD-nummer	54

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

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

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

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

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

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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Waarschuwing – Risico van brand!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Neerdruppelend vet kan tijdens het grillen kort opvlammen. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.
- De grill blijft nadat hij is uitgeschakeld lange tijd heet. De grill nadat hij is uitgeschakeld 30 - 45 minuten niet aanraken.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

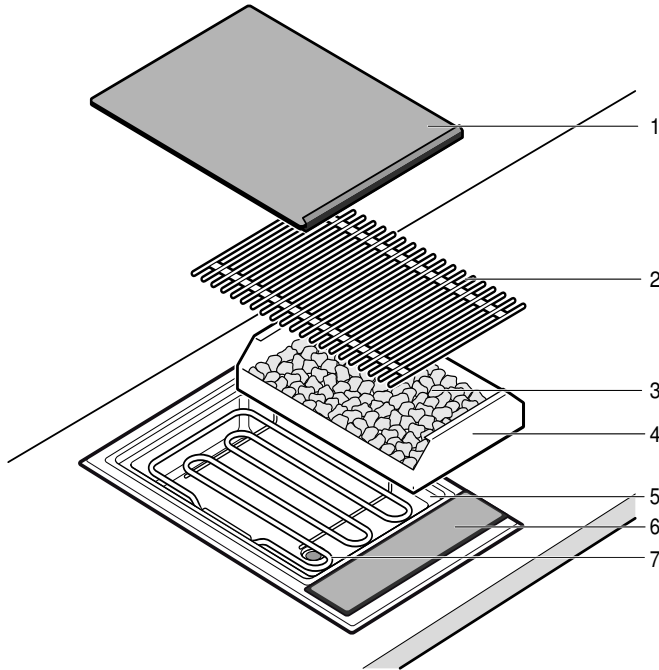


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

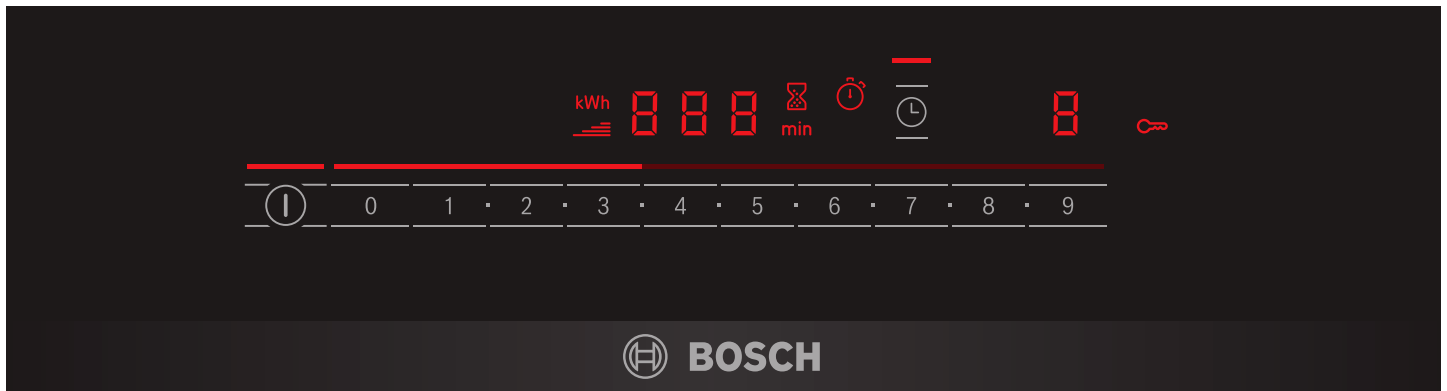
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Uw nieuwe lavasteengrill



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

Bedieningspaneel



Indicaties	
ⓘ 0	Apparaat is ingeschakeld*
kWh	Weergave van het energieverbruik
≡	Opwarmindicatie
00	Tijdsduur
⌚	Kookwekker
min	Tijdsduur
⌚	Stopwatch
⌚	Kookwekker / stopwatch is ingeschakeld*
*Het indicatielampje boven het symbool brandt.	

Indicaties	
0-9	Grillstand
⌘	Kinderslot
H/h	Restwarmte
*Het indicatielampje boven het symbool brandt.	

Bedieningsvlakken	
ⓘ	Apparaat inschakelen
0-9	Grillstand / kookwekker instellen
⌚	Kookwekker / stopwatch / kinderslot inschakelen

Bedieningsvlakken

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

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

Restwarmte-indicatie

Het apparaat heeft een restwarmte-indicatie in twee stappen.

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



Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften. → "*Belangrijke veiligheidsvoorschriften*" op pagina 43

Apparaat reinigen

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

Grill opwarmen

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

Apparaat bedienen

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

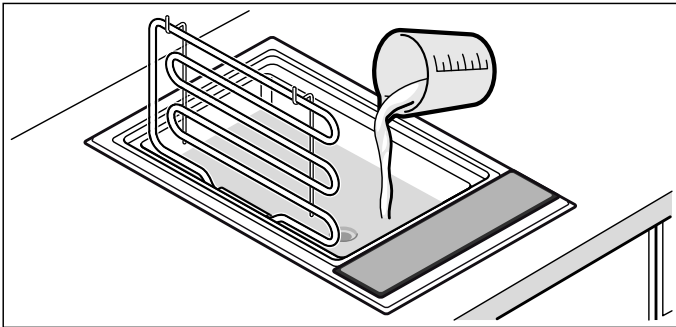
Grillen met water en lavastenen

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

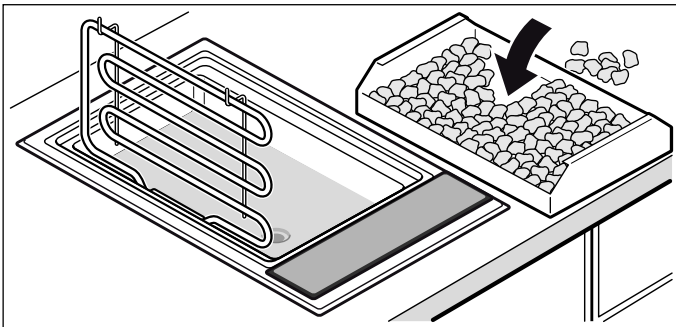
De hoeveelheid water is afhankelijk van het gebruik van lavastenen. De lavastenen houden de hitte van het grill-verwarmingselement vast en zorgen hierdoor voor een intensieve warmtebestraling en een gelijkmatige warmteverdeling.

Vullen met water en lavastenen.

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



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



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

Inschakelen of uitschakelen

Aanwijzing: Wanneer de grillstand langer dan 20 seconden op 0 is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Inschakelen

Symbool ① aanraken.

Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. Het apparaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt.

Het apparaat is uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

Grill instellen

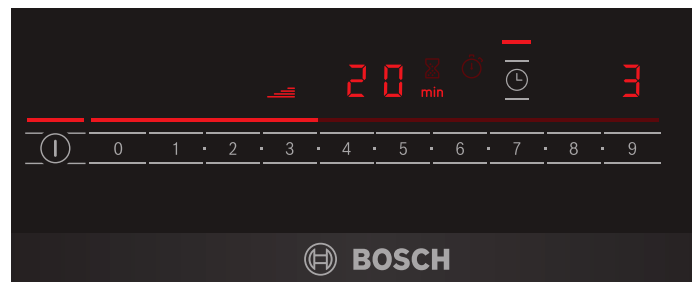
In het instelbereik stelt u de gewenste grillstand in.

Grillstand 1 = laagste vermogen

Grillstand 9 = hoogste vermogen

Grillstand instellen

1. Grill inschakelen met de hoofdschakelaar ①.
2. Met de toetsen de gewenste grillstand kiezen. Op het display verschijnt de gekozen grillstand. De opwarmindicatie knippert.



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

Grill voorverwarmen

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

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

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

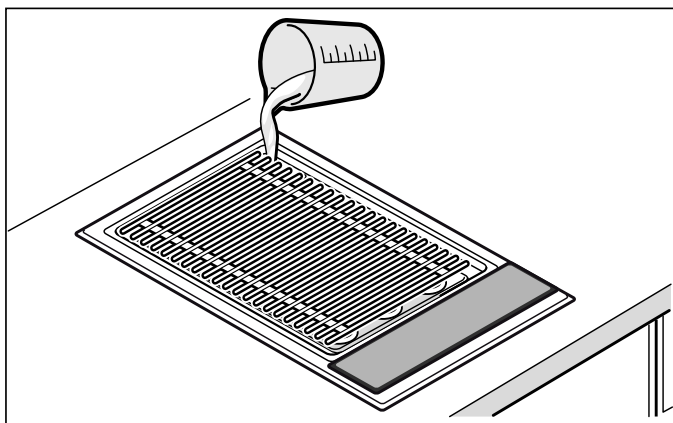
Water bijvullen

Waarschuwing – Kans op verbranding!

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

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

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



Grillen met en zonder lavastenen: 0,7 liter

Na het grillen

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

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

Grilltabel

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

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

Keer het product minstens één keer.

Gerechten van de grill	Grillstand met lavastenen	Grillstand met au bain marie	Grilltijd in minuten	Informatie
Rundersteak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10	
T-bone-steak, rosé, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15	
Varkensnek-steak, zonder been	6 - 7	7 - 8	12 - 16	
Varkenskoteletten, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20	Langs het been insnijden
Lamskotelet, rosé, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Kipfilet, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Kippenvleugels, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20	
Kalkoenschnitzel, ongepaneerd, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15	
Zalmsteak, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25	Grillrooster bestrijken met olie
Tonijnsteak, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15	Grillrooster bestrijken met olie
Forel, heel, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15	Het vel goed bestrijken met olie, voor het keren nogmaals met olie bestrijken
Scampi, à 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hamburgers / gehaktballen, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17	
Sjaskiepen, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25	Regelmatig keren
Grillworst, à 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20	
Groente	1 - 2	2 - 3	8 - 12	bijv. aubergines, courgettes in 1 cm dikke plakken en paprika in vieren snijden

Handige tips

- De grill altijd voorverwarmen. Door de intensieve warmtebestraling kan er snel een korstje worden gevormd en kan er geen vleessap meer weglopen.
- U kunt het product voor het grillen met hittebestendige olie (bijv. aardnootolie) bestrijken of marinieren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Gebruik niet te veel olie / marinade, omdat dit kan leiden tot het ontstaan van vlammen en een sterke rookontwikkeling.
- Voor het grillen geen zout bij het vlees doen. Anders kunnen er voedingsstoffen en vleessap weglopen.
- Leg het product altijd direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen.
- Grillstukken pas keren wanneer ze gemakkelijk loskomen van het rooster. Blijft er vlees aan het rooster hangen, dan worden de vezels vernietigd en komt er vleessap vrij.
- Prik tijdens het grillen niet in het vlees, omdat er dan vleessap kan weglopen.
- Gepekeld vlees, zoals ham of casselerrrib, is niet geschikt om te grillen. Hierdoor kan een ongezonde verbinding ontstaan.
- Koteletten in het randje vet meerdere keren tot op het been insnijden, zodat ze tijdens het grillen niet gaan welven.
- Randjes vet liever na dan voor het grillen verwijderen, anders verliest het vlees sap en aroma.
- Stukken gevogelte worden bijzonder knapperig bruin als u ze tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Fruit kan na het grillen naar wens op smaak worden gebracht met honing, ahornsiroop of citroensap.
- Groente met een lange bereidingstijd (bijv. maïskolven) kunt u voor het grillen voorkoken.
- Visfilet eerst grillen aan de kant van het vel. Het vel bestrijken met olie, zodat het niet aan het grillrooster blijft plakken.
- Gegrilde gerechten warm opdienen. Niet warm blijven houden, anders worden ze taai.
- Afdruipend vet kan op het verwarmingselement vlam vatten en leiden tot korte vlammen en rookontwikkeling. Om dit te reduceren dienen zeer vette gerechten bain marie te worden gegrild.



Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Inschakelen

1. Apparaat uitschakelen.
2. Symbool  minstens 4 seconden lang aanraken. De indicatie  is ca. 10 seconden lang verlicht. Het apparaat is geblokkeerd.

Uitschakelen

Raak  het symbool zolang aan tot het symbool  verdwijnt.

Het kinderslot is uitgeschakeld.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u het apparaat uitschakelt.

Inschakelen

Automatische kinderslot inschakelen. → "*Basisinstellingen*" op pagina 51

Tijdfuncties

Er zijn 2 verschillende tijdfuncties:

- Kookwekker
- Stopwatch

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen

1. Als het apparaat uitgeschakeld is, het symbool  één keer aanraken. Is het ingeschakeld, dan het symbool  twee keer aanraken. De indicatie  is verlicht. Op het display is **00** min. verlicht.
Aanwijzing: Als het apparaat ingeschakeld is, wordt de stopwatch ingeschakeld door één keer het symbool  aan te raken.
2. Met behulp van de toetsen **09** de gewenste tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal en in de indicatie knippert **00** gedurende 10 seconden. De indicatie  knippert.

Raak een willekeurig symbool aan.

De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookwekker met het symbool  en stel deze opnieuw in.

Stopwatch

De stopwatch geeft de tijd weer die na activering van de stopwatch is verlopen.

De stopwatch werkt alleen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

Aanwijzing: Als naast de stopwatch nog de kookwekker wordt ingeschakeld, verschijnt de instelling 10 seconden lang in de timer-indicatie. Daarna wordt de stopwatch opnieuw weergegeven.

Inschakelen

1. Symbool  aanraken.
Op het display wordt **00** weergegeven.
2. Toetsen voor de temperatuurinstelling aanraken.
De tijdopname begint. In de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.
3. Symbool  aanraken om de timer-indicatie opnieuw weer te geven.

Uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
2. Toetsen voor de temperatuurinstelling aanraken.
De stopwatch-functie wordt uitgeschakeld. De timer-indicatie verdwijnt.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Is een apparaat lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd.

Het opwarmen van het apparaat wordt onderbroken. In de indicatie knipperen afwisselend **F B** en de restwarmte-indicatie **H/h**.

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

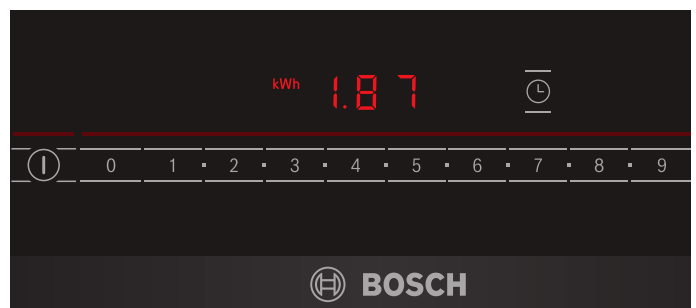
Het moment dat de automatische uitschakeling actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand (2 tot 4 uur).

Weergave van het energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van het apparaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur, bijv. 1,87 kWh, weergegeven.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.



Mogelijkerwijs is de energieverbruik-indicatie niet geactiveerd. → "Basisinstellingen" op pagina 51

Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
	Terugzetten naar de basisinstelling
	Uitgeschakeld.*
	Ingeschakeld.
	Kinderslot
	Automatisch kinderslot uitgeschakeld.*
	Automatisch kinderslot ingeschakeld.
	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
	Geluidssignaal
	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd ingeschakeld).
	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
	Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij).
	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
	Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V.
	Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V.
	Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
	Automatische uitschakeling (hoe hoger de ingestelde stand, des te langer de tijdsduur tot de uitschakeling).
	2-4 uur tot de uitschakeling.*
	1 - 2 uur tot de uitschakeling.
	30-60 minuten tot de uitschakeling.
	Tijdsduur van het signaal timer-einde
	10 seconden.*
	30 seconden.
	1 minuut.
	Demomodus
	Uitgeschakeld.*
	Ingeschakeld. Het apparaat kan bediend worden, maar warmt niet op.

*Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

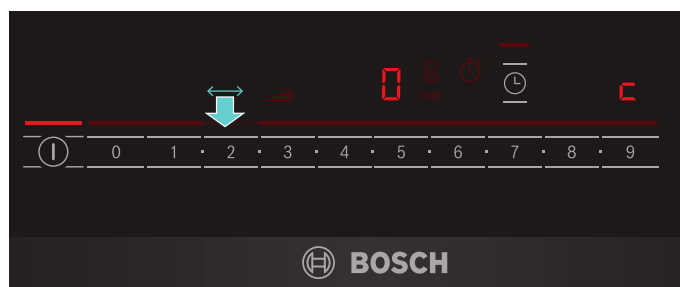
Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Apparaat inschakelen.
2. Binnen de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken, tot er een signaal klinkt.



 en  knipperen afwisselend en  is verlicht.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie wordt weergegeven.
4. Met behulp van de toetsen voor de temperatuurinstelling de gewenste waarde instellen.



5. Stap 3 en 4 herhalen tot alle gewenste instellingen veranderd zijn.
 6. Symbool  ca. 4 seconden lang aanraken tot er een signaal klinkt.
- De instellingen zijn opgeslagen.

Veranderingen niet opslaan

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

Reinigen

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

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

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

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

Apparaat reinigen

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

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

Aanwijzing: Ingebrande resten niet wegkrabben.

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

? Wat te doen bij storingen?

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw apparaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om ervoor te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt, wordt het apparaat zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie **F2** of **F4** verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie **H** of **h**.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
F4	Het elektronische systeem is oververhit. Daarom is het apparaat uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. F4 verdwijnt.
F8	Het apparaat is te lang in gebruik geweest en daarom uitgeschakeld.	Apparaat weer inschakelen.
dE Het apparaat warmt niet op	Demo-modus is ingeschakeld	Demo-modus uitschakelen: ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Apparaat inschakelen. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld.

E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met "E" verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.



Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001044448
951201