

TFB443.



BOSCH

de Gebrauchsanleitung

en Operating instructions

it Istruzioni per l'uso

pt Instruções de serviço

el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanma talimatı

pl Instrukcja obsługi

ar تعليمات الاستخدام

fa راهنمای استفاده

es Instrucciones de uso

hu Használati utasítás

uk Інструкція з експлуатації

Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren!

Dieses Gerät ist für den Haushalt oder für haushaltsähnliche, nicht-gewerbliche Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.

⚠ Stromschlag- und Brand-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten. Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Nur am Griff anfassen, erst nach dem Abkühlen transportieren!

Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben!


Teile und Bedienelemente

Bild 1

- 1 Drehregler  Grillplatte oben
- 2 Kontroll-Lampe Grillplatte oben
- 3 Drehregler  Grillplatte unten
- 4 Kontroll-Lampe Grillplatte unten
- 5 Griff
- 6 Plattenhalter (4x)
- 7 Grillplatten *
- 8 Plattenfixierung (4x)
- 9 Fettablauf
- 10 Verriegelungsschieber (2x)
- 11 Fettauffangschalen * (2 Stück)
- 12 Auflaufform *

* spülmaschinengeeignet

Vor dem ersten Gebrauch

- Verriegelungsschieber **10** auf  stellen.
- Den Kontaktgrill mit der Zuleitung an der Steckdose anstecken.
- Das Gerät aufklappen.
- Die Drehregler **1** und **3** jeweils auf die höchste Stufe einstellen und ohne Grillgut bei gut gelüftetem Raum (geöffnetem Fenster) mindestens 3x aufheizen, danach abkühlen lassen.
- Grillplatten **7** entnehmen (**Bild 3**), spülen und trocknen. Die zu verwendende Seite der Grillplatte mit Speiseöl leicht einfetten. Beim Einsetzen darauf achten, dass die Laschen hinten in den Plattenfixierungen **8** stecken und die Plattenhalter **6** eingerastet sind (**Bild 4**).

Gebrauch

Verbrennungsgefahr!

Beim Grillen kann Fett spritzen.

Der Kontaktgrill kann in verschiedenen Positionen benutzt werden, dadurch sind verschiedene Zubereitungsarten möglich. Auf den Ausklappseiten am Anfang der Gebrauchsanleitung sind Empfehlungen zu den Grillzeiten und Grilleinstellungen für verschiedene Speisen abgebildet.

Kontaktgrillen Bild 2a

Die obere Grillplatte liegt mit der geriffelten Seite direkt auf dem Grillgut. Das Grillgut wird gleichmäßig von oben und unten gegart. Besonders gut geeignet zum schnellen Grillen bei hohen Temperaturen, z. B. Rumpsteaks, Koteletts oder Paninis.

Grillen Bild 2b

Der Grill wird ganz aufgeklappt. Das Grillgut wird über die ganze Fläche verteilt und muss gewendet werden.

Crêpe herstellen Bild 2c

Der Grill wird ganz aufgeklappt. Die glatten Seiten der Grillplatten verwenden.

Überbacken

Die obere Platte wird nach oben gezogen und in der höchsten Position waagrecht eingehängt. Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren. Besonders geeignet zum Gratинieren und Überbacken.

Auflaufform Bild 2d

Die glatten Seiten der Grillplatten verwenden und die Auflaufform füllen.

Wichtig:

Nicht ohne Grillplatten betreiben!

Die beschichteten Platten nicht mit scharfkantigen Gegenständen zerkratzen!

Zubereitung

- Den Kontaktgrill je nach Zubereitungsart aufstellen.
- Grillplatten entsprechend der Zubereitungsart mit der geriffelten oder glatten Seite einlegen (**Bild 5**).
- Die Fettauffangschale **11** unter den Fettablauf **9** stellen.
- Gerät schließen und mit den Drehreglern **1** und **3** die gewünschte Temperatur einstellen.
- Die Kontroll-Lampen **2** und **4** leuchten auf. Sie erlöschen, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Jetzt das Grillgut oder die Auflaufform auflegen. Die Zubereitungszeit richtet sich nach Dicke und Größe des Lebensmittels.

Tipp: Um optimale Ergebnisse zu erhalten, die Temperaturen während der Benutzung anpassen.

Allgemeines

Grillgut hell anstatt dunkel oder braun grillen, verbrannte Reste entfernen. Stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, nicht zu intensiv grillen (acrylamidarme Zubereitung).

Heizen Sie vor dem Belegen der Grillplatten den Grill vor. Die Grillplatten belegen, vor dem Auflegen von neuem Grillgut die Platten mit Küchenpapier abwischen.

Tiefgefrorenes Grillgut muss vollständig aufgetaut und trocken sein.

Fleisch und Fisch erst nach dem Grillen salzen.

Kleine Störungen selbst beheben

Das Gerät lässt sich zur Aufbewahrung nicht verriegeln.

- Die Verriegelung ist verschmutzt (**Bild 7**).
→ Die Verriegelung reinigen.

oder

- Der Verriegelungsschieber **10** ist bereits geschlossen.
→ Den Schieber öffnen.

Reinigen

⚠ Stromschlaggefahr!

Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

Gerät niemals in Wasser tauchen, nur feucht abwischen!

Keinen Dampfreiniger benutzen.

Gerät abkühlen lassen.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Nicht mit Backofen-/Grill-Spray reinigen.

Grillplatten herausnehmen. Grillplatten, Fettauffangschalen und Auflaufform sind spülmaschinenfest.


Die Standflächen des Gerätes regelmäßig reinigen.

Tipp: Grillplatten mit der Hand reinigen, solange sie noch lauwarm sind.

Aufbewahren

Bild 3

Zum Aufbewahren das Gerät abkühlen lassen und die Grillplatten schließen.

Dazu die beiden Verriegelungsschieber **10** auf  stellen.

Das Gerät kann waagrecht oder senkrecht gestellt werden (**Bild 6**).

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Safety Information

Please read, follow and retain the operating instructions!

This appliance is designed for the household or for similar, non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

⚠ Risk of electric shock and fire!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Children under 8 years old must be kept at a safe distance from the appliance and the power cord.

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To protect the user, all repairs to the appliance, e.g. replacement of the power cord, should be carried out only by our customer service.



While the appliance is on, the temperature of the exposed surface may be very hot.

Take hold of the appliance by the handle only, do not transport the appliance until it has cooled down!

When the appliance is on, do not leave unattended.


Parts and controls

Fig. 1

- 1 Rotary knob  upper grill plate
- 2 Indicator light upper grill plate
- 3 Rotary knob  lower grill plate
- 4 Indicator light lower grill plate
- 5 Handle
- 6 Plate holder (4x)
- 7 Grill plates *
- 8 Plate lock (4x)
- 9 Fat drain
- 10 Locking slide (2x)
- 11 Fat collecting cups * (2x)
- 12 Casserole dish *

* dishwasher-proof

Before using your appliance for the first time

- Move locking slide **10** to .
- Insert the power cord of the contact grill into the socket.
- Open the appliance.
- Turn the rotary knobs **1** and **3** to the highest setting and heat up appliance without any food at least 3x in a well ventilated room (open window), then leave to cool down.
- Remove grill plates **7** (**Fig. 3**), wash and dry. Lubricate the side of the grill plate to be used with a little cooking oil.
When inserting the grill plates, ensure that the lugs are inserted into the plate locks **8** at the back and that the plate holders **6** are engaged (**Fig. 4**).

Using the appliance

Risk of burns!

Fat may splash during grilling.

As the contact grill can be used in different positions, various cooking methods are possible. The fold-out pages at the front of the instructions for use illustrate recommended grilling times and grill settings for different foods.

Contact grilling

Fig. 2a

The corrugated side of the upper grill plate is placed directly on the food. The food is cooked evenly from above and below. Especially suitable for quick grilling at high temperatures, e.g. rump steaks, chops or paninis.

Grilling

Fig. 2b

The grill is opened fully. The food is distributed over the whole area and must be turned.

Making crêpes

Fig. 2c

The grill is opened fully. Use the smooth sides of the grill plates.

Au gratin dishes

The upper plate is pulled up and is suspended horizontally in the highest position. The upper grill plate must not touch the food. Especially suitable for cooking "au gratin" and for baking toppings.

Casserole dish

Fig. 2d

Use the smooth sides of the grill plates and fill the casserole dish.

Important:

Do not operate without grill plates!

Do not scratch the coated plates with sharp-edged objects!

Preparation

- Position the contact grill according to the cooking method.
- Insert grill plates with the corrugated or smooth side according to the cooking method (**Fig. 5**).
- Place the fat collecting cup **11** under the fat drain **9**.
- Close the appliance and select the required temperature using the rotary knobs **1** and **3**.
- The indicator lights **2** and **4** light up. They extinguish as soon as the set temperature has been reached.
- Now place the food or the casserole dish on the grill. The cooking time depends on the thickness and size of the food.

Tip: To obtain optimum results, adjust the temperatures during use.

General

Grill food light instead of dark or brown, remove burnt remnants! Do not overgrill starchy foods, especially potato and cereal products (production of acrylamides minimised).

Before placing food on the grill plates, preheat the grill. Place food on the grill plates; before placing new food on the plates, wipe them with kitchen roll.

Frozen food items must be fully defrosted and dry. Only add salt to meat and fish after grilling.

Eliminating minor faults yourself

The appliance cannot be locked for storage.

- The lock is dirty (Fig. 7).
→ Clean the lock.

or

- The locking slide **10** is already closed.
→ Open the slide.

Cleaning

Risk of electric shock!

Before cleaning the appliance, pull out the mains plug.

Never immerse the appliance in water, wipe with a damp cloth only!

Do not use a steam cleaner.

Leave the appliance to cool down.

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

Do not clean with oven/grill spray.


Take out the grill plates. Grill plates, fat collecting cups and casserole dish are dishwasher-proof. Clean the base of the appliance regularly.

Tip: Clean grill plates by hand while they are still lukewarm.

Storage

Fig. 3

Before storing the appliance, leave it to cool down and close the grill plates.

To do this, move both locking slides **10** to .

The appliance can be placed horizontally or vertically (Fig. 6).

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Istruzioni di sicurezza

Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso!

Questo apparecchio è previsto per l'impiego domestico o simile, non professionale. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es.

l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

⚠ Pericolo di scossa elettrica e d'incendio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

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



L'uso di questi apparecchi è consentito a bambini in età di 8 anni o superiore ed a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e/o competenza, se sono sorvegliati o sono stati istruiti sull'uso sicuro di questo apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!
Ai bambini senza sorveglianza è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.
Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal servizio assistenza clienti.
Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura della superficie esposta al contatto può essere molto alta. Afferrare solo la maniglia e trasportare l'apparecchio solo dopo che si è raffreddato!

Non usare l'apparecchio senza sorvegliarlo.


Parti ed elementi di comando

Figura 1

- 1 Regolatore rotativo  piastra griglia superiore
- 2 Lampada spia piastra grill superiore
- 3 Regolatore rotativo  piastra grill inferiore
- 4 Lampada spia piastra grill inferiore
- 5 Maniglia
- 6 Supporto piastra (x 4)
- 7 Piastre grill *
- 8 Fissaggio piastra (x 4)
- 9 Deflusso grassi
- 10 Corsore di chiusura (x2)
- 11 Vaschette per raccolta grassi * (2 pezzi)
- 12 Forma per soufflé *

* lavabile in lavastoviglie

Al primo uso

- Disporre il cursore di chiusura **10** su .
- Con il cavo di alimentazione collegare la griglia a contatto alla presa.
- Aprire l'apparecchio.
- Regolare entrambi i regolatori rotativi **1** e **3** al massimo grado e riscaldare per almeno 3 volte, senza introdurre alimenti da grigliare e ventilando bene l'ambiente (finestre aperte), poi lasciare raffreddare.
- Estrarre le piastre grill **7** (figura 3), lavarle ed asciugarle. Oliare leggermente con olio alimentare il lato delle piastre grill che si vuole utilizzare.

Nell'applicarle prestare attenzione che le linguette posteriori siano entrate nei fissaggi delle piastre **8** e che i supporti delle piastre **6** siano innestati (figura 4).

Uso

Pericolo di scottature!

Possibile uscita di spruzzi di grasso durante la cottura al grill.

La griglia a contatto può essere usata in diverse posizioni, e questo permette diversi tipi di cottura.

Sulle pagina a risvolto all'inizio del libretto d'istruzioni per l'uso si riportano consigli ed illustrazioni sui tempi di cottura e sulle posizioni di cottura per diversi alimenti.

Cottura al grill

Figura 2a

La piastra grill superiore tocca direttamente con il lato scanalato l'alimento da cuocere. L'alimento viene cotto uniformemente da sopra e da sotto. Molto indicata per cuocere rapidamente al grill ad alte temperature ad es. costate di manzo, cotolette o panini.

Grigliare

Figura 2b

Grill completamente aperto. Gli alimenti da grigliare sono distribuiti su tutta la superficie e devono essere rivoltati.

Preparazione di crêpe

Figura 2c

Grill completamente aperto. Usare il lato liscio delle piastre grill.

Gratin

Tirare in alto la piastra superiore e sospenderla orizzontale nella posizione più alta. La piastra superiore non deve toccare l'alimento da grigliare. Molto indicato per gratinare e ripassare a caldo.

Stampo per soufflé

Figura 2d

Usare i lati lisci delle piastre grill e riempire lo stampo per soufflé.

Importante:

Non usare senza piastre grill!

Non grattare le piastre dotate di rivestimento usando oggetti a spigoli vivi!

Preparazione

- Posizionare la griglia a contatto a seconda del tipo di cottura.
- Introdurre le piastre grill con il lato scanalato oppure con il lato liscio, conformemente al tipo di cottura (figura 5).
- Disporre la vaschetta per raccolta grassi **11** sotto il deflusso grassi **9**.
- Chiudere l'apparecchio e con i regolatori rotativi **1** e **3** regolare la temperatura desiderata.
- Le lampade spia **2** e **4** si accendono. Esse si spengono non appena la temperatura regolata è stata raggiunta.
- Ora deporre l'alimento da cuocere o lo stampo per soufflé. Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalla grandezza dell'alimento.

Consiglio: per raggiungere risultati ottimali, adeguare le temperature durante l'uso.

Generali

Cuocere gli alimenti a colore chiaro anziché oscuro o bruno, rimuovere i residui bruciati! Non cuocere eccessivamente al grill gli alimenti contenenti amido, specialmente i prodotti di patate e di cereali (preparazione a basso contenuto di acrilammide).

Preriscaldare il grill prima di deporre alimenti sulle piastre. Strofinare con carta da cucina le piastre grill prima di deporre nuovi alimenti da cuocere. Gli alimenti da grigliare surgelati devono essere completamente scongelati ed asciutti. Salare la carne ed il pesce solo dopo la cottura.

Eliminare da soli piccoli guasti

Non è possibile chiudere l'apparecchio per conservarlo.

- Il dispositivo di arresto è sporco (**figura 7**).
→ Pulire il dispositivo di arresto.
- oppure
- Il cursore di chiusura **10** è già chiuso.
→ Aprire il cursore.

Pulizia

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Prima della pulizia estrarre la spina d'alimentazione.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua, pulirlo solo con un panno umido!

Non utilizzare per la pulizia pulitrici a vapore. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Non pulirlo con spray per forni/grill.

Estrarre le piastre grill. Piastre grill, vaschette per raccolta grassi e stampo per soufflé sono lavabili in lavastoviglie.

Pulire regolarmente la superficie di appoggio dell'apparecchio.

Consiglio: pulire a mano le piastre grill quando sono ancora tiepide.

Conservazione

Figura 3

Per conservare l'apparecchio lasciarlo prima raffreddare e chiudere le piastre grill.

A tal fine disporre i due cursori di chiusura **10** su **1**.

L'apparecchio può essere disposto orizzontale o verticale (**figura 6**).

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

Indicações de segurança

Ler atentamente as Instruções de serviço, proceder em conformidade e guardá-las.

Este aparelho está preparado para utilizações normais no lar ou para outras utilizações não industriais semelhantes a um lar. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

⚠ Perigo de choque eléctrico e de incêndio!

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características.

Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Manter crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

Estes aparelhos podem ser utilizados por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização

com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Desligar a ficha da tomada após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

Reparações no aparelho, como por ex. substituição de um cabo eléctrico danificado, só podem ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo.



Durante o funcionamento do aparelho a temperatura da superfície contactável pode ser muito elevada.

Segurar somente pelo puxador, transportar o aparelho só depois de arrefecido!

O aparelho não deve funcionar sem vigilância!


Componentes e elementos de comando

Fig. 1

- 1 Selector  Placa de grelhar em cima
- 2 Lâmpada de controlo da placa de grelhar em cima
- 3 Selector  Placa de grelhar em baixo
- 4 Lâmpada de controlo da placa de grelhar em baixo
- 5 Punho
- 6 Suporte de placas (4x)
- 7 Placas de grelhar *
- 8 Fixação das placas (4x)
- 9 escoamento de gordura
- 10 Cursor de bloqueamento (2x)
- 11 Recipientes de recolha de gordura * (2 unidades)
- 12 Forma de suflé *

* adequado para máquinas de lavar loiça

Antes da primeira utilização

- Colocar o cursor de bloqueamento **10** em .
- Encaixar o grelhador de contacto com o cabo de alimentação na tomada de corrente.
- Abrir o aparelho.
- Regular os selectores **1** e **3** respectivamente para o nível de temperatura mais elevado e sem alimentos para grelhar e com o espaço bem arejado (janela aberta) aquecer, pelo menos, 3x, depois, deixar arrefecer.
- Retirar as placas de grelhar **7** (**Fig. 3**), lavar e secar. Olear ligeiramente com óleo alimentar a face da placa de grelhar a ser utilizada.

Na utilização, ter em atenção que as linguetas na parte de trás estão bem encaixadas nas fixações das placas **8** e os suportes das placas **6** estão encaixados (**Fig. 4**).

Utilização

Perigo de queimaduras!

Durante o grelhar a gordura pode salpicar.

O grelhador de contacto pode ser utilizado em diversas posições, através disso são possíveis diversos tipos de preparações de alimentos.

Nas páginas desdobráveis no início das Instruções de Serviço existem sugetões ilustradas sobre os tempos e regulações de grelhar para diversos alimentos.

Grelhar por contacto

Fig. 2a

A placa de grelhar superior assenta directamente nos alimentos a grelhar com a sua face canelada. Os alimentos a grelhar são grelhados uniformemente por cima e por baixo. Especialmente bem adequados para um grelhar rápido com temperaturas elevadas, p. ex., bifés da vazia, costeletas ou pãezinhos.

Grelhar

Fig. 2b

O grelhador é aberto totalmente. Os alimentos a grelhar são distribuídos sobre toda a superfície e têm que ser voltados.

Confeccionar crepes

Fig. 2c

O grelhador é aberto totalmente. Utilizar as faces lisas das placas de grelhar.

Gratinar

A placa superior é puxada para cima e suspensa horizontalmente na posição superior. A placa de grelhar superior não pode ter contacto com os alimentos a grelhar. Especialmente adequado para gratinar e corar.

Forma de suflé

Fig. 2d

Utilizar as faces lisas das placas de grelhar e encher a forma de suflé.

Importante:

Não utilizar sem as placas de grelhar!

Não riscar as placas revestidas com objectos pontiagudos ou de arestas vivas!

Preparação

- Montar o grelhador de contacto de acordo com o tipo da preparação pretendida.
- Inserir as placas de grelhar em conformidade com o tipo de preparação com a face canelada ou lisa (**Fig. 5**).
- Colocar o recipiente de recolha de gordura **11** por baixo do escoamento da gordura **9**.
- Fechar o aparelho e com os selectores **1** e **3** regular a temperatura pretendida.
- As lâmpadas de controlo **2** e **4** estão iluminadas. Elas apagam-se, logo que a temperatura regulada seja atingida.
- Agora, colocar os alimentos a grelhar ou a forma de suflé. O tempo de confeccção depende da espessura e tamanho dos alimentos.

Sugestão: Para se conseguirem resultados otimizados, ajustar as temperaturas durante a utilização.

Geral

Grelhar os alimentos de modo a que fiquem claros em vez de escuros ou castanhos, remover os restos queimados! Não grelhar intensamente alimentos com amido, especialmente produtos com batata e com cereais (preparação pobre em acrilamida).

Aquecer o grelhador antes da ocupação das placas de grelhar. Ocupar as placas de grelhar com alimentos, antes da colocação de novos alimentos para grelhar, limpar as placas com papel de cozinha.

Os alimentos ultracongelados devem estar completamente descongelados e secos, antes de serem grelhados.

A carne e o peixe só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Eliminação de pequenas anomalias

Não é possível bloquear o aparelho para o guardar.

- O bloqueamento está sujo (**Fig. 7**).
→ Limpar o bloqueamento.

ou

- O cursor de bloqueamento **10** já está fechado.
→ Abrir o cursor.

Limpeza

Perigo de choque eléctrico!

Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada. Nunca mergulhar o aparelho em água, limpar só com um pano húmido!

Não utilizar qualquer aparelho de limpeza a vapor.

Deixar o aparelho arrefecer.

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Não limpar com o spray de limpeza do forno ou do grelhador.

Retirar as placas de grelhar. As placas de grelhar, os recipientes de recolha de gordura e a forma de suflés são adequados para a máquina de lavar loiça.


Limpar regularmente as superfícies de assento do aparelho.

Sugestão: Limpar manualmente as placas de grelhar, enquanto elas estiverem mornas.

Arrumação

Fig. 3

Para guardar, deixar o aparelho arrefecer e fechar as placas de grelhar.

Para isso, colocar ambos os cursores de bloqueamento **10** na posição .

O aparelho pode ser colocado na posição horizontal ou vertical (**Fig. 6**).

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Υποδείξεις ασφαλείας

Παρακαλείσθε να διαβάσετε καλά τις οδηγίες χρήσης, να τις τηρείτε και να τις φυλάξετε! Η συσκευή αυτή προορίζεται για το νοικοκυριό ή για παρόμοιες με νοικοκυριό, μη επαγγελματικές εφαρμογές. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και πυρκαϊάς!

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Κρατάτε τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιο. Οι συσκευές αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της

συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φιν από την πρίζα.



Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Επισκευές στη συσκευή, π. χ. αλλαγή χαλασμένου καλωδίου, επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, για να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Κατά τη λειτουργία της συσκευής μπορεί να είναι πολύ υψηλή η θερμοκρασία της επιφάνειας με την οποία μπορείτε να έρθετε σε επαφή. Πιάνετε μόνο στη λαβή, μεταφέρετε τη συσκευή, αφού κρυώσει πρώτα!


Η συσκευή δεν επιτρέπεται να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη!

Μέρη και στοιχεία χειρισμού

Εικόνα 1

- 1 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής , πλάκα ψησίματος πάνω
 - 2 Ενδεικτική λυχνία, πλάκα ψησίματος πάνω
 - 3 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής , πλάκα ψησίματος κάτω
 - 4 Ενδεικτική λυχνία, πλάκα ψησίματος κάτω
 - 5 Λαβή
 - 6 Συγκράτηση πλάκας (4x)
 - 7 Πλάκες ψησίματος *
 - 8 Στερέωση πλάκας (4x)
 - 9 Αποστράγγιση λίπους
 - 10 Σύρτης ασφάλισης (2x)
 - 11 Δοχεία συλλογής λίπους * (2 τεμάχια)
 - 12 Φόρμα ψησίματος *
- * πλένεται στο πλυντήριο πιάτων

Πριν την πρώτη χρήση

- Ρυθμίστε τον σύρτη ασφάλισης **10** στο .
- Βάλτε το γκριλ επαφής με το τροφοδοτικό καλώδιο στην πρίζα.
- Ανοίξτε τη συσκευή.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **1** και **3** κάθε φορά στην υψηλότερη βαθμίδα και θερμάνετε τη συσκευή τουλάχιστον 3 φορές χωρίς ψηνόμενα αγαθά σε καλά αεριζόμενο χώρο (ανοιχτό παράθυρο), αφήστε την μετά να κρυώσει.
- Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος **7** (Εικόνα 3), πλύντε τες και σκουπίστε τες. Περιόστε τη χρησιμοποιούμενη μεριά της πλάκας ψησίματος ελαφρά με λάδι φαγητού. Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρισκονται τα αφτιά πίσω μέσα στις συγκρατήσεις πλάκας **8** και να έχουν κουμπώσει οι συγκρατήσεις πλάκας **6** (Εικόνα 4).

Χρήση

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα λίπους.

Το γκριλ επαφής μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διάφορες θέσεις, έτσι είναι δυνατοί διάφοροι τρόποι παρασκευής φαγητού. Στις σελίδες που διπλώνουν στην αρχή των οδηγιών χρήσης απεικονίζονται συστάσεις για τους χρόνους ψησίματος και τις ρυθμίσεις του γκριλ για διάφορα φαγητά.

Ψήσιμο επαφής

Εικόνα 2a

Η πάνω πλάκα ψησίματος βρίσκεται με την αυλακωτή μεριά απευθείας επάνω στα ψηνόμενα αγαθά. Τα ψηνόμενα αγαθά ψήνονται ομοιόμορφα από πάνω και από κάτω. Ιδιαίτερα κατάλληλος τρόπος για το γρήγορο ψήσιμο στο γκριλ σε υψηλές θερμοκρασίες, π. χ. ραμποστέκι, μπριζόλες ή πανίσι.

Ψήσιμο

Εικόνα 2b

Το γκριλ ανοίγεται τελείως. Τα προς ψήσιμο αγαθά τοποθετούνται πάνω σε ολόκληρη την επιφάνεια και πρέπει να γυριστούν.

Ψήσιμο κρέπας

Εικόνα 2c

Το γκριλ ανοίγεται τελείως. Χρησιμοποιήστε τις λείες μεριές των πλακών ψησίματος.

Γκρατινάρισμα, ρόδισμα

Η επάνω πλάκα τραβιέται προς τα πάνω και κρεμείται οριζόντια στην υψηλότερη θέση. Η επάνω πλάκα ψησίματος δεν επιτρέπεται να βρίσκεται σε επαφή με τα ψηνόμενα αγαθά. Ιδιαίτερα κατάλληλος τρόπος για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.

Φόρμα ψησίματος

Εικόνα 2d

Χρησιμοποιήστε τις λείες μεριές των πλακών ψησίματος και γεμίστε τη φόρμα ψησίματος.

Σημαντικό:

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς πλάκες ψησίματος!

Μη ξίνετε τις επιστρωμένες πλάκες με αιχμηρά αντικείμενα, γιατί θα δημιουργηθούν γρατσουνιές!

Παρασκευή

- Τοποθετήστε το γκριλ επαφής ανάλογα με τον τρόπο μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε τις πλάκες ψησίματος ανάλογα με τον τρόπο μαγειρέματος με την αυλακωτή ή τη λεία πλευρά (Εικόνα 5).
- Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής λίπους **11** κάτω από την αποστράγγιση λίπους **9**.
- Κλείστε τη συσκευή και ρυθμίστε με τους περιστρεφόμενους ρυθμιστές **1** και **3** την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Οι ενδεικτικές λυχνίες **2** και **4** ανάβουν. Αυτές σβήνουν, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- Τοποθετήστε τώρα τα προς ψήσιμο αγαθά ή τη φόρμα ψησίματος. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πάχος και το μέγεθος των τροφίμων.

Συμβουλή: Για να έχετε ιδανικά αποτελέσματα, προσαρμόζετε τις θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Γενικά

Ψήνετε τα τρόφιμα τόσο, ώστε να έχουν ανοιχτό ροδοψημένο χρώμα, προσέχετε να μη σκουρύνουν ή μαυρίσουν, απομακρύνετε τα καμένα κατάλοιπα.

Τα αμυλούχα τρόφιμα, ιδιαίτερα τα δημητριακά και τα προϊόντα πατάτας δεν πρέπει να παραψήνονται (παρασκευή χωρίς ακρουαμίδιο).

Προτού βάλετε τρόφιμα επάνω στις πλάκες ψησίματος, προθερμάνετε το γκριλ.

Βάλτε τρόφιμα επάνω στις πλάκες ψησίματος, προτού βάλετε νέα τρόφιμα για ψήσιμο, σκουπίστε τις πλάκες με χαρτί κουζίνας.

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να είναι τελειώς ξεπαγωμένα και στεγνά.

Αλατίζετε το κρέας και το ψάρι, αφού ψηθεί πρώτα.

Αντιμετώπιση μικροβλαβών

Για τη φύλαξη η συσκευή δεν μπορεί να ασφαλιστεί.

- Η ασφάλιση είναι λερωμένη (**Εικόνα 7**).

→ Καθαρίστε την ασφάλιση.

ή

- Ο σύρτης ασφάλισης **10** είναι ήδη κλειστός.

→ Ανοίξτε τον σύρτη.

Καθαρισμός

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φως από την πρίζα.

Μη βυθίσετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό, τη σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί!

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Μην την καθαρίζετε με σπρέι καθαρισμού φούρνων/γκριλ.

Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος. Οι πλάκες ψησίματος, τα δοχεία συλλογής λίπους και η φόρμα ψησίματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.


Καθαρίστε τακτικά τις επιφάνειες στηρίματος της συσκευής.

Συμβουλή: Καθαρίζετε τις πλάκες ψησίματος με το χέρι, όσο είναι ακόμα ζεστές.

Φύλαξη

Εικόνα 3

Για τη φύλαξη αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και κλείστε τις πλάκες ψησίματος.

Γι' αυτό ρυθμίστε τους δύο σύρτες ασφάλισης **10** στο .

Η συσκευή μπορεί να στηθεί οριζόντια ή κάθετα (**Εικόνα 6**).

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε.Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε.Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν

- ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφθοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
 4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
 5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
 6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
 7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
 8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
 9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
 10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
 11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
 12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
- BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά
- SERVICE**
- Αθήνα:** 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700
- Θεσ/νίκη:** 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200
- Πάτρα:** Χαραλάμπη & Ερευστρώλε – τηλ.: 2610-330.478
- Κρήτη:** Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573
- Κύπρος:** Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Güvenlik bilgileri

Kullanma kılavuzunu lütfen dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı itinayla saklayınız!

Bu cihaz, evde kullanılmak için veya ev türü kullanımlar için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için uygun değildir. Ev ortamına benzer mekânlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız.

Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutunuz.

Bu cihazlar, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak

denetim altında veya güvenli kullanım ve buna baęlı tehlikeler hususunda eęitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları denetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz her kullandığınızda işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı bir elektrik kablosunun deęiştirilmesi), muhtemel tehlikelerin önlenmesi için sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Cihazın işletilmesi esnasında, dokunulabilen yüzeyin ısı derecesi çok yüksek olabilir.

Sadece kulptan tutunuz ve ancak soęuduktan sonra taşıyınız!

Cihaz çalışırken, yanından ayrılmayınız!

Parçalar ve kumanda birimleri

Resim 1

- 1 Üst ızgara plakası çevrilebilir ısı ayar düğmesi
- 2 Üst ızgara plakası kontrol lambası
- 3 Alt ızgara plakası çevrilebilir ısı ayar düğmesi
- 4 Alt ızgara plakası kontrol lambası
- 5 Kulp
- 6 Plaka tutucular (4x)
- 7 Izgara plakaları *
- 8 Plaka sabitleme düzeni (4x)
- 9 Yağ akma düzeni
- 10 Kilitleme sürgüleri (2x)
- 11 Yağ toplama çanakları * (2 adet)
- 12 Sufle tepsisi *

* bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli

İlk kullanımdan önce

- Bunun için her iki kilitleme sürgüsünü **10** ilgili kilitleme konumuna ayarlayınız.
- Izgara grili, elektrik kablosu üzerinden elektrik prizine bağlayınız.
- Cihazın plakalarını yukarı kaldırarak açınız.
- Çevrilebilir ısı ayar düğmelerini (**1** ve **3**) en yüksek ısı kademesine ayarlayınız ve kızartılacak herhangi bir besin koymadan, iyi havalandırılan bir yerde (pencereyi açınız) en az 3x ısıtınız ve ardından soğumasını bekleyiniz.
- Izgara plakalarını **7** çıkarınız (**Resim 3**), yıkayıp durulayınız ve kurulayınız. Izgara plakalarının kullanılan tarafını yemeklik likit yağ ile hafifçe yağlayınız. Plakaları tekrar takarken, ilgili uçların arka tarafta plaka sabitleme düzenlerine **8** takılmasına ve plaka tutucuların **6** yerlerine oturmasına dikkat ediniz (**Resim 4**).

Kullanım

Yanma tehlikesi!

Izgara yaparken etrafa yağ sıçrayabilir.

Izgara grili farklı pozisyonlarda kullanmak mümkündür ve böylelikle farklı türlü kızartma işlemleri yapmak mümkündür.

Kullanma kılavuzunun başındaki açılabilir sayfalarda, farklı besinler için önerilen ızgara süreleri ve ızgara ayarları gösterilmektedir.

Kontakt yöntemi ile

ızgara yapma

Resim 2a

Üst ızgara plakası, oluklu tarafı ile doğrudan kızartılacak besine temas eder. Kızartılacak besin üstten ve alttan muntazam pişirilir. Özellikle yüksek ısı derecelerde çabuk kızartma işlemi için uygundur, örn. rumstek/biftek, pırzola veya İtalyan usulü sandviçler (panini/panino).

Izgara

Resim 2b

Izgara tamamen açılır. Kızartılacak besinler tüm ızgara yüzeyine yerleştirilir ve ara sıra çevrilerek kızartılır.

Crêpe (krep)

hazırlanması

Resim 2c

Izgara tamamen açılır. Izgara plakalarının düz (oluksuz) taraflarını kullanınız.

Gratine etmek

Üst plaka yukarı doğru çekilir ve en üst pozisyonda terazili yatay konumda yerine takılır. Üst ızgara plakası, kızartılacak besine temas etmemelidir. Özellikle graten için ve üst tarafı peynirli gratine edilecek besinler için uygundur.

Sufle tepsisi

Resim 2d

Izgara plakalarının düz (oluksuz) taraflarını kullanınız ve besinleri sufle tepsisine doldurunuz.

Önemli:

Cihazı, ızgara plakalarını takmadan çalıştırmayınız!

Yüzeyleri kaplanmış plakaları keskin kenarlı cisimler ile çizmeyiniz!

Hazırlamak

- Izgara grili besin hazırlama şekline göre kurunuz.
- Izgara plakalarını, besin hazırlama şekline göre oluklu veya düz tarafı kullanılacak şekilde yerlerine takınız (**Resim 5**).
- Yağ toplama çanağını **11** yağ akma düzeninin **9** altına yerleştiriniz.
- Cihazın plakalarını kapatınız ve çevrilebilir ısı ayar düğmeleri **1** ve **3** ile istediğiniz ısı derecesini ayarlayınız.
- Kontrol lambaları **2** ve **4** yanar. Ayarlanmış ısı derecesine ulaşıncaya kadar kontrol lambaları söner.

- Şimdi kızartılacak besinleri veya sufle tepsisini cihaza yerleştiriniz. Besin kızartma süresi, ilgili besinlerin kalınlığına ve büyüklüğüne bağlıdır.

Öneri: Mümkün olan en iyi sonuçları elde edebilmek için, kullanım esnasında ısı derecelerini uygun şekilde ayarlayınız.

Genel bilgi

Izgarada kızartılacak besinler, çok fazla koyu renkli değil, daha açık bir renk alacak kadar kızartılmalı ve yanmış artıklar izgaradan çıkartılmalıdır! Nişasta içeren besinler, özellikle patates ve tahıl ürünleri izgarada çok yoğun kızartılmamalıdır (az akrilamitli kızartma).

Izgara plakalarının üzerine besin yerleştirmeden önce, izgaranın ısınmasını sağlayınız. Izgara plakalarının üzerine besinleri yerleştiriniz ve plakaların üzerine tekrar yeni besin yerleştirmeden önce, plakaları mutfak kağıdı ile siliniz. Derin dondurulmuş besinler izgara yapılmadan önce, buzları tamamen çözülmüş ve besinlerin suyu alınmış (kuru) olmalıdır.

Et ve balık izgara yapıldıktan sonra tuzlanmalıdır.

Küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz

Cihaz kaldırılıp muhafaza edileceği zaman kilitlenmiyor.

- Kilitleme düzeni pislenmiş (**Resim 7**).
→ Kilitleme düzenini temizleyiniz.

veya

- Kilitleme sürgüsü **10** kapatılmış durumda.
→ Sürgüyü açınız.

Cihazın temizlenmesi

⚠ Cereyan çarpma tehlikesi!

Temizleme işleminden önce elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.

Cihazı kesinlikle suya sokmayınız, sadece nemli bir bez ile siliniz!

Cihazı temizlemek için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

Cihazın soğumasını bekleyiniz.

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Fırın/Izgara spreysi ile temizlemeyiniz.

Izgara plakalarını cihazdan dışarı çıkarınız. Izgara plakaları, yağ toplama çanakları ve sufle tepsisi bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.


Cihazın kurma yüzeyine temas eden ayak kısmını muntazam aralıklar ile temizleyiniz.

Öneri: Izgara plakalarını henüz ılık sıcaklığa sahipken elden temizleyiniz.

Muhafaza edilmesi

Resim 3

Cihazı kaldırıp muhafaza edeceğiniz zaman, soğumasını bekleyiniz ve izgara plakalarını kapatınız.

Bunun için her iki kilitleme sürgüsünü **10** ilgili kilitleme konumuna  ayarlayınız.

Cihaz yatay veya dik konumda muhafaza edilebilir (**Resim 6**).

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya başvurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
7/24 hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise **kayıtlı** olduğunuz GSM operatörünün tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah.. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihaz üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş gündür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 10 işgünü içerisinde giderilmesi halinde üretici veya ithalatçı, tamir tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklerdeki başka bir ürünü tüketiciye tahsis edecektir.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılmaması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılması; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Garanti Belgesi

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.

No.: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretici Firma:

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	30.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Baskül	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Keçillendirme Seti	87501	16.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Keçillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Kattı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.bosch-home.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Wskazówki bezpieczeństwa

Instrukcję obsługi proszę dokładnie przeczytać, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami!

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwie domowym lub użytku o charakterze podobnym do domowego, ale nie do zastosowania profesjonalnego. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

⚠ *Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym i wybuchu pożaru!*

Urządzenie podłączać do gniazdka sieciowego, którego parametry zgodne są z podanymi na tabliczce znamionowej i tak eksploatować.

Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych.

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy przechowywać z dala od dzieci. Nie dopuszczać dzieci poniżej 8 roku życia do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego.

Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat ośmiu oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.



Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Nie wolno dzieciom przeprowadzać jakichkolwiek prac związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia bez nadzoru.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń, naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego, może przeprowadzić tylko autoryzowany serwis naszej firmy. Temperatura powierzchni urządzenia podczas eksploatacji może być bardzo wysoka. Chwytać tylko za uchwyt; transportować dopiero po ochłodzeniu!


Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru!

Budowa i elementy obsługi

Rysunek 1

- 1 Pokrętko  górna płyta grillowa
 - 2 Lampka kontrolna górnej płyty grillowej
 - 3 Pokrętko  dolna płyta grillowa
 - 4 Lampka kontrolna dolnej płyty grillowej
 - 5 Uchwyt
 - 6 Klamry mocujące płyty (4x)
 - 7 Płyty grillowe *
 - 8 Uchwyty ustalające płyty (4x)
 - 9 Odpływ tłuszczu
 - 10 Suwak zamykający (2x)
 - 11 Zbiorniki tłuszczu * (2 sztuki)
 - 12 Naczynie do zapiekanek *
- * nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń

Przed pierwszym użyciem

- Suwak zamykający **10** nastawić na .
- Elektryczny przewód zasilający grilla kontaktowego podłączyć do gniazdka sieciowego.
- Otworzyć urządzenie.
- Pokrętkła **1** oraz **3** nastawić na najwyższy zakres; rozgrzać urządzenie co najmniej 3x (bez produktów) w dobrze przewietrzonym pomieszczeniu (przy otwartym oknie) a następnie pozostawić do ochłodzenia.
- Wyjąć płyty grillowe **7** (rysunek 3), wypłukać i wysuszyć. Wybrać odpowiednią stronę płyty grillowej i natłuścić ją lekko olejem jadalnym. Przy zakładaniu zwracać uwagę, aby metalowe łapki z tyłu weszły w uchwyty ustalające **8**, a klamry mocujące **6** zaskoczyły (rysunek 4).

Zastosowanie

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pieczenia może przyskać tłuszcz.

Grill kontaktowy można używać w różnych pozycjach, co pozwala na różnorodne sposoby przygotowania.

Na rozkładanych kartkach, które znajdują się na początku niniejszej instrukcji użytkownika i obsługi przedstawione są zalecenia dotyczące czasu grillowania i nastawienia grilla dla różnych potraw.

Opiekanie

Rysunek 2a

Górna płyta grillowa leży rowkowaną stroną bezpośrednio na produktach przeznaczonych do grillowania. Produkty przeznaczone do grillowania pieczone są równomiernie z góry i z dołu. Nadaje się szczególnie dobrze do szybkiego grillowania przy wysokich temperaturach, np. rumsztyków, kotletów lub pieczenia panini.

Grillowanie

Rysunek 2b

Całkowicie rozłożyć grill. Produkty przeznaczone do grillowania należy rozłożyć równomiernie na całej powierzchni i trzeba je obracać na drugą stronę.

Przygotowanie naleśników Rysunek 2c

Całkowicie rozłożyć grill. Używać gładkich stron płyt grillowych.

Zapiekanie

Górną płytę pociągnąć do góry i zawiesić poziomo w najwyższej pozycji. Górna płyta grillowa nie może dotykać produktów. Nadaje się szczególnie do opiekania i zapiekania.

Naczynie do zapiekanek Rysunek 2d

Używać gładkich stron płyt grillowych; napełnić naczynie do zapiekanek.

Ważne:

*Nie używać urządzenia bez płyt grillowych!
Proszę uważać na to, aby powleczonych płyt nie porysować przedmiotami o ostrych kantach!*

Przygotowanie

- Grill kontaktowy ustawić odpowiednio do sposobu przygotowania produktów.
- Płyty grillowe włożyć stroną rowkowaną lub gładką odpowiednio do sposobu przygotowania produktów (rysunek 5).
- Zbiornik tłuszczu **11** postawić pod odpływ tłuszczu **9**.
- Zamknąć urządzenie; pokrętkami **1** oraz **3** nastawić żadaną temperaturę.
- Lampki kontrolne **2** oraz **4** zaświecą się. Zgasną, gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura.
- Teraz położyć produkty przeznaczone do grillowania lub naczynie do zapiekanek. Czas przygotowania zależy jest od grubości i wielkości produktu spożywczego przeznaczonego do grillowania.

Wskazówka: W celu uzyskania optymalnego rezultatu, należy dopasować temperatury podczas pracy urządzenia.

Wskazówki ogólne

Produkty piec na kolor jasny a nie na ciemny ani brązowy; przypalone resztki natychmiast usunąć! Produktów spożywczych, które zawierają dużo skrobi, a szczególnie produktów ziemniaczanych i zbożowych nie piec intensywnie (przy takim przygotowaniu powstaje znacznie mniej szkodliwych amidów akrylowych).

Przed rozłożeniem produktów na płytach grillowych należy rozgrzać grill. Produkty poukładać na płytach grillowych; przed położeniem nowej porcji produktów wytrzeć płytę papierowym ręcznikiem. Zamrożone produkty należy przed grillowaniem całkowicie rozmrozić i wysuszyć.

Mięso i rybę posolić dopiero po upieczeniu.

Samy usuwamy drobne usterki

Urządzenia nie daje się zablokować do przechowania.

- Blokada jest zabrudzona (rysunek 7).
→ Wyczyścić blokadę.

albo

- Suwak zamykający 10 jest w pozycji zamkniętej.
→ Otworzyć suwak.

Czyszczenie

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie, tylko wytrzeć wilgotną ścierką!

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

Pozostawić urządzenie do ochłodzenia.

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących. Nie wolno czyścić środkami w sprayu przeznaczonymi do czyszczenia piekarnika i ruszty.

Wyjąć płyty grillowe. Płyty grillowe, zbiorniki tłuszczu oraz naczynie do zapiekanek można myć w zmywarce do naczyń.


Powierzchnię podstawy urządzenia należy czyścić regularnie.

Wskazówka: Płyty grillowe myć ręcznie, dopóki są jeszcze ciepłe.

Przechowywanie

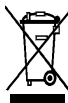
Rysunek 3

Przed odłożeniem na przechowanie pozostawić urządzenie do ochłodzenia i zamknąć płyty grillowe.

W tym celu oba suwaki zamykające 10 ustawić na .

Urządzenie można ustawić pionowo lub poziomo (rysunek 6).

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

- لبتنا التحكم 2 و 4 تضيئان. اللمبتان تنطفئان بمجرد أن تكون درجة الحرارة المضبوطة قد تم الوصول إليها.
- الآن يتم وضع الأطعمة الواجب شيها أو صينية الروستو. وقت الإعداد يتوقف على سمك وحجم المواد الغذائية.

تلميح مفيد: للحصول على نتائج مثالية يجب ملائمة درجات الحرارة أثناء استخدام الشواية.

إرشادات عامة

قم بشي الأطعمة على نحو تكتسب أسطحها الخارجية من خلاله طبقة فاتحة اللون بدلا من المألوفة بلون غامق أو بني. كما يجب الانتباه إلى إزالة البقايا المحترقة. ينبغي الالتفات إلى تجنب التمادي في إطالة شي المواد الغذائية المحتوية على النشا ولاسيما منها المنتجات المحتوية على الحبوب والبطاطا/البطاطس (إعداد الطعام بصورة تحتوي على قدر ضئيل من مادة الأكريلاميد).

قبل وضع الأطعمة الواجب شيها على ألواح الشوي يجب أن يتم تسخين الشواية بصورة مسبقة. يتم وضع الأطعمة الواجب شيها على ألواح الشوي. قبل وضع أطعمة جديدة واجب شيها على الألواح يجب مسح الألواح بمسحوق ورق مطبخ.

عند شي الأطعمة المجمدة يجب عدم وضعها على الشواية إلا بعد ذوبان الثلوج منها تماما وجفيفها جيدا. لا تملح اللحوم والأسماك إلا بعد شيها.

إزالة مشاكل التشغيل الصغيرة من قبل

القائم بتشغيل الجهاز

عند الرغبة في إغلاق الجهاز لتخزينه فإن الجهاز لا يمكن إحكام إغلاقه.

– القفل متسخ. شكل 7.

← يتم تنظيف القفل.

أو

– القفل الانزلاقي 10 مغلق بالفعل.

← يتم فتح القفل الانزلاقي.

التنظيف

⚠ خطر التعرض لصدمة كهربائية!

قبل الشروع في التنظيف يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب عدم القيام على وجه الإطلاق بتغطيس الجهاز في ماء. يتم فقط تنظيف الجهاز بالمسح بقطعة قماش مبللة.

يجب عدم استخدام أية أجهزة تنظيف البخار. يجب ترك الجهاز حتى يبرد.

احترس!

الأسطح الخارجية يمكن أن يلحق بها ضرر أو تلف.

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو كاشطة. يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام سائل رش (سبراي) تنظيف أفران أو شويبات.

يتم إخراج ألواح الشوي. ألواح الشوي وأوعية احتواء الدهن وصينية الروستو مهياة للغسيل في غسالة الأواني. أسطح قاعدة الجهاز يجب أن يتم تنظيفها بصورة منتظمة.

تلميح مفيد: ألواح الشوي يتم تنظيفها يدويا حال كونها مازالت دافئة بقدر معقول.

التخزين

شكل 3

لتخزين الجهاز يتم ترك الجهاز حتى يبرد ويتم إغلاق ألواح الشوي.

لقيام بذلك يتم دفع القفلين الانزلاقيين 10 إلى وضع (A). الجهاز يمكن وضعه في وضع أفقي أو عمودي. شكل 6

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية



والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

الأجزاء وعناصر الاستخدام

شكل 1

- 1 منظم دوار للوح النشي العلوي ☰
 - 2 لبة التحكم للوح النشي العلوي
 - 3 منظم دوار للوح النشي السفلي ☷
 - 4 لبة التحكم للوح النشي السفلي
 - 5 المقبض
 - 6 ماسك اللوح (4 مرات)
 - 7 ألواح النشي *
 - 8 مثبت اللوح (4 مرات)
 - 9 مخرج تصريف الدهن
 - 10 القفل الانزلاقي (2 مرة)
 - 11 وعاء احتواء الدهن * (2 قطعة)
 - 12 صينية روستو *
- * مهياة للغسيل في غسالة الأواني

الششي التلامسي شكل 2a

لوح الششي العلوي يكون موجودا بالوجه الخشن (الخرش) على الأطعمة الواجب شيها مباشرة. الأطعمة الوجب شيها يتم إنضاجها بصورة منتظمة من أعلى وأسفل. هذا الأسلوب صالح ومناسب بصورة خاصة للششي السريع على درجات حرارة عالية. على سبيل المثال لشرائح اللحم (ستيك) من كفل البقر، الريش (الكستليتة) أو البانيني.

ششي الباريكوي شكل 2b

الششوية يتم فتحها على مصراعها. الأطعمة الوجب شيها يتم توزيعها على السطح بأكمله ويكون من اللازم أن يتم قلبها على الوجه الآخر.

صنع الكريب شكل 2c

الششوية يتم فتحها على مصراعها. يتم استخدام الأوجه الملساء من ألواح الششي.

تحمير السطح الخارجي

اللوحة العلوية يتم جذبه لأعلى ويتم تعليقه في أعلى وضع أفقي. لوح الششي العلوي يجب ألا يلامس الأطعمة الوجب شيها. هذا الأسلوب صالح ومناسب بصورة خاصة لتحمير السطح الخارجي وللتبريش (تحمير السطح الخارجي بطبقة من الجين المبروش مثلا).

صينية الروستو شكل 2d

يتم استخدام الأوجه الملساء من ألواح الششي ويتم ملء صينية الروستو.

تنبيه هام:

يجب عدم تشغيل الششوية بدون ألواح ششي! يجب عدم خدش السطح الخارجي المغلف للألواح بأية أشياء ذات حافة مسننة أو حادة.

إعداد الأطعمة

- يتم ضبط وضع الششوية التلامسية حسب طريقة الإعداد المرغوب فيها.
- ألواح الششي يتم وضعها بالوجه الخشن (الخرش) أو الأملس، شكل 5، بما يتوافق مع طريقة الإعداد المرغوب فيها.
- يتم وضع وعاء احتواء الدهن 11 تحت مخرج تصريف الدهن 9.
- يتم إغلاق الجهاز ويتم ضبط درجة الحرارة المرغوب فيها باستخدام المنظمين الدوارين 1 و 3.

قبل الاستخدام لأول مرة

- القفل الانزلاقي 10 يتم دفعه إلى وضع ☰.
- باستخدام كبل التغذية بالنيار الكهربائي يتم توصيل الششوية التلامسية بمقبس تغذية بالنيار الكهربائي.
- يتم فتح الجهاز على مصراعها.
- يتم ضبط كل من المنظمين الدوارين 1 و 3 على أعلى درجة ويتم النسخين ثلاث مرات على الأقل بدون وجود أية مواد غذائية على الجهاز. على أن يتم القيام بذلك في غرفة ذات تهوية جيدة (يتم فتح النوافذ). وبعد ذلك يتم ترك الجهاز حتى يبرد.
- يتم إخراج ألواح الششي 7، شكل 3، ويتم غسلها وتجفيفها. الوجه المرغوب في استخدامها من لوح الششي يتم دهنه خفيفا بزيت طعام. عند الإدخال يجب مراعاة والتأكد من دخول الألسنة في الخلف في مثبتات اللوح 8 وأن تكون مثبتات اللوح 6 قد انغلقت بإحكام. شكل 4

الاستخدام

⚠ خطر احتراق الخلد!

أثناء الششي يمكن حدوث تطاير لقطرات دهن. الششوية التلامسية يمكن استخدامها في أوضاع مختلفة. ومن خلال ذلك يكون من الممكن إعداد الأطعمة بطرق مختلفة. في الصفحات القابلة للطوي الموجودة في بداية دليل الاستخدام توجد إيضاحات تتضمن توصيات بشأن مدد الششي وأوضاع ضبط الششوية لأنواع مختلفة من الأطعمة.

لا يسمح بإجراء أعمال تنظيف وصيانة الجهاز التي يتم إجرائها من قبل المستخدم من قبل أطفال بدون أن يكون جاري الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك.

لا تستخدم الجهاز في حالة وجود تلف به أو بالسلك.

يحفظ الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.

يجب فصل وصلة الكهرباء الخاصة بالجهاز بعد الانتهاء من استخدامه وفي حالة حدوث عطل به.

وحفاظا على سلامة المستخدم يجب إصلاح أية أعطال بالجهاز. على سبيل المثال استبدال سلك تالف. عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لشركتنا.

في أثناء تشغيل الجهاز فإن درجة حرارة الأسطح الخارجية التي يمكن لمسها يمكن أن تكون مرتفعة جدا. يجب عدم الإمساك بالجهاز إلا من المقبض. كما يجب عدم نقل الجهاز إلا بعد أن يكون قد برد!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون تحت الملاحظة!

تعليمات الأمان

اقرأ من فضلك دليل الاستخدام بعناية واتبع التعليمات التي يتضمنها وحافظ عليه جيدا!
 هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تناسب مع هذا الغرض.
 الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.


⚠ خطر التعرض لصدمة كهربائية!

نرجو تشغيل واستخدام الجهاز طبقا لتعليمات الأمان الموجودة على لوحة البيانات الكهربائية.
 ممنوع تماما وضع قابس الجهاز بمقبس مزود بساعة توقيت أو بتجهيزة التحكم عن بعد.
 يجب الحفاظ على الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات بعيدا عن الجهاز وعن كبل التوصيل بالتيار الكهربائي.
 هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أطفال يبلغ عمرهم 8 سنوات أو ما يزيد عن ذلك ومن قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات. وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.
 يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

تابه های کباب پز را می توانید از دستگاه خارج کنید. تابه ها، ظرف روغن و ظرف سופله قابل شستشو با ماشین ظرفشویی است. سطوح اطراف و پایه های دستگاه را مرتباً تمیز کنید. **پیشنهاد:** تابه ها را بهتر است تا هنوز گرم است، با دست تمیز کنید.

برچیدن و کنار گذاشتن دستگاه

تصویر 3

در موقع برچیدن و کنار گذاشتن، بگذارید دستگاه خنک شود. تابه های کباب پز را روی دستگاه چفت کنید. برای این کار زبانه چفت 10 را در هر دو طرف روی  قرار دهید. دستگاه بسته رامی توان هم به حالت افقی و هم عمودی کنار گذاشت. تصویر 6

دفع دستگاه های از کار افتاده

این دستگاه مطابق ضوابط اروپائی 2002/96/EG مربوط به دستگاه های



الکتریکی و الکترونیکی

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

مشخص شده است. این ضوابط که در سرتاسر اروپا معتبر است، چارچوب کلی بازیافت و بازیافت دستگاه های کهنه را تعیین می کند.

در باره مقررات جاری دفع زباله، از فروشگاه های ویژه یا مرکز دفع زباله شهرداری منطقه مسکونی تان کسب اطلاع کنید.

شرایط گارانتی

در مورد گارانتی این دستگاه شرایطی اعتبار دارد که هریک از نمایندگان ما در کشوری که این دستگاه در آن خریداری شده، نوشته و منتشر کرده اند. شما می توانید شرایط گارانتی را هر وقت که بخواهید از نماینده مجازی که این دستگاه را از او خریده اید، مطالبه کنید. یا آن را مستقیماً از نماینده کشوری ما خواستار شوید. شرایط گارانتی در آلمان و نیز آدرس ما را در صفحه پشت دفترچه راهنما خواهید یافت. افزون بر این شرایط گارانتی در سایت اینترنتی ما نیز ذیل نشانی داده شده مندرج است. برای استفاده از خدمات گارانتی به هر حال ارائه فاکتور خرید الزامی است.

حق هرگونه تغییر محفوظ است.

• لامپ کنترل 2 و 4 روشن می شوند و به محض این که درجه دمای انتخاب شده حاصل شود، خاموش می شوند.

• اکنون غذائی را که می خواهید کباب کنید یا ظرف سوفله را روی تابه بگذارید. زمان پختن غذا بستگی به ضخامت یا حجم مواد خوراکی دارد.

پیشنهاد: برای بدست آوردن نتیجه بهینه درجه دما را در خلال پختن با وضعیت موجود وفق دهید.

پیشنهاد های کلی

کباب را همیشه به رنگ روشن از آتش بردارید و نگذارید تیره یا قهوه ای شود. بقایای سوخته را دور بریزید. مواد نشاسته دار مخصوصاً غلات و خوراکی های ساخته شده از سیب زمینی را هرگز زیاد سرخ نکنید (برای پیشگیری از ایجاد ماده اکریلامید).

پیش از آن که مواد کبابی را روی تابه بجینید، دستگاه کباب پز را داغ کنید. مواد کبابی را روی سطح داغ تابه بجینید، اما سطح تابه را هربار قبل از چیدن مواد کبابی جدید با دستمال کاغذی تمیز کنید.

مواد کبابی اگر یخزده باشند، باید قبل از کباب کردن کاملاً یخش آب شده و خشک باشند. گوشت و ماهی را پس از کباب کردن نمک بزنید.

عیب های کوچک را خود رفع کنید

اگر چفت دستگاه در موقع برچیدن و کنار گذاشتن آن بسته نشود.

- احتمالاً چفت آن کثیف شده است تصویر 7.

← چفت را تمیز کنید.

یا

- زبانه چفت 10 در حالت بسته است.

← زبانه را باز کنید.

نظافت دستگاه

خطر برق گرفتگی!

قبل از تمیز کردن دستگاه دوشاخه را از برق بکشید. دستگاه را هرگز در آب فرو نبرید و آن را فقط با پارچه مرطوب پاک کنید! هرگز برای تمیز کردن این دستگاه از بخارشوی استفاده نکنید.

دستگاه را بگذارید خنک شود.

هشدار!

بدنه بیرونی دستگاه ممکن است آسیب ببیند.

هرگز برای تمیز کردن آن از مواد تیز یا ساینده استفاده نکنید. از اسپری های تمیز کننده فر و اجاق برقی استفاده نکنید.

در صفحات ناشده آغاز دفترچه دستور العمل. روش های پیشنهادی برای فصل کباب و روش تهیه خوراکی های مختلف درج شده است.

اجزاء و کلید های کنترل دستگاه

تصویر 1

- 1 پیچ تنظیم تابه فوقانی کباب پز III
- 2 لامپ کنترل تابه فوقانی کباب پز
- 3 پیچ تنظیم تابه ختانی کباب پز III
- 4 لامپ کنترل تابه ختانی کباب پز
- 5 دستگیره
- 6 گیره تابه کباب پز (4x)
- 7 تابه های کباب پز *
- 8 ضامن تابه کباب پز (4x)
- 9 مجرای خروج روغن و چربی
- 10 زبانه چفت (2x)
- 11 ظرف جمع روغن * (2x)
- 12 ظرف سوفله *

* قابل شستشو در ماشین ظرفشویی

قبل از اولین استفاده از دستگاه

- زبانه چفت 10 را روی علامت I قرار دهید.
- دستگاه کباب پز را از طریق کابل به پریز برق وصل کنید.
- دولای دستگاه را از هم باز کنید.
- پیچ تنظیم 1 و 3 را روی بالاترین درجه قرار دهید و به صورت خالی و بدون آن که چیری کباب کنید. در فضائی که خوب تهویه می شود (با پنجره های باز) حداقل سه بار دستگاه را کاملا داغ کنید. سپس بگذارید خنک شود.
- تابه های کباب پز 7 را از دستگاه خارج کنید، تصویر 3. و بشوئید و سپس خشک کنید. حال تابه ای را که میخواهید مصرف کنید با اندکی روغن خوراکی چرب کنید. در موقع جا انداختن تابه، دقت کنید که لبه ها، پشت ضامن های 8 بیفتد و گیره های 6 تابه خوب در جای خود قرار گیرند. تصویر 4

استفاده از دستگاه

⚠ خطر سوختگی!

در هنگام کباب کردن ممکن است روغن داغ به اطراف پاشد.

این دستگاه کباب پز را می توان در حالت های مختلف بکار انداخت. به همین دلیل تهیه خوراک با آن به روش های مختلف ممکن است.

تصویر 2a

کباب پز تابه ای

صفحه شیار دار تابه کباب پز فوقانی مستقیما روی غذائی که کباب می شود قرار می گیرد. گوشت یا خوراکی دیگر از بالا و پائین به صورت یک نواخت کباب می شود. این روش مخصوصا برای کباب کردن سریع در حرارت بالا مناسب است. مانند استک گاو. کتلت دسته دار یا نان ساندویچ.

تصویر 2b

کباب روباز به سبک باریکیو

دستگاه کباب پز را کاملا به حالت افقی و در یک سطح باز می کنیم. مواد کبابی در تمام سطوح هردو تابه چیده می شود و باید هرچند یکبار آن ها را پشت و رو کرد.

تصویر 2c

تهیه کرپ فرانسوی (Crêpe)

دستگاه کباب پز را کاملا به حالت افقی و در یک سطح باز می کنیم. از تابه صاف بدون شیار استفاده کنید.

تنوری کردن غذا

تابه فوقانی را به طرف بالا بکشید و در بالاترین نقطه مکن به حالت افقی ثابت کنید. تابه فوقانی نباید با غذا ماس شود. این روش به خصوص برای تهیه گراتین و غذاهائی مانند ساندویچ مناسب است.

تصویر 2d

ظرف تهیه سوفله

از تابه صاف بی شیار استفاده کنید و غذا را در ظرف سوبله بریزید.

تذکر مهم:

بدون تابه دستگاه را به کار نبرید!
تابه های داری دارای سطح تفلنی را با وسائیل تیز خراش ندهید!

تهیه غذا

- دستگاه کباب پز را بسته روشی که انتخاب کرده اید بر پا کنید.
- تابه صاف یا شیار دار را بسته به نوع و روش تهیه غذا در دستگاه قرار دهید (تصویر 5).
- ظرف جمع روغن 11 را در ریز مجرای خروجی روغن 9 بگذارید.
- دستگاه را ببندید و به کمک پیچ تنظیم 1 و 3 دمای مورد نظران را انتخاب کنید.

دوشاخه برق را پس از هر بار مصرف، یا پیش از انجام نظافت، یا قبل از ترک محل و در موقع بروز اختلال فورا از پریز بیرون بکشید. مواظب باشید که سیم برق به لبه های تیز یا به قسمت های داغ دستگاه کشیده نشود. تعمیر دستگاه، مثلا تعویض کابل برق آن فقط باید توسط تعمیرکار مرکز خدمات پس از فروش انجام شود، تا از بروز هرگونه خطری پیش گیری شود. در زمانی که دستگاه کار می کند، ممکن است سطوح قابل لمس آن بسیار داغ شود. فقط از دستگیره دستگاه بگیرید، و حتما پس از خنک شدن دستگاه آن را جا بجا کنید!

هرگز دستگاه را در زمانی که کار می کند بدون نظارت به حال خود رها نکنید!

هشدارهای ایمنی

لطفا این دستور العمل را بدقت بخوانید و طبق آن عمل کنید و از آن نگهداری کنید! این دستگاه برای مصارف خانگی و مشابه آن - و نه کاربرد حرفه ای یا شغلی - در نظر گرفته شده است. مصارف مشابه خانگی شامل مواردی از قبیل زیر است: استفاده همکاران و کارمندان در آبدارخانه مغازه ها، ادارات و دفاتر شرکت های کشاورزی و سایر مؤسسات حرفه ای و همچنین استفاده مهمانان پانسیون ها، هتل های کوچک و اماکن مسکونی مشابه.

⚠ خطر برق گرفتگی و آتش سوزی!

دستگاه را فقط طبق مشخصات فنی مندرج در تابلو مشخصات به برق وصل کرده و به کار بیاورید. هرگز دستگاه را به «کلید قطع و وصل اتوماتیک ساعت دار» یا «پریر قابل کنترل از راه دور» متصل نکنید. استفاده از این دستگاه، فقط به شرطی مجاز است که کابل برق و خود دستگاه هیچ صدمه ای ندیده باشد.

کودکان زیر 8 سال را از دستگاه و سیم اتصال آن دور نگه دارید.

استفاده از این دستگاه توسط کودکان از 8 سال به بالا و نیز برای اشخاص دارای توانائی های روانی کمتر، یا نارسائی های حسی یا ذهنی یا اشخاص کم تجربه و/یا کم اطلاع به شرطی مجاز است که تحت نظر و مراقبت اشخاص ذیصلاح باشند یا راجع به استفاده مطمئن از این دستگاه به خد کافی توجیه شده باشند و از خطرات احتمالی ناشی از آن آگاه باشند. از بازی کردن کودکان با این دستگاه جلوگیری کنید.

تمیزکردن دستگاه و سایر کارهای مربوط به سرویس آن نباید توسط کودکان، بدون نظارت افراد ذیصلاح انجام شود.

Consejos y advertencias de seguridad

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. El presente aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso en hogares particulares o aplicaciones semejantes de carácter no comercial, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc.

⚠ ¡Peligro de descarga o incendio!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

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

Estos aparatos solo podrán ser usados por niños mayores de 8 años o personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas

o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos, en caso de que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

Impida que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato no podrán ser efectuados por niños si no cuentan con la supervisión de una persona adulta responsable de su seguridad.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso o en caso de comprobar defectos en el mismo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Con objeto de evitar cualquier situación de peligro para el usuario, las reparaciones que fuera necesario efectuar en el aparato, como por ejemplo sustituir el cable de conexión defectuoso, sólo pueden ser ejecutadas por personal especializado del Servicio Técnico Oficial de la marca.



Las superficies del grill susceptibles de tocarse se pueden calentar fuertemente durante su funcionamiento. ¡Sujetar el grill sólo por el asa!

¡Transportarlo sólo una vez que se haya enfriado!


¡Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento!

Componentes y elementos de mando

Fig. 1

- 1 Mando regulador  para la placa superior
 - 2 Piloto de aviso de la placa superior
 - 3 Mando regulador  de la placa inferior
 - 4 Piloto de aviso de la placa inferior
 - 5 Asa
 - 6 Soportes de las placas (4x)
 - 7 Placas *
 - 8 Sujeciones de las placas (4 x)
 - 9 Salida de evacuación de la grasa
 - 10 Cierres desplazables (2 x)
 - 11 Bandejas colectoras de grasa * (2 unidades)
 - 12 Fuente para gratinados *
- * apropiado para lavar en lavavajillas

Antes de usar el aparato por vez primera

- Colocar el cierre desplazable **10** en la posición .
- Conectar el grill a la red eléctrica introduciendo el cable de conexión en la toma de corriente.
- Abrir el aparato.
- Ajustar los mandos reguladores **1** y **3** a su máxima potencia y calentar el grill, sin alimentos en su interior y con el recinto bien ventilado (ventanas abiertas), como mínimo tres veces; dejarlo enfriar a continuación.
- Retirar las placas **7** (**Fig. 3**), lavarlas y secarlas. Untar la cara de la placa que se desea utilizar ligeramente con aceite comestible.
Al colocar las placas en el grill, prestar atención a que las lengüetas encajen en las sujeciones de las placas **8** y los soportes **6** estén enclavados (**Fig. 4**).

Uso

¡Peligro de quemadura!

Durante el proceso de asado pueden producirse salpicaduras de grasa.

El grill eléctrico se puede ajustar y usar en diferentes posiciones, por lo que se pueden seleccionar distintas formas de preparar los alimentos.

En las páginas desplegadas al principio de las instrucciones de uso figuran los tiempos de cocción y las posiciones de ajuste del grill para los diferentes alimentos.

Asado por contacto directo con las placas

Fig. 2a

La cara estriada de la placa superior está en contacto directo con el alimento. El alimento se hace uniformemente por arriba y abajo. Alimentos particularmente adecuados para preparar en el grill a altas temperaturas son, por ejemplo, rumsteak, chuletas o paninis.

Asado

Fig. 2b

El grill se abre completamente. El alimento se distribuye por toda la superficie, debiendo darle la vuelta.

Preparar crêpes

Fig. 2c

El grill se abre completamente. Usar las caras lisas de las placas.

Gratinar

La placa superior se desplaza hacia arriba y se engancha horizontalmente en la posición más elevada. La placa superior no debe entrar en contacto directo con el alimento. Particularmente adecuado para hacer gratinados.

Fuente para gratinados

Fig. 2d

Usar las caras lisas de las placas y llenar la fuente de gratinado.

Importante:

*¡No usar sin las placas colocadas en el grill!
No utilizar objetos puntiagudos para manipular los alimentos a fin de no ocasionar daños en el recubrimiento antiadherente de las placas.*

Elaboración

- Colocar el grill en la posición correspondiente al modo de preparación que se desea realizar.
- Colocar las placas, según el modo de preparación por el que se ha optado, con la cara estriada o lisa hacia el alimento (**Fig. 5**).
- Colocar la bandeja colectoras de grasa **11** debajo de la salida de evacuación de la grasa **9**.
- Cerrar el grill y ajustar la temperatura deseada con los mandos giratorios **1** y **3**.
- Los pilotos de aviso **2** y **4** se iluminan, apagándose tan pronto como se ha alcanzado la temperatura ajustada.
- Colocar ahora los alimentos o la fuente de gratinado en el grill. La duración del proceso de preparación depende del tamaño y grosor del alimento.

Sugerencia: Para lograr un resultado óptimo, adaptar las temperaturas durante el proceso de preparación del alimento.

Observaciones generales

Preparar los alimentos en la barbacoa o el grill hasta que alcancen un color claro, evitando que lleguen a adquirir un color oscuro o marrón. ¡Retirar los restos de alimentos quemados! No preparar con demasiada intensidad los alimentos ricos en almidón como las patatas y los cereales (preparación de alimentos con escasa producción de acrilamida).

Caliente el grill antes de colocar los alimentos sobre las placas. Colocar los alimentos sobre las placas; limpiar las placas con papel de cocina antes de volver a colocar alimentos sobre las mismas.

En caso de preparar alimentos congelados, descongelarlos completamente y secarlos antes de colocarlos en el grill.

Sazonar el pescado y la carne una vez que se han asado.

Pequeñas averías de fácil solución

El aparato no se puede bloquear para guardarlo.

- Hay suciedad acumulada en el cierre (Fig. 7).
→ Limpiar el cierre.

o

- El cierre 10 ya está echado.
→ Abrir el cierre.

Limpieza del aparato

¡Peligro de descargas eléctricas!

Antes de iniciar la limpieza del aparato, extraer el cable de conexión de la red eléctrica.

¡No sumergir nunca el aparato en el agua, sino limpiarlo frotándolo con un paño húmedo!

¡No utilizar limpiadoras de vapor!

Dejar enfriar el aparato.

¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

¡No limpiarlo con esprays para limpieza de hornos o barbacoas!


Retirar las placas. Las placas, bandejas colectoras de grasa y fuente de gratinado son aptas para el lavado en el lavavajillas. Limpiar regularmente las superficies de apoyo del aparato.

Sugerencia: Limpiar las placas a mano mientras estén templadas.

Guardar

Fig. 3

Para guardar el aparato, dejarlo enfriar y cerrar las placas.

Colocar a tal efecto ambos cierres 10 en la posición .

El aparato se puede colocar en posición vertical u horizontal (Fig. 6).

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado

del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH.

Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho
de introducir modificaciones.

Biztonsági útmutató

A használati útmutatót gondosan olvassa át, kövesse az utasításokat, és őrizze meg!

Ez a készülék háztartások és háztartásokhoz hasonló méretű, nem ipari felhasználók számára készült.

A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat.

⚠ *Áramütés- és égésveszély!*

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

A készüléket soha ne csatlakoztassa időzített kapcsolókhoz vagy távvezérelhető csatlakozó aljzatokhoz.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől.

Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és korlátozott szellemi, érzékelési vagy értelmi képességekkel, illetve hiányos tapasztalattal és/vagy hiányos tudással rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatban utasításokat kaptak, és az abból eredő veszélyeket megértették.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékekkel.

A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, valamint mielőtt elhagyja a helyiséget és a készülék meghibásodása esetén húzza ki a dugós csatlakozót.



A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen. A veszélyeztetés elkerülése érdekében a készülék javítását, például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el.

A készülék üzemeltetése közben a hozzáférhető felületek felforrósodhatnak. Ezért a készüléket csak a markolatnál fogva fogja meg, és szállítás előtt várja meg, míg lehűl!

A készüléket ne üzemeltesse felügyelet nélkül!


Alkatrészek és kezelőelemek

1. ábra

- 1 Elfordítható gomb  sütőlap fent
- 2 Ellenőrző lámpa sütőlap fent
- 3 Elfordítható gomb  sütőlap lent
- 4 Ellenőrző lámpa sütőlap lent
- 5 Fogantyú
- 6 Sütőlaptartó (4x)
- 7 Sütőlapok *
- 8 Sütőlappróvizító (4x)
- 9 Zsírlefolyó
- 10 Retesz (2x)
- 11 Zsirtálca * (2 darab)
- 12 Sütőforma felfújthoz *

* mosogatógéppben elmosogatható

Az első használat előtt elvégzendő műveletek

- Állítsa a reteszt **10** a  állásba.
- A tápvezetékekkel csatlakoztassa a kontaktgrill készüléket a csatlakozó aljzatra.
- Hajtsa fel a készüléket.
- Állítsa az **1** és a **3** jelű elfordítható gombokat a legmagasabb fokozatra, és jól szellőztetett helyiségben (nyitott ablaknál) legalább 3 alkalommal fűtse fel üresen, majd hűtse le.
- Vegye le, majd öblítse le és szárítsa meg a **7** jelű sütőlapokat (**3. ábra**). Étkezési olajjal kenje be vékonyan a sütőlapok használni kívánt oldalát.
Behelyezéskor ügyeljen rá, hogy a csatlakozó fűlek hátul illeszkedjenek a sütőlap-rögzítőkbe **8**, valamint hogy a sütőlaptartók **6** bepattanjanak (**4. ábra**).

Használat

Égésveszély!

Grillezés közben zsír fröccsenhet szét.

A kontaktgrill különböző pozíciókban használható, így többféle elkészítési módra van lehetőség. A használati utasítás kezdetén található kinyitható oldalak ábráin a grillezési idő és az egyes ételekhez használt beállításokkal kapcsolatos javaslatok láthatóak.

Kontaktgrillezés 2a. ábra

A felső sütőlap a bordázott oldalával közvetlenül a grillezendő ételre kerül. A készülék egyenletesen, felülről lefelé párolja meg a grillezendő ételt. A készülék különösen alkalmas gyors grillezésre magas hőmérsékleten, pl. marhahátszínhez, karajhoz vagy panini szendvicshez.

Grillezés 2b. ábra

Hajtsa fel teljesen a grillt. A grillezendő ételt ossza el a teljes sütőfelületen és grillezés közben fordítsa meg.

Crepe készítése 2c. ábra

Hajtsa fel teljesen a grillt. A sütőlapok sima felületét használja.

Átsütés

Húzza fel és a legfelső pozícióban akassza be vízszintesen a felső sütőlapot. A készülék felső sütőlapja nem érhet a grillezendő ételhez. Különösen alkalmas csöben sütéshez és hirtelen átsütéshez.

Sütőforma felfújthoz, 2d. ábra

Használja a sütőlapok sima felületeit és tölts fel a sütőformát.

Fontos:

Ne üzemeltesse sütőlapok nélkül!

Ügyeljen rá, hogy a védőbevonattal ellátott sütőlapokat ne karcolja meg élesszélű tárgyakkal!

Elkészítés

- Az étel elkészítési módjának megfelelően állítsa fel a kontaktgrillt.
- Az elkészítés módjának megfelelően helyezze be a bordázott vagy a sima oldalukkal a sütőlapokat (**5. ábra**).
- Állítsa a zsirtálcát **11** a zsírlefolyó **9** alá.
- Csukja le a készüléket és az **1** és a **3** jelű elfordítható gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- A **2** és a **4** jelű ellenőrző lámpák felvillannak. Ha a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, akkor az ellenőrző lámpák kialszanak.
- Ezt követően helyezze a készülékre a grillezendő ételt vagy a sütőformát. Az elkészítési idő a grillezendő étel méretétől és vastagságától függ.

Tipp: az optimális sütéshez sütés közben folyamatosan állítsa be a készülék hőmérsékletét az étel állapotához.

Általában

A grillezni való élelmiszert ne sötét színűre vagy barnára, hanem világos színűre grillezze, az égett részeket távolítsa el! A keményítőt tartalmazó élelmiszereket, különösen a burgonya- és gabonakészítményeket, ne grillezze túl (akrilamid-szegény elkészítés).

A grillezendő étel felhelyezése előtt melegítse elő a sütőlapokat. Helyezze a grillezendő ételt a sütőlapokra; új adag étel felhelyezése előtt törölje le a konyhai törőlappírral a sütőlapokat.

A mélyhűtött grillezni valónak teljesen felolvadt állapotban és száraznak kell lennie.

A húst és a halat csak a grillezés után sózza meg.

Kisebb zavarok sajátkezü elhárítása

Tároláshoz a készülék nem zárható.

- A retesz szennyezett (7. ábra).
→ Tisztítsa meg a reteszt.

vagy

- A retesz 10 már zárva.
→ Nyissa ki a tolokát.

Tisztítás

Áramütésveszély!

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

A készüléket soha ne merítse vízbe, csak nedves ruhával tisztítsa!

Gőzüzemű tisztítóval ne tisztítsa.

Hagyja lehűlni a készüléket.

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

A tisztításhoz ne használjon sütő-/grilltisztító sprayt.

Vegye ki a sütőlapokat. A sütőlapok, a zsírtálca és a sütőforma elmosogatható mosogatógépben.


Rendszeresen tisztítsa meg a készülék álló felületeit.

Tipp: a sütőlapokat tisztítsa meg kézzel, míg azok még langyosak.

Tárolás

3. ábra

Tároláshoz hagyja lehűlni a készüléket, és csukja össze a sütőlapokat.

Ehhez állítsa  állásba a reteszt 10.

A készülék vízszintesen vagy függőlegesen állítható fel (6. ábra).

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Вказівки з безпеки

Будь ласка, прочитайте уважно інструкцію з використання, дотримуйтеся завжди зазначених в ній рекомендацій та зберігайте її! Цей електроприлад призначений не для використання в комерційних цілях, а для застосування в домашніх і побутових умовах. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

⚠ *Небезпека удару струмом та пожежі!*

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Ніколи не підключайте прилад до таймерів і розеток з дистанційним керуванням. Користуйтеся приладом лише за умови відсутності пошкоджень електропроводу та приладу.

Тримайте прилад і шнур живлення поодаль від дітей віком молодше 8 років.

Діти у віці 8 років і старше та особи із фізичними, сенсорними і розумовими обмеженнями та/або недостатнім рівнем досвіду чи знань можуть користуватися цими приладами лише під наглядом або після

проведення інструктажу з безпеки експлуатації приладу після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку із використанням приладу.

Дітям заборонено гратися приладом.

Виконання дітьми чистки і технічного догляду без нагляду відповідальними особами заборонено.

Виймайте штекер із розетки після кожного користування, перед чисткою, перед виходом із приміщення та у випадку дефекту.



Провід не тягніть через гострі краї та гарячі поверхні. Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою службою сервісу з метою уникнення ризиків.

Під час роботи приладу температура поверхні, до якої можна доторкнутися, може дуже сильно підвищитися. Прилад слід брати лише за ручку і переносити лише після того, як він охолоне!

Не залишайте прилад під час роботи без нагляду!


Складові частини і елементи управління електрогрилю

Малюнок 1

- 1 Регулятор  верхньої гриль-пластини
- 2 Контрольна лампочка верхньої гриль-пластини
- 3 Регулятор  нижньої гриль-пластини
- 4 Контрольна лампочка нижньої гриль-пластини
- 5 Ручка
- 6 Фіксатори пластин (4x)
- 7 Гриль-пластини *
- 8 Кріплення пластин (4x)
- 9 Жолоб для витоку жиру
- 10 Замикаючі засуви (2x)
- 11 Піддони для жиру * (2 штуки)
- 12 Форма для запіканки *

* можна мити в посудомийній машині

Перед першим використанням

- Установіть замикаючі засуви **10** на .
- Приєднайте контактний гриль до електромережі, ввімкнувши штекер електропроводу в розетку.
- Розкрийте прилад.
- Обидва регулятора **1** і **3** ввімкніть на найвищу ступінь нагрівання і нагрійте гриль без продуктів не менше 3 разів в добре провітрюваному приміщенні (з відкритим вікном), після цього дайте йому охолонути.
- Вийміть гриль-пластини **7** (Малюнок 3), помийте їх і висушіть. Змастіть злегка столовою олією сторону гриль-пластини, на яку укладатимуться продукти. Вкладаючи гриль-пластини на місце слідкуйте за тим, щоб з'єднання знаходилися ззаду в кріпленнях пластин **8** і фіксатори пластин **6** ввійшли в пази (Малюнок 4).

Експлуатація

Небезпека опіків!

Під час смаження жир може бризкатися. Контактний гриль можна використовувати в різних положеннях, що дозволяє різні види приготування. На відкидних сторінках на початку інструкції з експлуатації наведені рекомендації для тривалості смаження і установок грилю для приготування різних страв.

Контактний гриль **Малюнок 2a**

Верхня гриль-пластина лежить рифленою стороною безпосередньо на гриль-продуктах. Гриль-продукти смажаться рівномірно зверху і знизу. Найкраще підходить для швидкого смаження при високих температурах, напр., для ромштексів, котлет або хлібців.

Гриль **Малюнок 2b**

Гриль розкривається повністю. Гриль-продукти розкладаються по всій поверхні грилю, під час смаження їх слід перевертати на іншу сторону.

Приготування **Малюнок 2c** млинчиків

Гриль розкривається повністю. Використовуйте сторони гриль-пластин з рівною поверхнею.

Запікання

Підніміть верхню пластину вгору і зафіксуйте її вертикально в найвищому положенні. Верхня пластина не повинна торкатися гриль-продуктів. Найкраще підходить для гратинування і запікання.

Форма для запіканки **Малюнок 2d**

Використовуйте сторони гриль-пластин з рівною поверхнею і заповніть форму для запіканки.

Важлива інформація:

Не користуйтеся приладом без гриль-пластин!

Не шкрябайте покриття пластин гострими предметами!

Приготування

- Установіть контактний гриль в залежності від виду приготування.
- Вставте гриль-пластини в залежності від виду приготування рифленою або рівною стороною поверхні (Малюнок 5).
- Підставте піддон для жиру **11** під жолоб для витоку жиру **9**.
- Закрийте пристрій і установіть бажану температуру за допомогою регуляторів **1** і **3**.

- Засвітяться контрольні лампочки 2 і 4. Вони погаснуть, як тільки буде досягнута установлена температура.
- Тепер на гриль можна класти гриль-продукти або форму для запіканки. Тривалість приготування залежить від товщини і величини продуктів.

Порада: Для досягнення оптимальних результатів рекомендується міняти температуру відповідним чином в процесі приготування продуктів.

Загальна інформація

Гриль-продукти не смажте до темного чи коричневого кольору, а лише до світло-рум'яного, підгорілі частини не вживайте до їжі. Продукти, які містять крохмаль, зокрема вироби із зернових і картоплі, не смажте занадто інтенсивно (приготування з низьким вмістом акриламід).

Підігрійте гриль перед тим, як розкладати продукти на гриль-пластинах. Розкладіть продукти на гриль-пластинах, а перед тим, як знову розкладати продукти, протріть пластини паперовим кухонним рушником. Заморожені гриль-продукти повинні бути повністю розмороженими і сухими. Соліть м'ясо і рибу лише після смаження.

Власноручне усунення невеликих неполадок

Замок приладу, щоб покласти його на місце зберігання, не спрацьовує.

- Замок забруднений (**Малюнок 7**).
→ Почистіть замок.

або

- Замикаючий засув **10** вже закритий.
→ Відкрийте засув.

Чистка

⚠ Небезпека удару струмом!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед чисткою.

Ніколи не занурюйте прилад в воду, витирайте його лише вологою ганчіркою! Не користуйтеся паровими пристроями для чистки.

Залишіть прилад охолонути.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

Не застосовуйте для чистки аерозоль для чистки духовок і грилю.

Вийміть гриль-пластини. Гриль-пластини, піддони для жиру і форму для запіканки можна мити в посудомийній машині. Регулярно чистьте опорні поверхні приладу.

Порада: Почистіть гриль-пластини вручну, поки вони ще теплі.

Зберігання

Малюнок 3

Покладіть прилад на місце зберігання після його охолодження з закритими гриль-пластинами.

Установіть для цього обидва замикаючі засуви **10** на **П**.

Прилад можна зберігати в вертикальному або горизонтальному положенні (**Малюнок 6**).

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service-ua@bshg.com
www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
valid only in AUS
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bruh-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria
EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
mailto:service@khalaifat.com

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia
Eletrodomésticos Ltda.
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
mailto:bshconsumidor@
ATENTO.com.br
www.boscheletrodomesticos.com.br

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanios III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@
bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669
North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220
South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585
Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.eu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkayev Ildus A."
B. Momysh-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss

Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия
ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances Saudi
Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr. 6th
Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden
BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia
Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣
Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805 267242* oder unter

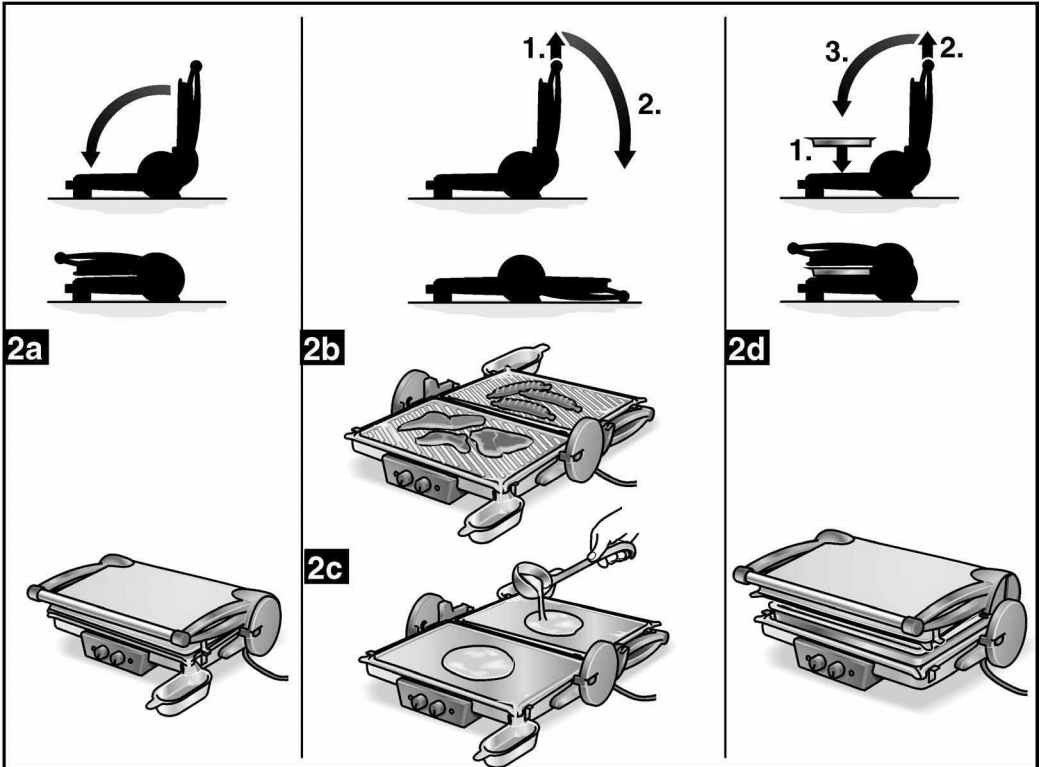
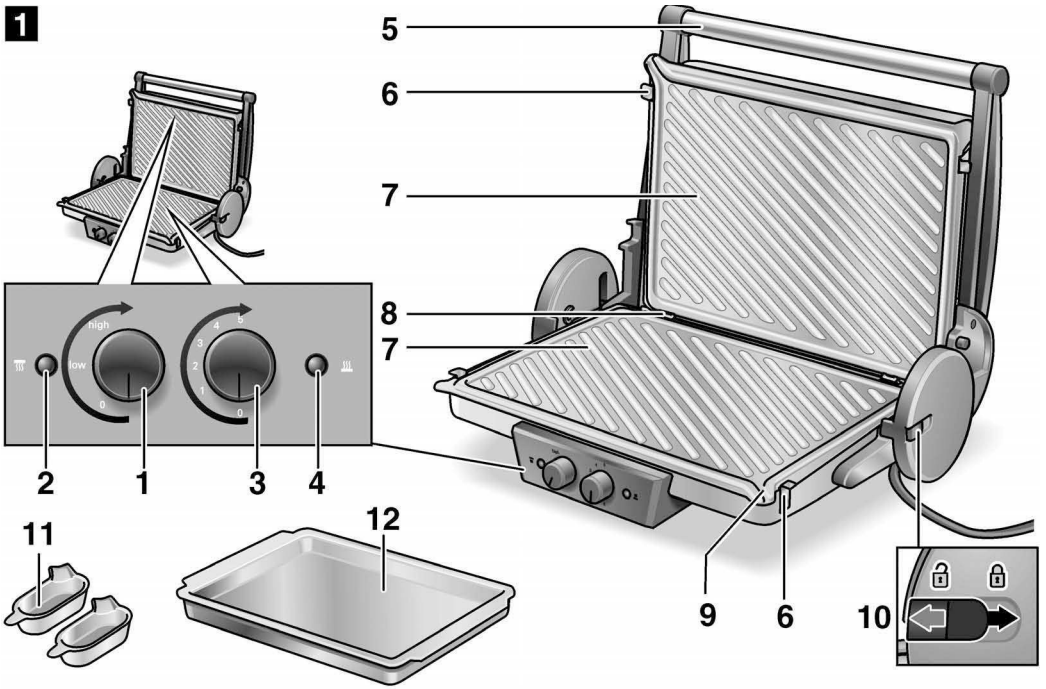
bosch-infoteam@bshg.com

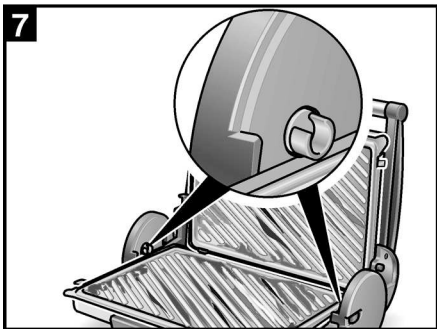
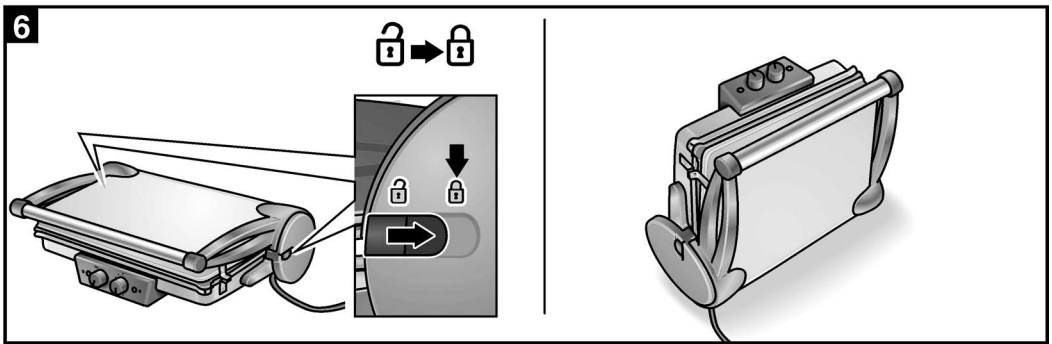
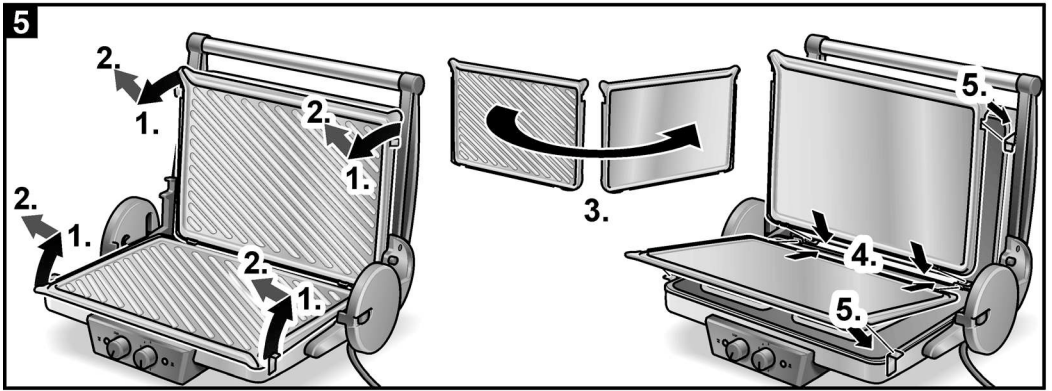
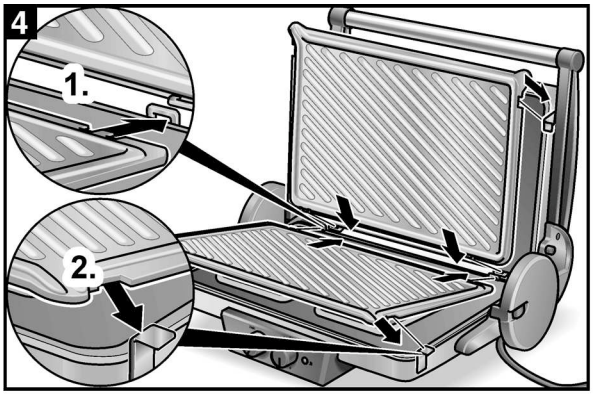
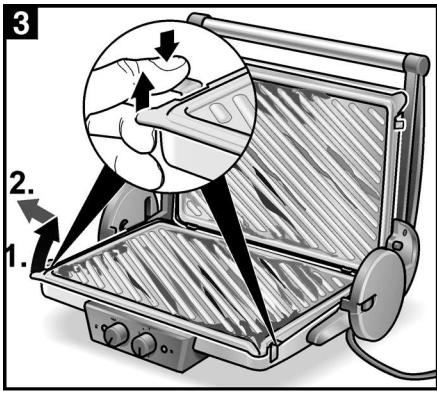
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,











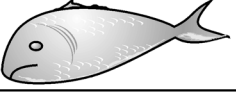






Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

de.....	2
en.....	6
it.....	10
pt.....	14
el.....	18
tr.....	23
pl.....	29
ar.....	36
fa.....	40
es.....	41
hu.....	46
uk.....	50

1



	A 		
	B 		
	C 		
	A B	high	5
	A B	high	5
	A B	high	4-5
	B	high	4-5
	A B	high	5
	A B	high	4-5
	A	high	5
	B	high	5
	C	high	5
	C	high	5
Keep warm	B C	low	1-3