



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



TFB443.



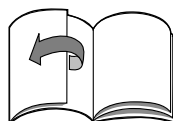
BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

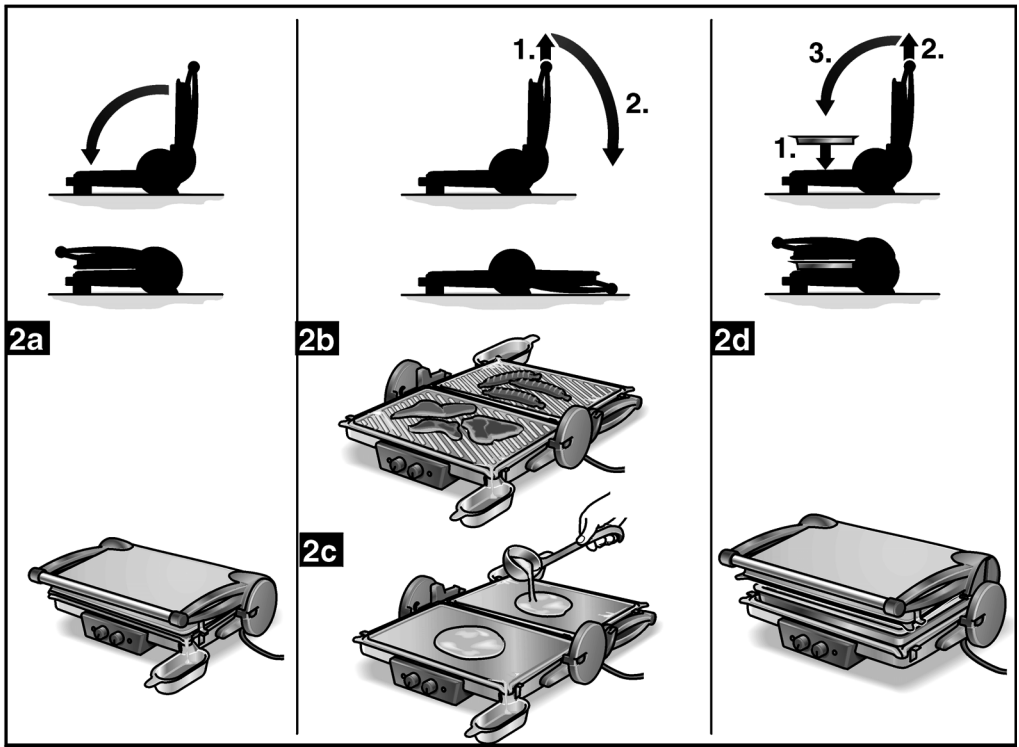
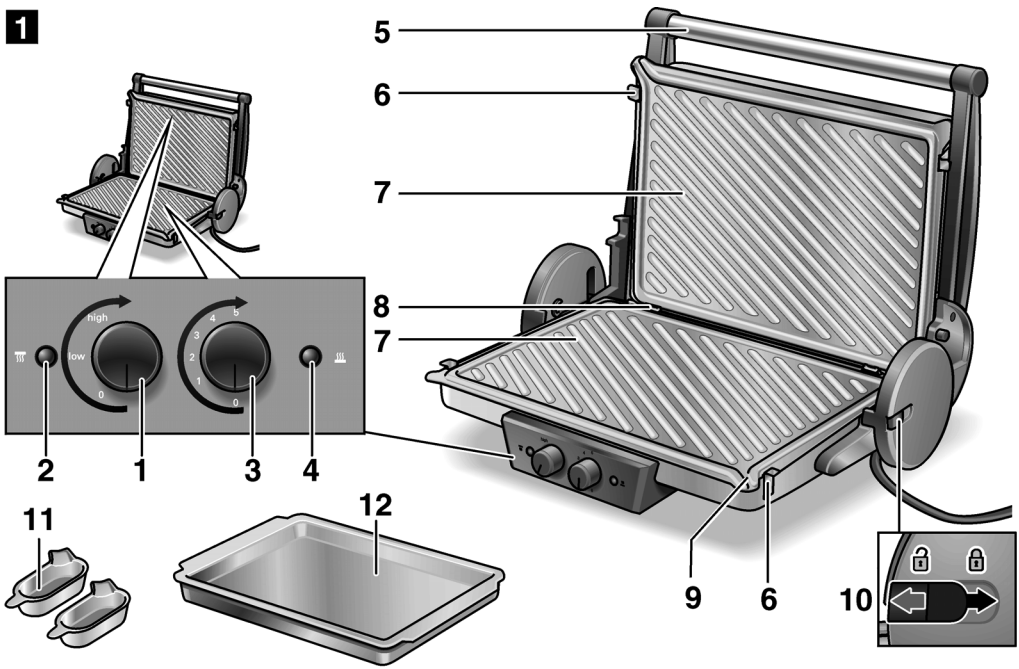
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

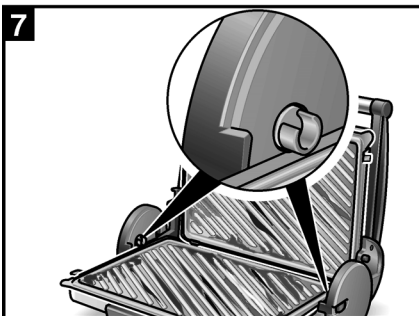
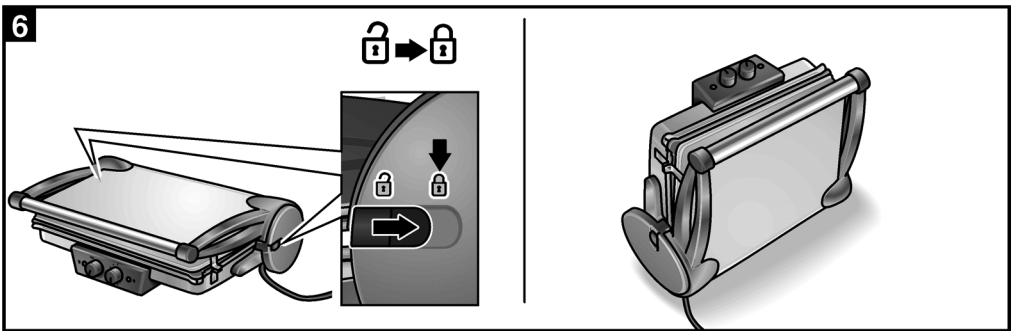
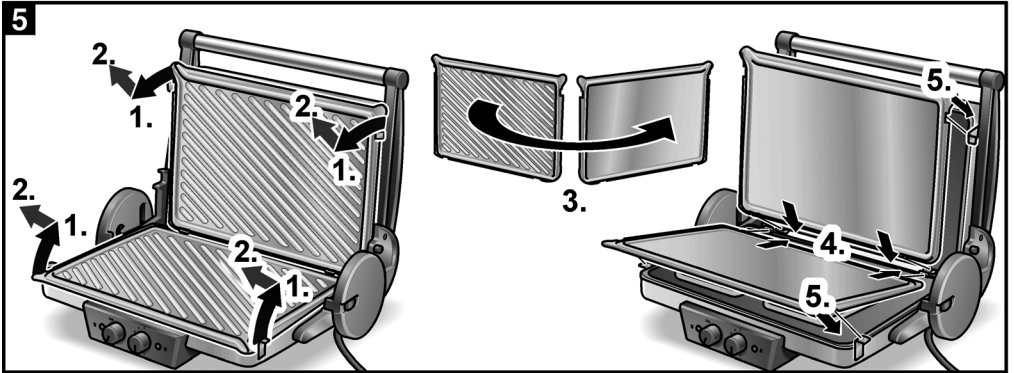
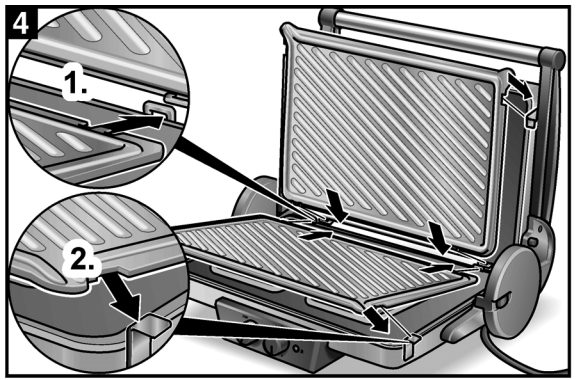
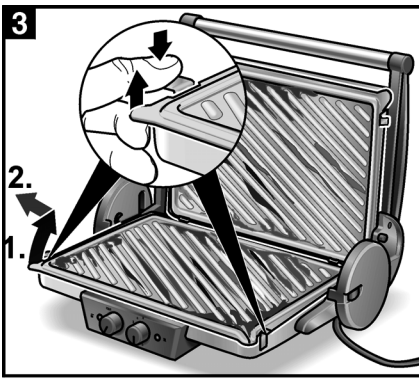
tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
ar إرشادات الاستخدام
fa راهنمای استفاده














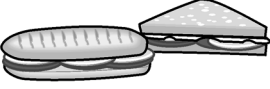



de	Deutsch	.3
en	English	.6
fr	Français	.9
it	Italiano	.12
nl	Nederlands	.15
da	Dansk	.18
no	Norsk	.21
sv	Svenska	.24
fi	Suomi	.27
es	Español	.30
pt	Português	.34
el	Ελληνικά	.37
tr	Türkçe	.40
pl	Polski	.43
ar	عربي	.48
fa	فارسی	.51



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

Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Gerätes diese Anleitung beilegen.

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 sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Dieses Gerät kann 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 die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

Gerät oder Netzkabel niemals in Wasser tauchen.

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!

Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen.


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 Gratinieren 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.

Safety instructions

Please read, follow and retain the operating instructions!

When passing on the appliance, enclose these 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 the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Keep children under 8 years of age away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance.

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Never immerse the appliance or mains cable in water.

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!

Never leave the appliance unattended while it is switched on.

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 operating instructions 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**).

Instructions on disposal



This appliance is labelled corresponding to the European Directive 2002/96/EC relating to waste electrical and electronic appliances – 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.

Warranty conditions

The warranty conditions issued by our relevant state representative office apply to this appliance in the country of purchase. You can request the warranty conditions at any time from the dealer where you purchased the appliance or directly from our state representative office. The warranty conditions for Germany and the addresses can be found on the back of the booklet.

Furthermore, the warranty conditions are also available on the Internet at the stated web address. For claims made under the warranty the sales receipt must always be produced.

Consignes de sécurité

Veillez lire la notice d'utilisation attentivement et entièrement, respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice. Cet appareil est destiné à des applications dans un foyer ou similaires à celles d'un foyer, il n'est pas destiné à un usage professionnel. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

⚠ Risque d'électrocution et d'incendie !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. Ne raccordez jamais l'appareil à des minuteries ou à des prises télécommandables. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Il faut maintenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et qu'ils effectuent ces opérations sous surveillance.

Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écarter tout danger, seul notre service après vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.





Pendant le fonctionnement de l'appareil, la température de la surface effleurable peut être très élevée. Ne le saisissez que par la poignée et ne le transportez qu'une fois refroidi !

Surveillez toujours l'appareil pendant qu'il marche.


Pièces et éléments de commande

Figure 1

- 1 Bouton rotatif  plaque pour grillades en haut
- 2 Voyant de fonctionnement plaque en haut
- 3 Bouton rotatif  plaque pour grillades en bas
- 4 Voyant de fonctionnement plaque en bas
- 5 Poignée
- 6 Supports de plaques (4 pc)
- 7 Plaques pour grillades *
- 8 Fixations de plaques (4 pc)
- 9 Bec d'écoulement de graisse
- 10 Curseurs de verrouillage (2 pc)
- 11 Mini-lèche-frites * (2 pc)
- 12 Moule à soufflé *

* Vont au lave-vaisselle

Avant la première utilisation

- Amenez le curseur de verrouillage 10 sur .
- Branchez le cordon d'alimentation du gril contact dans la prise.
- Basculez l'appareil en position ouverte.
- Amenez les boutons rotatifs 1 et 3 sur la plus forte puissance puis, dans la pièce bien ventilée (fenêtre grande ouverte), faites chauffer l'appareil au moins 3 fois sans griller de mets ; laissez-le refroidir ensuite.
- Retirez les plaques 7 pour grillades (fig. 3), rincez et séchez. Avec un peu d'huile alimentaire, graissez le côté à utiliser de la plaque pour grillades. Lors de la mise en place, veillez à ce que les pattes à l'arrière des plaques pénètrent dans les fixations 8 et que les supports 6 de plaque enclenchent (fig. 4).

Utilisation



Risque de brûlures !

Lors des grillades, de la graisse peut gicler.

Il est possible d'utiliser le gril contact dans différentes positions, ce qui permet des formes de préparation différentes.

Sur les volets dépliant situés au début de la notice d'utilisation figurent des recommandations sur les temps de cuisson et les réglages du gril pour différents mets.

Grillades par contact

Figure 2a

Le côté strié de la plaque supérieure vient directement appliquer sur le mets. Les mets cuisent uniformément par le haut et le bas. L'appareil convient particulièrement bien pour griller rapidement à haute température, par exemple des rumstecks, côtelettes ou paninis.

Grillades

Figure 2b

Ouvrez complètement le gril. Répartissez les mets à griller sur toute la surface ; retournez-les de temps en temps.

Faire des crêpes

Figure 2c

Ouvrez complètement le gril. Utilisez les côtés lisses des plaques pour grillades.

Plats gratinés

Tirez la plaque supérieure vers le haut puis, sur la position la plus haute, faites-la enclencher à l'horizontale. La plaque supérieure ne doit pas toucher les mets à griller. Ce réglage convient particulièrement bien pour dorer et gratiner.

Moule à soufflé

Figure 2d

Utilisez les côtés lisses des plaques pour grillades et remplissez le moule.

Important :

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans ses plaques !

Les plaques comportent un revêtement ; ne les rayez pas avec des objets aux arêtes tranchantes !

Préparation

- Positionnez le gril contact suivant la forme de préparation.
- Suivant la forme de préparation, mettez les plaques en place avec le côté apparent strié ou lisse (fig. 5).
- Placez la mini-lèche-frite 11 sous le bec d'écoulement 9.
- Fermez l'appareil puis réglez les boutons rotatifs 1 et 3 sur la température voulue.
- Les voyants de fonctionnement 2 et 4 s'allument. Ils s'éteignent dès que la température réglée est atteinte.

- Maintenant, posez les mets à griller ou le moule à soufflé. La durée de préparation dépend de l'épaisseur et de la taille du mets.

Un conseil : Pour obtenir des résultats optimaux, adaptez la température pendant l'utilisation.

Généralités

Veillez à ce que les grillades restent claires, évitez qu'elles brunissent, et jetez les résidus brûlés. Ne faites pas griller trop intensément les aliments contenant de l'amidon, en particulier les produits à base de céréales et de pommes de terre (préparation pauvre en acrylamide).

Préchauffez le gril avant de garnir les plaques pour grillades. Garnissez les plaques ; avant de déposer les mets suivants sur ces dernières, essayez-les avec du papier cuisine. Les mets à griller surgelés doivent avoir entièrement dégelé et être secs. Ne salez le poisson et la viande qu'après les avoir grillés.

Remédier soi-même aux petites pannes

L'appareil ne se laisse pas verrouiller avant de le ranger.

- Le verrouillage est encrassé (**fig. 7**).
→ Nettoyez le verrouillage.
- ou
- Le curseur de verrouillage **10** est déjà fermé.
→ Amenez le curseur en position ouverte.

Nettoyer



Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Contentez-vous de l'essuyer avec un chiffon humide ! N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Laissez refroidir l'appareil.

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces.

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Nettoyez avec un aérosol pour four / gril.

Retirez les plaques pour grillades. Les plaques pour grillades, les mini-lêchefrites et le moule à soufflé vont au lave-vaisselle.


Nettoyez régulièrement les surfaces sur lesquelles repose l'appareil.

Un conseil : Nettoyez les plaques pour grillades à la main tant qu'elles sont encore tièdes.

Rangement

Figure 3

Avant de ranger l'appareil, attendez qu'il ait refroidi puis fermez les plaques pour grillades.

A cette fin, amenez les deux curseurs de verrouillage **10** sur la position .

Il est possible de placer l'appareil à l'horizontale ou à la verticale (**Fig. 6**).

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002 / 96 / CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de garantie

Cet appareil est couvert par les conditions de garantie en vigueur publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Vous pouvez solliciter à tout moment les conditions de garantie auprès du revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil, ou vous adresser directement à notre distributeur national. Au dos de la notice figurent les conditions de garantie applicables en Allemagne ainsi que les adresses.

Par ailleurs, les conditions de garantie ont également été publiées sur Internet, sur le site Web indiqué. Si vous devez solliciter des prestations sous garantie, veuillez dans tous les cas produire la preuve d'achat.

Remplacez le protège-lame

Istruzioni di sicurezza

Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! In caso di cessione dell'apparecchio consegnare anche queste istruzioni.

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 i bambini in età inferiore a 8 anni lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e vietare ad essi l'uso dell'apparecchio. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 8 anni o superiore e non siano sorvegliati.

Non immergere mai l'apparecchio o il cavo d'alimentazione in acqua. 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!

Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.


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 (x4)
- 7 Piastre grill *
- 8 Fissaggio piastra (x4)
- 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.

Forma 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 .

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

Avvertenze sulla rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CEE- Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (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.

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia emesse dalla nostra rappresentanza nazionale competente, nel paese di vendita dell'apparecchio.

Le condizioni di garanzia possono essere richieste in qualsiasi momento al proprio fornitore specializzato, presso il quale l'apparecchio è stato acquistato, oppure direttamente alla rappresentanza nazionale. Le condizioni di garanzia per la Germania e gli indirizzi sono riportati a tergo di questo libretto. Le condizioni di garanzia sono disponibili inoltre anche in rete al citato indirizzo Internet. Per avvalersi delle prestazioni in garanzia è comunque in ogni caso necessario il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Veiligheidsvoorschriften

De gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen, ernaar handelen en bewaren! Overhandig ook deze gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke of huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouw-bedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

⚠ Gevaar van een elektrische schok en brandgevaar!

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer te worden gehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Deze apparaten kunnen worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Het apparaat en het aansluitsnoer niet onderdompelen in water.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door onze klanten-service.




Tijdens het gebruik van het apparaat kan de temperatuur van het aanraakbare oppervlak zeer hoog zijn.

Uitsluitend vastpakken aan de handgreep en pas na afkoeling transporteren!

Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat.

Onderdelen en bedieningselementen

Afbeelding 1

- 1 Draairegelaar  grillplaat boven
- 2 Controlelampje grillplaat boven
- 3 Draairegelaar  grillplaat onder
- 4 Controlelampje grillplaat onder
- 5 Handgreep
- 6 Plaathouder (4x)
- 7 Grillplaten *
- 8 Plaatfixering (4x)
- 9 Vetafvoer
- 10 Vergrendelschuif (2x)
- 11 Vetopvangbakjes* (2 stuks)
- 12 Vuurvaste schaal *

* geschikt voor de afwasautomaat

Voor het eerste gebruik

- Vergrendelschuif **10** op  zetten.
- De contactgrill met het aansluitsnoer aansluiten op het stopcontact.
- Het apparaat openklappen.
- Draairegelaars **1** en **3** op de hoogste stand zetten en zonder grillgoed in een goed geventileerde ruimte (open raam) minstens 3x opwarmen, daarna laten afkoelen.
- Grillplaten **7** verwijderen (**afb. 3**), afspoelen en afdrogen. De te gebruiken zijde van de grillplaat lichtjes invetten met slaolie.
Bij het aanbrengen erop letten dat de lippen achter de plaatfixeringen **8** steken en de plaathouders **6** vastzitten (**afb. 4**).

Gebruik



Kans op brandwonden!

Bij het grillen kan er vet opsplatten.

De contactgrill kan in verschillende posities worden gebruikt, hierdoor zijn verschillende bereidingswijzen mogelijk.

Op de uitklappagina's voorin de gebruiksaanwijzing zijn aanbevelingen voor de griltijden en grillinstellingen voor diverse gerechten afgebeeld.

Contactgrillen

Afb. 2a

De bovenste grillplaat ligt met de geribbelde kant op het grillgoed. Het grillgoed wordt gelijkmatig van boven en onderen gegrild. Bijzonder geschikt voor snel grillen op een hoge temperatuur, bijv. lendenbiefstukken, koteletten of panini.

Grillen

Afb. 2b

De grill wordt geheel opengeklapt. Het grillgoed wordt over het gehele oppervlak verdeeld en moet worden omgedraaid.

Crêpes maken

Afb. 2c

De grill wordt geheel opengeklapt. De gladde zijden van de grillplaten gebruiken.

Lichtjes bakken

De bovenste plaat wordt omhoog gezet en op de hoogste positie horizontaal aangebracht. De bovenste grillplaat mag het grillgoed niet raken. Bijzonder geschikt voor gratineren en lichtjes bakken.

Vuurvaste schaal

Afb. 2d

De gladde zijden van de grillplaten gebruiken en de vuurvaste schaal vullen.

Belangrijk:

Niet gebruiken zonder grillplaat!

De gecoate platen niet bekrassen met scherpe voorwerpen!

Bereiding

- De contactgrill opstellen afhankelijk van de bereidingswijze.
- De grillplaten al naar gelang van de bereidingswijze met de geribbelde of gladde zijde aanbrengen (**afb. 5**).
- Het vetopvangbakje **11** onder de vetafvoer **9** zetten.
- Het apparaat sluiten en met de draairegelaars **1** en **3** de gewenste temperatuur instellen.
- Controlelampjes **2** en **4** gaan branden. Ze gaan uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Nu het grillgoed of de vuurvaste schaal op de grillplaat leggen. De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en grootte van het levensmiddel.

Tip: Om optimale resultaten te bereiken de temperatuur tijdens het gebruik aanpassen.

Algemeen

Grillgoed licht in plaats van donker of bruin grillen, verbrande resten verwijderen. Zetmeelhoudende levensmiddelen, met name graan en aardappelproducten, niet te intensief grillen (acrylamidearme bereiding).

Verwarm de grill voor voordat u grillgoed op de grillplaten legt. Het grillgoed op de grillplaten leggen en de platen met keukenpapier afvegen voordat u er opnieuw grillgoed oplegt. Grillgoed uit de diepvries moet volledig ontdooid en droog zijn.

Vlees en vis pas na het grillen zouten.

Kleine stringen zelf verhelpen

Het apparaat laat zich na gebruik niet vergrendelen.

- De vergrendeling is vuil (afb. 7).
→ De vergrendeling reinigen.

of

- De vergrendelschuif 10 is al gesloten.
→ De schuif openen.

Reinigen



Gevaar van elektrische schok!

Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

Het apparaat niet in water dompelen; afvegen met een vochtige doek! Geen stoomreiniger gebruiken.

Laat het apparaat afkoelen.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Niet reinigen met oven-/grillspray.

Grillplaten eruit nemen. Grillplaten, vetopvangbakjes en vuurvaste schaal zijn geschikt voor de afwasautomaat.


De voeten van het apparaat regelmatig reinigen.

Tip: grillplaten met de hand reinigen terwijl ze nog lauwwarm zijn.

Opbergen

Afbeelding 3

Het apparaat laten afkoelen en de grillplaten sluiten voordat u het opbergt.

Daartoe de twee vergrendelschuiven 10 op  zetten.

Het apparaat kan zowel horizontaal als verticaal worden opgeborgen (afb. 6).

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

Voor dit apparaat gelden de door onze nationale vestiging uitgegeven garantievoorwaarden van het land waar het apparaat is gekocht. U kunt de garantievoorwaarden altijd aanvragen bij de specialzaak waar u het apparaat hebt gekocht, of bij onze nationale vestiging. De garantievoorwaarden voor Duitsland en de adressen vindt u op de achterzijde van het boekje.

Verder zijn de garantievoorwaarden ook beschikbaar op het internet, op de genoemde website. Om aanspraak op de garantie te kunnen maken, is in ieder geval het aankoopbewijs nodig.

Sikkerhedshenvisninger

Læs brugsvejledningen grundigt, følg og opbevar den!
Giv denne vejledning videre til en senere ejer af apparatet.
Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger; det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Tilslut aldrig modellen til kontakture eller fjernbetjenbare stikdåser. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen og må ikke betjene apparatet. Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gennemføres af børn, medmindre, de er fyldt 8 år eller ældre og overvåges. Apparatet eller netkablet må aldrig dyppes i vand må aldrig dyppes i vand.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontaktten. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. For at undgå risici må reparationer på apparatet, som f.eks. udskiftning af beskadiget ledning, kun udføres af vores kundeservice.







Når apparatet er i brug, kan temperaturen på den berørbare overflade være meget høj. Tag kun fat i grebet, transportér det først, når det er afkølet!

Hold altid øje med apparatet under driften.

Dele og betjeningslementer


Billede 1

- 1 Drejeregulator  grillplade oppe
- 2 Kontrollampe  grillplade oppe
- 3 Drejeregulator  grillplade nede
- 4 Kontrollampe  grillplade nede
- 5 Greb
- 6 Pladeholder (4x)

- 7 Grillplader *
- 8 Pladefiksering (4x)
- 9 Fedtafløb
- 10 Låseskyder (2x)
- 11 Fedtopfangningsskåle * (2 stk.)
- 12 Gratinform *

* Kan stilles i opvaskemaskinen

Før første ibrugtagning

- Stil låseskyderen **10** på .
- Sæt kontaktgrillens ledningsstik i stikdåsen.
- Klap apparatet op.
- Stil drejeregulatoren **1** og **3** på det højeste trin og opvarm grillen mindst 3 x uden mad på grillen i et godt ventileret rum (med åbent vindue), lad den herefter afkøle.
- Fjern grillpladerne **7** (**billede 3**), vask dem af og tør dem tørre. Smør et tyndt lag spiseolie på den side på grillpladen, der skal bruges.
Vær under isætningen opmærksom på, at snipperne sidder bagi i pladefikseringerne **8**, og at pladeholderne **6** er faldet i hak (**billede 4**).

Anvendelse



Forbrændingsfare!

Fedt kan sprøjte, når der grilles.

Kontaktgrillen kan bruges i forskellige positioner, af den grund er forskellige tilberedningsmåder mulige.

På folde-ud-siderne i starten af brugsanvisningen ses anbefalinger til grilltider og grillindstillinger til forskellige retter.

Kontaktgrillning

Billede 2a

Den riflede side på den øverste grillplade ligger direkte på grillmaden. Grillmaden grilles ensartet oppefra og nedefra. Især velegnet til hurtig grillning ved høje temperaturer som f.eks. rumpsteaks, koteletter eller paninis.

Grillning

Billede 2b

Grillen klappes helt op. Grillmaden fordeles over hele fladen og skal vendes.

Lav pandekager (crêpes)

Billede 2c

Grillen klappes helt op. Brug de glatte sider på grillpladerne.

Gratinerer

Den øverste plade trækkes opad og fastgøres vandret i den højeste position. Den øverste grillplade må ikke berøre grillmaden. Særlig velegnet til at gratinere.

Gratinform

Billede 2d

Brug de glatte sider på grillpladerne og fyld gratinformen.

Vigtigt:

*Må ikke bruges uden grillplader!
De coatede plader må ikke ridses med skarpkantede genstande!*

Tilberedelse

- Opstil kontaktgrillen afhængigt af, hvad den skal bruges til.
- Læg den riflede eller glatte side på grillpladerne i afhængigt af, hvad du vil lave (**billede 5**).
- Stil fedtopfangningsskålen **11** ind under fedtafløbet **9**.
- Luk apparatet og indstil den ønskede temperatur med drejeregulatoren **1** og **3**.
- Kontrollamperne **2** og **4** lyser. De slukker, så snart den indstillede temperatur er nået.
- Læg nu grillmaden eller gratinformen på. Tilberedningstiden afhænger af, hvor tykke og store fødevarerne er.

Tip: Tilpas temperaturen under brug for at opnå optimale resultater.

Generelt

De grillstegte fødevarer bør have en lys farve, de må ikke være for mørke eller brune, fjern svedne rester! Stivelsesholdige fødevarer, især kartoffel- og komprodukter, må ikke grillsteges for stærkt (acrylamidfattig tilberedning).

Opvarm grillen, før grillmad lægges på grillpladerne. Læg grillmad på grillpladerne, tør pladerne af med køkkenrulle, før ny grillmad lægges på.

Frosne fødevarer skal være tøet helt op og tørret godt af, før de lægges på grillen. Kom først salt og krydderier på efter grillningen.

Afhjælp selv små fejl

Apparatet kan ikke låses, før det stilles til opbevaring.

- Låsemekanismen er snavset (**billede 7**).
→ Rengør låsemekanismen.
- eller
- Låseskyderen **10** er allerede lukket.
→ Åbn skyderen.

Rengøring



Fare for elektrisk stød!

*Træk netstikket ud før rengøring.
Må aldrig dyppes i vand, må kun aftørres
med en fugtig klud! Anvend ikke nogen
damprensere.
Lad apparatet afkøle.*

OBS!

*Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen
skurende rengøringsmidler.
Må ikke rengøres med ovn- eller grillspray.
Tag grillpladerne ud. Grillplader, fedtopfang-
ningsskåle og gratinform kan stilles i opvaske-
maskinen.*

Rengør apparatets ståflader med regel-
mæssige mellemrum.

Tip: Rengør grillpladerne i hånden, så længe
de er lune.

Opbevaring

Billede 3

Lad apparatet afkøle og luk grillpladerne,
før det stilles til opbevaring.

Stil låseskyderen **10** på .

Apparatet kan stilles vandret eller lodret
(**billede 6**).

Henvisninger til bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht.
bestemmelserne i det europæiske
direktiv 2002/96/EF om affald af
elektrisk og elektronisk udstyr (waste
electrical and electronic equipment –
WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur
og brug af gammelt elektrisk og elektronisk
udstyr, der gælder i hele EU-området.

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde
fås hos din faghandel eller dine kommunale
myndigheder.

Garantibetingelser

For dette apparat gælder de garanti-
betingelser, der er udgivet af vores ansvarlige
landerepræsentation, hvor apparatet er blevet
købt. Du kan til enhver tid bestille garanti-
betingelserne hos din faghandel, hvor du
har købt apparatet, eller direkte hos vores
landerepræsentation. Garantibetingelserne for
Tyskland og adresserne findes på bagsiden af
hæftet.

Derudover er garantibetingelserne også gemt
på internettet på den nævnte webadresse.
For at kunne gøre garantikrav gældende skal
du i hvert fald fremlægge købsbevis som
dokumentation for købet.

Sikkerhetshenvisninger

Vennligst les nøye igjennom bruksveiledningen, rett deg etter den og oppbevar den! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges.

Dette apparatet er beregnet for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Fare for elektrisk støt og brann!

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Dette apparatet må aldri koplet til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Barn under 8 år må holdes borte fra apparatet og tilkoblingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn fra og med 8 år og personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som ikke har tilstrekkelig erfaring og/eller viten, må kun få betjene dette apparatet når de er under oppsyn eller har fått opplæring i bruken av apparatet og har blitt instruert om farer som kan oppstå i forbindelse med bruken. Barn må ikke få leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som brukeren må utføre, må ikke foretas av barn, med mindre de er minst 8 år eller eldre og blir overvåket av voksne.

Apparatet og kableen må aldri dyppes ned i vann.

Trekk støpselet ut av stikkontakten etter hver bruk, før rengjøring, hvis du forlater rommet eller hvis det oppstår feil. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av ledningen, må kun utføres av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.





Under driften av apparatet kan temperaturen på overflatene som berøres bli meget høy. Hold kun i håndtaket, apparatet må kun transporteres etter at det er avkjølt!

Apparatet må alltid holdes under oppsyn under driften.

Deler og betjeningselementer


Bilde 1

- 1 Dreiebryter  grillplaten oppe
- 2 Kontroll lampe grillplate oppe
- 3 Dreisbryter  grillplaten nede
- 4 Kontroll lampe grillplate nede
- 5 Håndtak
- 6 Plateholder (4x)

- 7 Grillplater *
- 8 Platefeste (4x)
- 9 Fettutløp
- 10 Skyvelås (2x)
- 11 Oppsamlingssskål for fett * (2 stk.)
- 12 Grateng form *

* Egnert for oppvaskmaskin

Før første gangs bruk

- Sett skyvelåsen **10** på .
- Kontaktgrillen koples til stikkkontakten med ledningen.
- Klaff apparatet opp.
- Dreiebryterne **1** og **3** innstilles hhv. på det høyeste trinnet og varmes opp uten grillmat ved godt ventilert rom (åpent vindu) minst 3 ganger, deretter må den avkjøle.
- Grillplatene **7** tas ut (**bilde 3**), vaskes og tørkes. Den siden på grillplaten som skal brukes, må smøres lett inn med matolje. Under innsettingen må det passes på at laskene bak sitter inn i platehullene **8**, og at plateholderne **6** er smekket inn (**bilde 4**).

Bruk



Fare for forbrenning!

Under grilling kan det være at fettstoffer spruter.

Kontaktgrillen kan brukes i forskjellige posisjoner, det er mulig med forskjellige typer tilberedning.

På sidene som kan klaffes ut på begynnelsen av bruksanvisningen, finnes det anbefalinger når det gjelder grilltider og det er bilder av innstillinger for grillen for de forskjellige matvarene.

Grilling med kontaktgrill

Bilde 2a

Den øvre grillplaten ligger med den riflete siden direkte oppå maten som skal grilles. Maten blir jevnt grillet både fra under- og oppsiden. Særlig godt egnet for hurtig grilling ved høye temperaturer, f. eks. for rumpsteaks, koteletter eller paninis.

Grilling

Bilde 2b

Grillen klaffes helt opp. Grillmaten blir fordelt over hele flaten og må vendes.

Framstilling av crêpes

Bilde 2c

Grillen klaffes helt opp. Bruk den glatte siden på grillplaten.

Gratinerer

Den øvre platen blir trukket oppover og blir hengt inn i den høyeste vannrette posisjonen. Den øvre grillplaten må ikke berøre grillmaten. Dette er særlig godt egnet ved gratinerer.

Grateng form

Bilde 2d

Bruk de glatte sidene på grillplatene og fyll grateng formene.

Viktig:

Må ikke brukes uten grillplate!

De belagte platene må ikke skrapes med gjenstander som har skarpe kanter!

Tilberedning

- Sett opp kontaktgrillen alt etter den typen tilberedning som du vil bruke den til.
- Legg inn grillplater tilsvarende typen tilberedning enten med den glatte eller riflete siden (**bilde 5**).
- Skålen for oppfangning av fett **11** settes under fettutløpet **9**.
- Lukk apparatet og still inn den ønskede temperaturen med dreiebryterne **1** og **3**.
- Kontrollampene **2** og **4** lyser. De slukkes så snart den innstilte temperaturen er nådd..
- Nå kan du legge på grillmaten eller grateng formene. Grilltiden er avhengig av tykkelse og størrelse på maten.

Tips: For å få optimale resultater, må temperaturen under bruken tilpasses.

Generelt

Grill helst maten lyst i stedet for mørkt eller brunt, brente rester må fjernes. Matvarer som inneholder stivelse, særlig mat som inneholder korn og potetprodukter, må ikke grilles for sterkt (tilberedning som har lite acrylamid).

Varm opp grillen før du legger maten på grillplaten. Legg maten på grillplaten, før du legger nye ting på grillen, må du tørke av den med litt kjøkkenpapir.

Dypfrossen grillmat må være helt opptint og må tørkes av.

Kjøtt og fisk må først saltes etter at de er grillet.

Små feil som du kan utbedre selv

Apparatet lar seg ikke låses når det blir oppbevart.

- Låsen er smusset (**bilde 7**).
→ Rengjør låsen.

eller

- Skyvelåsen **10** er allerede lukket.
→ Åpne skyveren.

Rengjøring



Fare for strømstøt!

Før rengjøring må støpselet trekkes ut. Apparatet må aldri dyppes i vann, det må kun tørkes av med en fuktig klut! Det må ikke brukes noen damprenser. La apparatet avkjøle.

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Må ikke rengjøres med stekeovns-/grill spray. Ta grillplaten ut. Grillplatene, oppfangings-skålen for fett og grateng formene kan vaskes i oppvaskmaskin.

Flaten hvor apparatet står, må rengjøres regelmessig.

Tips: Rengjør grillplatene med hånd, mens de ennå er litt varme.

Oppbevaring

Bilde 3

For oppbevaring må apparatet først avkjøles og deretter må grillplatene lukkes.

Hertil stilles de to skyvelåsene **10** på .

Apparatet kan stilles opp vannrett eller loddrett (**bilde 6**).

Henvisninger om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EF som kjenner tegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for avskaffing og gjenvinning av gamle apparater.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garanti-betingelser som er utgitt av våre represen-tanter i det respektive land hvor apparatet er blitt kjøpt. Du kan få utlevert garanti-betingelsene når som helst hos faghandelen hvor du har kjøpt apparatet, eller direkte hos vår representant i landet der du bor. Garantibetingelsene for Norge og adressene finner du på baksiden av heftet.

Ut over dette kan du også finne garanti-betingelsene på nettet under nevnt nettadresse. For krav om garantiytelser er det i alle tilfeller nødvendig å forelegge kvitteringen for kjøpet.

Säkerhetsanvisningar

Läs noga igenom bruksanvisningen, följ och spara den!

Bifoga denna bruksanvisning vid ägarbyte.

Denna produkt är avsedd att bearbeta mängder som är normala för ett hushåll eller som liknar ett hushåll men inte är yrkesmässig.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personal-kök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.

Risk för stötar samt brandrisk!

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på typskylten. Anslut aldrig produkten till timer eller eluttag som styrs med fjärrkontroll. Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.

Håll barn under 8 år borta från apparaten och anslutningsledningen och låt dem inte använda apparaten. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är 8 år eller äldre och står under uppsikt.

Doppa aldrig apparaten eller nätkabeln i vatten.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget sedan du använt färdigt produkten samt vid ett eventuellt fel. Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor. Reparationer på apparaten, t.ex. byte av sladd, får endast utföras av vår kundeservice. Detta för att undvika skador på person.





När apparaten används kan temperaturen av den berörbara ytan vara mycket hög. Ta alltid grillen bara i handtaget och låt grillen svalna innan den flyttas!

Ha alltid apparaten under uppsikt när den används.

Delar och manöverelement

Bild 1

- 1 Vridreglage  övre grillplattan
- 2 Kontrollampa övre grillplattan
- 3 Vridreglage  undre grillplattan
- 4 Kontrollampa undre grillplattan
- 5 Handtag
- 6 Plathållare (4x)
- 7 Grillplattor *

8 Fästen för plattorna (4x)

9 Avrinningspip för fett


10 Låsreglage (2x)

11 Skålar för att samla upp fett * (2 st)

12 Gratångform *

* kan rengöras i diskmaskin

Före första användningen

- Skjut låsreglaget **10** till läge .
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Öppna grillen.
- Vrid reglagen **1** och **3** till maxläge och värm upp grillen minst 3 gånger utan att det ligger något grillgods på plattorna. Se till att rummet kan vädras (ha fönstret öppet). Låt därefter grillen svalna.
- Ta loss grillplattorna **7** (**bild 3**), diska dem och låt dem torka. Gnid in den sida av grillplattan du ska använda med lite matolja. Sätt sedan tillbaka grillplattorna på plats och kontrollera då noga att du sticker in fästena **8** i varandra och att hållarna **6** hakar fast plattorna (**bild 4**).

Användning



Risk för brännskada!

Under grillning kan det stänka fett.

Kontaktgrillen kan användas i flera olika lägen vilket ger möjlighet till flera olika tillagningssätt. På de utvikbara sidorna i början av bruksanvisningen finns rekommendationer för grilltider och grillinställningar för olika maträtter avbildade.

Kontaktgrilla

Bild 2a

Den övre grillplattan ligger med den räfflade sidan direkt på det som ska grillas. Grillgodset tillagas jämnt både på såväl ovasidan som undersidan. Passar extra bra när du snabbt vill grilla i hög temperatur, t.ex. biff, kotlett eller paninis (varma smörgåsar).

Grilla

Bild 2b

Öppna grillen helt och hållet. Fördela det som ska grillas över hela ytan. Grillgodset måste vändas.

Tillaga crêpes

Bild 2c

Öppna grillen helt och hållet. Använd de släta sidorna av grillplattorna.

Gratiner

Den övre plattan dras uppåt och hakas fast vågrätt i översta läget. Den övre grillplattan får inte ta i grillgodset. Passar extra bra när du vill gratinera en rätt.

Gratängformen

Bild 2d

Använd de släta sidorna av grillplattorna och fyll gratängformen.

Viktigt:

Grillen får inte användas utan att grillplattorna sitter på plats!

Skrapa inte plattornas beläggningar med vassa föremål!

Så gör man

- Ställ i ordning grillen beroende på vad och hur du vill tillaga grillgodset.
- Placera grillplattorna antingen med den räfflade sidan uppåt eller den släta sidan beroende på vad du vill tillaga (**bild 5**).
- Placera skålen **11** under avrinningspipen för fett **9**.
- Stäng kontaktgrillen och ställ in önskad temperatur med vridreglagen **1** och **3**.
- Kontrolllamporna **2** och **4** tänds. De slocknar när inställd temperatur uppnåtts.
- Lägg nu på grillgodset eller ställ dit gratängformen. Grilltiden beror på livsmedlets tjocklek och storlek.

Tips: Justera temperaturen under grillningen för bästa grillresultat.

Allmänt

Grilla tills grillgodset är ljust brunt. Hårdgrilla det inte tills det är mörkt eller helt brunt, avlägsna förkolnade rester. Grilla inte alltför intensivt livsmedel som innehåller stärkelse, i synnerhet säd och potatisprodukter (akrylamidarm tillagning).

Värm upp plattorna innan du lägger det som ska grillas på plattan. Torka av grillplattorna med kökspapper innan du lägger på nytt grillgods.

Djupfryst grillgods måste vara fullständigt tinat och torrt.

Salta kött och fisk först efter grillningen.

Små fel man själv kan avhjälpa

Det går inte att låsa kontaktgrillen när jag vill lägga undan den för förvaring.

- Låsreglagen är nedsmutsade (**bild 7**).
→ Rengör låsreglagen.

eller

- Du har redan skjutit reglaget **10** till läge låst.
→ Skjut reglaget till läge öppet.

Rengöring



Risk för elektriska stötar!

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget före rengöring.

Doppa aldrig apparaten i vatten utan torka endast av den med fuktig trasa! Använd ingen ångrengörare.

Låt produkten svalna.

Var försiktig!

Apparatens ytor kan skadas. Använd inga repande rengöringsmedel.

Använd aldrig ugn- eller grillspray för att rengöra brödrosten.

Lossa grillplattorna. Grillplattorna, skålarna för att samla upp fett och gratängformen kan rengöras i diskmaskin.

Rengör regelbundet alla övriga ytor på produkten.

Tips: Rengör grillplattorna för hand medan de fortfarande är ljumma.

Förvaring

Bild 3

Låt kontaktgrillen svalna och stäng sedan grillen före förvaring.

Skjut låsreglaget **10** till läge .

Kontaktgrillen kan förvaras liggande eller stående (**bild 6**).

Anvisningar för avfallshantering



Denna apparat uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om gamla elektriska och elektroniska hushållsapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla apparater inom hela EU. Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

För denna apparat gäller konsumentbestämmelserna i det land där apparaten inhandlades. Konsumentbestämmelserna finns hos den fackhandlare där du köpt apparaten eller hos vår kundtjänst.

De garantivillkor som gäller för Tyskland och adresser finns på baksidan av detta häfte.

Dessutom finns garantivillkor och konsumentbestämmelser även på vår webbadress på internet. För att konsumentbestämmelserna ska gälla krävs kvitto på inköp.

Turvallisuusohjeet

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Jos luovutat laitteen eteenpäin, muista antaa sen mukana myös nämä ohjeet.

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai siihen rinnastettavaan käyttöön. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Sähköisku- ja palovaara!

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä laite ja liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta äläkä anna heidän käyttää laitetta. Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja/tai tietoa, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään huoltotöitä, paitsi jos he ovat 8-vuotiaita tai vanhempia tai aikuisen valvonnassa. Älä koskaan upota laitetta tai liitäntäjohtoa veteen.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Laitteen korjaukset, esim. liitäntäjohdon vaihdon, saa tehdä turvallisuussyistä vain valtuutettu huoltoliike.



Käytön aikana laitteen kosketeltavien osien pintalämpötila voi olla hyvin korkea. Tartu vain kahvaan, anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä!

Älä käytä laitetta ilman valvontaa.

Laitteen osat


Kuva 1

- 1 Valitsin ☰ ylempi grillilevy
- 2 Merkkivalo ylempi grillilevy
- 3 Valitsin ☷ alempi grillilevy
- 4 Merkkivalo alempi grillilevy
- 5 Kahva
- 6 Levynkannatin (4x)

- 7 Grillilevyt *
- 8 Levyn kiinnike (4x)
- 9 Rasvan valuma-aukko
- 10 Lukitsin (2x)
- 11 Rasva-astiat * (2 kpl)
- 12 Vuoka *

* konepesun kestävä

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Aseta lukitsin **10** asentoon .
- Kytke grillin liitäntäjohto pistorasiaan.
- Avaa laitteen kansi.
- Valitse suurin teho valitsimilla **1** ja **3** ja kuumenna grilli tyhjänä ilman grillattavia hyvin tuuletetussa tilassa (ikkuna auki) vähintään 3 kertaa. Anna laitteen jäähtyä.
- Irrota grillilevyt **7** (kuva 3), pese ja kuivaa. Voitele grillilevyn ruokia vasten tuleva puoli kevyesti ruokaöljyllä. Varmista levyjä takaisin asettaessa, että levyt asettuvat kiinnikkeiden **8** taakse ja levynkannattimet **6** lukittuvat paikoilleen (kuva 4).

Käyttö



Palovamman vaara!

Rasvaroiskeet mahdollisia grillauksen aikana.

Voit käyttää grilliä eri asennoissa, mikä mahdollistaa erityyppiset valmistustavat. Käyttöohjeen alussa olevilta kuvasivuilta löydät suosituksia eri ruokien grillausajoista ja grillin asetuksista.

Parilagrillaus

Kuva 2a

Ylälevyn uritettu puoli koskettaa grillattavia. Grillattavat kypsyvät tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii erittäin hyvin nopeaan grillaamiseen korkeissa lämpötiloissa, esim. häränpihvit, kyljykset tai paninit

Grillaus

Kuva 2b

Avaa grilli täysin auki yhtenäiseksi tasoksi. Aseta grillattavat tasaisesti koko alueelle ja käännä ne välillä.

Crêpe-lettujen valmistus

Kuva 2c

Avaa grilli täysin auki yhtenäiseksi tasoksi. Aseta grillilevyt sileä pinta ylöspäin.

Kuorruttaminen

Vedä ylälevy ylös ja käännä se sitten vaaka-asentoon. Ylempi grillilevy ei saa koskettaa grillattavia. Sopii erityisesti gratinointiin ja kuorruttamiseen.

Vuoka

Kuva 2d

Käytä grillilevyjen sileää puolta ja täytä ruoka vuokaan.

Tärkeää:

Älä käytä laitetta ilman grillilevyjä!

Älä käytä puhdistamiseen teräviä esineitä - pinnoitetut levyt naarmuuntuvat!

Valmistus

- Aseta grilli sopivaan asentoon sen mukaan, mitä valmistat.
- Aseta ruoka valmistustavan mukaan joko grillilevyn uritetulle tai sileälle pinnalle (kuva 5).
- Aseta rasva-astia **11** rasvan valuma-aukon **9** alapuolelle.
- Sulje laite ja valitse haluamasi lämpötila valitsimilla **1** ja **3**.
- Merkkivalot **2** ja **4** syttyvät. Ne sammuvat, kun valittu lämpötila on saavutettu.
- Aseta nyt grillattavat tai vuoka paikoilleen. Kypsennysaikaan vaikuttavat elintarvikkeen paksuus ja koko.

Vinkki: Saat optimaalisen lopputuloksen, kun säädät lämpötilaa käytön aikana.

Yleisesti

Grillaa grillattavat vain vaaleiksi tumman tai ruskean asemasta, poista palaneet kohdat. Älä grillaa tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, etenkin vilja- ja perunatuotteita, liian voimakkaassa lämmössä (akryyliamideja muodostuu vähemmän).

Esikuumenna grilli ennen grillattavien asettamista grillilevyille. Pane grillattavat grillilevyille, pyyhi levyt puhtaaksi talouspaperilla ennen uusien grillattavien asettamista.

Varmista ennen grillaamista, että pakasteet ovat täysin sulaneet ja kuivat.

Lisää suola lihaan ja kalaan vasta grillaamisen jälkeen.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Laitetta ei voi lukita säilytystä varten.

- Lukituskohta on likainen (**kuva 7**).

→ Puhdista lukitus.

tai

- Lukitsin **10** on jo kiinni.

→ Avaa lukitsin.

Puhdistus



Sähköiskun vaara!

Irrota pistotulppa pistoraslasta ennen laitteen puhdistusta.

*Älä upota laitetta koskaan veteen, pyyhi se puhtaaksi vain kostealla liinalla!
Älä käytä höyrypuhdistinta.
Annan laitteen jäähtyä.*

Huom.!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Älä käytä uunin tai grillin puhdistussuihkeita.

Poista grillilevyt. Voit pestä grillilevyt, rasva-astiat ja vuoan astianpesukoneessa.

Puhdista laitteen alusta säännöllisesti.

Vinkki: Puhdista grillilevyt käsin, kun ne ovat vielä haaleita.

Säilytys

Kuva 3

Anna laitteen jäähtyä ja sulje grillilevyt.

Aseta molemmat lukitsimet **10** asentoon .

Voit säilyttää laitetta vaaka- tai pystyasennossa (**kuva 6**).

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusosoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, jolta olet ostanut laitteen, tai suoraan maahantuojalta. Käyttöoppaan viimeisellä sivulla on annettu Saksassa voimassa olevat takuuehdot ja osoitteet.

Takuuehdot löytyvät myös internetistä ilmoitetussa osoitteessa. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Consejos y advertencias de seguridad

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. En caso de ceder el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las presentes instrucciones de uso. 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 de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes.

¡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.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión, no debiendo tampoco manejarlo o manipularlo. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos en el uso correcto del aparato y sean conscientes de los peligros que conlleva su uso. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado normal del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que sean mayores de 8 y cuenten con la supervisión de una persona.

No sumergir nunca el aparato ni el cable de conexión del mismo en el agua.

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 mientras esté funcionando.


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 (4x)
- 9 Salida de evacuación de la grasa
- 10 Cierres desplazables (2x)
- 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 desplegables 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 un uniformemente por arriba y abajo. Alimentos particularmente adecuados para preparar en el grill a altas temperaturas son, por ejemplo, rumsteak, chuletas o paninis.

Asar

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 colectora 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. Los pilotos de aviso se apagan 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.

Limpeza y conservación**¡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 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 el aparato**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.

Condiciones de garantía

Para este aparato rigen las condiciones de garantía establecidas la nuestra delegación o sucursal nacional en donde se adquirió el aparato. Vd. puede solicitar en cualquier momento las condiciones de garantía válidas al distribuidor en donde adquirió el aparato o en la delegación o sucursal nacional de su país. Las condiciones de garantía y las direcciones de la delegaciones para Alemana figuran en el dorso de manual de instrucciones;

además también se pueden hallar en nuestra página web. Para poder hacer uso de las prestaciones de garantía es absolutamente imprescindible presentar la factura de compra del aparato.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Indicações de segurança

Ler atentamente as Instruções de serviço, proceder em conformidade e guardá-las. Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo.

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!

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Manter o aparelho e o cabo de ligação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. A utilização do aparelho não é permitida a crianças dessa idade. Este aparelho pode ser utilizado 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 a manutenção a ser efectuada pelo utilizador não devem ser executadas por crianças, a não ser que tenham 8 ou mais anos de idade e se encontrem sob vigilância.

Nunca mergulhar a máquina ou o cabo eléctrico em água.

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 p. 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!

Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento.


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., bifes 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 confecção 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 zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. 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.

Condições de garantia

Para este aparelho aplicam-se sempre as condições de garantia do nosso representante autorizado no país onde o aparelho foi comprado. As condições de garantia podem por si ser exigidas em qualquer altura através do seu Agente Comercial, onde o aparelho foi comprado, ou directamente na empresa nossa representante no país. As condições de garantia para a Alemanha e os endereços encontram-se no verso da capa do caderno. Para além disso, as condições de garantia encontram-se também no nosso Site na Internet. Para o pedido de serviços em garantia, é, em qualquer caso, necessária a apresentação do documento de compra.

Reservado o direito de proceder a alterações sem aviso prévio.

Υποδείξεις ασφαλείας

Παρακαλείσθε να διαβάσετε καλά τις οδηγίες χρήσης, να τις τηρείτε και να τις φυλάξετε! Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους πρέπει να δώσετε μαζί και τις παρούσες οδηγίες.

Η συσκευή αυτή προορίζεται για το νοικοκυριό ή για παρόμοιες με νοικοκυριό, μη επαγγελματικές εφαρμογές. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών.

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.

Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιο και δεν επιτρέπεται να χειρίζονται τη συσκευή. Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί 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 χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν αυτά είναι άνω των 8 ετών ή επιβλέπονται. Μη βυθίσετε τη συσκευή ή το τροφοδοτικό καλώδιο ποτέ μέσα σε νερό.

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, όπως 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!

Κατά τη λειτουργία επιβλέπετε συνεχώς τη συσκευή.


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. Περάστε τη χρησιμοποιούμενη μεριά της πλάκας ψησίματος ελαφρά με λάδι φαγητού. Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκονται τα αφτιά πίσω μέσα στις συγκρατήσεις πλάκας **8** και να έχουν κουμπώσει οι συγκρατήσεις πλάκας **6** (εικόνα 4).

Χρήση



Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθούν πιτσιλιές λιπους.

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 ψηνούνται ομοιόμορφα από πάνω και από κάτω. Ιδιαίτερα κατάλληλος τρόπος για το γρήγορο ψήσιμο στο γκριλ σε υψηλές θερμοκρασίες, π. χ. ραμποτέικ, μπριζόλες ή πανινά.

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 κρεμιέται 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 παραψηγούνται (παρασκευή χωρίς ακρυλαμίδιο).

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 μικρών βλαβών

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. Καθαρίζετε τακτικά τις επιφάνειες ψησίματος 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.

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

Όροι εγγύησης

Για την παρούσα συσκευή ισχύουν οι όροι εγγύησης που εκδόθηκαν από την αρμόδια αντιπροσωπεία μας της εκάστοτε χώρας, στην οποία αγοράστηκε η συσκευή. Μπορείτε να ζητήσετε και να προμηθευτείτε ανά πάσα στιγμή τους όρους εγγύησης από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή απευθείας από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα σας. Τους όρους εγγύησης για τη Γερμανία και τις διευθύνσεις θα τις βρείτε στο οπισθόφυλλο του φυλλαδίου. Πάραν τούτου οι όροι εγγύησης έχουν αναρτηθεί επίσης στο διαδίκτυο στην αναφερόμενη ηλεκτρονική διεύθυνση. Για την αξίωση παροχών εγγύησης απαιτείται σε κάθε περίπτωση να προσκομιστεί το παταστατικό αγοράς.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Güvenlik bilgileri

Kullanma kılavuzunu lütfen dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı itinayla saklayınız! Cihazı başka birine verdiğiniz zaman, bu kullanma kılavuzunu da veriniz.

Bu cihaz, evde kullanılmak için veya ev türü kullanımlar için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için uygun değildir. Ev ortamına benzer mekanlardaki 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 çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmalarına izin verilmemelidir. Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz. Temizleme işlemi ve kullanıcı tarafından yapılması gereken bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 8 yaşında ve daha yaşlı çocuklar bir yetişkin tarafından denetlenirse bu işlemleri yapmalarına izin verilir.

Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayınız.

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 değiştirilmesi), muhtemel tehlikelerin önlenmesi için sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.





Cihazın işletilmesi esnasında, dokunulabilen yüzeyin ısı derecesi çok yüksek olabilir. Sadece kulptan tutunuz ve ancak soğuduktan sonra taşıyınız!

Cihazı çalıştığı sürece daima denetleyiniz.


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 Süfle 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, pizola 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.

Süfle tepsisi

Resim 2d

Izgara plakalarının düz (oluksuz) taraflarını kullanınız ve besinleri süfle 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.

Yararlı bilgi: 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 ızgaradan çıkartılmalıdır! Nişasta içeren besinler, özellikle patates ve tahıl ürünleri ızgarada çok yoğun kızartılmamalıdır (az akrilamitli kızartma).

Izgara plakalarının üzerine besin yerleştirmeden önce, ızgaranın ısınmasını sağlayınız. Izgara plakalarının üzerine besinleri yerleştiriniz ve plakaların üzerine tekrar yeni besin yerleştirmeden önce, plakaları mutfak kağıdı ile siliniz.

Derin dondurulmuş besinler ızgara yapılmadan önce, buzları tamamen çözülmüş ve besinlerin suyu alınmış (kuru) olmalıdır. Et ve balık ızgara 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! Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Cihazın soğumasını bekleyiniz.

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Fırın/Izgara spreyi 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.

Yararlı bilgi: Izgara plakalarını henüz ılık sıcaklığa sahipken elden temizleyiniz.

Muhafaza edilmesi

Resim 3

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

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

Cihaz yatay veya dik konumda muhafaza edilebilir (resim 6).

Giderme bilgileri



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 koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir. Garanti koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz. Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz. Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Değişiklikler olabilir.

Wskazówki bezpieczeństwa

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! W przypadku przekazania urządzenia kolejnemu użytkownikowi proszę dołączyć niniejszą instrukcję obsługi. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwie domowym lub użytku o charakterze podobnym do domowego, nie jednak 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 należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. 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. Nie dopuszczać dzieci poniżej 8 roku życia do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego. Nie wolno im obsługiwać urządzenia. 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, chyba że dziecko ma powyżej 8 lat i jest pod stałym nadzorem osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo dziecka. Nigdy nie zanurzać w wodzie urządzenia albo elektrycznego przewodu zasilającego.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym znajduje się 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 zlecić naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko autoryzowanemu serwisowi naszej firmy.





Temperatura powierzchni urządzenia podczas eksploatacji może być bardzo wysoka. Chwytać tylko za uchwyt; transportować dopiero po ochłodzeniu!

Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.


Części i elementy obsługowe

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 Odpyw 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 .
- Podłączyć elektryczny przewód zasilający grilla kontaktowego do gniazdzka 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 pryskać tłuszcz.

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

Na rozkładanych kartkach, które znajdują się na początku niniejszej instrukcji 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. rumszytków, kotletów lub pieczenia panini.

Pieczenie

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 krawędziach!

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 podstawić pod odpyw 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 od grubości i wielkości produktu spożywczo 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 opiekać zbyt 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.

Usuwanie małych usterek we własnym zakresie

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 ściereką! Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary. Pozostawić urządzenie do ochłodzenia.

Uwaga!


Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych 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 obydwa suwaki zamykające **10** ustawić na .

Urządzenie można ustawić pionowo lub poziomo (**rysunek 6**).

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z europejskimi przepisami 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Przepisy te wytyczają ramowe warunki zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń ważne w całej Unii Europejskiej. Aktualne informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia i akumulatora można uzyskać w punkcie zakupu, albo w urzędzie miasta lub gminy.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej, dołączonej do zakupionego urządzenia. Szczegółowe informacje dotyczące warunków gwarancji można uzyskać w miejscu zakupu urządzenia. Warunki gwarancji dla Niemiec i adresy znajdują na tylnej stronie broszurki. Ponadto warunki gwarancji można znaleźć również w internecie pod podanym adresem. W przypadku wysuwania jakichkolwiek roszczeń wynikających z gwarancji, należy okazać rachunek lub fakturę zakupu urządzenia.

Zastrzega się prawa wprowadzania zmian.

• 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 فاخرة اللون بدلاً من المألوفة بلون غامق أو بني. كما يجب الانتباه إلى إزالة البقايا المحترقة. ينبغي الانتفات إلى تجنب التمداد في إطالة شي المواد الغذائية المحتوية على النشا ولاسيما منها المنتجات المحتوية على الحبوب والبطاطا/البطاطس (إعداد الطعام بصورة تحتوى على قدر ضئيل من مادة الأكريلاميد).

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

عند شي الأطعمة المجمدة يجب عدم وضعها على الشواية إلا بعد ذوبان الثلوج منها تماماً وجفيفها جيداً. 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 متمسخ. 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 بالبخار.

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

تلميح مفيد: ألواح الشهي يتم تنظيفها يدوياً حال كونها مازالت دافئة بقدر معقول.

التخزين

شكل 3

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

للقيام 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 مصنّف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/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 مبيّنة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. مزيد 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 *

* مهيأة للغسيل في غسالة الأواني

قبل الاستخدام لأول مرة

- القفل الانزلاقي 10 يتم دفعه إلى وضع (I).
- باستخدام كبل التغذية بالتيار الكهربائي يتم توصيل الشواية التلامسية بمقبس تغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم فتح الجهاز على مصراعيه.
- يتم ضبط كل من المنظمين الدوارين 1 و 3 على أعلى درجة ويتم التسخين 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 النشي 7، شكل 3، ويتم غسلها وحقفيها. الوجه المرغوب في استخدامه من لوح النشي 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 الجلد!

أثناء النشي يمكن حدوث تطاير لقطرات دهن.

النشوية 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 النشي وأوضاع ضبط الشواية لأنواع مختلفة من الأطعمة.

النشي التلامسي شكل 2a

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

نشي الباركيو شكل 2b

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

صنع الكريب شكل 2c

الشواية يتم فتحها على مصراعها. يتم استخدام الأوجه الملساء من ألواح النشي.

تحمير السطح الخارجي

للوح العلوي يتم جذبه لأعلى ويتم تعليقه في أعلى وضع أفقي. لوح النشي العلوي يجب ألا يلامس الأطعمة الوجبة شيها. هذا الأسلوب صالح ومناسب بصورة خاصة لتحمير السطح الخارجي وللتبريش (تحمير السطح الخارجي بطبقة من الجبن المبروش مثلا).

صينية الروستو شكل 2d

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

تنبيه هام:

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

إعداد الأطعمة

- يتم ضبط وضع الشواية التلامسية حسب طريقة الإعداد المرغوب فيها.
- ألواح النشي يتم وضعها بالوجه الخشن (الحرش) 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.
- لدينا التحكم 2 و 4 تضيئان. اللمبتان تنطفئان بمجرد أن تكون درجة الحرارة المضبوطة قد تم الوصول إليها.

تعليمات الأمان

اقرأ من فضلك دليل الاستخدام بعناية واتبع التعليمات التي يتضمنها وحافظ عليه جيداً عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سوياً مع الجهاز. هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً 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 طبقاً لتعليمات الأمان الموجودة على لوحة البيانات الكهربائية. منوع تماماً وضع قابس الجهاز بمقبس مزود بساعة توقيت أو بتجهيزة التحكم عن بعد. يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون كبل التوصيل بالكهرباء والجهاز في حالة سليمة تماماً وليس بهما أي تلف أو ضرر. يجب الحفاظ على الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات بعيداً عن الجهاز وعن سلك التوصيل الكهربائي ويجب عدم السماح لهم بتشغيل الجهاز. هذا الجهاز يمكن أن يتم استخدامه 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 جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. أعمال التنظيف وأعمال صيانة الجهاز التي يتم إجرائها من قبل المستخدم لا يسمح بأن يتم إجرائها من قبل أطفال إلا إذا كانوا يبلغون من العمر 8 سنوات أو أكثر وكان جاري الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتغطيس الجهاز أو سلك التوصيل الكهربائي في ماء. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام في كل مرة. وقبل التنظيف. وقبل مغادرة الغرفة. وفي حالة حدوث خلل. يجب عدم سحب سلك التوصيل الكهربائي فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة. وحفاظاً 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 جداً. يجب عدم الإمساك بالجهاز إلا من المقبض. كما يجب عدم نقل الجهاز إلا بعد أن يكون قد برد!




يجب دائماً الإشراف على الجهاز أثناء التشغيل.


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 رami توان هم به حالت افقی و هم عمودی کنار گذاشت. تصویر 6

دفع دستگاه های از کار افتاده

این دستگاه مطابق ضوابط اروپایی  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 بازپس گرفتن 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.

• 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 بچینید، دستگاه کباب پز را داغ کنید. مواد کبابی را روی سطح داغ تابه بچینید. اما سطح تابه را هر بار قبل از چیدن مواد کبابی جدید با دستمال کاغذی تمیز کنید. مواد کبابی اگر یخزده باشد، باید قبل از کباب کردن کاملاً یخش آب شده و خشک باشد. 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 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. تابه های کباب پز را می توانید از دستگاه خارج کنید. تابه ها، ظرف روغن و ظرف سوفله قابل شستشو با ماشین ظرفشویی است. سطوح اطراف و پایه های دستگاه را مرتباً تمیز کنید.

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 سופله *

* 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 کاملاً 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 و 9 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 بپاشد.

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

تصویر 2a

کباب پز تابه ای

صفحه شیار دار تابه کباب پز فوقانی مستقیماً 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 مخصوصاً 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 کاملاً 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 کاملاً 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 ممکن به حالت افقی ثابت کنید. تابه فوقانی نباید با غذا تماس 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 وسایل 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 زیر مجرای خروجی روغن 9 بگذارید.
- دستگاه را ببندید و به کمک پیچ تنظیم 1 و 3 دمای مورد نظرتان را انتخاب کنید.
- لامپ کنترل 2 و 4 روشن می شوند و به محض این که درجه دمای انتخاب شده حاصل شود، خاموش می شوند.

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 دور کنید. و به آنان اجازه استفاده از این دستگاه را ندهید. کودکان بالای 8 سال و اشخاص دارای کمبود جسمی، حسی یا روانی یا کم تجربه یا کم اطلاع فقط به شرطی می توانند از این دستگاه استفاده کنند که زیر نظر (یک فرد مسئول باشند) یا به شیوه کاربرد مطمئن این دستگاه توجیه شده باشند و از خطرهای احتمالی آن آگاه باشند. کودکان حق بازی با این دستگاه را ندارند.

نظافت و نگهداری این دستگاه نباید به کودکان واگذار شود. مگر آنکه کودک 8 سال به بالا یا تحت مراقبت باشد.

دستگاه یا کابل برق آن را هرگز در آب فرو نبرید.

دوشاخه برق را پس از هر بار مصرف، یا پیش از اتمام نظافت، یا قبل از ترک محل و در موقع بروز اختلال فوراً از پریز بیرون بکشید. مواظب باشید که سیم برق به لبه های تیز یا به قسمت های داغ دستگاه کشیده نشود.

تعمیر دستگاه، مثلاً 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 حتماً پس از خنک شدن دستگاه آن را جا بجا کنید!



هنگامی که دستگاه کار می کند، همواره مرا قب آن باشید.

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.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

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.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

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
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
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:bru-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
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

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. Makaanouri III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
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/cz

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.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 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 Ikiakies Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

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
www.bosch-home.com/hr

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:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

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.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.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 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

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. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
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
Grensevingen 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.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
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: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

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.ro

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 Kingdom 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/sa

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

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.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

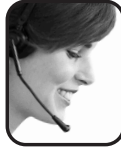
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

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
www.bosch-home.rs

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/za



**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 edilmemiş 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 günüdür. 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 Sekillendirme 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 Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı 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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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-Straße 34
81739 München, GERMANY

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001032757