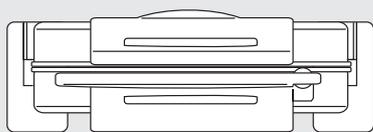




TFB 33..



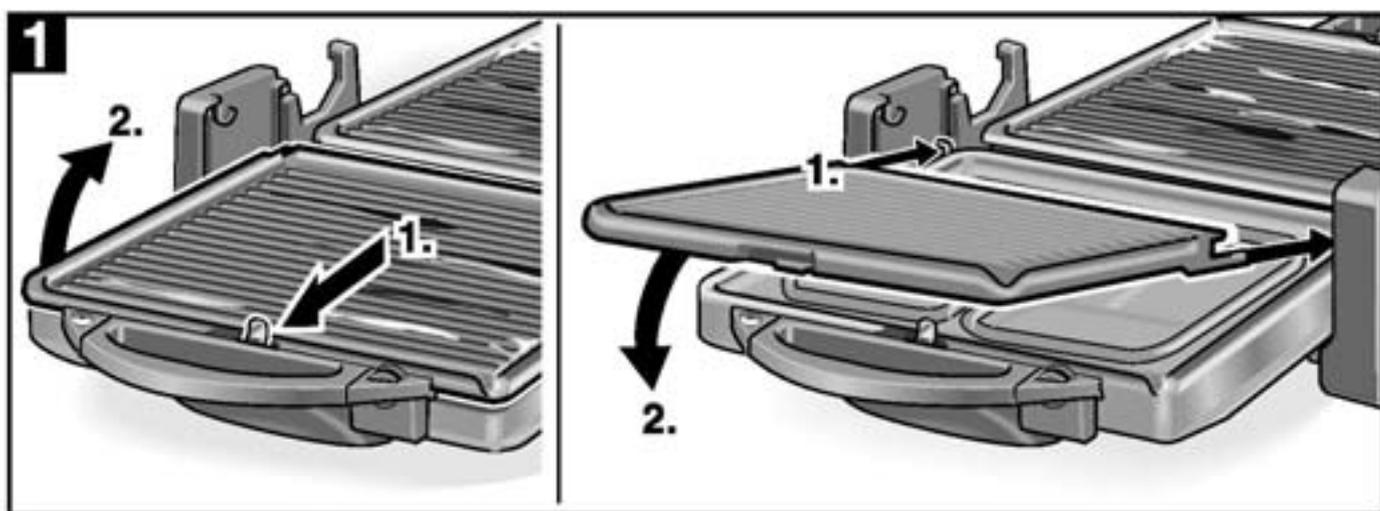
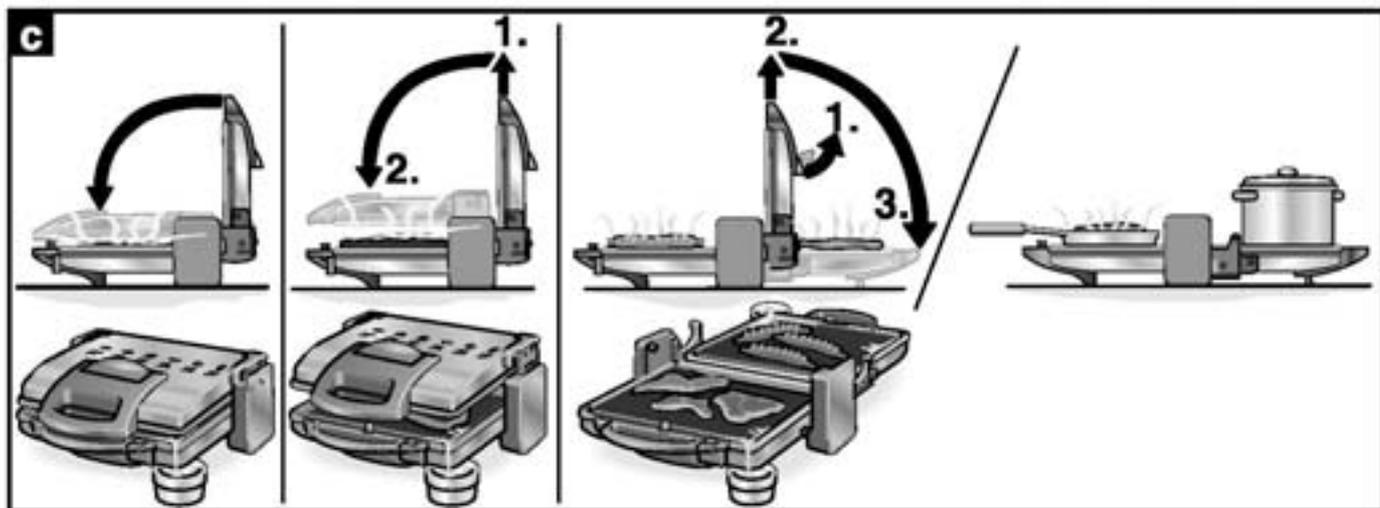
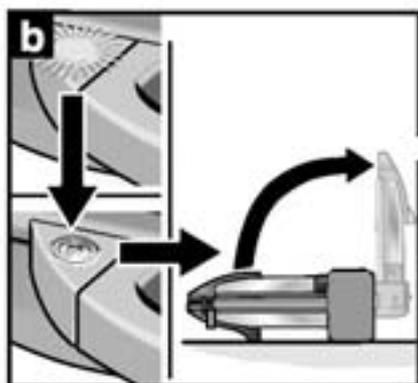
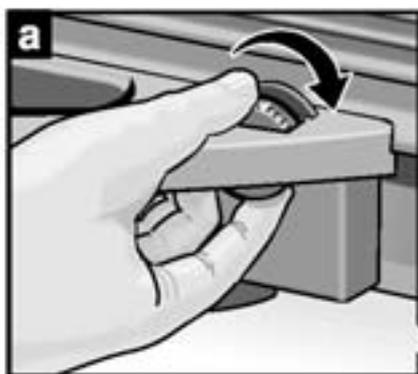
de **Gebrauchsanleitung**  
en **Instruction for Use**  
fr **Mode d'emploi**  
it **Istruzioni per l'uso**  
nl **Gebruiksaanwijzing**  
da **Brugsanvisning**  
no **Bruksanvisning**  
sv **Bruksanvisning**  
fi **Käyttöohje**  
es **Instrucciones de uso**  
pt **Instruções de Serviço**  
el **Οδηγίες χρήσεως**  
tr **Kullanma talimatı**  
pl **Instrukcja obsługi**  
hu **Használati utasítás**  
bg **Указания за употреба**  
ru **Инструкция по эксплуатации**  
ar **تعليمات الاستخدام**



Household Appliances

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
Bosch Info-Team: DE Tel. 01 805 / 30 40 50 (€ 0,12/Min. DTAG)

**BOSCH**



Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren!

## Sicherheitshinweise

### ⚠ Stromschlag- und Brand-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.

Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren!

## Vor dem ersten Gebrauch

Platten spülen, trocknen und oben leicht einfetten.

## Platten entnehmen und einsetzen

### Bild 1

Beim Einsetzen darauf achten, dass die Laschen links und rechts in den Scharnieren stecken und die Plattenverriegelung geschlossen ist.

## Gebrauch

Nicht ohne Platten betreiben! Gerät schließen und mit dem Drehregler jene Position einstellen, die im Grill-Kompass angegeben ist: Kontroll-Lampe leuchtet. Sie erlischt, sobald die richtige Temperatur erreicht ist.

## Allgemeines

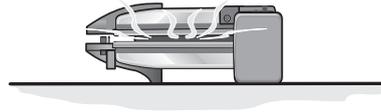
**Grillgut hell anstatt dunkel oder braun grillen, verbrannte Reste entfernen. Stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, nicht zu intensiv grillen (acrylamidarme Zubereitung).**

Zuerst die Unterplatte belegen, vor dem Auflegen von neuem Grillgut die Platten mit Küchenpapier abwischen. Nicht mit scharfkantigen Gegenständen zerkratzen!

Unter die Fettabläufe kleine Schalen stellen. Tiefgefrorenes Grillgut muss vollständig aufgetaut und trocken sein.

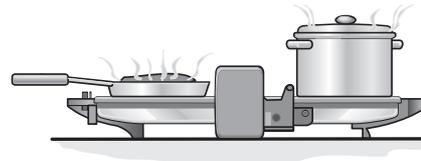
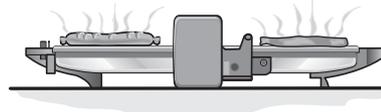
Fleisch und Fisch erst nach dem Grillen salzen.

## Kontaktgrillen



Die Platten liegen direkt auf dem Grillgut. Besonders geeignet zum Grillen von Schaschlik, Koteletts und Schweinebauch.

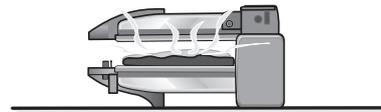
## Partygrillen oder Warmhalten



**Grillen:** Das Gut muss gewendet werden. Wird Alu-Folie verwendet, oben leicht einfetten.

**Warmhalten:** Nur bei Pos. 1–2.

## Überbacken



Die obere Platte darf die Lebensmittel nicht berühren.

**Toast soll nicht vorgeröstet werden.**

## Reinigen

Netzstecker ziehen.

Platten herausnehmen, sie sind spülmaschinenfest.

Mit der Hand lassen sie sich besser reinigen, solange sie noch lauwarm sind.

Keine Scheuermittel oder Scheuertücher benutzen!

Nicht mit Backofen-/Grill-Spray reinigen.

Keinen Dampfreiniger benutzen.

**Gerät niemals in Wasser tauchen, nur feucht abwischen!**

## Entsorgung

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

Änderungen vorbehalten.

This appliance is designed for domestic and not industrial use.

Keep the operating instructions in a safe place!

## Safety information

### ⚠ Risk of electric shock and fire!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do NOT use if the cord or appliance is damaged. Keep children away from the appliance. After using the appliance or if the appliance malfunctions, ALWAYS pull out the plug. To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service. The appliance becomes very hot. Do NOT move the appliance until it has cooled down!

## Before using for the first time

Wash and dry the hotplates and lightly oil them on the top.

## Removing and inserting the hotplates

### Figure 1

When inserting the hotplates, care should be taken that the lugs on the right and left are inserted into the hinges and the hotplate catch shuts.

## Using the appliance

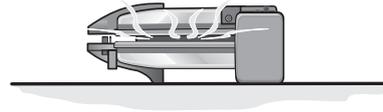
Do not operate without the hotplates! Close the appliance and set to the position given on the grill dial using the rotary control: the control lamp illuminates. This extinguishes as soon as the correct temperature has been reached.

## Introduction

**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).**

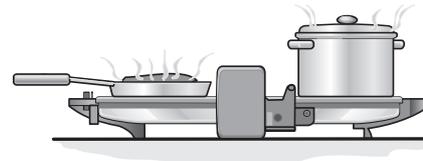
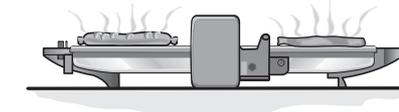
First season the under plate. Wipe the hotplates with a paper towel before placing more food on it. Do not scratch with sharp-edged utensils! Place small trays under the grease outlets. Frozen food items must be fully defrosted and dry. Only add salt to meat and fish after grilling.

## Contact grilling



The hotplates are in direct contact with the food. Particularly suitable for grilling shashlik, chops and pork.

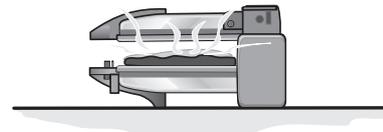
## Party grilling or keeping the meal warm



**Grilling:** The food must be turned. If aluminium foil is used, this should be greased on top.

**Keeping warm:** Only at positions 1–2.

## Au gratin dishes



The top hotplate should not touch the food.

**The bread should not be toasted beforehand.**

## Cleaning

Unplug the appliance. Remove the hotplates. These may be washed in a dishwasher. These are, however, best cleaned by hand when they are still lukewarm. Do not use any scouring agents or scouring pads!

Do NOT clean with oven/grill spray.

Do NOT use a steam cleaner.

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

## Information concerning waste disposal

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

## Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Rangez soigneusement la présente notice d'utilisation.

## Consignes de sécurité

### ⚠ Risque d'électrocution et d'incendie!

Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.

N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun défaut.

L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, lorsque vous quittez la pièce ou si l'appareil est défectueux.

Pour supprimer tout risque d'électrocution, les réparations sur l'appareil, dont par exemple le remplacement du cordon d'alimentation, sont réservées à notre service après-vente. L'appareil chauffe. Attendez qu'il ait refroidi avant de le transporter!

## Avant la première utilisation

Lavez les plaques, séchez-les et graissez légèrement le dessus.

## Retirer les plaques puis les remettre en place

### Figure 1

Lors de la mise en place, veillez à rentrer les pattes à gauche et à droite dans les charnières et vérifiez que le verrouillage des plaques soit fermé.

## Utilisation

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans les plaques! Fermez l'appareil et réglez son thermostat sur la position indiquée dans le tableau des grillades. Le voyant de contrôle s'allume. Il s'éteint dès que la température correspondant au réglage est atteinte.

## Généralités

Faites dorer les grillades légèrement plutôt que de les faire brunir ou dorer fortement. Enlevez les résidus brûlés. Ne grillez pas trop intensément les aliments contenant de l'amidon, notamment les produits à base de pommes de terre et de céréales (pour que la préparation soit pauvre en acrylamide).

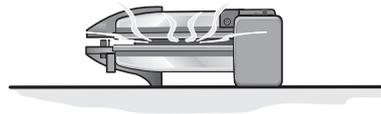
Garnissez d'abord la plaque inférieure. Avant de poser de nouvelles grillades, essuyez les plaques avec du papier absorbant. Attention de ne pas rayer les plaques avec des objets à bords coupants.

Posez de petites assiettes sous les orifices de sortie de graisse.

Les morceaux surgelés à griller doivent être complètement dégelés et secs.

Salez la viande et le poisson après cuisson.

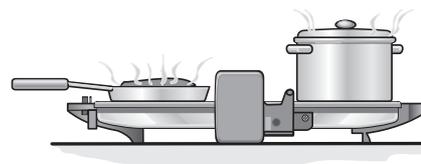
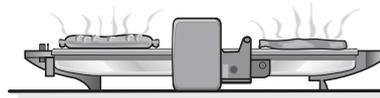
## Grillades



Les plaques sont posées directement sur les résistances.

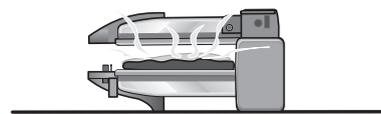
Cela convient bien pour griller les petites saucisses, les côtelettes et la poitrine de porc.

## Party et maintien au chaud



**Grillades:** vous devez les retourner. Si vous utilisez une feuille d'aluminium, graissez-la dessus légèrement  
**Maintien au chaud:** pos. 1-2 seulement.

## Gratiner



La plaque supérieure ne doit pas toucher la préparation.

Ne grillez pas d'avance les toasts.

## Nettoyage

Débranchez la fiche de la prise de courant. Enlevez les plaques. Ces dernières peuvent se laver au lave-vaisselle.

Le nettoyage est plus facile tant qu'elles sont tièdes.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'éponges grattoir.

Ne nettoyez pas avec un aérosol pour four/gril.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

**Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.**

**N'essuyez qu'avec un chiffon humide.**

## Mise au rebut

Pour connaître les points de collecte des appareils usagés, renseignez-vous svp auprès de votre revendeur ou de votre mairie.

## Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

it

**Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non all'impiego professionale. Si prega di conservare con cura le istruzioni per l'uso!**

## Istruzioni di sicurezza

### **⚠ Pericolo di scarica elettrica e d'incendio!**

Nel collegamento e nell'uso dell'apparecchio, rispettare i dati della targhetta d'identificazione.

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

Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.

Dopo ogni uso, oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione.

Al fine di evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

L'apparecchio si riscalda molto. Trasportarlo solo dopo il raffreddamento!

## Primo impiego

Lavare, asciugare ed oliare leggermente la superficie delle piastre.

## Togliere ed inserire le piastre

### Figura 1

Nell'inserirle fare attenzione che le linguette a sinistra ed a destra siano entrate nelle cerniere ed il blocco delle piastre sia chiuso.

## Utilizzo

Non utilizzare l'apparecchio senza piastre!

Chiudere l'apparecchio e regolare il posizionamento del grill: la spia è accesa.

Si spegne non appena è stata raggiunta la giusta temperatura.

## Informazioni 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).**

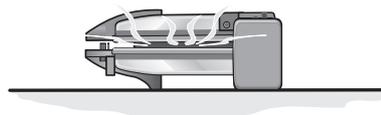
Pulire le piastre strofinandole con carta da cucina prima di riutilizzarle. Non graffiare le piastre usando oggetti acuminati!

Disporre coppette sotto i gocciolatoi del grasso durante l'utilizzo.

Gli alimenti da grigliare surgelati devono essere completamente scongelati ed asciutti.

Salare la carne ed il pesce solo dopo la cottura.

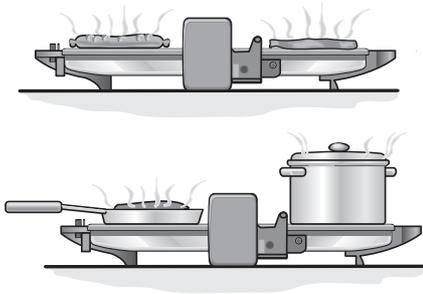
## Cottura al grill



Le piastre poggiano direttamente sull'alimento da cuocere.

Cottura molto indicata per spiedini di carne, cotolette e pancetta di maiale.

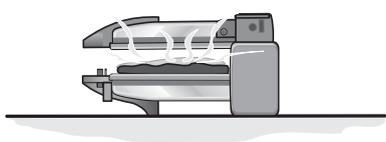
## Grigliata «party» o scaldavivande



**Cuocere:** l'alimento da grigliare deve essere girato durante la cottura.  
Utilizzare un foglio di alluminio precedentemente oliato.

**Scaldavivande:** solo con la posizione 1-2.

## Gratin



La piastra superiore non deve toccare gli alimenti.  
**Il toast per esempio non deve essere già tostato.**

## Pulizia

Estrarre la spina di alimentazione.  
Estrarre le piastre lavabili in lavastoviglie.  
Finché sono calde si puliscono meglio a mano.  
Non usare prodotti abrasivi o spugnette abrasive!  
Non pulire con spray per forni/grill.  
Non usare pulitrici a vapore.

**Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, pulirlo solo strofinandolo con un panno umido.**

## Rottamazione

Informatevi presso il vostro rivenditore specializzato o la vostra amministrazione comunale sulle attuali possibilità di rottamazione.

## Garanzia

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

Con riserva di modifiche.

## nl

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik.

De gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren a.u.b.!

## Veiligheidsvoorschriften

### ⚠ Gevaar voor een elektrische schok en brandgevaar!

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.

Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!

## Voor het eerste gebruik

Bakplaten afspoelen, drogen en de bovenkant licht invetten.

## Bakplaten verwijderen en aanbrengen Afbeelding 1

Bij het aanbrengen erop letten dat de lippen links en rechts in de scharnieren steken en de bakplatenvergrendeling gesloten is.

## Gebruik

Niet gebruiken zonder bakplaten! Het apparaat sluiten en met de draaiknop de in het grillkompas vermelde stand instellen: het controlelampje brandt. Het lampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

## Algemeen

**Grillgerechten licht in plaats van donker of bruin grillen, verbrande resten verwijderen! Zetmeelhoudende levensmiddelen, met name aardappel- en graanproducten, niet te intensief grillen (acrylamide-arme bereiding).**

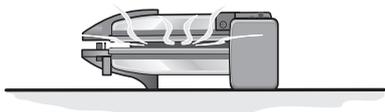
Eerst de onderste bakplaat vullen; de bakplaten afvegen met keukenpapier voordat u er nieuwe grillgerechten op legt. Voorkom krassen door scherpe voorwerpen!

Schaaltjes onder de vetafvoer plaatsen.

Diepvriesgerechten moeten volledig ontdooid en droog zijn.

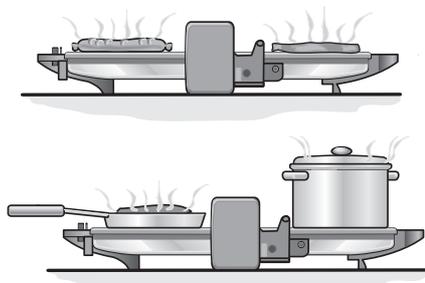
Vlees en vis pas na het grillen zouten.

## Contactgrillen



De bakplaten liggen direct op het gerecht. Vooral geschikt voor het grillen van sjasliëk, karbonade en hamlappen.

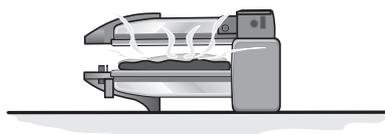
## Partygrillen of warmhouden



**Grillen:** Het vlees moet gekeerd worden. Als u aluminiumfolie gebruikt, dit licht invetten aan de bovenkant.

**Warmhouden:** Alleen op pos. 1–2.

## Gratineren



De bovenste bakplaat mag het gerecht niet raken.

**Toast niet voorroosteren.**

## Reinigen

Stekker uit het stopcontact trekken. Bakplaten verwijderen. Ze kunnen in de afwasautomaat worden afgewassen. Met de hand kunt u ze makkelijker reinigen zolang ze nog enigszins warm zijn.

Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes!

Niet reinigen met oven-/grillspray.

Geen stoomreiniger gebruiken.

**Het apparaat niet onderdompelen in water, maar schoonvegen met een vochtige doek!**

## Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

## Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

da

**Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervmæssig brug. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt!**

## Sikkerhedsanvisninger

### ⚠ Fare for lynnedslag og brandfare!

Apparatet skal tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Skal ekstrabeskyttes jf. stærkstrømsregl.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn væk fra apparatet.

Efter brugen eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

Reparationer på el-ledeapparater som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader.

Apparatet bliver varmt. Apparatet skal altid være afkølet, når det transporteres!

## Før ibrugtagning

Skyl pladerne, tør dem af og smør den øverste side.

## Udtagning og isætning af pladerne

### Fig. 1

Når pladerne isættes, skal man være opmærksom på, at snipperne på højre og venstre side sidder rigtigt fast i hængslerne og at pladelåsen er låst.

## Anvendelse

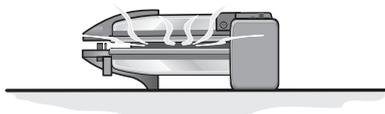
Grillen må ikke benyttes uden plader! Luk grillen og brug drejereguleringen til at indstille den position, som er angivet i grill-kompasset: Kontrollampen lyser. Den slukker, så snart den rigtige temperatur er nået.

## 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 kornprodukter, må ikke grillsteges for stærkt (acrylamidfattig tilberedning).**

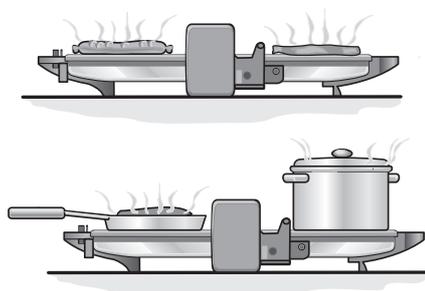
Den nederste plade skal benyttes først.  
Tør pladerne af med køkkenrulle, før ny grillmad lægges på pladerne. Pladerne må ikke ridses med skarpe genstande!  
Anbring små skåle under fedtafløbet.  
Frosne fødevarer skal være tøet helt op og tørret godt af, før de lægges på grillen.  
Kom først salt og krydderier på efter grillningen.

## Kontaktgrillning



Pladerne ligger direkte på fødevarerne.  
Grillen er isæt velegnet til at grille f.eks. sjaslik og koteletter.

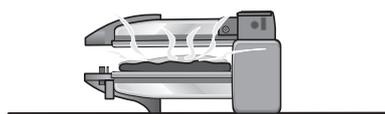
## Partygrillning eller holde-varm



**Grillning:** Fødevarerne skal vendes.  
Hvis der benyttes alufolie, smøres den øverste side.

**Holde-varm:** Kun ved pos. 1–2.

## Gratinering



Den øverste plade må ikke berøre fødevarerne.  
**Toast skal ikke forristes.**

## Rengøring

Træk stikket ud.  
Tag pladerne ud, de kan tåle opvaskemaskine.  
Hvis pladerne rengøres i hånden, skal de helst rengøres, mens de er lunkne.  
Brug ikke skuremidler eller skureklude!  
Pladerne må ikke rengøres i bageovnen eller med grillspray.  
Damprensere må ikke benyttes til rengøring.  
**Må aldrig dyppes i vand!**

## Bortskaffelse

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet.  
Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret kan kommunen kontaktes.

## Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.  
Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti.  
Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.  
Indsendelse til reparation.  
Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:  
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,  
2750 Ballerup, Tlf. 44-898985  
På reparationer ydes 12 måneders garanti.  
De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.  
Der forbeholdes ret til tekniske ændringer.

no

**Dette apparatet er beregnet for husholdning og ikke for kommercielt bruk.**  
**Oppbevar bruksanvisningen omhyggelig.**

## Sikkerhetshenvisninger

### ⚠ Fare for elektrisk støt og brann!

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.  
Apparatet må ikke tilkoples dersom ledningen eller selve apparatet har feil.  
Hold barn borte fra apparatet.  
Trekk ut støpselet etter hver bruk eller hvis det oppstår feil.  
Reparasjoner på apparatet som f. eks. utskifting av en skadet ledning, må kun utføres av vår kunde- service, slik at farer unngås.  
Hele apparatet blir varmt under grillingen. Det må derfor kun transporteres når det er avkjølet!

## Før første gangs bruk

Vask av platen, tørk den og smør den inn med litt fett.

## Montering og demontering av platen Bilde 1

Ved montering må det passes på at laskene til venstre og høyre passer inn i hengslene og at platelåsen er lukket.

## Bruk

Må ikke brukes uten plate! Apparatet lukkes, og innstilles med skruknappen i den posisjonen som er angitt i grill-kompasset: Kontrolllampen lyser. Den slukker så snart den riktige temperaturen er nådd.

## Generelt

**Maten må ikke grilles for mørk eller brun, brente rester må fjernes! Matvarer som inneholder stivelse, særlig potet- og kornprodukter, må ikke grilles for mye (tilberedning med lav acrylamid).**

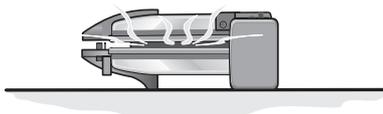
Legg først på den underste platen. Før du legger på ny mat som skal grilles, må du tørke av platen med litt kjøkkenpapir. Ikke skrap med skarpe gjenstander!

Sett små skåler under fettrennen.

Dyptfrosne matvarer må være fullstendig opptinte og tørre.

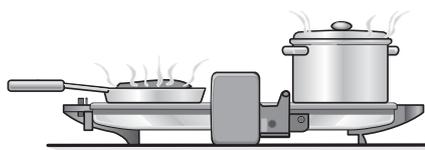
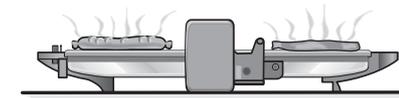
Kjøtt og fisk saltes først etter at de er grillet.

## Kontaktgrilling



Platen ligger direkte oppå maten som skal grilles. Dette egner seg særlig godt for grilling av for eksempel schaslik-spyd, koteletter og svinebog.

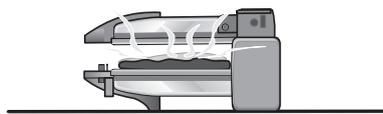
## Partygrilling eller holde maten varm



**Grilling:** Maten må snus. Blir det brukt aluminiumsfolie, må denne smøres inn med litt fett.

**Holde maten varm:** Kun ved pos. 1–2.

## Gratinerer



Den øvre platen må ikke berøre maten.

**Skiver med toast bør ikke være ristet på forhånd.**

## Rengjøring

Trekk ut støpselet.

Ta ut platene, disse kan vaskes i oppvaskmaskin. De lar seg best rengjøres for hånd når de er lunkne.

Ikke bruk skuremidler eller skuresvamber!

Må ikke rengjøres med bakerovn-/grill-spray.

Bruk ikke damprensere.

**Apparatet må aldri dyppes ned i vann, det må kun tørkes av med en fuktig klut!**

## Skroting

Nærmere opplysninger om deponier fåes hos forhandleren eller hos kommunen på hjemstedet ditt.

## Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringer forbeholdes.

## SV

**Detta är en hushållsprodukt och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning i storhushåll.**

**Läs noga igenom bruksanvisningen. Spara den!**

## Säkerhetsanvisningar

**⚠ Risk för elektriska stötar samt brandfara! Väggtaget bör vara säkrat med jordfelsbrytare.**

**Grillen får endast ansluts till jordat vägguttag.**

Innan du ansluter grillen till ett vägguttag måste du kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på grillens typskylt. Grillen får inte anslutas om sladden eller produkten är skadad.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt grillen samt vid ett eventuellt fel. Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av service.

Låt inte barn ensamma använda grillen. Låt aldrig barn leka med den eller röra reglage och flyttbara / rörliga delar.

Frostrisk föreligger i ouppvärmda utrymmen.

Tänk på att fuktig och salthaltig miljö kan påverka produkten negativt. Kontrollera produkten innan den tas i bruk på nytt.

Grillen blir het när den används. Flytta den aldrig förrän den svalnat!

## Före första användningen

Diska grillplattorna, torka dem och smörj dem lätt på ovansidan.

## Ta ut / sätta tillbaka grillplattorna

### Se bild 1

När plattorna sätts tillbaka, se noga till att piggarna på höger och vänster sida sticks in i gångjärnen och att låsbygeln stängs.

## Användning

Använd aldrig grillen utan att plattorna ligger på plats i grillen! Stäng grillen och vrid vredet till läge enligt grillöversikten. Kontrollampan tänds. Lampan slocknar när rätt temperatur uppnåtts.

## Allmänt

**Låt inte det som ska grillas bli för mörkt eller brunt. Avlägsna bitar som blivit brända!**

**Grilla inte stärkelsehaltiga livsmedel, i synnerhet potatis- och sädesprodukter, tills de blir alltför bruna (skonsam grillning).**

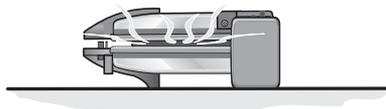
Lägg det som ska grillas på den undre plattan. Torka av plattorna med hushållsplattor mellan grillomgångarna. Använd aldrig vassa redskap eftersom de kan repa plattorna!

Ställ en liten skål under fettavrinningen.

Tina djupfryst kött fullständigt före grillningen och torka det ordentligt torrt.

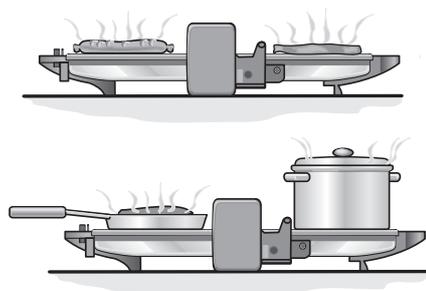
Salta kött och fisk först efter grillningen.

## Kontaktgrillning



Det som ska grillas har då direkt kontakt med båda plattorna och ska inte vändas. Mycket lämpligt tillagnings sätt för grillspett och kotletter.

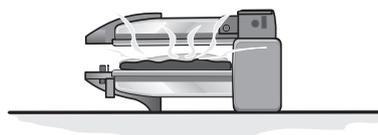
## Partygrillning resp. använda grillen som värmeplatta



**Grillning:** Det som ska grillas måste vändas. Om du använder aluminiumfolie ska folien smörjas med lite fett.

**Varmhållning:** Endast i värmeläge 1–2.

## Gratinerings



Den övre grillplattan får inte komma i kontakt med det som ska gratineras.

**Bröd till varma smörgåsar behöver inte först rostas i brödrost.**

## Rengöring

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.

Ta ut plattorna ur grillen. De kan rengöras i diskmaskin.

Vid rengöring för hand: Observera att plattorna rengörs bäst medan de fortfarande är ljumma.

Använd aldrig starka rengöringsmedel eller lödbrande stålull!

Rengör inte med ugn- eller grillspray.

Använd inte professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.

**Doppa aldrig kontaktgrillen i vatten utan torka endast av den med fuktig trasa!**

## Gammal och uttjänt grill

När grillen är gammal och uttjänt ska den genast göras obrukbar. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och klipp av sladden så nära apparaten som möjligt. Därefter lämnas den till skrotning.

**Hör med din kommun eller det lokala renhållningsverket var du kan lämna gamla produkter.**

## Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålles.

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön.  
Säilytä käyttöohje huolellisesti!

## Turvallisuusohjeita

### ⚠ Sähköiskun ja tulipalon vaara!

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä pienet lapset loitolla laitteesta. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja häiriötapauksessa.

Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohtoon, vain valtuutettu huoltoliike.

Laite kuumenee käytössä, anna sen jäähtyä ennen poissiirtämistä.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Pese grillilevyt, kuivaa ja rasvaa hieman niiden yläpinta.

## Grillilevyjen poisto ja kiinnitys

### Kuva 1

Varmista kiinnitettäessä, että kiinnikkeet ovat vasemman- ja oikeanpuoleisissa saranoissa ja että grillilevyjen lukko on kiinni.

## Käyttö

Älä käytä grilliä ilman grillilevyjä! Sulje grilli ja aseta valitsin siihen asentoon, joka on ilmoitettu grillikompassissa: merkkivalo syttyy. Valo sammuu, kun lämpötila on sopiva.

## Yleistä

**Grillaa grillattavat vain vaaleiksi tumman tai ruskean asemasta, poista palaneet jäämät!**

**Älä grillaa tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, etenkin peruna- tai viljatuotteita, liian voimakkaassa lämmössä (akryyliamideja muodostuu vähemmän).**

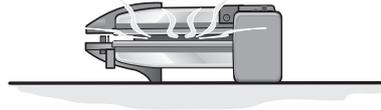
Pane grillattavat ensin alalevyille. Pyyhi grillilevyt puhtaiksi talouspaperilla ennen uusien grillattavien asettamista. Älä käytä puhdistamiseen teräviä esineitä – pinta naarmuuntuu!

Aseta rasvan ulostuloaukkojen alapuolelle pienet kulhot.

Pakasteiden pitää olla ennen grillaamista täysin sulaneet ja kuivat.

Suolaa liha ja kala vasta grillaamisen jälkeen.

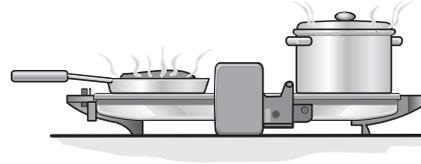
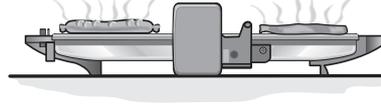
## Kontaktigrillaus



Grillilevyt koskettavat grillattavia grillauksen aikana.

Soveltuu erittäin hyvin sasilikkivartaiden ja kyljysten grillaamiseen.

## Partygrillaus tai lämpimänäpito

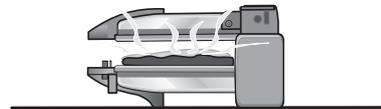


**Grillaus:** Grillattavat pitää kääntää.

Jos käytät alumiinifoliota, rasvaa hieman sen yläpinta.

**Lämpimänäpito:** Vain asennossa 1–2.

## Kuorruttaminen



Ylälevy ei saa koskettaa elintarvikkeita.

**Paahtoleipää ei saa esipaahtaa.**

## Puhdistus

Irrota pistoke pistorasiasta.

Poista grillilevyt. Voit pestä ne astianpesukoneessa.

Jos peset levyt käsin, rasvaroiskeet irtoavat paremmin, kun levyt ovat vielä vähän lämpimiä. Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä tai hankausliinoja!

Älä käytä uunin- tai grillinpuhdistusspraytä.

Älä käytä höyrypesuria.

**Älä koskaan upota laitetta veteen, puhdistase vain kostealla pyyhkeellä pyyhkien.**

## Hävittämisohejeita

Lähempiä tietoja keräyspisteistä saat myyjäliikkeestä ja kunnan tai kaupungin, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti. Oikeudet muutoksiin pidätetään.

es

**Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.**

**¡Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior!**

## Advertencias generales de seguridad

**⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica y riesgo de incendios!**

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

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 el aparato fuera del alcance de los niños.

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

Las reparaciones que fuera necesario efectuar en el aparato, por ejemplo en caso de que el cable de conexión estuviera defectuoso, sólo podrán ser ejecutadas por personal especializado del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca, a fin de evitar posibles situaciones de peligro para el usuario.

¡Atención! El cuerpo completo de la barbacoa se calienta durante su funcionamiento. En caso de desear transportar la barbacoa, asegurarse previamente de que la barbacoa esté fría.

## Antes de usar por primera vez el grill

Layar las placas, secarlas y engrasarlas ligeramente en su parte superior.

## Retirar las placas y colocarlas en el grill

### Figura 1

Al colocar las placas en el grill, prestar atención a que las lengüetas a la izquierda y derecha encajen en las bisagras correspondientes y el cierre de las placas esté echado.

## Uso del aparato

¡No utilizar nunca el grill sin las placas colocadas! Cerrar el aparato y ajustar con el mando selector la posición correspondiente en el cuadro de orientación: El piloto de aviso se ilumina, apagándose tan pronto como se ha alcanzado la temperatura correcta.

## 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).**

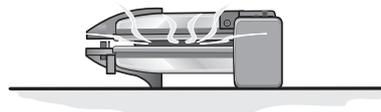
Colocar el alimento primero sobre la placa inferior. Limpiar la placa después de cada uso con papel de cocina, antes de volver a colocar alimentos sobre la misma. ¡No limpiar ni rascar con objetos puntiagudos!

Colocar bandejas pequeñas debajo de las salidas de evacuación de la grasa que sueltan las piezas de carne.

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.

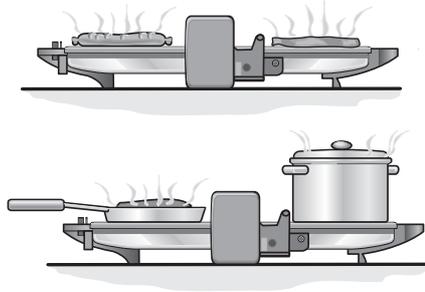
## Asado por contacto directo con las placas



Las placas están en contacto directo con el alimento.

Ideal para preparar brochetas, chuletas y panceta.

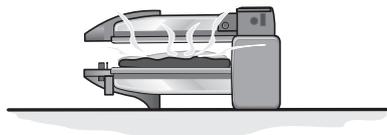
## Asar o conservar caliente



**Asar:** Hay que dar la vuelta a los alimentos. En caso de utilizar papel aluminio, engrasar éste ligeramente por arriba.

**Conservar caliente:** Sólo en la posiciones 1–2.

## Gratinar



La placa superior no debe entrar en contacto con el alimento.

**¡No tostar previamente las tostadas!**

## Limpiar el grill

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Retirar las placas del aparato y lavarlas en el lavavajillas.

En caso de lavarlas a mano, las placas deberán estar aún templadas, a fin de eliminar los restos de alimento con más facilidad y rapidez.

¡No utilizar estro pajos o productos abrasivos!  
¡No limpiar el grill con sprays especiales para la limpieza del horno o el grill!

¡No limpiar el grill con una limpiadora de vapor!

**¡No sumergir el aparato nunca en agua!**

**Limpiarlo simplemente con un paño húmedo.**

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

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de los materiales de embalaje o aparatos usados.

## Garantía

### CONDICIONES DE GARANTIA PAE

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones. Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

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

**GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA**

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH.

Exija su identificación.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

**Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não industrial.**  
**Por favor guarde estas instruções de serviço em lugar seguro.**

## Indicações de segurança

### ⚠ Perigo de choque eléctrico e de incêndio!

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

Não utilizar o aparelho, se o cabo de alimentação e o aparelho apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Desligar a ficha da tomada, depois de cada utilização ou em caso de avaria.

Reparações no aparelho, como por ex. substituição do cabo de alimentação danificado, só devem ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo. O aparelho aquece quando em funcionamento, pelo que só deve ser transportado, depois de arrefecer.

## Antes da primeira utilização

Lavar as placas, secá-las e passar-lhes um pouco de gordura sobre a parte de cima.

## Retirar e voltar a colocar as placas

### Fig. 1

Na colocação ter atenção para que as patilhas estejam encaixadas à esquerda e à direita nas dobradiças e que o travamento das placas esteja fechado.

## Utilização

Não trabalhar sem as placas! Fechar o aparelho e, com o regulador rotativo, regular a posição indicada no compasso do grelhador. A lâmpada de controlo fica iluminada. Ela apaga-se, logo que a temperatura correcta tenha sido atingida.

## Generalidades

**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).**

Primeiro ocupar a placa inferior. Antes de colocar novos alimentos para grelhar, limpar as placas com papel de cozinha.

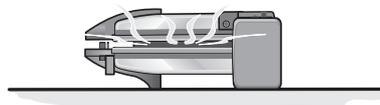
Não raspar com objectos com arestas vivas!

Por baixo das saídas de gordura colocar pequenos recipientes para a sua recolha.

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.

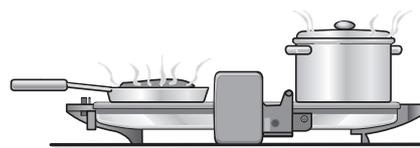
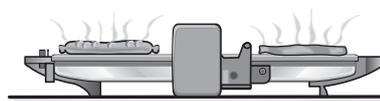
## Grelhar por contacto



As placas assentam directamente sobre os alimentos para grelhar.

Especialmente recomendado para grelhar costeletas ou bucho de porco.

## Grelhados para festas ou manter quente

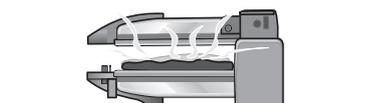


**Grelhar:** O alimento deve ser voltado.

Se for utilizada folha de alumínio, esta deve ser untada com um pouco de gordura.

**Manter quente:** Só na posições 1–2.

## Gratinar



A placa superior não pode tocar nos alimentos.

**As torradas não devem ter sido torradas previamente**

## Limpeza

Desligar a ficha da tomada.

Retirar as placas. Estas podem ser lavadas na máquina de loiça.

Mas à mão elas ficam melhor lavadas, enquanto estiverem mornas.

Não utilizar produtos nem panos abrasivos.

Não limpar com spray próprio para fornos nem para grelhadores.

Não utilizar compressor de vapor.

**Nunca mergulhar o aparelho em água.**

**Limpá-lo apenas com um pano húmido.**

## Indicações sobre Reciclagem

Dirija-se a um agente especializado ou à sua Câmara Municipal, para se informar sobre os processos de reciclagem actuais.

## Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

el

**Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.**

**Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε καλά.**

## Υποδείξεις ασφαλείας

**⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και πυρκαϊάς!**

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ηλεκτρικού ρεύματος και η ίδια η συσκευή δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Μετά από κάθε χρήση ή σε περίπτωση βλάβης τραβάτε το φισ από την πρίζα.

Οι επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, αν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Κατά τη χρήση θερμαίνεται ολόκληρη η συσκευή. Μεταφέρετε τη συσκευή μόνον, αφού αυτή κρυώσει!

## Πριν την πρώτη χρήση

Πλένετε τις πλάκες, τις στεγνώνετε και τις επαλείφετε ελαφρά με λίπος.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση πλακών

### Εικόνα 1

Κατά την τοποθέτηση προσέχετε να βρίσκονται τ' αφτιά αριστερά και δεξιά μέσα στους μεντεσέδες και να είναι κλειστή η ασφάλιση των πλακών.

## Χρήση

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες! Κλείνετε τη συσκευή και ρυθμίζετε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή τη θέση, η οποία δίνεται στις οδηγίες ψησίματος: η ενδεικτική λυχνία ανάβει. Αυτή σβήνει, μόλις επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία.

## Γενικά

**Ψήνετε τα τρόφιμα τόσο, ώστε να ροδίσουν ελαφρά και χωρίς να πάρουν σκούρο ή καφέ χρώμα, απομακρύνετε τα καμμένα κατάλοιπα! Τα αμυλούχα τρόφιμα, ιδιαίτερα τα προϊόντα από πατάτες και δημητριακά, μην τα ψήνετε πάρα πολύ (ψησιμο με ελάχιστο σχηματισμό ακρυλαμιδίου).**

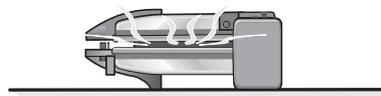
Τοποθετείτε τα τρόφιμα για ψησιμο πρώτα στην κάτω πλάκα. Προτού τοποθετήσετε εκ νέου τρόφιμα, σκουπίζετε τις πλάκες με χαρτί κουζίνας. Μην τις γραντζουνίσετε με αιχμηρά αντικείμενα!

Τοποθετείτε κάτω από τις εξόδους λίπους μικρές γαβάθες.

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει, προτού τα ψήσετε, να έχουν ξεπαγώσει τελείως και να είναι στεγνά.

Αλατίζετε το κρέας και το ψάρι μετά το ψησιμο.

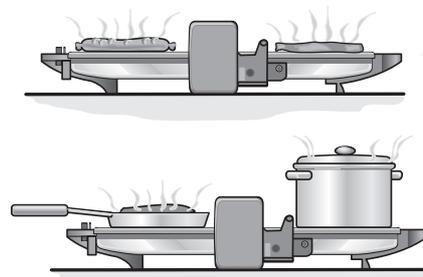
## Ψήσιμο επαφής



Οι πλάκες βρίσκονται σε επαφή με τα ψηνόμενα τρόφιμα.

Αυτός ο τρόπος ψησίματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλος, για να ψήνετε σουβλάκια, μπριζόλες και λάπες από χοιρινό.

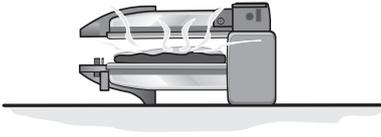
## Ψήσιμο από τη μια πλευρά ή διατήρηση θερμοκρασίας



**Ψήσιμο:** Τα τρόφιμα πρέπει να γυρίζονται. Αν χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο, πρέπει να το επαλείψετε ελαφρά με λίπος.

**Διατήρηση θερμοκρασίας:** Μόνο στο σημ. 1-2.

## Γκρατινάρισμα



Η επάνω πλάκα δεν επιτρέπεται να ακουμπά στα τρόφιμα.

**Το τοστ δεν χρειάζεται να προψηθεί.**

## Καθαρισμός

Τραβάτε το φια από την πρίζα.

Αφαιρείτε τις πλάκες, αυτές πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Με το χέρι αυτές καθαρίζονται καλύτερα(όσο είναι ακόμα χλιαρές).

Μη χρησιμοποιείτε μέσα ή πανιά τριψίματος!

Μην καθαρίζετε τη συσκευή με σπρέι καθαρισμού ηλεκτρικών φούρνων/ψηστιέρων.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

**Μη βυθίσετε τη συσκευή ποτέ μέσα σε νερό, την σκουπίζετε μόνον με βρεγμένο πανί!**

## Απόσυρση

Σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από τη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

## Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής.

Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή. Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασσόμεθα για αλλαγές.

tr

**Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız!**

## Güvenlik Bilgileri

**⚠ Cereyan çarpması ve yangın tehlikesi!**

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde cereyan prizine bağlayıp çalıştırınız. Cihazın bağlantı kablosunda veya kendisinde bir arıza varsa, cereyana bağlamayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Cihaz ile işiniz bittikten sonra veya bir arıza halinde elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemler (örneğin arızalı bir kablonun değiştirilmesi) sadece yetkili servislerimizce yapılmalıdır.

Cihaz kullanıldığı zaman ısınır.

Bu nedenle sevk etmeden önce soğumasını bekleyiniz!

## İlk kullanımdan önce

Plakaları yıkayıp durulayınız, kurutunuz ve üst tarafını biraz yağlayınız.

## Plakaların çıkarılması ve takılması

### Resim 1

Plakaları yerlerine takarken, ilgili dillerin sol ve sağ tarafta menteşelere geçmiş olmasına ve plaka kilitlerinin kapalı olmasına dikkat ediniz.

## Kullanımı

Cihazı plakasız kullanmayınız! Cihazı kapatınız ve döner ayar düğmesi ile ızgara pusulasında bildirilmiş olan pozisyonu ayarlayınız: Kontrol lambası yanar. Ayarlanmış olan doğru sıcaklığa ulaşıncaya, lamba söner.

## Genel bilgiler

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

Önce alt plakanın üzerine izgara yapacağınız besinleri yerleştiriniz.

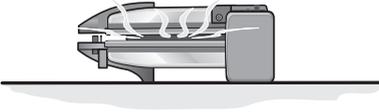
Yeni besin koymadan önce, plakaları mutfak kağıdı ile siliniz. Keskin veya sivri cisimler ile kazımayınız!

Yağ akma oluklarının altına herhangi bir kab koymayınız.

Derin dondurulmuş besinler izgara yapılmadan önce, buzları tamamen çözülmüş ve besinlerin suyu alınmış (kuru) olmalıdır.

Et ve balık izgara yapıldıktan sonra tuzlanmalıdır.

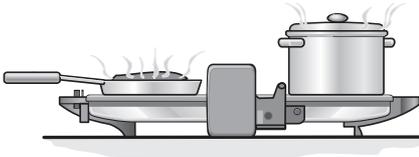
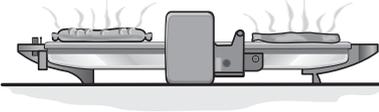
## Kontak yöntemi ile izgara yapma



Plakalar doğrudan izgara yapılacak besinlerin üzerine yerleştirilir.

Bu yöntem özellikle şiş kebabı, pizola ve domuz karni için uygundur.

## Partide izgara yapmak veya sıcak tutmak

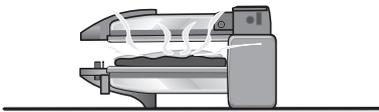


**Izgara yapmak:** Izgara yapılacak besinlerin çevrilmesi gerekir.

Eğer alüminyum folyo kullanacaksanız, üst tarafını biraz yağlayınız.

**Sıcak tutmak:** Sadece şu pozisyonda 1–2.

## Gratine etmek



Üst plaka besinlere temas etmemelidir.

**Tost ekmekleri bir ön kızartmaya tabi tutulmamalıdır.**

## Temizlenmesi

Elektrik fişini prizden çıkarınız.

Plakaları dışarı çıkarınız. Plakaları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Henüz ılık denecek kadar sıcak oldukları zaman, elden daha kolay ve rahat temizlenirler.

Ovalama maddesi veya ovalama bezleri kullanmayınız!

Fırın/Gril (izgara) temizleme spreyi ile temizlemeyiniz.

Buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

**Cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve sadece nemli bir bez ile siliniz!**

## Cihazın Giderilmesi

Aktüel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

## Garanti

Bu cihaz için, yutduğundaki mümessilliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir.

Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler mümkündür.

pl

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Proszę przeczytać instrukcję użytkowania i przechowywać ją starannie!

## Wskazówki bezpieczeństwa

**⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i wybuchu pożaru!**

Urządzenie podłączyć i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej. Nie podłączać urządzenia, jeżeli elektryczny przewód zasilający lub urządzenie są uszkodzone.

Dzieci trzymać z dala od urządzenia.

Po każdym użyciu urządzenia lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego może dokonać tylko autoryzowany serwis, aby uniknąć zagrożeń.

Podczas pieczenia całe urządzenie jest gorące, transportować dopiero po wystygnięciu!

## Przed pierwszym użyciem

Płyty wymyć, wysuszyć i górną powierzchnię posmarować lekko tłuszczem.

## Zdejmowanie i zakładanie płyt

### Rysunek 1

Przy zakładaniu płyt zwrócić uwagę, aby nakładki po lewej i prawej stronie były wsunięte do zawiasu, a blokada płyt zamknięta.

## Obsługa

Nie używać urządzenia bez płyt! Urządzenie zamknąć i przekręcić pokrętło do pozycji, która podana jest na kompasie rusztu: lampka kontrolna świeci się. Lampka gaśnie, gdy tylko ruszt osiągnie odpowiednią temperaturę.

## Wskazówki ogólne

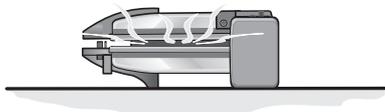
**Produkty piec na kolor jasny, a nie na ciemny, ani brązowy, przypalone resztki natychmiast usunąć!**

**Produktów spożywczych, które zawierają dużo skrobi, a szczególnie produktów ziemniaczanych i zbożowych nie piec intensywnie (przy takim przygotowaniu powstaje znacznie mniej szkodliwych amidów akrylowych).**

Produkty układać na dolnej płycie; przed położeniem nowej porcji produktów wytrzeć płytę papierowym ręcznikiem lub serwetką. Proszę uważać, aby nie porysować płyty przedmiotami o ostrych kantach! Pod odpływami tłuszczu postawić małe miseczki.

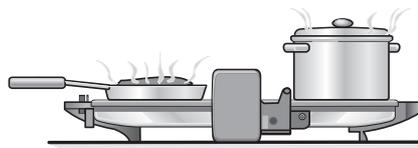
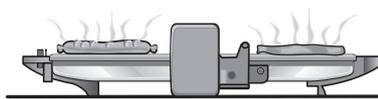
Zamrożone produkty należy przed pieczeniem na ruszcie całkowicie rozmrozić i osuszyć. Mięso i rybę posolić dopiero po upieczeniu.

## Opiekanie



Produkty podczas opiekania znajdują się pomiędzy płytami grzewczymi. Polecane szczególnie do pieczenia szaszłyków, kotletów i boczku wieprzowego.

## Pieczenie na ruszcie lub utrzymywanie temperatury



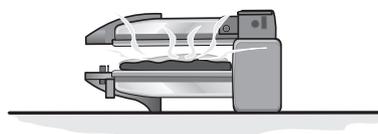
**Pieczenie:** Podczas pieczenia produkty obracać na drugą stronę.

W przypadku zastosowania folii aluminiowej posmarować folię lekko tłuszczem.

### Utrzymywanie temperatury:

Tylko w pozycji 1-2.

## Zapiekanie



Górna płyta nie może dotykać produktów.

**Grzanki nie powinny być wcześniej opiekane.**

## Czyszczenie

Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Wyjąć obie płyty; płyty można myć w zmywarce do naczyń.

Płyty dają się łatwiej umyć ręcznie, jeżeli są jeszcze trochę ciepłe.

Nie wolno stosować żadnych szorujących środków czyszczących ani szorujących ścierek! Nie używać specjalnych środków w sprayu do czyszczenia piekarników/rusztów.

Nie stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

**Urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, proszę wycierać tylko wilgotną ścierką!**

## Usuwanie zużytego urządzenia

Bliższe informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia można otrzymać w punkcie zakupu urządzenia lub w urzędzie miasta i gminy.

## Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymanie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

## Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

hu

**Ezen készülék nem szolgáltatásra, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült. A használati utasítást gondosan őrizze meg!**

## Biztonsági útmutató

### ⚠ Áramütés és égés veszélye!

A készüléket csak a típustáblán szereplő adatoknak megfelelő hálózatra csatlakoztassa, és azoknak megfelelően üzemeltesse.

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

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Hiba esetén és használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót.

A készülék javítását, pl. egy hibás csatlakozó vezeték kicserélését a veszélyek elkerülése érdekében csak a vevőszolgálatunk végezheti el.

A készülék felforrósodik, csak akkor szállítsa, ha már lehűlt!

## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mossa le, szárítsa meg és felül enyhén zsírozza be a lapokat.

## A lapok kivétele és berakása

### 1. ábra

A berakásnál ügyeljen arra, hogy a bal és jobb oldali fülek beleilleszkedjenek a csuklópántokba, és a laprögztítő zárva legyen.

## A készülék használata

A lapok nélkül ne használja a készüléket! Csukja le a készüléket, és a forgószabályozóval állítsa be a grill-tájékoztatóban megadott pozíciót; az ellenőrző lámpa kigyullad. A lámpa kialszik, amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet.

## Általános tudnivalók

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

Először az alsó lapra rakja a grillezni valót, az új grillezni való ráhelyezése előtt konyhapapírral törölje le a lapokat. Ne használjon éles szélű tárgyakat, mert azok karcolnak!

A zsírfolyók alá tegyen kis tálat.

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

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

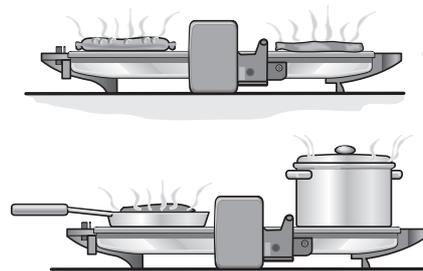
## Kontaktgrillezés



A lapok közvetlenül a grillezni valón helyezkednek el.

Különösen saslik, karaj és sertés tarja grillezésére alkalmas.

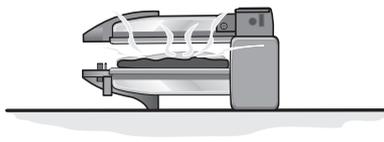
## Partygrill vagy melegentartás



**Grillezés:** A grillezni valót meg kell fordítani. Ha alufóliát használ, akkor felül kissé be kell zsírozni.

**Melegentartás:** Csak a 1–2 poz. esetén.

## Átsütés



A felső lapnak nem szabad hozzáéرنie az élelmiszerhez.

**A pirítóst nem kell előre pirítani.**

### A készülék tisztítása

Húzza ki a hálózati csatlakozót.

Vegye ki a lapokat, a lapokat mosogatógépben is el lehet mosogatni.

Amíg langyosak, addig kézzel jobban lehet tisztítani a lapokat.

Ne használjon súrolószereket vagy súrolóruhát.

Ne használjon tűzhelytisztító-/grilltisztító-sprayt a tisztításhoz.

Ne használjon gőzüzemű tisztítót.

**A készüléket soha ne merítse vízbe, csak nedves ruhával törölje le!**

### Ártalmatlanítás

A megfelelő hulladékgyűjtő helyekről, a szakkereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

### Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsön-készülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

### Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatás jogát fenntartjuk!

bg

**Tози уред е предназначен за ползване в домакинството, а не за промишлена употреба.**

**Молим, пазете грижливо упътването за употреба.**

### Указания за безопасност

**⚠ Опасност от токов удар и възникване на пожар!**

Захранвайте и ползвайте уреда само съгласно указанията на типовата табелка.

Ползвайте уреда само, когато захранващите проводници и самият уред не показват наличие на повреди.

Не допускайте деца в близост до уреда.

Изтегляйте щепсела от контакта след всяка употреба или в случай на авария.

Поправки на уреда, като напр. подмяна на захранващия кабел, извършвайте само чрез нашите служби и сервизи, за да избегнете риска от повреждане на уреда.

Уредът загрява, премествайте го и го транспортирайте само след като е изстинал!

### Преди първата употреба

Измийте плоскостите на скарата, подсушете ги и ги намажете отгоре с малко мазнина.

### Сваляне и монтиране на плоскостите

#### Схема 1

При монтирането на плоскостите обърнете внимание съединителните планки да попаднат вляво и вдясно в шарнирните връзки и застопоряващото приспособление за плоскостите да бъде затворено.

### Употреба

Не ползвайте уреда без плоскости! затворете уреда и с помощта на въртящия се бутон – шалтер настройте на онази позиция, която е указана в компаса за степента на печете: светва контролната лампичка. Тя изгасва, когато е достигната необходимата температура.

## Обща информация

Печете продуктите до светло, вместо до тъмно или кафяво, почиствайте изгорелите остатъци! Съдържащи скорбяла продукти, по-специално житни и картофени продукти не печете на много силно (бедно на акриламид приготвление).

Най-напред зареждайте долната плоскост, преди да поставите нови продукти за печене изтрийте плоскостите със салфетка.

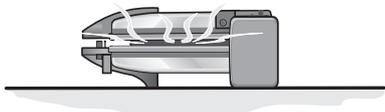
Не стържете с остъроръбести предмети!

Поставете под улеите за оттичане на мазнината малки съдинки.

Дълбокозамразените продукти, които ще печете, трябва да са предварително напълно размразени и сухи.

Месото и рибата посолявайте едва след като са изпечени.

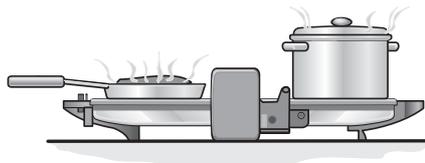
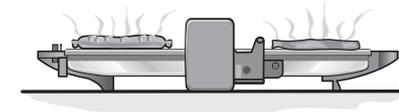
## Печене с контактуване



Плоскостите са разположени директно върху продуктите за печене.

Особено подходящо за печене на шишчета, котлети и свински флейки.

## Барбекю или поддържане на топлина

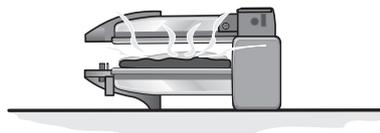


**Печене:** Продуктите, които се пекат, трябва да се обръщат.

Ако използвате алуминиево фолио, намажете го отгоре с малко мазнина.

**Поддържане на топлина:** Само при поз. 1–2.

## Печене отгоре



Горната плоскост не трябва да се опира до хранителните продукти.

**Хлябът за сандвичите не трябва да е препечен предварително.**

## Почистване

Изтеглете щепсела от мрежата.

Извадете плоскостите, те са устойчиви на миене в миялна машина.

Докато са все още хладки, плоскостите могат да бъдат по-добре почиствани на ръка.

Не използвайте абразивни препарати или стържещи гъбички за миене!

Не почиствайте със спрейове за фурни/грилове.

Не използвайте парочистачки.

**Никога не потапяйте уреда във вода, само го избърсвайте с влажно!**

## Изхвърляне

Информация за актуалните разпоредби за изхвърляне можете да получите при моторизирания търговец на тези уреди или от съответното Ви местно общинско управление.

## Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазване правото на промени.

Настольный гриль предназначен для использования только в домашнем хозяйстве, его использование на производстве недопустимо. Сохраните данную инструкцию в надежном месте!

## Указания по технике безопасности

**⚠ Существует опасность поражения электрическим током и пожароопасность!**

Гриль следует подключать и эксплуатировать только с учетом технических характеристик, приведенных в фирменной табличке.

Гриль можно эксплуатировать только в случае, если он сам и его сетевой шнур находятся в полном порядке. Не подпускайте детей близко к грилю. Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном или в случае возникновения неисправности.

В целях безопасности ремонт гриля (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

Гриль во время работы становится горячим, поэтому переносить его можно только после того как он остыл!

## Перед первым использованием

Пластины промойте, просушите и слегка смажьте жиром.

## Как снять и вставить пластины на место

### Рисунок 1

При установке пластин на место следите за тем, чтобы петли слева и справа вошли в шарниры и устройство фиксации пластин закрылось.

## Использование

Без пластин грилем пользоваться нельзя! Закройте гриль и установите вращающуюся ручку регулятора в одно из положений на компасе гриля: после этого загорится контрольная лампочка. Она погаснет, как только будет достигнута необходимая температура.

## Общая информация

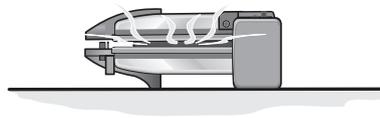
Продукты следует поджаривать на гриле до светлого, а не темного или коричневого цвета, подгоревшие остатки продуктов следует убирать!

Продукты питания, содержащие крахмал, особенно картофельные и зерновые продукты, нельзя поджаривать слишком сильно (приготовление с пониженным содержанием акриламидов).

Сначала продукты следует класть на нижнюю пластину. Перед тем как положить следующую порцию продуктов, пластины следует протереть кухонной бумажной салфеткой. Поджаренные на гриле продукты ни в коем случае нельзя снимать с пластин острыми предметами, которые могут оставить на пластинах царапины!

Под отверстия для слива жира следует подставить маленькие блюдечки. Замороженные продукты перед поджариванием на гриле необходимо полностью разморозить и насухо вытереть. Мясо и рыбу следует солить после поджаривания.

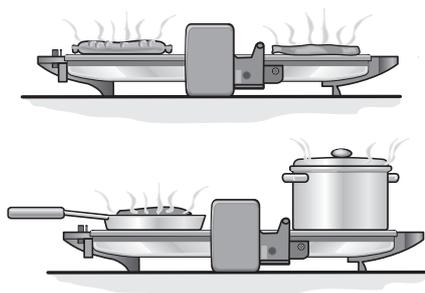
## Контактное поджаривание на гриле



Пластины лежат непосредственно на поджариваемых продуктах.

Такой способ поджаривания особенно хорошо подходит для приготовления шашлыка, котлет и свиной грудинки.

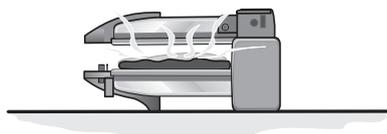
## Поджаривание продуктов для вечеринки или сохранение поджаренных продуктов в горячем состоянии



**Поджаривание на гирле:** продукты следует переворачивать на другую сторону. Если Вы пользуетесь алюминиевой фольгой, то ее следует слегка смазать жиром.

**Сохранение продуктов в горячем состоянии:** только для поз.1–2.

## Как запекаются продукты



Верхняя пластина не должна касаться продуктов.

**Тосты не следует предварительно поджаривать.**

## Чистка

Вытащите вилку из розетки. Снимите пластины, которые можно мыть в посудомоечной машине.

Если Вы будете мыть пластины вручную, то лучше сделать это, пока они еще не совсем остыли.

Ни в коем случае не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или специальными салфетками с шершавой поверхностью!

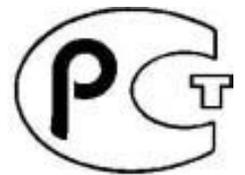
Нельзя использовать средства в аэрозольной упаковке для чистки духовых шкафов/гриля.

Не следует также пользоваться парочистителями.

**Никогда не погружайте гриль в воду! Его можно только протирать влажной тряпкой.**

## Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам настольный гриль, или в административных органах по месту Вашего жительства.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Гаггенау»:	(095) 737-2965
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций:	(095) 737-2982 (факс)

## Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

## Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

## التنظيف

يفصل التيار الكهربائي عن الجهاز.  
 ينزع الصاج، يمكن وضعه بغسالة الأواني الكهربائية.  
 ولكن يمكن تنظيف الصاج وهو دافئ باليد بشكل أفضل.  
 ممنوع تماما استخدام منظفات خشنة وأدوات حك خشنة.  
 ممنوع تماما تنظيف الجهاز باستخدام المنظف بالرشاش المخصص للأفران والشوايات.  
 ممنوع استخدام أجهزة التنظيف بالبخار.  
 ممنوع تماما غمر الجهاز بالماء، ينظف فقط باستخدام قطعة قماش مبللة

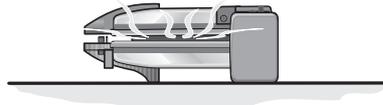
## التخلص من الجهاز عند استهلاكه

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بآخر الأساليب المتبعة للتخلص من الأجهزة المستهلكة من المحلات التجارية المتخصصة أو من إدارة المدينة.

## الضمان

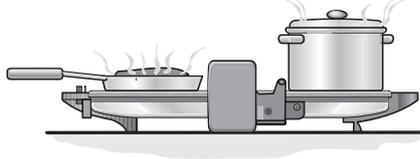
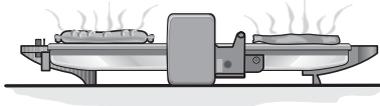
شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

## الشواية الكهربائية المغلقة



يلتصق كل من الصاج العلوي والسفلي بالأطعمة المراد شويها. صممت خصيصا لشوي شيش الكباب وشرائح اللحم بالعظام (كستليتة).

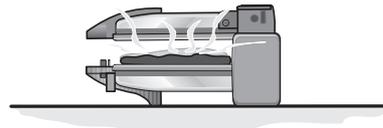
## الشي بفتح صاجي الشواية واستخدامها لحفظ درجة حرارة الطعام



الشي: يجب قلب الأطعمة. يجب طلاء الصاج العلوي بقليل من السمن عند استخدام شرائح الورق المعدنية.

لحفظ درجة حرارة الأطعمة: فقط عند وضع 1 أو 2

## تحمير الطبقة العلوية للأطعمة



يجب ألا يلمس الصاج العلوي الأطعمة. يجب عدم تحميص التوست قبل وضعه على الشواية.

هذا الجهاز تم إنتاجه للاستخدام المنزلي وليس التجاري. الرجاء الاحتفاظ بتعليمات الأمان هذه بعناية.

## تعليمات الأمان

### ⚠ خطر التعرض لصدمة كهربائية:

نرجو تشغيل واستخدام الجهاز طبقا لتعليمات الأمان الموجودة على لوحة البيانات الكهربائية.

لا تستخدم الجهاز في حالة وجود تلف به أو بالسلك.

يحفظ الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.

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

وحفاظا على سلامة المستخدم يجب إصلاح أية أعطال بالجهاز، على سبيل المثال استبدال سلك تالف، عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لشركتنا. الجهاز يسخن عند الاستعمال ولذلك يجب عدم نقلة إلا بعد أن يبرد تماما.

## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

يجب غسل كل من الصاج العلوي والسفلي وتجفيفهما جيدا ثم طلاء الصاج العلوي بقليل من السمن.

إخراج الصاج وتركيبه

### صورة 1

قبل الشروع في الاستخدام يجب الانتباه إلى إدخال السنة التثبيت اليمنى واليسرى في المفصلات والتحقق من إغلاق الترياس المثبت للصاج.

## استخدام الشواية

لا تستخدم الشواية بدون تركيب الصاج! اغلق الجهاز ثم اضبط الوضع المرغوب فيه على اللوحة المرقمة بالشواية عن طريق المنظم الدوار:

فيضئ مؤشر المراقبة الضوئي. ثم ينطفئ. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.

## إرشادات عامة

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

ضع الأطعمة المراد شويها على الصاج السفلي أولاً. يجب تنظيف الصاج قبل إعادة وضع أطعمته عليه باستخدام ورق المطبخ الناعم الملمس.

لا تستخدم أدوات حادة حتى لا تخدش الصاج.

ضع وعاء أسفل مجرى الدهون.

عند شي الأطعمة المجمدة يجب عدم وضعها على الشواية إلا بعد

ذوبان الثلوج منها تماماً وتجفيفها جيداً.

لا تملح اللحوم والأسماك إلا بعد شويها.







# Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

**Bosch Info-Team:**  
DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)  
AT ☎ 06 60 / 59 95

**Internet:**  
<http://www.bosch-hausgeraete.de>

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 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 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, 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 wurde.
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 einzusenden. 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.  
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
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.