

**BOSCH**

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Contact grill

TCG42..

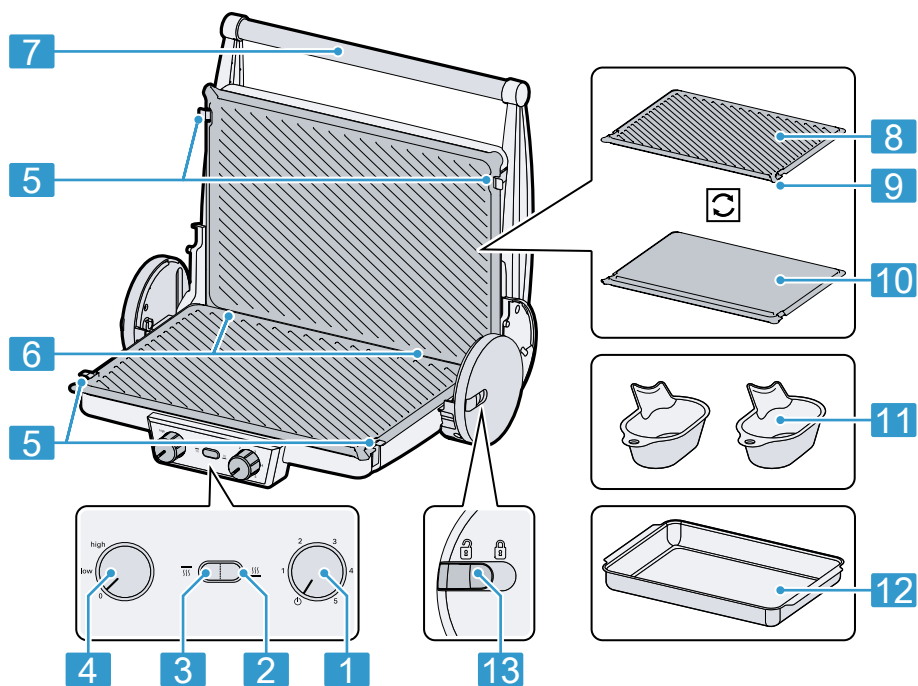
[de]	Gebrauchsanleitung	Kontaktgrill	8
[en]	Information for Use	Contact grill	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Grille viande multifonction compact	16
[it]	Manuale utente	Bistecchiera	21
[nl]	Gebruikershandleiding	Contactgrill	25
[da]	Betjeningsvejledning	Kontaktgrill	29
[no]	Bruksanvisning	Kontaktgrill	34
[sv]	Bruksanvisning	Kontaktgrill	38
[fi]	Käyttöohje	Kontaktgrilli	42
[es]	Manual de usuario	Grill	46
[pt]	Manual do utilizador	Grelhador	51
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	ΓΚΡΙΛΛΙΕΡΑ	56
[tr]	Kullanım kılavuzu	Tost makinesi	61
[pl]	Instrukcja obsługi	Grill elektryczny	66
[ru]	Руководство пользователя	контактный гриль	71
[ar]	دليل المستخدم	الشواية الكهربائية	76
[fa]	دستورالعمل استفاده	کباب پز / توستر	80



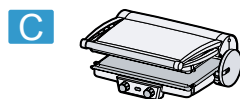
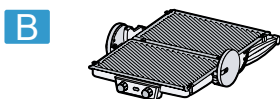
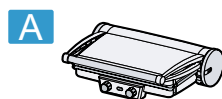


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001307331>

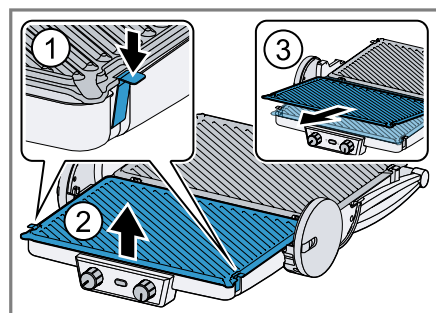
[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
[it]	Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
[nl]	U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
[da]	Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
[no]	Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
[sv]	Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
[fi]	Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.
[es]	Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
[pt]	Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
[el]	Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
[tr]	Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
[pl]	Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
[ru]	Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
[ar]	يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.
[fa]	اطلاعات و توضیحات تکمیلی را میتوانید به صورت آنلاین مشاهده کنید. کد QR روی صفحه عنوان را اسکن کنید.



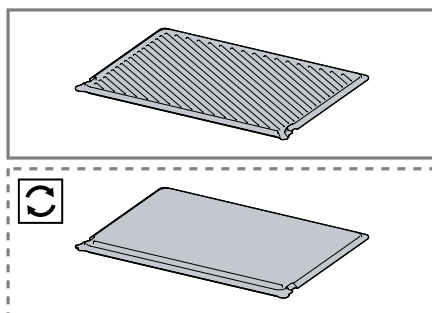
1



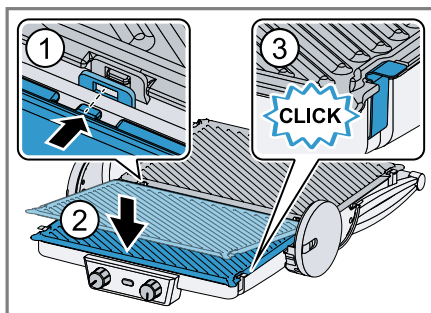
2



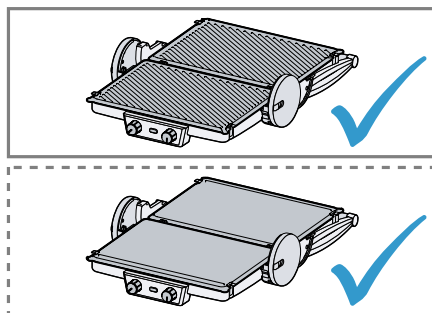
3



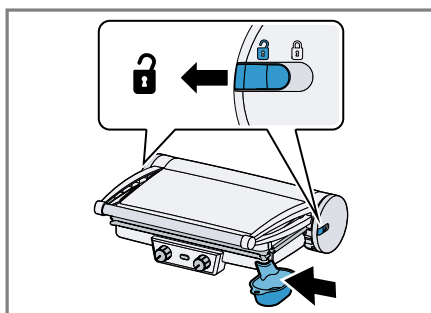
4



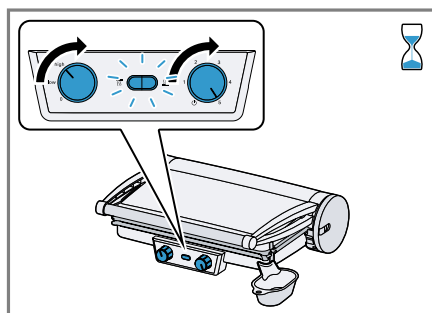
5



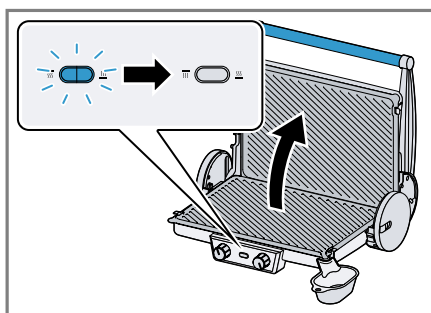
6



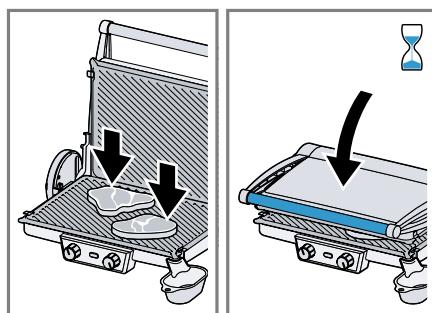
7



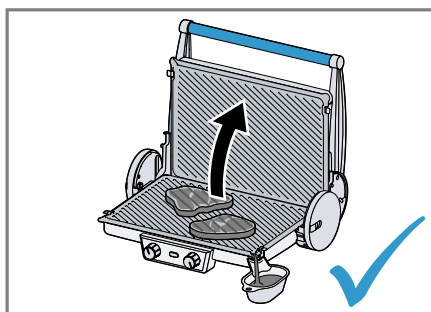
8



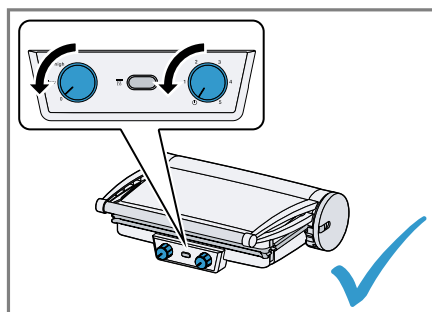
9



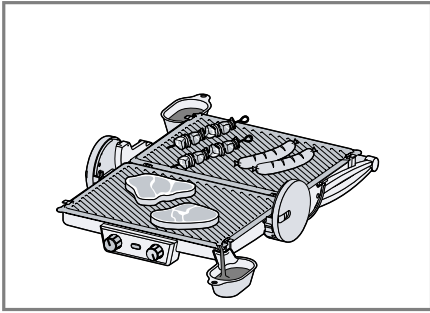
10



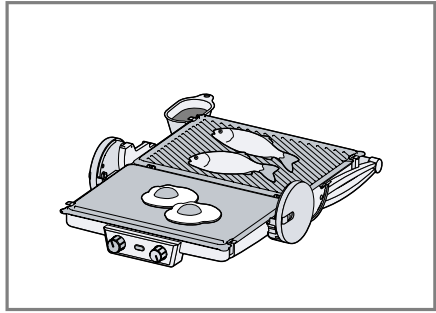
11



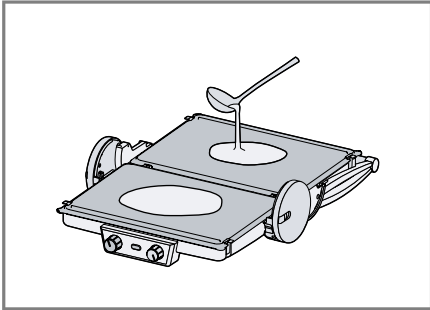
12



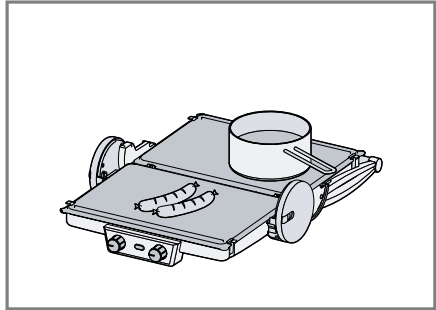
13



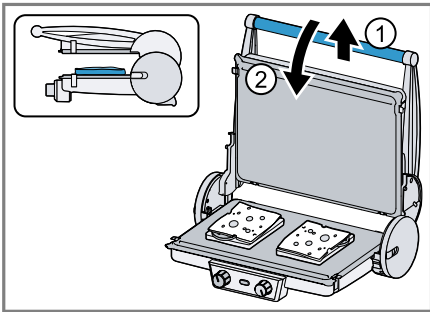
14



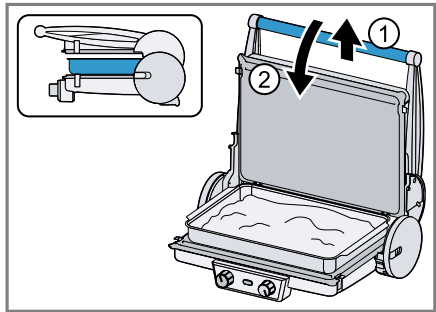
15



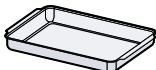
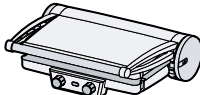
16



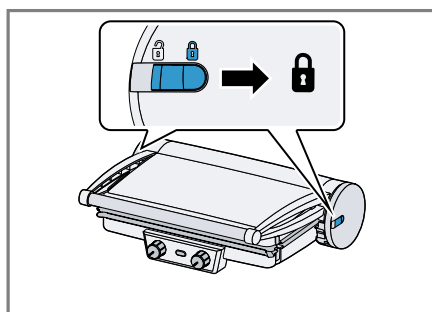
17



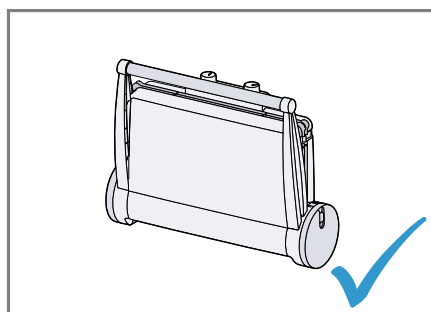
18

					
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✗	✗	✗	✗

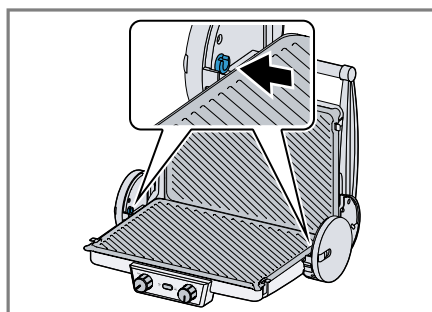
19



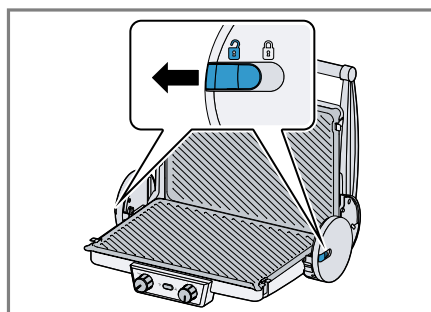
20



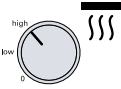
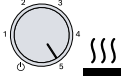
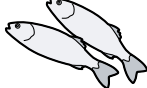
21



22



23

					
	✓	✗	✓	high	5
	✓	✗	✓	high	4-5
	✓	✗	✓	high	4-5
	✗	✗	✓	high	5
	✓	✗	✓	high	5
	✓	✗	✗	high	5
	✗	✗	✓	high	5
	✗	✓	✗	high	5
	✗	✓	✗	high	5
	✗	✓	✗	high	5
Keep warm	✗	✓	✓	low	1-3

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- zum Kontaktgrillen, Grillen, Überbacken, Warmhalten und zur Herstellung von Crêpes oder Pfannkuchen.
- unter Aufsicht.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

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

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder

eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Teilen in Kontakt bringen oder über scharfe Kanten ziehen.



- ▶ Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Nie die heißen Oberflächen berühren.
- ▶ Während des Betriebs nur die Bedienelemente oder den Griff berühren.
- ▶ Vor der Reinigung oder dem Transport das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Um Verletzungen zu vermeiden, das Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie den Grill ohne eingesetzte Grillplatten einschalten.
- ▶ Kein scharfes, spitzes oder metallisches Besteck auf den Grillplatten verwenden. Grillbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- ▶ Wenn die geriffelte Seite der Grillplatten verwendet wird, immer die Fettauffangschalen unter die Fettabläufe stellen.
- ▶ Nie die Grillplatten ohne Lebensmittel weiter aufheizen, nachdem die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist.

5	Plattenfixierung
6	Plattenhalter
7	Griff
8	Grillplatte entnehmbar, geriffelte Seite
9	Fettablauf
10	Grillplatte entnehmbar, glatte Seite
11	Fettauffangschalen
12	Auflaufform
13	Transportverriegelung

Grillpositionen

Sie können den Grill in 3 Positionen für verschiedene Zubereitungsarten verwenden.

→ Abb. **2**

A	Kontaktgrill
B	Tischgrill
C	Gratin-Position

Kennenlernen

Übersicht

→ Abb. **1**

1	Temperaturregler untere Grillplatte
2	Kontrollleuchte untere Grillplatte
3	Kontrollleuchte obere Grillplatte
4	Temperaturregler obere Grillplatte

de Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

Grillplatten

Sie können die antihaftbeschichteten Grillplatten zur gründlichen Reinigung entnehmen und in den Geschirrspüler geben.

Die Grillplatten sind beidseitig verwendbar.

- Mit der geriffelten Seite erhalten die Lebensmittel die typischen Grillstreifen, z. B. Fleisch, Würstchen, Grillgemüse oder Panini.
- Mit der glatten Seite sind weitere Zubereitungsarten möglich, z. B. Crêpes zubereiten, Sandwichs grillen, Spiegeleier braten oder die Auflaform verwenden.

Hinweis: Die Grillplatten vor dem Wenden gründlich reinigen.

Grillplatten entnehmen und einsetzen

→ Abb. **3** - **6**

Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

1. Den Grill öffnen und den Netzstecker einstecken.
2. Den Grill ohne Lebensmittel bei geöffnetem Fenster mit der höchsten Temperatureinstellung dreimal aufheizen und abkühlen lassen.
3. Nachdem der Grill vollständig abgekühlt ist, die Grillplatten reinigen.

Hinweis: Eine geringfügige Rauchentwicklung oder Geruchsbildung während des ersten Gebrauchs ist normal.

Bedienung

Allgemeine Hinweise

Beachten Sie die Hinweise, um Ihr Gerät optimal nutzen zu können.

- Die Grillplatten vor der Verwendung auf der Oberseite leicht mit Speiseöl einreiben.
- Speiseöl mit einem hohen Rauchpunkt verwenden, z. B. raffiniertes Sonnenblumenöl.
- Die Grillplatten erst belegen, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist und die Kontrollleuchten ausgegangen sind.
- Die Lebensmittel mindestens 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen.

- Tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen und abtrocknen.
- Fleisch und Fisch erst nach dem Grillen würzen.
- Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten. Grillen Sie die Lebensmittel nicht zu dunkel und entfernen Sie verbrannte Reste.

Kontaktgrillen

Die Lebensmittel grillen gleichmäßig von unten und oben. Die obere Grillplatte passt sich an die Dicke der Lebensmittel an.

→ Abb. **7** - **12**

Grillen

- Die Lebensmittel auf beiden Platten verteilen und nach Bedarf wenden.

→ Abb. **13**

Braten

- Die glatte Seite der Grillplatten verwenden. Die Lebensmittel zum Braten auf die Platte geben, z. B. aufgeschlagene Eier.

→ Abb. **14**

Tipp: Setzen Sie eine Grillplatte mit der geriffelten Seite und eine Grillplatte mit der glatten Seite ein, um gleichzeitig verschiedene Zubereitungsarten zu nutzen.

Crêpes zubereiten

- Die glatte Seite der Grillplatten verwenden. Den Crêpeteig in die Mitte der Platten geben.

→ Abb. **15**

Warmhalten

- Die Lebensmittel oder Pfannen und Töpfe bei niedriger Temperatureinstellung warmhalten.

→ Abb. **16**

Die Temperaturregler auf **low** und auf **1-3** stellen.

Tipp: Sie können Lebensmittel auch in der Gratin-Position warmhalten.

Überbacken

- Die glatte Seite der Grillplatten verwenden. Die zu überbackenden Lebensmittel

auf den Grill legen und die obere Platte in der Gratin-Position einhängen.

→ Abb. **17**

Aufläufe zubereiten

- ▶ Die glatte Seite der Grillplatten verwenden. Die gefüllte Auflaufform auf den Grill stellen und die obere Platte in der Gratin-Position einhängen.

→ Abb. **18**

Tipp: Mit der Auflaufform können Sie den Grill wie einen Ofen mit Ober- und Unterhitze nutzen und viele Gerichte zubereiten, z. B. Kuchen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine Backofen- oder Grillsprays zur Reinigung verwenden.

→ Abb. **19**

Gerät aufbewahren oder transportieren

Schließen Sie die Transportverriegelung, um den Grill aufrecht aufzubewahren oder zu transportieren.

→ Abb. **20 - 21**

Störungen beheben

Gerät lässt sich nicht vollständig schließen und verriegeln.

Transportverriegelung ist verschmutzt.

- ▶ Reinigen Sie Teile der Transportverriegelung auf beiden Seiten des Grills.

→ Abb. **22**

Transportverriegelung ist geschlossen.

- ▶ Öffnen Sie die Transportverriegelung auf beiden Seiten des Grills, bevor Sie den Grill zuklappen.

→ Abb. **23**

Grillkompass

Für optimale Ergebnisse beachten Sie die Empfehlungen im Grillkompass.

→ Abb. **24**

Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

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

Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.bosch-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- for contact grilling, grilling, gratinating, keeping food warm and making crêpes or pancakes.
- under supervision.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.

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 that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance.

Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
- ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.



- ▶ The appliance becomes hot during operation. Never touch the hot surfaces.
- ▶ During operation only the controls or the handle should be touched.
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning or transporting.
- ▶ To avoid injuries, only use the appliance for its intended purpose.
- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.
- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

Avoiding material damage

- ▶ Never switch on the grill without the grill plates in place.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal cutlery on the grill plates. Use grill utensils made of wood or plastic.
- ▶ When using the griddle sides of the grill plates, always place the grease pans under the grease drains.
- ▶ Never continue to heat up the grill plates without food after the set grilling temperature has been reached.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

→ Fig. 1

1	Temperature controller lower grill plate
2	Indicator light lower grill plate
3	Indicator light upper grill plate
4	Temperature controller upper grill plate
5	Plate lock
6	Plate holder
7	Handle
8	Removable grill plate, griddle side

9	Fat drain
10	Removable grill plate, smooth side
11	Grease pans
12	Ovenproof dish
13	Transport lock

Grilling positions

You can use the grill in 3 positions for different types of cooking.

→ Fig. 2

A	Contact grill
B	Table top grill
C	Gratin position

Grill plates

You can remove the non-stick grill plates for thorough cleaning and put them in the dishwasher.

The grill plates can be used on both sides.

- The griddle side gives the food, e.g., meat, sausages, grilled vegetables or panini, typical barbecue stripes.
- The smooth side enables other types of cooking, such as crêpe making, toasting sandwiches, frying eggs or using the oven-proof dish.

Note: Clean the grill plates thoroughly before turning them over.

en Preparing the appliance for first use

Removing and inserting the grill plates

→ Fig. 3 - 6

Preparing the appliance for first use

1. Open the grill and plug in the mains plug.
2. Make sure a window is open and allow the grill to heat up and cool down without food and at the highest temperature setting three times.
3. After the grill has cooled down completely, clean the grill plates.

Note: Slight smoke or odour emission during initial use is normal.

Operation

General information

Please bear this information in mind so that you can get the best out of your appliance.

- Before use, apply a small amount of cooking oil to the top sides of the grill plates.
- Use cooking oil with a high smoke point, such as refined sunflower oil.
- Do not put any food on the grill plates until the preset temperature has been reached and the indicator lights have gone out.
- Take the food out of the refrigerator at least 30 minutes before grilling and so allow them to reach room temperature.
- Completely thaw and dry frozen foods before grilling.
- Do not season meat and fish until after grilling.
- Acrylamide is harmful to your health and is produced when you cook cereal and potato products at very high temperatures. Do not grill the food to the point where it is too dark; remove any burnt residues.

Contact grilling

The food is grilled evenly from the bottom and top. The upper grill plate adjusts to the thickness of the food.

→ Fig. 7 - 12

Grilling

- ▶ Distribute the food across the two plates, turning it over as needed.

→ Fig. 13

Frying

- ▶ Use the smooth sides of the grill plates. Put the food to be fried on the plate, e.g., eggs after cracking them open.

→ Fig. 14

Tip: Insert a grill plate with the griddle side and a grill plate with the smooth side to use different cooking methods at the same time.

Preparing crêpes

- ▶ Use the smooth sides of the grill plates. Pour the crêpe batter onto the middle of the plates.

→ Fig. 15

Keeping food warm

- ▶ Keep the food or pans and pots warm at a low temperature setting.

→ Fig. 16

Set the temperature controllers to **low** and **1-3**.

Tip: You can also keep food warm in the gratin position.

Au gratin dishes

- ▶ Use the smooth sides of the grill plates. Place the food to be gratinated on the grill and attach the top plate in the gratin position.

→ Fig. 17

Preparing casseroles

- ▶ Use the smooth sides of the grill plates. Place the oven-proof dish on the grill and attach the top plate in the gratin position.

→ Fig. 18

Tip: With the oven-proof dish, you can use the grill like an oven with top and bottom heat and prepare many dishes, such as cakes.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.

- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- ▶ Do not use oven or barbecue sprays for cleaning.

→ Fig. 19

Storing or transporting the appliance

Close the transport latch to store or transport the grill in an upright position.

→ Fig. 20 - 21

Troubleshooting

Device cannot be fully closed and locked.

The transport lock is soiled.

- ▶ Clean the transport locks on both sides of the grill.

→ Fig. 22

The transport lock is closed.

- ▶ Open the transport locks on both sides of the grill before closing the grill.

→ Fig. 23

Grill guide

For the best possible results, follow the recommendations in the grill guide.

→ Fig. 24

Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at www.bosch-home.com on the product and service pages for your appliance, in the user manual and additional documents.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour griller par contact, griller, gratiner, maintenir au chaud ou pour préparer des crêpes et pancakes.
- sous surveillance.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

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.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre en contact le cordon d'alimentation secteur avec des pièces chaudes et ne pas le tirer sur des arêtes vives.



- ▶ L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- ▶ Pendant le fonctionnement, ne toucher que les éléments de commande ou la poignée.
- ▶ Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le transporter.
- ▶ Pour éviter des blessures, utiliser l'appareil uniquement conformément à son emploi prévu.
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ N'allumez jamais le grill sans que les plaques à snacker soient en place.
- ▶ N'utilisez pas de couverts tranchants, pointus ou métalliques sur les plaques à snacker. Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique.
- ▶ Lorsque vous utilisez le côté strié des plaques à snacker, placez toujours les bacs de récupération des graisses sous les sorties de graisse.
- ▶ Ne laissez jamais les plaques à snacker chauffer à vide une fois la température désirée atteinte.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Description de l'appareil

Aperçu

→ Fig. 1

- 1 Régulateur de température de la plaque inférieure

- | | |
|----|---|
| 2 | Voyant de contrôle de la plaque inférieure |
| 3 | Voyant de contrôle de la plaque supérieure |
| 4 | Régulateur de température de la plaque supérieure |
| 5 | Fixation de plaque |
| 6 | Support de plaque |
| 7 | Poignée |
| 8 | Plaque amovible, côté nervuré |
| 9 | Bec d'écoulement de graisse |
| 10 | Plaque amovible, côté lisse |
| 11 | Mini-lèche-frite |
| 12 | Plat à gratin |
| 13 | Verrouillage de transport |

Positions du gril

Vous pouvez utiliser le gril dans 3 positions pour différents types de préparations.

→ Fig. 2

- | | |
|---|-----------------------------|
| A | Gril électrique d'intérieur |
| B | Gril de table |
| C | Position gratin |

Plaques pour grillades

Vous pouvez retirer les plaques anti-adhésives pour les nettoyer en profondeur et les mettre au lave-vaisselle.

Les plaques du gril sont utilisables des deux côtés.

- Avec le côté nervuré, les aliments obtiennent les rayures typiques de la cuisson au barbecue, par exemple pour la viande, les saucisses, les légumes grillés ou les paninis.
- Avec le côté lisse, d'autres types de préparation sont possibles, par exemple pour préparer des crêpes, griller des sandwichs, faire cuire des œufs au plat ou utiliser le plat à gratin.

Remarque : Nettoyer soigneusement les plaques du gril avant de les retourner.

Retrait et mise en place des plaques

→ Fig. 3 - 6

Préparation de l'appareil pour la première utilisation

1. Ouvrir le gril et brancher la fiche.
2. Faire chauffer trois fois le gril sans aliments, fenêtre ouverte, avec le réglage de température le plus élevé, puis le laisser refroidir.
3. Une fois que le gril a complètement refroidi, nettoyer les plaques.

Remarque : Il est normal qu'une petite quantité de fumée ou une odeur se dégagent lors de la première utilisation.

Utilisation

Indications générales

Respectez les indications pour utiliser votre appareil de manière optimale.

- Avant l'utilisation, enduire légèrement le dessus des plaques d'huile alimentaire.
- Utiliser de l'huile alimentaire avec un point de fumée élevé, par exemple de l'huile de tournesol raffinée.
- Ne garnir les plaques de gril que lorsque la température prééglée est atteinte et que les témoins lumineux se sont éteints.
- Sortir les aliments du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de les griller et les laisser se réchauffer à température ambiante.
- Décongeler complètement les aliments surgelés avant de les griller et les sécher.
- Ne saler le poisson et la viande qu'après les avoir grillés.
- L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température. Évitez de faire noircir les aliments et enlevez les restes brûlés.

Grillades par contact

Les aliments grillent uniformément par le bas et par le haut. La plaque supérieure du gril s'adapte à l'épaisseur des aliments.

→ Fig. 7 - 12

Griller

- Répartir les aliments sur les deux plaques et les retourner si nécessaire.
- Fig. 13

Frيره

- ▶ Utiliser le côté lisse des plaques du gril. Mettre les aliments à frire sur la plaque, par exemple en cassant des œufs.

→ Fig. 14

Conseil : Insérer une plaque avec le côté nervuré et une plaque avec le côté lisse pour profiter simultanément de différents modes de préparation.

Préparer des crêpes

- ▶ Utiliser le côté lisse des plaques du gril. Verser la pâte à crêpes au centre des plaques.

→ Fig. 15

Maintien au chaud

- ▶ Maintenir au chaud les aliments ou les poêles et les casseroles à basse température.

→ Fig. 16

Placer le régulateur de température sur **low** et sur **1-3**.

Conseil : Vous pouvez également maintenir les aliments au chaud dans la position gratin.

Gratiner

- ▶ Utiliser le côté lisse des plaques du gril. Placer les aliments à gratiner sur le gril et accrocher la plaque supérieure en position gratin.

→ Fig. 17

Préparer des gratins

- ▶ Utiliser le côté lisse des plaques du gril. Placer le plat à gratin rempli sur le gril et accrocher la plaque supérieure en position gratin.

→ Fig. 18

Conseil : Avec le plat à gratin, vous pouvez utiliser le gril comme un four avec chaleur supérieure et de sole et préparer de nombreux plats, par exemple des gâteaux.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.

- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- ▶ Ne pas utiliser du spray pour four ou grill lors du nettoyage.

→ Fig. 19

Conserver ou transporter l'appareil

Fermez le verrouillage de transport pour ranger le gril à la verticale ou pour le transporter.

→ Fig. 20 - 21

Dépannage

L'appareil ne se ferme et ne se verrouille pas complètement.

Le verrouillage de transport est encrassé.

- ▶ Nettoyez les pièces du verrouillage de transport des deux côtés du gril.

→ Fig. 22

Le verrouillage de transport est fermé.

- ▶ Ouvrez le verrouillage de transport de chaque côté du gril avant de refermer le gril.

→ Fig. 23

Conseils et astuces

Pour des résultats optimaux, suivez les recommandations jointes au gril.

→ Fig. 24

Mettre au rebut un appareil usagé

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.bosch-home.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per grigliare a contatto, grigliare, gratinare, mantenere in caldo e per la preparazione di crêpe o omelette.
- sotto sorveglianza;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

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.

I bambini non devono 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.

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

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma.
- ▶ Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.
- ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.
- ▶ Non mettere mai il cavo di collegamento di rete a contatto con componenti caldi né tirarlo su spigoli vivi.



- ▶ Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Mai toccare le superfici calde.
- ▶ Durante il funzionamento toccare solo gli elementi di comando o la maniglia.
- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia o al trasporto.
- ▶ Per evitare lesioni, utilizzare l'apparecchio soltanto conformemente all'uso previsto.
- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non accendere mai il grill senza le piastre grill inserite.
- ▶ Sulle piastre grill non usare posate taglienti, acuminate o metalliche. Utilizzare posate da grill in legno o plastica.
- ▶ Quando si usa il lato scanalato delle piastre grill posizionare sempre le vaschette di raccolta grassi sotto i deflussi grassi.
- ▶ Non scaldare mai ulteriormente le piastre grill senza alimenti dopo che hanno raggiunto la temperatura per grigliare.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

→ Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1 | Regolatore di temperatura piastra grill inferiore |
| 2 | Spia di controllo piastra grill inferiore |
| 3 | Spia di controllo piastra grill superiore |
| 4 | Regolatore di temperatura piastra grill superiore |
| 5 | Fissaggio piastra |
| 6 | Supporto piastra |

- | | |
|----|--|
| 7 | Manico |
| 8 | Piastra grill rimovibile; lato scanalato |
| 9 | Deflusso grassi |
| 10 | Piastra grill rimovibile; lato liscio |
| 11 | Vaschette per raccolta grassi |
| 12 | Stampo per sformato |
| 13 | Fermo per il trasporto |

Posizioni griglia

È possibile usare la griglia in 3 posizioni per diversi tipi di preparazione.

→ Fig. 2

- | | |
|---|--------------------|
| A | Griglia d'appoggio |
| B | Griglia |
| C | Posizione gratin |

Piastre grill

È possibile rimuovere le piastre grill antiaaderenti per lavarle a fondo e metterle in lavastoviglie.

Le piastre grill sono utilizzabili da entrambi i lati.

- Il lato scanalato conferisce agli alimenti i tipici segni della griglia, ad es. carne, wüstel, verdure alla griglia o panini.
- Con il lato liscio sono possibili altri tipi di preparazione, ad es. crêpes, sandwich, uova all'occhio di bue, oppure si può usare lo stampo per sfornato.

Nota: Prima di girare le piastre grill, lavarle a fondo.

Rimozione e inserimento delle piastre grill

→ Fig. **3** - **6**

Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo

1. Aprire la griglia e inserire la spina di alimentazione.
2. Riscaldare e far raffreddare la griglia per tre volte senza alimenti, con la finestra aperta e con la massima impostazione di temperatura.
3. Quando la griglia si è raffreddata completamente, pulire le piastre.

Nota: Una formazione minima di fumo o di odore durante il primo uso è normale.

Funzionamento

Avvertenze generali

Seguire le istruzioni per utilizzare l'apparecchio in modo ottimale.

- Prima di usare le piastre grill, oliare leggermente il lato superiore con olio alimentare.
- Usare olio alimentare con un punto di fumo alto, ad es. olio di semi di girasole raffinato.
- Mettere gli alimenti sulle piastre grill soltanto dopo che è stata raggiunta la temperatura preimpostata e le spie di controllo si sono spente.
- Togliere gli alimenti dal frigorifero almeno 30 minuti prima di grigliarli, lasciandoli riscaldare a temperatura ambiente.
- Prima di grigliare alimenti surgelati, lasciarli scongelare e asciugare completamente.
- Insaporire la carne e il pesce solo dopo la cottura.

- L'acrilamide è dannoso per la salute e si sprigiona quando i prodotti a base di cereali e di patate vengono preparati a una temperatura molto alta. Non cuocere eccessivamente gli alimenti e asportare le parti bruciate.

Cottura al grill

Grigliare gli alimenti in modo uniforme sopra e sotto. La piastra grill superiore si adatta allo spessore degli alimenti.

→ Fig. **7** - **12**

Grill

- Distribuire gli alimenti sulle due piastre e girarli all'occorrenza.

→ Fig. **13**

Cottura arrosto

- Usare il lato liscio delle piastre grill. Per la cottura arrosto disporre gli alimenti, ad es. uova sbattute, sulla piastra.

→ Fig. **14**

Consiglio: Inserire una piastra grill con il lato scanalato e una piastra grill con il lato liscio per usare contemporaneamente diversi tipi di preparazione.

Fare le crêpes

- Usare il lato liscio delle piastre grill. Versare l'impatto per le crêpes al centro delle piastre.

→ Fig. **15**

Scaldavivande

- Tenere al caldo gli alimenti o le padelle e le pentole con l'impostazione di temperatura bassa.

→ Fig. **16**

Posizionare il regolatore di temperatura su **low** e su **1-3**.

Consiglio: È possibile tenere al caldo gli alimenti anche nella posizione gratin.

Gratin

- Usare il lato liscio delle piastre grill. Sistemare gli alimenti da gratinare sulla griglia e agganciare la piastra superiore nella posizione gratin.

→ Fig. **17**

Preparazione di sfornati

- Usare il lato liscio delle piastre grill. Disporre lo stampo per sfornato riempito

sulla griglia e agganciare la piastra superiore nella posizione gratin.

→ Fig. 18

Consiglio: Con lo stampo per sformato è possibile usare la griglia come un forno con calore superiore e inferiore e preparare molti piatti, ad es. torte.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

- ▶ Non impiegare detergenti a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.
- ▶ Per la pulizia non usare spray per forni o per grill.

→ Fig. 19

Conservazione o trasporto dell'apparecchio

Chiudere il fermo per il trasporto per riporre la griglia in posizione verticale o per trasportarla.

→ Fig. 20 - 21

Sistemazione guasti

L'apparecchio non può essere chiuso e bloccato completamente.

Il fermo per il trasporto è sporco.

- ▶ Pulire le parti del fermo per il trasporto da entrambi i lati della griglia.

→ Fig. 22

Il fermo per il trasporto è chiuso.

- ▶ Aprire il fermo per il trasporto da entrambi i lati della griglia prima di chiudere la griglia.

→ Fig. 23

ABC della griglia

Per risultati ottimali seguire i consigli dell'ABC della griglia.

→ Fig. 24

Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore

specializzato o al comune di competenza.



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

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

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.bosch-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- voor contactgrillen, grillen, gratineren, warmhouden en voor het bereiden van crêpes of pannenkoeken.
- onder toezicht.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

Dit apparaat kan 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 gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
- ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete onderdelen in contact brengen of over scherpe randen trekken.



- ▶ Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. De hete oppervlakken nooit aanraken.
- ▶ Tijdens het gebruik alleen de bedieningselementen of de handgreep aanraken.
- ▶ Laat voor reiniging of transport het apparaat afkoelen.
- ▶ Het apparaat uitsluitend conform de bestemming gebruiken om letsel te voorkomen.
- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Nooit de grill inschakelen zonder dat de grillplaten erin geplaatst zijn.
- ▶ Geen scherp, puntig of metalen bestek gebruiken op de grillplaten. Grillbestek van hout of kunststof gebruiken.
- ▶ Als de geribbelde kant van de grillplaten wordt gebruikt, steeds de vetopvangschalen onder de vetuitlopen plaatsen.
- ▶ Nooit de grillplaten zonder levensmiddelen verder verwarmen, nadat de ingestelde grilltemperatuur is bereikt.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

→ Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1 | Temperatuurregelaar onderste grillplaat |
| 2 | Controlelampje onderste grillplaat |
| 3 | Controlelampje bovenste grillplaat |
| 4 | Temperatuurregelaar bovenste grillplaat |
| 5 | Plaاتفixering |
| 6 | Plaathouder |

- | | |
|----|--|
| 7 | Handgreep |
| 8 | Uitneembare grillplaat, geribbelde zijde |
| 9 | Vetafvoer |
| 10 | Uitneembare grillplaat, gladde zijde |
| 11 | Vetopvangbakjes |
| 12 | Vuurvaste schaal |
| 13 | Transportvergrendeling |

Grillposities

U kunt de grill in 3 posities voor verschillende bereidingswijzen gebruiken.

→ Fig. 2

- | | |
|---|------------------|
| A | Contactgrill |
| B | Tafelgrill |
| C | Gratineerpositie |

Grillplaten

U kunt de grillplaten met antiaanbaklaag voor een grondige reiniging uit het apparaat nemen en in de vaatwasser plaatsen. De grillplaten zijn aan beide zijden te gebruiken.

- Met de geribbelde zijde krijgen de levensmiddelen die typische grillstrepen,

bv. vlees, worstjes, gegrilde groente of panini.

- Met de gladde zijde zijn verdere bereidingswijzen mogelijk, bv. crêpes maken, sandwiches grillen, spiegeleieren bakken of de vuurvaste schaal gebruiken.

Opmerking: De grillplaten grondig reinigen voordat u deze omkeert.

Grillplaten uitnemen en aanbrengen

→ Fig. **3** - **6**

Het apparaat voorbereiden voor het eerste gebruik

1. De grill openen en de stekker in het stopcontact steken.
2. De grill zonder levensmiddelen bij geopend raam drie keer tot de hoogste temperatuurinstelling opwarmen en laten afkoelen.
3. De grillplaten reinigen nadat de grill volledig is afgekoeld.

Opmerking: Een geringe rookontwikkeling of geur tijdens het eerste gebruik is normaal.

Bediening

Algemene aanwijzingen

Neem de aanwijzingen in acht om het apparaat optimaal te kunnen gebruiken.

- De bovenzijde van de grillplaten vóór gebruik licht insmeren met spijsolie.
- Spijsolie met een hoog rookpunt gebruiken, bv. geraffineerde zonnebloemolie.
- Pas levensmiddelen op de grillplaten leggen wanneer de vooringestelde temperatuur is bereikt en de controlelampjes uit zijn.
- De levensmiddelen minsten 30 minuten vóór het grillen uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten komen.
- Diepgevroren levensmiddelen vóór het grillen volledig ontdooien en droog maken.
- Vlees en vis pas na het grillen kruiden.
- Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt. De levensmiddelen niet te donker grillen en verbrande resten verwijderen.

Contactgrillen

De levensmiddelen van boven- en onderaf gelijkmatig grillen. De positie van de bovenste grillplaat wordt automatisch op de dikte van de levensmiddelen afgestemd.

→ Fig. **7** - **12**

Grillen

- De levensmiddelen over beide platen verdelen en naar behoefte omkeren.

→ Fig. **13**

Bakken en braden

- De gladde zijde van de grillplaten gebruiken. De te bakken of braden levensmiddelen op de plaat leggen, bv. geklopte eieren.

→ Fig. **14**

Tip: Als u één grillplaat met de geribbelde zijde en één grillplaat met de gladde zijde omhoog aanbrengt, kunt u gelijktijdig verschillende bereidingswijzen gebruiken.

Crêpes maken

- De gladde zijde van de grillplaten gebruiken. Het crêpebeslag in het midden van de platen gieten.

→ Fig. **15**

Warmhouden

- U kunt levensmiddelen en potten of pannen op een lage temperatuurinstelling warmhouden.

→ Fig. **16**

De temperatuurregelaars op **low** en op **1-3** zetten.

Tip: U kunt levensmiddelen ook warmhouden in de gratineerpositie.

Gratineren

- De gladde zijde van de grillplaten gebruiken. De te gratineren levensmiddelen op de grill leggen en de bovenste plaat in de gratineerpositie zetten.

→ Fig. **17**

Ovenschotels bereiden

- De gladde zijde van de grillplaten gebruiken. De gevulde vuurvaste schaal op de grill plaatsen en de bovenste plaat in de gratineerpositie zetten.

→ Fig. **18**

Tip: Met de vuurvaste schaal kunt u de grill net als bij een bakoven met boven- en on-

derwarmte gebruiken en allerlei gerechten bereiden en bv. taarten bakken.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Geen bakoven- of grillsprays gebruiken voor de reiniging.

→ Fig. 19

Apparaat opbergen of vervoeren

De transportvergrendeling sluiten om de grill rechtop staand op te bergen of te vervoeren.

→ Fig. 20 - 21

Storingen verhelpen

Apparaat kan niet volledig worden gesloten en vergrendeld.

Transportvergrendeling is verontreinigd.

- ▶ Reinig de onderdelen van de transportvergrendelingen aan beide zijden van de grill.

→ Fig. 22

Transportvergrendeling is gesloten.

- ▶ Open de transportvergrendelingen aan beide zijden van de grill voordat u de grill dichtklapt.

→ Fig. 23

Grillkompas

Neem voor optimale resultaten de aanbevelingen in het grillkompas in acht.

→ Fig. 24

Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of raadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elek-

trische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website. De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- til kontaktgrillning, grillning, opvarmning af brød, varmholdning og til fremstilling af crepes eller pandekager.
- under opsyn
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.

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 kan være forbundet med brugen af apparatet.

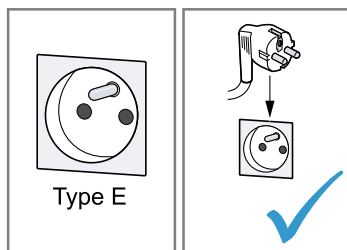
Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år eller mere og overvåges.

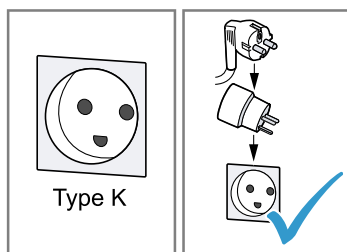
Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes et strømnet med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt.
- ▶ Jordledningssystemet, der beskytter husets elinstallation, skal være installeret forskriftsmæssigt.
- ▶ Forsyn aldrig apparatet via en ekstern kontakthanordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E.



- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.



- ▶ Apparatet bliver varmt, når det er i brug. Berør aldrig de varme overflader.
- ▶ Berør kun betjeningsselementerne eller grebet, når apparatet er i brug.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring eller transport.
- ▶ Anvend kun apparatet i overensstemmelse med dets bestemmelsesmæssige brug for at undgå skader.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Tænd aldrig grillen, uden at grilltallerkerne er sat ind.
- ▶ Benyt ikke bestik, der er skarpt, spidst eller af metal på grilltallerkerne. Anvend grillbestik af træ eller plast.
- ▶ Når den riflede side af grilltallerkerne bruges, skal der altid stilles fedtopsamlingskåle under fedtafløbene.
- ▶ Opvarm aldrig grilltallerkerne yderligere uden fødevarer, når den indstillede grilltemperatur er nået.

Lær apparatet at kende

Oversigt

→ Fig. 1

- | | |
|----|---|
| 1 | Temperaturregulator til nederste grillplade |
| 2 | Kontrollampe for nederste grillplade |
| 3 | Kontrollampe for øverste grillplade |
| 4 | Temperaturregulator til øverste grillplade |
| 5 | Pladefiksering |
| 6 | Pladeholder |
| 7 | Greb |
| 8 | Udtagelig grillplade, riflet side |
| 9 | Fedtafløb |
| 10 | Udtagelig grillplade, glat side |
| 11 | Fedtopsamlingskåle |
| 12 | Gratinform |
| 13 | Transportlås |

Grillpositioner

Grillen kan anvendes i 3 positioner til forskellige tilberedningsmåder.

→ Fig. 2

- | | |
|---|----------------|
| A | Kontaktgrill |
| B | Bordgrill |
| C | Gratinposition |

Grillplader

Grillpladerne med slip-let-belægning kan tages ud for at rengøre dem grundigere og kan kommes i opvaskemaskinen.

Grillpladerne kan bruges på begge sider.

- Med den riflede side får fødevarerne de typiske grillstriber, f.eks. kød, pølser, grilerede grøntsager eller panini.
- Med den glatte side er flere tilberedningsmåder mulige, f.eks. tilberedning af pandekager, grilning af sandwicher, stegning af spejlæg eller brug af gratinformen.

Bemærk: Rengør grillpladerne grundigt, før de vendes.

Udtagning og isætning af grillpladerne

→ Fig. 3 - 6

Forberedelse af apparatet til den første ibrugtagning

1. Åbn grillen, og sæt netstikket i stikkontakten.
2. Opvarm grillen tre gange med højeste temperaturindstilling uden fødevarer i grillen, og lad den køle af. Dette skal gøres med åbent vindue.
3. Rengør grillpladerne, efter grillen er kølet helt af.

Bemærk: En mindre røgudvikling eller lugtdannelse under den første brug er normalt.

Betjening

Generelle anvisninger

Vær opmærksom på henvisningerne for at kunne benytte apparatet optimalt.

- Smør grillpladerne let med madolie på oversiden før brug.
- Brug madolie med et højt rygepunkt, f.eks. raffineret solsikkeolie.
- Læg først noget på grillpladerne, når den forudindstillede temperatur er opnået, og kontrollamperne er slukket.
- Tag madvarerne ud af køleskabet mindst 30 minutter før grillningen, og lad dem opvarme til stuetemperatur.

da Rengøringsoversigt

- Tø dybfrosne fødevarer helt op, og tør dem af, før de grilles.
- Krydr først kød og fisk efter grilningen.
- Akrylamid er sundhedsskadeligt og opstår, når korn- og kartoffelprodukter tilberedes ved meget høj varme. Grill ikke fødevarerne for mørke, og fjern forbrændte rester.

Kontaktgrillning

Fødevarerne grilles ensartet nedefra og oppefra. Den øverste grillplade tilpasser sig efter fødevarernes tykkelse.

→ Fig. 7 - 12

Grilning

- Fordel fødevarerne på de to plader, og vend dem efter behov.
- Fig. 13

Stegning

- Brug den glatte side på grillpladerne. Kom fødevarerne, der skal steges, på pladen, f.eks. udslåede æg.
- Fig. 14

Tip: Sæt en grillplade med den riflede side og en grillplade med den glatte side i for at benytte forskellige tilberedningsmåder samtidigt.

Tilberedning af pandekager

- Brug den glatte side på grillpladerne. Kom pandekagedejen midt på pladerne.
- Fig. 15

Varmholdning

- Hold fødevarerne eller pander og gryder varme ved lav temperaturindstilling.
- Fig. 16
- Stil temperaturregulatoren på **low** og 1-3.

Tip: Fødevarerne kan også holdes varme i gratinpositionen.

Gratinerer

- Brug den glatte side på grillpladerne. Læg fødevarerne, der skal gratineres, på grillen, og sæt den øverste plade i gratinpositionen.
- Fig. 17

Tilberedning af gratiner

- Brug den glatte side på grillpladerne. Stil den fyldte gratinform på grillen, og sæt den øverste plade i gratinpositionen.
- Fig. 18

Tip: Med gratinformen kan grillen benyttes som en ovn med over- og undervarme, og der kan tilberedes mange retter, f.eks. kager.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller spirit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Anvend ikke ovenrens eller grillspray til rengøring.

→ Fig. 19

Opbevaring eller transport af apparatet

Luk transportlåsen for at opbevare eller transportere grillen oprejst.

→ Fig. 20 - 21

Afhjælpning af fejl

Apparatet kan ikke lukkes og låses helt.

Transportlåsen er snavset.

- Rengør transportlåsens dele på begge sider af grillen.
- Fig. 22

Transportlåsen er lukket.

- Åbn transportlåsen på begge sider af grillen, før grillen klappes sammen.
- Fig. 23

Grillkompas

Følg anbefalingerne i grillkompasset for at opnå optimale resultater.

→ Fig. 24

Bortskaffelse af udtjent apparat

- Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er

placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.

Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- til kontaktgrilling, grilling, gratinering, varmholding og til å lage crêpes og pannekaker.
- under tilsyn.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er minst 8 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Maskinen skal bare kobles til et strømnnett med vekselstrøm via en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt.
- ▶ Systemet for husets PE-leder må være forskriftsmessig installert.
- ▶ Maskinen må aldri forsynes med strøm via en ekstern bryteranordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

- La aldri strømkabelen komme i kontakt med varme deler eller dra den over skarpe kanter.



- Apparatet blir varmt under bruk. Du må aldri berøre de varme overflatene.
- Under bruk skal bare betjeningsselementene eller håndtaket berøres.
- La apparatet kjøles ned før rengjøring eller transport.
- Bruk apparatet korrekt for å unngå personskaider.
- Hold emballasjen borte fra barn.
- Barn må ikke få leke med emballasjen.
- Hold smådeler borte fra barn.
- Ikke la barn leke med smådeler.

Unngå materielle skader

- Slå aldri på grillen uten grillplatene satt inn.
- Ikke bruk skarpt, spisst eller metallholdig bestikk på grillplatene. Bruk grillbestikk i tre eller plast.
- Når du bruker den riflede siden av grillplatene, må du alltid sette fettskålene under fettavløpene.
- Ikke varm opp grillplatene videre uten mat på etter at innstilt grilltemperatur er nådd.

Bli kjent med

Oversikt

→ Fig. 1

1	Temperaturregulering for nedre grillplate
2	Kontrollampe for nedre grillplate
3	Kontrollampe for øvre grillplate
4	Temperaturregulering for øvre grillplate
5	Platefeste
6	Plateholder
7	Håndtak
8	Uttakbar grillplate, side med riller
9	Fettutløp
10	Uttakbar grillplate, glatt side
11	Oppsamlings-skåler for fett

12 Gratengform

13 Transportlås

Grillposisjoner

Du kan bruke grillen i 3 posisjoner for ulike typer tilberedning.

→ Fig. 2

A Kontaktgrill

B Bordgrill

Grillplater

Du kan ta ut de non-stick-belagte grillplatene for å rengjøre dem grundig og ha dem i oppvaskmaskinen.

Grillplatene kan brukes på begge sider.

- Med siden med riller får matvarene de typiske grillstripene, f.eks. kjøtt, pølser, grillede grønnsaker eller panini.
- Med den glatte siden er andre typer tilberedning mulig, f.eks. tilberedning av crêpes, grilling av sandwicher, steking av spelegg eller bruk av gratengform.

Merk: Rengjør grillplatene grundig før du snur dem.

Ta ut og sette inn grillplater

→ Fig. 3 - 6

Klargjøre apparatet til å tas i bruk

1. Åpne grillen og sett i støpselet.

no Betjening

2. Varm opp grillen tre ganger uten matvarer med høyeste temperaturinnstilling ved åpent vindu, og la den så avkjøle.
3. Rengjør grillplatene når grillen er helt avkjølt.

Merk: En liten grad av røykutvikling eller luktdannelse er normalt under første gangs bruk.

Betjening

Generell informasjon

Følg instruksjonene for å kunne bruke apparatet optimalt.

- Gni grillplatene inn med litt matolje på oversiden før bruk.
- Bruk matolje med høyt røykpunkt, f.eks. raffinert solsikkeolje.
- Vent med å legge matvarer på grillplatene til forhåndsinnstilt temperatur er nådd og kontrolllampene har gått ut.
- Ta matvarene ut av kjøleskapet minst 30 minutter før grillingen og la dem komme opp i romtemperatur.
- Dypfrysede matvarer skal tines helt opp og tørkes av før grilling.
- Vent med å krydre kjøtt og fisk til etter at de er grillet.
- Acrylamid er helseskadelig og dannes når du tilbereder kornprodukter og potetprodukter på svært høy varme. Ikke grill matvarene så de blir for mørke, og fjern brente rester.

Grilling med kontaktgrill

Grill matvarene jevnt fra undersiden og oppsiden. Den øvre grillplaten tilpasser seg tykkelsen på matvarene.

→ Fig. **7** - **12**

Grilling

- ▶ Fordel matvarene på de to platene og vend etter behov.

→ Fig. **13**

Steking

- ▶ Bruk den glatte siden på grillplatene. Legg matvarene til steking på platen, f.eks. utslåtte egg.

→ Fig. **14**

Tips: Sett inn en grillplate med side med riller og en grillplate med glatt side for å kunne benytte to typer tilberedning samtidig.

Tilberede crêpes

- ▶ Bruk den glatte siden på grillplatene. Crêpedeigen plasseres midten av platen.

→ Fig. **15**

Varmholding

- ▶ Hold matvarene eller panner og gryter varme ved lav temperaturinnstilling.

→ Fig. **16**

Sett temperaturreguleringen på **low** og på **1-3**.

Tips: Du kan også holde matvarer varme i grateng-posisjonen.

Gratinerer

- ▶ Bruk den glatte siden på grillplatene. Legg matvarene som skal gratineres på grillen, og heng den øvre platen inn i grateng-posisjon.

→ Fig. **17**

Tilberede gratenger

- ▶ Bruk den glatte siden på grillplatene. Sett den fylte gratengformen på grillen, og heng den øvre platen inn i gratengposisjon.

→ Fig. **18**

Tips: Med gratengformen kan du bruke grillen som stekeovn med over- og undervarme og tilberede mange retter, f.eks. kaker.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk ovns- eller grillspray til rengjøringen.

→ Fig. **19**

Oppbevare eller transportere apparatet

Lukk transportlåsen for å oppbevare eller transportere grillen stående.

→ Fig. **20** - **21**

Utbedring av feil

Apparatet kan ikke lukkes og låses fullstendig.

Transportlåsen er tilsmusset.

- Rengjør transportlåsens deler på begge sider av grillen.

→ Fig. **22**

Transportlåsen er stengt.

- Åpne transportlåsen på begge sider av grillen før du stenger grillen.

→ Fig. **23**

Grillkompass

Følg anbefalingene i grillkompasset for å få optimale resultater.

→ Fig. **24**

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.

Du finner kontakthinformatjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under www.bosch-home.com på produktsiden og

servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

Använd bara enheten för:

- kontaktgrillning, grillning, gratinering, varmhållning och för att grädda crêpes och pannkakor.
- under tillsyn.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000 °möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och vid fel.

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.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 8 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Elanslut bara maskinen via ett rätt installerat, jordat uttag för växelström.
- ▶ Skyddsledarsystemet i byggnadens elanläggning måste vara installerat enligt gällande föreskrifter.
- ▶ Mata aldrig maskinen via externbrytare som t.ex. timer eller fjärrkontroll.
- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- ▶ Låt aldrig nätanslutningskabeln komma i kontakt med heta delar och dra den inte över vassa kanter.



- ▶ Enheten blir varm vid användning. Rör aldrig heta ytor.
- ▶ Rör endast vid kontroller eller handtaget under drift.
- ▶ Låt enheten svalna före rengöring och transport.
- ▶ Använd endast apparaten ändamålsenligt för att undvika skador.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

Undvika sakskador

- ▶ Slå aldrig på grillen utan isatta grillplattor.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga redskap eller metallredskap på grillplattorna. Använd grillredskap av trä eller plast.
- ▶ Ställ alltid fettuppsamlare under fettavrinningarna om du använder grillplattornas räfflade sida.
- ▶ Fortsätt inte att värma upp grillplattorna utan livsmedel när inställd grilltemperatur är uppnådd.

Lär känna

Översikt

→ Fig. 1

- | | |
|----|-------------------------------------|
| 1 | Temperaturreglage undre grillplatta |
| 2 | Kontrollampa undre grillplatta |
| 3 | Kontrollampa övre grillplatta |
| 4 | Temperaturreglage övre grillplatta |
| 5 | Plattfixering |
| 6 | Platthållare |
| 7 | Handtag |
| 8 | Uttagbar grillplatta, räfflad sida |
| 9 | Avrinningspip för fettet |
| 10 | Uttagbar grillplatta, slät sida |
| 11 | Fettuppsamlingskålar |

12 Ugnform

13 Transportlås

Grillpositioner

Du kan använda grillen i 3 positioner för olika slag av tillagningar.

→ Fig. 2

A Kontaktgrill

B Bordsgrill

Grillplattor

Du kan ta ut de antividbränningsbelagda grillplattorna, rengöra dem noggrant och maskindiska dem.

Grillplattorna kan användas på båda sidor.

- Med den räfflade sidan får matvarorna de typiska grillränderna, t.ex. kött, prinskorv, grillgrönsaker eller panini.
- Med den släta sidan blir fler matlagningssätt möjliga, t.ex. tillagning av crêpes, grillning av smörgåsar, stekning av ägg eller användning av ugnform.

Notering: Rengör grillplattorna noggrant innan du vänder dem.

Uttagning och insättning av grillplattor

→ Fig. 3 - 6

Förberedelse av apparaten före första användning

1. Öppna grillen och sätt in stickkontakten.

2. Hetta upp grillen tre gånger till maximal temperatur utan matvaror och med förstret öppet och låt den svalna.
3. Rengör grillplattorna när grillen har svalnat helt.

Notering: Det är normalt med en lätt rökutveckling eller luktbildning under den första användningen.

Användning

Allmänna anvisningar

Följ anvisningarna, så använder du apparaten optimalt.

- Gnid före användningen in grillplattornas översida lätt med matolja.
- Använd matolja med hög rökpunkt, t.ex. raffinerad solrosolja.
- Lägg ingenting på grillplattorna förrän den förinställda temperaturen har uppnått och kontrollamporna har släckts.
- Ta ut livsmedlen ur kylskåpet minst 30 minuter innan de ska grillas och låt de värmas upp till rumstemperatur.
- Tina djupfrysta matvaror helt och torka av dem före grillningen.
- Krydda inte kött och fisk förrän efter grillningen.
- Akrylamid är hälsofarligt och uppstår när du tillagar gryn- och potatisprodukter på väldigt hög värme. Grilla inte matvaror så att de blir för mörka, och ta bort brända rester.

Kontaktgrilla

Grilla matvaror likformigt på ovan- och undersidan. Den övre grillplattan anpassar sig till matvarornas tjocklek.

→ Fig. 7 - 12

Grillning

- ▶ Fördela matvarorna på båda plattorna och vänd dem allt efter behov.
→ Fig. 13

Stekning

- ▶ Använd grillplattornas släta sida. Lägg de matvaror som ska stekas på plattan, t.ex. knäckta ägg.
→ Fig. 14

Tips!: Sätt samtidigt in en grillplatta med den räfflade sidan och en grillplatta med den släta sidan, så kan du använda olika tillagningssätt samtidigt.

Tillagning av crêpes

- ▶ Använd grillplattornas släta sida. Lägg crêpesdegen mitt på plattorna.
→ Fig. 15

Varmhållning

- ▶ Håll matvaror eller pannor och kastruller varma vid låg temperaturinställning.
→ Fig. 16
Ställ temperaturreglagen i läge **low** och **1-3**.

Tips!: Du kan också hålla matvaror varma i gratängpositionen.

Gratinerings

- ▶ Använd grillplattornas släta sida. Lägg de matvaror som ska gratineras på grillen och sätt in den övre plattan i gratängpositionen.
→ Fig. 17

Tillagning av ugnsrätter

- ▶ Använd grillplattornas släta sida. Ställ den fyllda ugnsformen på grillen och sätt in den övre plattan i gratängpositionen.
→ Fig. 18

Tips!: Med ugnsformen kan du använda grillen som en ugn med över- och undervärme och laga till många rätter, t.ex. kakor.

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
- ▶ Rengör inte med ugnsrengöring eller grillspray.

→ Fig. 19

Förvaring eller transport av apparaten

Stäng transportlåset för att förvara grillen i upprätt läge.

→ Fig. 20 - 21

Avhjälpning av fel

Det går inte att stänga apparaten helt och låsa den.

Transportlåset är smutsigt.

- Rengör transportlåsets delar på grillens båda sidor.

→ Fig. **22**

Transportlåset är stängt.

- Öppna transportlåset på grillens båda sidor innan du fäller ihop grillen.

→ Fig. **23**

Grillkompass

Om du vill få optimala resultat ska du följa rekommendationerna i grillkompassen.

→ Fig. **24**

Omhändertagande av begagnade apparater

- Omhändertata enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. service-kontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. service-kontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under www.bosch-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- parillalla grillaukseen, grillaukseen, gratinointiin, lämpimänäpitoon ja lettujen valmistamiseen.
- valvonnan alaisena.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, 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 tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään kahdeksanvuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon.
- ▶ Talon suojamaadoitusjärjestelmän täytyy olla asennettu määräysten mukaisesti.
- ▶ Älä syötä laitteeseen virtaa ulkoisella kytkentälaitteella, esimerkiksi kellokytkimellä tai kauko-ohjaimella.
- ▶ Laitteen korjaustoimia saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin, äläkä vedä sitä terävien reunojen yli.



- ▶ Laite kuumenee käytön aikana. Älä milloinkaan koske kuumiin pintoihin.
- ▶ Koske käytön aikana vain valitsimiin tai kahvaan.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista tai siirtoa.
- ▶ Tapaturmien välttämiseksi laitetta saa käyttää vain sille suunniteltuun tarkoitukseen.
- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käynnistä grilliä, elleivät grillauslevyt ole paikoillaan.
- ▶ Älä käytä teräviä, piikkikäitä tai metallisia ruokailuvälineitä grillauslevyillä. Käytä puisia tai muovisia grilliaterimia.
- ▶ Jos käytät grillauslevyjen uritettua puolta, laita rasvanpoistoalustat aina rasvanpoistoaukkojen alle.
- ▶ Älä koskaan lämmitä grillauslevyjä ilman ruokaa sen jälkeen, kun grilli on saavuttanut asetetun lämpötilan.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

- | | |
|-----------|--|
| 1 | Alemman grillilevyn lämpötilansäädin |
| 2 | Alemman grillilevyn merkkivalo |
| 3 | Ylemmän grillilevyn merkkivalo |
| 4 | Ylemmän grillilevyn lämpötilansäädin |
| 5 | Levyn kiinnike |
| 6 | Levynkannatin |
| 7 | Kahva |
| 8 | Irrotettava grillilevy, uritettu puoli |
| 9 | Rasvan valuma-aukko |
| 10 | Irrotettava grillilevy, sileä puoli |
| 11 | Rasva-astiat |

12 Uunivuoka

13 Kuljetusvarmistin

Grillin asennot

Voit käyttää grilliä kolmessa eri asennossa erilaisia ruoanlaittotapoja varten.

→ Kuva **2**

A Parilagrilli

B Pöytägrilli

C Gratinointiasento

Grillilevyt

Voit poistaa tarttumattomalla pinnoitteella varustetut grillilevyt perusteellista puhdistusta varten ja laittaa ne astianpesukoneeseen.

Grillilevyjä voi käyttää molemmin puolin.

- Uritettu puoli antaa ruoalle tyypilliset grilliraidat, esim. lihalle, makkaroilte, grillatuille vihanneksille tai paninille.
- Sileä puolta voidaan käyttää muuhun ruoanvalmistukseen, esimerkiksi lettujen paistamiseen, kerrosvoileipien grillaamiseen, kananmunien paistamiseen tai uunivuoaan käyttöön.

Huomautus: Puhdista grillilevyt huolellisesti ennen kuin käännät ne.

Grillilevyjen irrottaminen ja kiinnittäminen

→ Kuva **3 - 6**

Laitteen esivalmistelu ensimmäistä käyttöä varten

1. Avaa grilli ja liitä pistoke pistorasiaan.
2. Kuumenna grilliä ilman ruokaa kolme kertaa korkeimmalla lämpötila-asetuksella ikkunan ollessa auki ja anna sen sitten jäähtyä.
3. Kun grilli on jäähtynyt kokonaan, puhdista grillilevyt.

Huomautus: Vähäinen savun tai hajun muodostuminen ensimmäisen käyttökerran aikana on normaalia.

Käyttö

Yleisiä ohjeita

Noudata ohjeita voidaksesi käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla.

- Pyyhi grillilevyjen yläpuoli kevyesti ruokaöljyllä ennen käyttöä.
- Käytä ruokaöljyä, jonka savuamispiste on korkea, esim. jalostettua auringonkukkaöljyä.
- Aseta ruokaa grillilevyille vasta, kun asetettu lämpötila on saavutettu ja merkkivalot ovat sammuneet.
- Ota elintarvikkeet jääkaapista vähintään 30 minuuttia ennen grillausta ja anna niiden lämmetä huoneenlämpöiseksi.
- Sulata pakasteet kokonaan ja kuivaa ne ennen grillaamista.
- Lisää mausteet lihaan ja kalaan vasta grillaamisen jälkeen.
- Akryyliamidi on terveydelle haitallista ja sitä muodostuu, kun vilja- ja perunatuotteita valmistetaan hyvin korkeassa lämpötilassa. Älä grilla ruokaa liian tummaksi ja poista palaneet jäämät.

Parilagrillaus

Ruoka grillautuu tasaisesti ala- ja yläpuolelta. Ylempi grillilevy mukautuu ruoan paksuuden mukaan.

→ Kuva 7 - 12

Grillaus

- ▶ Jaa ruoka molemmille levyille ja käännä tarpeen mukaan.
- Kuva 13

Paistaminen

- ▶ Käytä grillilevyjen sileää puolta. Aseta paistettava ruoka, esim. rikutut kananmunat, levyille.
- Kuva 14

Ohje: Voit asettaa toisen grillilevyn uritettu puoli ylöspäin ja toisen sileä puoli ylöspäin, jos haluat käyttää eri ruoanvalmistustapoja samanaikaisesti.

Lettujen paistaminen

- ▶ Käytä grillilevyjen sileää puolta. Laita lettuita ikkuna levyjen keskelle.
- Kuva 15

Lämpimänäpito

- ▶ Voit pitää ruoan tai pannuja ja kattiloita lämpiminä alhaisella lämpötila-asetuksella.
- Kuva 16
- Aseta lämpötilansäätimet asentoon **low** ja 1-3.

Ohje: Voit myös pitää ruoan lämpimänä gratinointiasennossa.

Kuorruttaminen:

- ▶ Käytä grillilevyjen sileää puolta. Aseta gratinoitava ruoka grilliin ja kiinnitä ylempi levy gratinointiasentoon.
- Kuva 17

Uuniruokien valmistaminen

- ▶ Käytä grillilevyjen sileää puolta. Aseta täytetty uunivuoka grilliin ja kiinnitä ylempi levy gratinointiasentoon.
- Kuva 18

Ohje: Uunivuoa avulla voit käyttää grilliä kuin uunia, jossa on ylä- ja alalämpö, ja valmistaa monia ruokia, esim. kakkuja.

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä uuni- tai grillisuihkeita puhdistukseen.

→ Kuva 19

Laitteen säilytys tai kuljettaminen

Sulje kuljetusvarmistin, jos haluat säilyttää tai kuljettaa grilliä pystyasennossa.

→ Kuva **20 - 21**

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Laitetta ei voi sulkea ja lukita kokonaan.

Kuljetusvarmistin on likainen.

- Puhdista kuljetusvarmistimen osat grillin molemmilla puolilla.

→ Kuva **22**

Kuljetusvarmistin on suljettu.

- Avaa kuljetusvarmistimet grillin molemmilla puolilla, ennen kuin käännät grillin kiinni.

→ Kuva **23**

Grillauskompassi

Optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi noudata grillauskompassin suosituksia.

→ Kuva **24**

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaallesi tai verkkosivultamme.

Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme. Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.bosch-home.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Utilizar el aparato únicamente:

- para asar al grill o al grill de contacto, gratinar, mantener calientes los alimentos y preparar crepes o tortitas.
- bajo la supervisión de una persona.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan 8 años o más y cuenten con la supervisión de una persona adulta responsable.

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

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Conectar el aparato solo a una fuente de alimentación con corriente alterna mediante un enchufe reglamentario con puesta a tierra.
- ▶ La conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica doméstica debe estar instalada de acuerdo con las normas vigentes.
- ▶ No alimentar nunca el aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como por ejemplo, un reloj avisador o un mando a distancia.
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes o bordes afilados.



- ▶ El aparato se calienta durante el funcionamiento. No tocar nunca las superficies calientes.
- ▶ Durante el funcionamiento, tocar solo los mandos o el asa.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza o a su transporte.
- ▶ Para evitar el peligro de lesiones, utilizar el aparato únicamente conforme al uso previsto.
- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

Evitar daños materiales

- ▶ No encienda nunca el grill si las bandejas no están colocadas.
- ▶ No utilice utensilios afilados, puntiagudos o metálicos en las bandejas del grill. Utilice utensilios de parrilla fabricados de madera o plástico.
- ▶ Si se utiliza el lado acanalado de las bandejas del grill, coloque siempre las cubetas colectoras bajo los orificios de salida de grasa.
- ▶ No siga calentando nunca las bandejas del grill vacías una vez se haya alcanzado la temperatura del grill prefijada.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

→ Fig. 1

1	Regulador de temperatura plancha inferior del grill
2	Piloto de control plancha inferior del grill
3	Piloto de control plancha superior del grill
4	Regulador de temperatura plancha superior del grill
5	Sujeciones de las planchas
6	Soportes de las planchas
7	tirador
8	Plancha de grill extraíble, superficie con ranuras
9	Salida de evacuación de la grasa
10	Plancha de grill extraíble, superficie lisa
11	Bandejas colectoras de grasa

12 Molde para gratinar

13 Seguro de transporte

Posiciones del grill

El grill se puede utilizar en 3 posiciones para diferentes métodos de cocción.

→ Fig. **2**

A Grill de contacto

B Grill de mesa

C Posición de gratinado

Planchas del grill

Las planchas del grill antiadherentes se pueden extraer para limpiarlas a fondo y colocarlas en el lavavajillas.

Las planchas del grill se pueden utilizar por los dos lados.

- En el lado con la superficie ranurada, los alimentos obtienen las típicas marcas de parrilla, por ejemplo, carne, salchichas, verduras a la plancha o paninis.
- En el lado liso se pueden preparar crepes, tostar sándwiches, freír huevos estrellados o usar el molde para gratinar.

Nota: Limpiar a fondo las planchas del grill antes de darles la vuelta.

Retirar las planchas y colocarlas en el grill

→ Fig. **3** - **6**

Preparar el aparato para el primer uso

1. Abrir el grill e introducir el enchufe en la toma de corriente.
2. Con la ventana abierta, calentar y dejar enfriar el grill tres veces sin poner alimentos y con el ajuste de temperatura máximo.
3. Cuando el grill se haya enfriado del todo, limpiar las planchas del grill.

Nota: Es normal que salga un poco de humo o se generen olores durante el primer uso.

Manejo

Advertencias de carácter general

Tener en cuenta las indicaciones para poder utilizar su aparato de forma óptima.

- Antes de usarlas, untar ligeramente la parte superior de las planchas del grill con aceite de mesa.
- Utilizar aceite de mesa con un punto de humo alto, como el aceite de girasol refinado.
- Colocar los alimentos en las planchas solo cuando se haya alcanzado la temperatura preajustada y los pilotos de control se hayan apagado.
- Saque los alimentos del frigorífico al menos 30 minutos antes de asarlos y deje que alcancen la temperatura ambiente.
- Descongelar y secar completamente los alimentos congelados antes de usarlos.
- Condimentar el pescado y la carne después de asarlos.
- La acrilamida resulta perjudicial para la salud y se produce especialmente en productos de cereales y patata cuando se preparan a altas temperaturas. No asar los alimentos excesivamente y eliminar los restos quemados.

Asado por contacto directo con las placas

Los alimentos se asan de manera uniforme por arriba y abajo. La plancha superior se adapta al grosor de los alimentos.

→ Fig. **7** - **12**

Asar al grill

- Repartir los alimentos en las dos planchas y darles la vuelta cuando sea necesario.

→ Fig. **13**

Freír

- Usar la cara lisa de las planchas. Colocar los alimentos que se quiere freír en la plancha, por ejemplo, huevos estrellados.

→ Fig. **14**

Consejo: Insertar una plancha con la superficie ranurada y otra con la superficie lisa para utilizar simultáneamente diferentes métodos de cocción.

Preparar crepes

- Usar la cara lisa de las planchas. Colocar la masa de crepe en el centro de la plancha.

→ Fig. **15**

Mantener caliente

- Mantener calientes los alimentos o sartenes y ollas a una temperatura baja.
→ Fig. **16**
Ajustar los reguladores de temperatura en **low** y en **1-3**.

Consejo: También es posible mantener calientes los alimentos en la posición de gratinado.

Gratinar

- Usar la cara lisa de las planchas. Colocar los alimentos que se desea gratinar en el grill y enganchar la plancha superior en la posición de gratinado.
→ Fig. **17**

Preparar gratinados

- Usar la cara lisa de las planchas. Colocar el molde para gratinar lleno en el grill y enganchar la plancha superior en la posición de gratinado.
→ Fig. **18**

Consejo: Con el molde para gratinar se puede usar el grill como un horno con calor superior e inferior y preparar muchos platos, como pasteles.

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No utilice sprays de horno o parrilla para la limpieza.

→ Fig. **19**

Guardar o transportar el aparato

Cerrar el seguro de transporte para transportar o guardar el grill en posición vertical.

→ Fig. **20** - **21**

Solucionar pequeñas averías

El aparato no se puede cerrar del todo y bloquear.

El seguro de transporte está sucio.

- Limpiar las piezas del seguro de transporte en ambos lados del grill.
→ Fig. **22**

El seguro de transporte está cerrado.

- Abrir el seguro de transporte a ambos lados del grill antes de cerrarlo.
→ Fig. **23**

Guía para grills

Tener en cuenta las recomendaciones de la guía para conseguir los mejores resultados.

→ Fig. **24**

Eliminación del aparato usado

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web. En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información con arreglo al reglamento (EU) 2023/826 se encuentra online en

www.bosch-home.com en las páginas relativas al producto y al servicio del aparato de las instrucciones de uso, así como en la documentación adicional.

Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Utilize o aparelho apenas:

- Para grelhar por contacto, grelhar, gratinar, manter quente e fazer crepes ou panquecas.
- sob supervisão.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

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.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 8 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Ligar o aparelho a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.
- ▶ O sistema de ligação à terra da alimentação elétrica doméstica tem de estar corretamente instalado.
- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência

Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- ▶ Nunca deixar que o cabo elétrico toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.



- ▶ Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Nunca tocar nas superfícies quentes.
- ▶ Durante o funcionamento, tocar apenas nos comandos ou na pega.
- ▶ Deixar o aparelho arrefecer antes de o limpar ou transportar.
- ▶ Para evitar ferimentos, utilize o aparelho apenas conforme a sua utilização correta.
- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.
- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca ligue o grelhador sem as chapas de grill colocadas.
- ▶ Não utilize talheres afiados, cortantes ou metálicos nas chapas de grill. Utilize talheres de grelhar feitos de madeira ou plástico.
- ▶ Se for utilizado o lado estriado das chapas de grill, coloque sempre as bandejas de recolha de gorduras por baixo dos escoamentos de gordura.
- ▶ Depois de atingida a temperatura ajustada do grelhador, não continue a aquecer as chapas de grill sem colocar alimentos sobre as mesmas.

Familiarização

Vista geral

→ Fig. 1

- 1 Regulador de temperatura da base para grelhar inferior

- 2 Luz de controlo da base para grelhar inferior
- 3 Luz de controlo da base para grelhar superior
- 4 Regulador de temperatura da base para grelhar superior
- 5 Fixação das bases
- 6 Suporte das bases
- 7 Punho
- 8 Base para grelhar removível, lado estriado
- 9 Escoamento de gordura
- 10 Base para grelhar removível, lado liso
- 11 Recipientes de recolha de gordura
- 12 Forma para gratinados
- 13 Bloqueio para transporte

Posições para grelhar

Pode utilizar o grelhador em 3 posições para diferentes tipos de preparação.

→ Fig. 2

A Grelhador de placas

B Grelhador de mesa

C Posição para gratinar

Bases para grelhar

Pode retirar as bases para grelhar antiaderentes para as limpar e colocá-las na máquina de lavar loiça.

As bases para grelhar podem ser utilizadas de ambos os lados.

- Do lado estriado os alimentos ficam com as típicas estrias do grelhador, p. ex. carne, salsichas, legumes ou tostas.
- Com o lado liso são possíveis outros tipos de preparação, p. ex. preparar crepes, grelhar sanduíches, fritar ovos estrelados ou utilizar a forma para gratinados.

Nota: Limpar bem as bases para grelhar antes de as virar.

Retirar e voltar a colocar as bases para grelhar

→ Fig. 3 - 6

Preparar o aparelho para a primeira utilização

1. Abrir o grelhador e ligar a ficha à tomada.
2. Aquecer o grelhador três vezes sem alimentos e com a janela aberta na potência máxima e depois deixar arrefecer.
3. Depois de o grelhador ter arrefecido completamente, limpar as bases para grelhar.

Nota: É normal que seja gerado um pouco de fumo ou de cheiro durante a primeira utilização.

Operação

Indicações gerais

Respeite as indicações, de modo a tirar o maior proveito do seu aparelho.

- Antes da utilização, untar ligeiramente o lado superior das bases para grelhar com óleo alimentar.

- Utilizar óleo alimentar com um elevado ponto de fumo, p. ex. óleo de girassol refinado.

- Só ocupar as bases para grelhar quando a temperatura predefinida tiver sido alcançada e as luzes de controlo se tiverem apagado.

- Retirar os alimentos do frigorífico, no mínimo, 30 minutos antes de os grelhar e deixá-los aquecer até à temperatura ambiente.

- Descongelar totalmente e secar os alimentos congelados antes de os grelhar.

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

- A acrilamida é prejudicial à saúde e surge quando prepara derivados de cereais e produtos de batata a temperaturas muito elevadas. Não grelhe demasiado os alimentos e elimine os resíduos queimados.

Grelhar por contacto

Os alimentos são grelhados homogeneamente por cima e por baixo. A base para grelhar superior adapta-se à espessura dos alimentos.

→ Fig. 7 - 12

Grelhar

- ▶ Distribuir os alimentos pelas duas bases e virar consoante a necessidade.

→ Fig. 13

Assar

- ▶ Utilizar o lado liso das bases para grelhar. Colocar os alimentos para assar na base, p. ex. ovos mexidos.

→ Fig. 14

Dica: Coloque uma base para grelhar com o lado estriado e uma base para grelhar com o lado liso, para utilizar simultaneamente diferentes tipos de preparação.

Preparar crepes

- ▶ Utilizar o lado liso das bases para grelhar. Colocar a massa de crepe no centro das bases.

→ Fig. 15

Manter quente

- ▶ Manter os alimentos ou frigideiras e tachos quentes com uma temperatura baixa.

→ Fig. 16

Colocar os reguladores de temperatura em **low** e em **1-3**.

Dica: Também pode manter os alimentos quentes na posição para gratinar.

Gratinar

- ▶ Utilizar o lado liso das bases para grelhar. Colocar os alimentos a gratinar no grelhador e montar a base superior na posição para gratinar.

→ Fig. 17

Preparar soufflé

- ▶ Utilizar o lado liso das bases para grelhar. Colocar a forma para gratinados cheia no grelhador e montar a base superior na posição para gratinar.

→ Fig. 18

Dica: Com a forma para gratinados pode utilizar o grelhador como um forno com calor inferior e superior e preparar muitos pratos, p. ex. bolos.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

- ▶ Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- ▶ Não limpe com spray para fornos ou grelhadores.

→ Fig. 19

Guardar e transportar o aparelho

Feche o bloqueio para transporte para guardar ou transportar o aparelho na vertical.

→ Fig. 20 - 21

Eliminar falhas

Não é possível fechar e bloquear completamente o aparelho.

O bloqueio para transporte está sujo.

- ▶ Limpe as peças do bloqueio para transporte de ambos os lados do grelhador.

→ Fig. 22

O bloqueio para transporte está fechado.

- ▶ Abra o bloqueio para transporte de ambos os lados do grelhador antes de o fechar.

→ Fig. 23

Compasso do grelhador

Observe as recomendações no compasso do grelhador para resultados ideais.

→ Fig. 24

Eliminar o aparelho usado

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web. Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em www.bosch-home.com, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho.

lho no manual de instruções e documentos adicionais.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για γκριλ επαφής, ψήσιμο στο γκριλ, ψήσιμο στο φούρνο, διατήρηση θερμότητας και την ετοιμασία κρεπών ή τηγανιτών.
- κάτω από επιτήρηση.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Αυτή η 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 από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε ένα δίκτυο ρεύματος με εναλλασσόμενο ρεύμα μόνο μέσω μιας γειωμένης πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- ▶ Το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού πρέπει να είναι εγκαταστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- ▶ Μην τροφοδοτείτε τη συσκευή ποτέ μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, π.χ. χρονοδιακόπτης ή τηλεχειρισμός.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη ή κοφτερές ακμές.



- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες.
- ▶ Αγγίζετε μόνο τα στοιχεία χειρισμού ή τη λαβή κατά τη λειτουργία.
- ▶ Πριν τον καθαρισμό ή τη μεταφορά, αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- ▶ Για την αποφυγή τραυματισμών, χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού.
- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.
- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην ενεργοποιείτε ποτέ το grill χωρίς τοποθετημένες πλάκες grill.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά, μυτερά ή μεταλλικά μαχαιροπίρουνα στις πλάκες grill. Χρησιμοποιείτε σύνεργα grill από ξύλο ή πλαστικό.
- ▶ Αν χρησιμοποιείται η σαγρέ πλευρά των πλακών grill, τοποθετείτε πάντα τα λεκανάκια συλλογής λίπους κάτω από τις απορροές λίπους.
- ▶ Μη θερμαίνετε ποτέ περαιτέρω τις πλάκες ψησίματος χωρίς τρόφιμα, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία γκριλ.

Γνωριμία

Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

- | | |
|----------|---|
| 1 | Ρυθμιστής θερμοκρασίας κάτω πλάκας του γκριλ |
| 2 | Ενδεικτική λυχνία κάτω πλάκας του γκριλ |
| 3 | Ενδεικτική λυχνία επάνω πλάκας του γκριλ |
| 4 | Ρυθμιστής θερμοκρασίας επάνω πλάκας του γκριλ |
| 5 | Στερέωση πλάκας |

6	Στήριγμα πλάκας
7	Λαβή
8	Αφαιρούμενη πλάκα του γκριλ, ραβδωτή πλευρά
9	Αποστράγγιση λίπους
10	Αφαιρούμενη πλάκα του γκριλ, λεία πλευρά
11	Δοχεία συλλογής λίπους
12	Φόρμα σουφλέ
13	Ασφάλιση μεταφοράς

Θέσεις γκριλ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το γκριλ σε 3 θέσεις για διαφορετικούς τρόπους παρασκευής.

→ *Εικ. 2*

A	Γκριλ επαφής
B	Επιτραπέζιο γκριλ

Πλάκες του γκριλ

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις αντικολητικές πλάκες του γκριλ για προσεκτικό καθαρισμό και να τις βάλετε στο πλυντήριο πιάτων.

Οι πλάκες του γκριλ μπορούν να χρησιμοποιηθούν και από τις δύο πλευρές.

- Η ραβδωτή πλευρά δίνει στα τρόφιμα τις τυπικές ραβδώσεις του γκριλ, π.χ. κρέας, λουκάνικα, ψητά λαχανικά ή πανίни.
- Με τη λεία πλευρά είναι δυνατοί περαιτέρω τρόποι παρασκευής, π.χ. παρασκευή κρεπών, ψήσιμο σάντουιτς στο γκριλ, τηγάνισμα αυγών ή χρήση της φόρμας σουφλέ.

Σημείωση: Καθαρίστε καλά τις πλάκες του γκριλ πριν τις γυρίσετε.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των πλακών του γκριλ

→ *Εικ. 3 - 6*

Προετοιμασία της συσκευής για τη χρήση για πρώτη φορά

1. Ανοίξτε το γκριλ και βάλτε το φινιρίσμα στην πρίζα.
2. Θερμάνετε το γκριλ τρεις φορές και αφήστε το να κρυώσει χωρίς τρόφιμα με το παράθυρο ανοιχτό στην υψηλότερη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
3. Αφού πρώτα κρυώσει τελείως το γκριλ, καθαρίστε τις πλάκες του γκριλ.

Σημείωση: Μια μικρή εμφάνιση καπνού ή σχηματισμός οσμής κατά την πρώτη χρήση είναι φυσιολογική.

Χειρισμός

Γενικές υποδείξεις

Προσέξτε τις υποδείξεις, για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τη συσκευή σας.

- Τρίψτε ελαφρά τις πλάκες του γκριλ στο πάνω μέρος με μαγειρικό λάδι πριν το χρησιμοποιήσετε.
- Χρησιμοποιήστε μαγειρικό λάδι με υψηλό σημείο καπνού, π.χ. εξευγενισμένο ηλιέλαιο.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στις πλάκες του γκριλ, αφού πρώτα έχει επιτευχθεί η προρρυθμισμένη θερμοκρασία και οι ενδεικτικές λυχνίες έχουν σβήσει.
- Βγάλτε τα τρόφιμα από το ψυγείο και αφήστε τα να έρθουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος το λιγότερο για 30 λεπτά πριν το ψήσιμο στο γκριλ.
- Ξεπαγώστε και στεγνώστε εντελώς τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το ψήσιμο στο γκριλ.
- Αλατίζετε το κρέας και το ψάρι, μετά το ψήσιμο στο γκριλ.
- Η ακρυλαμίδα είναι επικίνδυνη για την υγεία και δημιουργείται, όταν παρασκευάζεται προϊόντα δημητριακών ή πατάτας σε πολύ μεγάλη θερμότητα. Μην ψήνετε στο γκριλ τα τρόφιμα μέχρι να αποκτήσουν σκούρο χρώμα και αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα.

Ψήσιμο επαφής

Ψήνετε στο γκριλ τα τρόφιμα ομοιόμορφα από κάτω και από πάνω. Η επάνω πλάκα του γκριλ προσαρμόζεται στο πάχος των τροφίμων.

→ *Εικ. 7 - 12*

Ψήσιμο στο γκριλ

- ▶ Μοιράστε τα τρόφιμα και στις δύο πλάκες και τα γυρίστε τα, όσο χρειάζεται.

→ *Εικ. 13*

Ψήσιμο

- ▶ Χρησιμοποιήστε τη λεία πλευρά των πλακών του γκριλ. Βάλτε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα για να ψηθούν, π.χ. σπασμένα αυγά.

→ *Εικ. 14*

Συμβουλή: Τοποθετήστε την πλάκα του γκριλ με τη ραβδωτή πλευρά και την πλάκα του γκριλ με τη λεία πλευρά, για να χρησιμοποιήσετε ταυτόχρονα διαφορετικούς τρόπους παρασκευής.

Παρασκευή κρεπών

- ▶ Χρησιμοποιήστε τη λεία πλευρά των πλακών του γκριλ. Βάλτε τη ζύμη κρέπας στη μέση των πλακών.
→ **Εικ. 15**

Διατήρηση θερμότητας

- ▶ Διατηρήστε τα τρόφιμα ή τα τηγάνια και τις κατσαρόλες ζεστά με χαμηλή ρύθμιση της θερμοκρασίας.
→ **Εικ. 16**
Θέστε τους ρυθμιστές θερμοκρασίας στο **low** και στο **1-3**.

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά στη θέση ογκρατέν.

Ψήσιμο ογκρατέν

- ▶ Χρησιμοποιήστε τη λεία πλευρά των πλακών του γκριλ. Βάλτε τα τρόφιμα για γκρατινάρισμα πάνω στο γκριλ και αναρτήστε την επάνω πλάκα στη θέση ογκρατέν.
→ **Εικ. 17**

Παρασκευή Σουφλέ

- ▶ Χρησιμοποιήστε τη λεία πλευρά των πλακών του γκριλ. Τοποθετήστε τη γεμάτη φόρμα σουφλέ πάνω στο γκριλ και αναρτήστε την επάνω πλάκα στη θέση γκρατέν.
→ **Εικ. 18**

Συμβουλή: Με τη φόρμα σουφλέ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το γκριλ σαν φούρνο με πάνω και κάτω θέρμανση και να παρασκευάσετε πολλά φαγητά, π.χ. κέικ.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνων ή grill για τον καθαρισμό.

→ **Εικ. 19**

Φύλαξη ή μεταφορά της συσκευής

Κλείστε την ασφάλιση μεταφοράς, για να αποθηκεύσετε ή να μεταφέρετε το γκριλ σε όρθια θέση.

→ **Εικ. 20 - 21**

Αποκατάσταση βλαβών

Η συσκευή δεν μπορεί να κλείσει και να ασφαλιστεί εντελώς.

Η ασφάλιση μεταφοράς είναι λερωμένη.

- ▶ Καθαρίστε τα εξαρτήματα της ασφάλισης μεταφοράς και στις δύο πλευρές του γκριλ.
→ **Εικ. 22**

Η ασφάλιση μεταφοράς είναι κλειστή.

- ▶ Ανοίξτε την ασφάλιση μεταφοράς και στις δύο πλευρές του γκριλ, πριν κλείσετε το γκριλ.
→ **Εικ. 23**

Πυξίδα ψησίματος στο γκριλ

Για ιδανικά αποτελέσματα, ακολουθήστε τις συστάσεις στην πυξίδα ψησίματος στο γκριλ.

→ **Εικ. 24**

Απόσυρση παλιάς συσκευής

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα θα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από www.bosch-home.com στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- Elektrikli ızgara, ızgara, gratine etme, sıcak tutma ve krep hazırlamak için.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

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 cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 8 yaşında veya daha büyük çocuklar bir yetişkin tarafından denetlenirse bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Cihaz, sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- ▶ Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde kurulmuş olduğundan emin olunuz.
- ▶ Cihaz zamanlayıcı veya uzaktan kumanda gibi harici anahtarlama tertibatları üzerinden kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.

- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.



- ▶ Cihaz çalışma sırasında ısınır. Sıcak yüzeylere asla dokunmayın.
- ▶ Çalışma sırasında yalnızca kumanda elemanlarına veya tutma sapına dokununuz.
- ▶ Temizlemeden veya taşımadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Yaralanmaları önlemek için cihazı sadece amacına uygun olarak kullanınız.
- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyiniz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Izgarayı asla ızgara tavası yerleştirilmeden devreye almayın.
- ▶ Izgara tavası üzerinde keskin, sivri uçlu veya metal çatal takımı bıçak kullanmayın. Plastik veya ahşap çatal bıçak takımı kullanınız.
- ▶ Izgara tavasının oluklu tarafı kullanıldığında, yağ damlama tepsilerini her zaman yağ drenajlarının altına yerleştiriniz.
- ▶ Ayarlanan ızgara sıcaklığına ulaşıldıktan sonra ızgara tavasını asla yiyecek olmadan ısıtmaya devam etmeyiniz.

Cihazı tanıma

Genel bakış

→ Şek. 1

- 1 Alt ızgara plakası ısı ayar düğmesi
- 2 Alt ızgara plakası kontrol lambası

3 Üst ızgara plakası kontrol lambası

4 Üst ızgara plakası ısı ayar düğmesi

5 Plaka sabitleme düzeni

6 Plaka tutucu

7 Tutma sapı

8 Çıkarılabilir ızgara plakası, tırtıklı taraf

9 Yağ akma düzeni

10 Çıkarılabilir ızgara plakası, düz taraf

11 Yağ toplama çanakları

12 Güveç kabı

13 Taşıma kilidi

Izgara konumları

Izgarayı farklı pişirme türleri için 3 konumda kullanabilirsiniz.

→ Şek. 2

Izgara plakaları

Yapışmaz kaplamalı ızgara plakalarını iyice temizlemek için çıkartabilir ve bulaşık makinesine koyabilirsiniz.

Izgara plakaları çift yönlü kullanılabilir.

- Tırtıklı tarafta yiyeceklerle tipik ızgara şeritleri verilir, örneğin et, sosis, ızgara sebze veya Panini.
- Diğer tarafta başka pişirme türleri mümkündür, örneğin krep hazırlama, ızgara sandviç, sahadanda yumurta veya güveç kabını kullanma gibi.

Not: Izgara plakalarını ters çevirmeden önce iyice temizleyin.

Izgara plakalarının çıkartılması ve takılması

→ Şek. 3 - 6

Cihazın ilk kullanıma hazırlanması

1. Izgarayı açın ve elektrik fişini takın.
2. Izgarayı yiyecek olmadan kullanılacağı yerdeki camları açarak en yüksek sıcaklık ayarında üç kere ısıtıp ardından soğumasını bekleyin.
3. Izgara tamamen soğuduktan sonra ızgara plakalarını temizleyin.

Not: İlk kullanım esnasında az miktarda duman oluşumu veya kokunun olması normaldir.

Kullanım

Genel uyarılar

Cihazınızı en iyi şekilde kullanabilmek için, verilen uyarıları dikkate alın.

- Izgarayı kullanmadan önce ızgara plakalarının üst kısmına biraz yemeklik yağ sürün.
- Yüksek dumanlanma noktasına sahip bir yemeklik yağ kullanın, örn. rafine ayçiçek yağı.
- Izgara plakalarına ancak önceden ayarlanan ısıya ulaşıldığında ve kontrol lambaları söndüğünde yiyecek yerleştirin.
- Gıdaları, ızgara yapmadan en az 30 dakika önce buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığına ısınmaya bırakınız.
- Dondurulmuş gıdaları ızgara yapmadan önce tamamen çözdzürün ve kurutun.

- Et ve balık ızgara yapıldıktan sonra tuzlanmalıdır.
- Akrilamid sağlığa zararlıdır ve çok yüksek ısıda tahıl ürünleri ve patates ürünleri hazırladığınızda oluşur. Yiyecekleri çok koyu olacak şekilde ızgara yapmayın ve yanmış artıkları temizleyin.

Kontak yöntemi ile ızgara yapma

Yiyecekleri üstten ve alttan eşit şekilde ızgara yapın. Üst ızgara plakası, yiyecek kalınlığına uyum sağlar.

→ Şek. 7 - 12

Izgara yapma

- ▶ Yiyecekleri iki plakaya dağıtın ve gerekirse ters çevirin.

→ Şek. 13

Kızartma

- ▶ Izgara plakalarının düz tarafını kullanın. Kızartılacak yiyecekleri plakaya koyun, örn. çırpılmış yumurta.

→ Şek. 14

İpucu: Aynı anda farklı pişirme türleri kullanmak için tırtıklı taraflı bir ızgara plakası ve düz taraflı bir ızgara plakası takın.

Krep hazırlama

- ▶ Izgara plakalarının düz tarafını kullanın. Krep hamurunu plakaların ortasına koyun.

→ Şek. 15

Sıcak tutma

- ▶ Yiyecekleri veya tava ve tepsileri düşük ısı ayarında sıcak tutun.

→ Şek. 16

Isı ayar düğmesini **low** ve **1-3** kademesine ayarlayın.

İpucu: Yiyecekleri graten konumunda da sıcak tutabilirsiniz.

Üzerini kızartma

- ▶ Izgara plakalarının düz tarafını kullanın. Üstü kızartılacak yiyecekleri ızgaraya yerleştirin ve üst plakayı graten konumuna asın.

→ Şek. 17

Güveç hazırlama

- ▶ Izgara plakalarının düz tarafını kullanın. Dolu güveç kabını ızgaraya yerleştirin ve üst plakayı graten konumuna asın.
→ Şek. 18

İpucu: Güveç kabı ile ızgarayı üst ve alt ısıtmalı bir fırın gibi kullanabilir ve örneğin pasta gibi birçok yiyecek hazırlayabilirsiniz.

Temizlięe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

- ▶ Alkol veya ispiroto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Temizlik için fırın veya ızgara spreyleri kullanmayınız.

→ Şek. 19

Cihazın saklanması veya taşınması

Izgarayı dik bir şekilde saklamak veya taşımak için taşıma kilidini kapatın.

→ Şek. 20 - 21

Arızaları giderme

Cihaz tamamen kapanmıyor ve kilitlenmiyor.

Taşıma kilidi kirlenmiş.

- ▶ Izgaranın her iki tarafında taşıma kilidi parçalarını temizleyin.
→ Şek. 22

Taşıma kilidi kapalı.

- ▶ Izgarayı katlamadan önce ızgaranın her iki tarafında taşıma kilidini açın.
→ Şek. 23

Izgara rehberi

En iyi sonuçları elde etmek için ızgara rehberindeki bilgileri dikkate alın.

→ Şek. 24

Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez”.
AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.
Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00

Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.bosch-home.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do grillowania kontaktowego, grillowania, zapiekania, utrzymywania ciepła potraw i robienia naleśników.
- ciągle je nadzorując.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 8 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu przemiennego przez prawidłowo zainstalowane gniazdo z elementem uziemiającym.
- ▶ Układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej musi być wykonany zgodnie z przepisami.
- ▶ Nigdy nie zasiląć urządzenia poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. wyłącznik czasowy lub pilot zdalnego sterowania.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi częściami i ostrymi krawędziami.



- ▶ **Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać gorących powierzchni.**
- ▶ Podczas pracy dotykać tylko elementów obsługowych lub uchwytu.
- ▶ Przed czyszczeniem lub transportem odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Urządzenia należy używać tylko w sposób zgodny z przeznaczeniem, pozwoli to uniknąć szkód i obrażeń.
- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.
- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie włączać grilla bez założonych płyt grzejnych.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych lub metalowych sztućców na płytach grzejnych. Używać przyborów do grillowania wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego.
- ▶ W przypadku korzystania z żebrowanej strony płyt grzejnych należy zawsze umieszczać tace ociekowe na tłuszcz pod odpływami tłuszczu.
- ▶ Nigdy nie kontynuować podgrzewania płyt grzejnych bez jedzenia po osiągnięciu ustawionej temperatury grillowania.

Poznanie urządzenia

Przegląd

→ Rys. **1**

1	Regulator temperatury dolnej płyty grzejnej
2	Lampka kontrolna dolnej płyty grzejnej
3	Lampka kontrolna górnej płyty grzejnej
4	Regulator temperatury górnej płyty grzejnej
5	Element mocujący płytę grzejną
6	Uchwyt płyty grzejnej
7	Uchwyt

- 8** Płyta grzejna wyjmowana, strona rowkowana
- 9** Odptyw tłuszczu
- 10** Płyta grzejna wyjmowana, strona gładka
- 11** Pojemniki na ociekający tłuszcz
- 12** Forma do zapiekaneek
- 13** Blokada transportowa

Pozycje grilla

Grilla można używać w 3 pozycjach zależnie od sposobu przyrządzania potraw.

→ Rys. **2**

- A** Grill kontaktowy
- B** Grill stołowy
- C** Pozycja dla zapiekaneek

Płyty grzejne

Pokryte powłoką zapobiegającą przypalaniu płyty można wyjmować i dokładnie myć w zmywarce do naczyń.

Płyty grzejne można używać obustronnie.

- Artykuły grillowane na rowkowanej stronie uzyskują paski typowe dla grillowanych potraw, takich jak np. mięso, kiełbaski, grillowane warzywa czy panini.
- Gładka strona umożliwia przygotowywanie innego rodzaju potraw, np. pieczenie naleśników, grillowanie kanapek, smażenie jajecznicy czy przyrządzanie zapiekaneek.

Uwaga: Przed obróceniem płyty grzejnej należy dokładnie wyczyścić.

Wyjmowanie i wkładanie płyt grzejnych

→ Rys. **3** - **6**

Przygotowywanie urządzenia do pierwszego użycia

1. Otworzyć grill i podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
2. Przy otwartym oknie trzy razy nagrzać grill bez artykułów spożywczych do maksymalnej ustawialnej temperatury i poczekać, aż wystygnie.
3. Po wystygnięciu grilla wyczyścić płyty grzejne.

Uwaga: Niewielkie dymienie lub lekki zapach przy pierwszym użyciu są normalnym zjawiskiem.

Obsługa

Wskazówki ogólne

Należy się stosować do wskazówek dotyczących optymalnego korzystania z urządzenia.

- Przed użyciem lekko nasmarować górną stronę każdej płyty grzejnej olejem spożywczym.
- Używać oleju o wysokiej temperaturze dymienia, np. rafinowanego oleju słonecznikowego.
- Umieszczać artykuły na płytach grzejnych dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury i zgaśnięciu lampek kontrolnych.
- Najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem grillowania wyjąć artykuły spożywcze z lodówki i poczekać, aż przyjmą temperaturę pokojową.
- Mrożone artykuły spożywcze należy przed grillowaniem całkowicie rozmrozić i osuszyć.
- Mięso i rybę przyprawiać dopiero po grillowaniu.
- Akrylamid jest szkodliwy dla zdrowia i powstaje podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach. Nie grillować artykułów spożywczych na zbyt ciemny kolor i usuwać spalone resztki.

Opiekanie

Artykuły spożywcze grillują się równomiernie od góry i od dołu. Górna płyta grzejna dopasowuje się do grubości artykułów spożywczych.

→ Rys. **7** - **12**

Grillowanie

- ▶ Rozmieścić artykuły spożywcze na obu płytach i w razie potrzeby obracać.
- Rys. **13**

Smażenie

- ▶ Używać gładkich stron płyt grzejnych. Umieścić na płycie artykuły przeznaczone do usmażenia, np. rozbite jaja.
- Rys. **14**

Wskazówka: Włożyć jedną płytę stroną rowkowaną, a drugą płytę stroną gładką, aby jednocześnie korzystać z różnych sposobów przygotowywania potraw.

Przygotowywanie naleśników

- ▶ Używać gładkich stron płyt grzejnych. Umieścić ciasto naleśnikowe pośrodku płyt.
→ Rys. 15

Utrzymywanie temperatury

- ▶ Utrzymywać ciepło artykułów spożywczych lub patelni przy niskim ustawieniu temperatury.
→ Rys. 16
- ▶ Ustawić regulatory temperatury na **low** i 1-3.

Wskazówka: Temperaturę artykułów można też utrzymywać przy ustawieniu przeznaczonym dla zapiekanek.

Zapiekanie

- ▶ Używać gładkich stron płyt grzejnych. Umieścić przeznaczone do zapiekania artykuły na grillu i zawiesić górną płytę grzejącą w pozycji przeznaczonej dla zapiekanek.
→ Rys. 17

Przygotowywanie zapiekanek

- ▶ Używać gładkich stron płyt grzejnych. Postawić pełną formę do zapiekanek na grillu i zawiesić górną płytę grzejącą w pozycji przeznaczonej dla zapiekanek.
→ Rys. 18

Wskazówka: Dzięki formie do zapiekanek grillu można używać jak piekarnika z funkcją grzania górnego i dolnego do przygotowania wielu różnych potraw, np. ciast.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- ▶ Nie używać sprayów do czyszczenia piekarnika lub grillu.

→ Rys. 19

Przechowywanie i transportowanie urządzenia

Zamknąć blokadę transportową, aby przechowywać lub transportować grill w pozycji pionowej.

→ Rys. 20 - 21

Usuwanie usterek

Urządzenie nie daje się całkowicie zamknąć i zablokować.

Blokada transportowa jest zanieczyszczona.

- ▶ Wyczyścić części blokady transportowej po obu stronach grillu.
→ Rys. 22

Blokada transportowa jest zamknięta.

- ▶ Przed złożeniem grillu otworzyć blokadę transportową po obu jego stronach.
→ Rys. 23

Kompas

Aby uzyskać optymalny rezultat, stosować się do zaleceń podanych na kompasie.

→ Rys. 24

Utylizacja zużytego urządzenia

- ▶ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

go. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej. Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć po adresem www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia w instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentach.

Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- приготовления на контактном гриле, приготовления на гриле, запекания, подогревания и приготовления блинчиков или оладий.
- под присмотром;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 8 лет под надзором взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением.
- ▶ Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.
- ▶ Запрещается оснащать прибор внешним переключателем, например, таймером или пультом дистанционного управления.
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производи-

телем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- ▶ Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.



- ▶ Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям.
- ▶ Во время работы касайтесь только элементов управления или рукоятки.
- ▶ Перед очисткой или транспортировкой прибора дайте ему полностью остынуть.
- ▶ Чтобы предотвратить травмы, используйте прибор только по назначению.
- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.
- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не включайте гриль без установленных пластин.
- ▶ Не используйте острые, колющие или металлические столовые приборы на контактном гриле. Используйте приборы для гриля из дерева или пластмассы.
- ▶ Всегда подставляйте улавливающие емкости под слив для жира, когда используется рифленая сторона контактного гриля.
- ▶ Не продолжайте нагревать контактный гриль без продуктов, если достигнута настроенная температура приготовления.

Знакомство с прибором

Обзор

→ Рис. **1**

- | | |
|-----------|--|
| 1 | Регулятор температуры нижней пластины гриля |
| 2 | Контрольная лампочка нижней пластины гриля |
| 3 | Контрольная лампочка верхней пластины гриля |
| 4 | Регулятор температуры верхней пластины гриля |
| 5 | Защелка пластины |
| 6 | Держатель пластины |
| 7 | Ручка |
| 8 | Съемная пластина гриля, рифленая сторона |
| 9 | Желобок для слива жира |
| 10 | Съемная пластина гриля, гладкая сторона |
| 11 | Лотки для сбора жира |
| 12 | Форма для запекания |
| 13 | Защелка для транспортировки |

Положения гриля

Гриль можно использовать в 3 положениях для различных способов приготовления.

→ Рис. **2**

A Контактный гриль

B Настольный гриль

C Положение для приготовления гратена

Пластины гриля

Для тщательной очистки пластины гриля с антипригарным покрытием можно вынуть и поместить в посудомоечную машину.

Пластины гриля можно использовать с обеих сторон.

- На рифленной стороне пластин можно приготавливать продукты, например, мясо, сосиски, овощи или панини с типичными для гриля полосками.
- Гладкая сторона используется для приготовления, например, французских блинчиков, бутербродов на гриле, яичницы, а также блюд в форме для запекания.

Примечание: Перед тем, как перевернуть пластины гриля, их необходимо тщательно очистить.

Извлечение и установка пластин гриля

→ Рис. **3** - **6**

Подготовка прибора к началу эксплуатации

1. Откройте гриль и вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
2. Открыв окно, три раза прогрейте гриль без продуктов в максимальном температурном режиме и дайте ему остыть.
3. После полного охлаждения гриля очистите его пластины.

Примечание: Небольшое выделение дыма или появление слабого запаха при первом использовании является нормальным.

Эксплуатация

Общие указания

Соблюдайте указания для оптимального использования прибора.

- Перед использованием смажьте верхнюю сторону пластин гриля тонким слоем растительного масла.
- Используйте масло с высокой температурой дымления, например, рафинированное подсолнечное масло.
- Помещайте продукты на пластины гриля только после того, как будет достигнута установленная температура и контрольные лампочки погаснут.
- Как минимум за 30 минут до приготовления на гриле выньте продукты из холодильника и дайте им прогреться до комнатной температуры.
- Продукты глубокой заморозки перед приготовлением на гриле необходимо полностью оттаять и высушить.
- Приправляйте пряностями мясо и рыбу только после приготовления на гриле.
- Акриламид вреден для здоровья и образуется при приготовлении зерновых и картофеля с очень высокой температурой. Не пережаривайте на гриле продукты и удаляйте подгоревшие остатки.

Контактное приготовление на гриле

Продукты поджариваются на гриле равномерно сверху и снизу. Верхняя пластина гриля адаптируется к толщине продуктов.

→ Рис. **7** - **12**

Приготовление на гриле

- ▶ Распределите продукты по обеим пластинам и переворачивайте по потребности.

→ Рис. **13**

Жарение

- ▶ Используйте гладкую сторону пластин гриля. Поместите продукты для

жарения на пластину, например, содержащее разбитых яиц.

→ Рис. 14

Рекомендация: Вставьте одну пластину гриля рифленной стороной, а другую – гладкой стороной вверх, чтобы одновременно использовать различные способы приготовления.

Приготовление французских блинчиков

- ▶ Используйте гладкую сторону пластин гриля. Уложите тесто для блинчиков в центре пластины.

→ Рис. 15

Поддержание температуры

- ▶ Поддержание температуры продуктов или сковородок и кастрюль выполняется на низком температурном режиме.

→ Рис. 16

Установите регуляторы температуры на **low** и на **1-3**.

Рекомендация: Поддержание температуры продуктов возможно также в положении для приготовления гратена.

Запекание

- ▶ Используйте гладкую сторону пластин гриля. Уложите запекаемые продукты на нижнюю пластину гриля и установите верхнюю пластину в положение для приготовления гратена.

→ Рис. 17

Приготовление запеканок

- ▶ Используйте гладкую сторону пластин гриля. Установите наполненную форму для запекания на нижнюю пластину гриля и установите верхнюю пластину в положение для приготовления гратена.

→ Рис. 18

Рекомендация: С формой для запекания гриль можно использовать как печь с верхним и нижним жаром, что позволяет приготавливать различные блюда, например, выпечку.

Обзор очистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте для очистки спреи, предназначенные для духовок и грилей.

→ Рис. 19

Хранение и транспортировка прибора

Закройте защелку для транспортировки, чтобы хранить или транспортировать гриль в вертикальном положении.

→ Рис. 20 - 21

Устранение неисправностей

Прибор полностью не закрывается и не фиксируется защелкой.

Защелка для транспортировки загрязнена.

- ▶ Очистите части защелки для транспортировки с обеих сторон гриля.

→ Рис. 22

Защелка для транспортировки закрыта.

- ▶ Перед тем, как закрыть крышку гриля, откройте защелку для транспортировки с обеих сторон гриля.

→ Рис. 23

Советы по использованию гриля

Для получения оптимальных результатов следуйте рекомендациям в советах по использованию гриля.

→ Рис. 24

Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

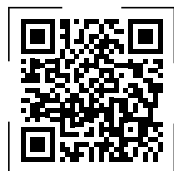
Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г.

Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Греции

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- للشواء بالشواية الكهربائية، والشواء، وخبز السطح، والحفاظ على السخونة ولصنع الكريب أو فطائر البان كيك.
- تحت الإشراف.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
- يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ لا توصّل الجهاز إلا بمقبس مرّكب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- ◀ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائيّة مركّباً وفقاً للوائح المعنية.
- ◀ لا تزود الجهاز أبداً عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة أو تسحبها فوق حوافٍ حادة.



- ◀ الجهاز يسخن في أثناء التشغيل. لا تلمس أبدًا الأسطح الساخنة.
- ◀ لا تلمس سوى عناصر الاستعمال أو المقبض في أثناء التشغيل.
- ◀ اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه أو نقله.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا وفقًا للتعليمات لتجنب حدوث إصابات.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

تجبُّب الأضرار المادية

مواضع الشواء

يمكنك استخدام الشواية في 3 مواضع لإجراء أنواع تحضير مختلفة.

الشكل 2

A	شواية كهربائية
B	شواية طاولة
C	موضع الجراتين

ألواح الشواء

يمكنك انتزاع ألواح الشواء المطلية بطلاء مضاد للالتصاق من أجل التنظيف العميق ووضعها في غسالة الأطباق.

تكون ألواح الشواء قابلة للاستخدام على كلا الجانبين.

- تُصيغ المواد الغذائية على الجانب المُحرَّز بعلامات الشواء النمطية، مثل اللحم أو النقانق أو خضراوات الشواء أو شطائر البانيني.
- يُتيح الجانب الأملس أنواعًا أخرى من التحضير، مثل تحضير الكريب، أو شواء الساندويتشات، أو قلي البيض العيون، أو استخدام صينية الفرن.

ملاحظة: نظّف ألواح الشواء جيدًا قبل التقليب.

انتزاع ألواح الشواء وتركيبها

الشكل 3 - 6

تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة

1. افتح الشواية ووصل القابس الكهربائي.
2. سخّن الشواية دون مواد غذائية مع إبقاء النافذة مفتوحة وضبطها على أعلى درجة حرارة ثلاث مرات وأتركها تبرد.

- ◀ لا تقم مطلقًا بتشغيل الشواية دون وضع ألواح الطهي في مكانها.
- ◀ لا تستخدم أدوات مائدة حادة أو مدببة أو معدنية على ألواح الشواء. استخدم أدوات الشواء الخشبية أو البلاستيكية.
- ◀ في حالة استخدام الجانب المحرز من ألواح الطهي ضع دائمًا صواني تجميع الدهون تحت مصارف الدهون.
- ◀ لا تستمر مطلقًا في تسخين ألواح الطهي بدون وجود طعام بعد الوصول إلى درجة حرارة الشواء المحددة.

التعرّف

عرض عام

الشكل 1

1	منظم درجة الحرارة للوح الشواء السفلي
2	لمبة المراقبة للوح الشواء السفلي
3	لمبة المراقبة للوح الشواء العلوي
4	منظم درجة الحرارة للوح الشواء العلوي
5	مشبك تثبيت الألواح
6	حوامل الألواح
7	مقبض
8	لوح شواء قابل للانتزاع، جانب مُحَرَّز
9	مخرج الدهون
10	لوح شواء قابل للانتزاع، جانب أملس
11	صحنون تجميع الدهون
12	صينية الفرن
13	قفل منع النقل

3. بعدما تبرد الشواية تمامًا، نظّف ألواح الشواء.

ملاحظة: نشوء قدر ضئيل من الدخان أو الرائحة في أثناء الاستخدام الأول أمرٌ عاديّ.

الاستعمال

إرشادات عامة

انتبه إلى الإرشادات كي يمكنك استخدام جهازك بصورة مثالية.

- افرك ألواح الشواء على الجهة العلوية بقليل من زيت الطعام قبل الاستخدام.
- استخدم زيت طعام ذا نقطة تدخين مرتفعة، من قبيل زيت دوار الشمس المُكثّر.
- لا تبدأ في استعمال ألواح الشواء، إلا عندما تبلغ درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا وتطفئ لمبات المراقبة.
- أخرج المواد الغذائية من التلاجة قبل الشواء بمدة 30 دقيقة على الأقل واتركها تدفئ إلى درجة حرارة الغرفة.
- أذب المواد الغذائية المُجمّدة وجفّفها قبل الشواء.
- لا تضع التوابل على اللحم والسّمك إلا بعد الشواء.
- مادة الأكريلاميد ضارة بالصحة وتنشأ عند تحضير منتجات الحبوب ومنتجات البطاطس على حرارة عالية جدًا. لا تشو المواد الغذائية إلى درجة سوداء داكنة، وأزل البقايا المحترقة.

الشواء المباشر

تُشوى المواد الغذائية بالقدر نفسه من الأسفل ومن الأعلى. يتواءم لوح الشواء العلويّ مع سماكة المواد الغذائية.

← الشكل 7 - 12

الشواء

- وّرّع المواد الغذائية على كلا اللوحين وقلب عند الحاجة.

← الشكل 13

التحمير

- استخدم الجانب الأملس من ألواح الشواء. ضع المواد الغذائية من أجل التحمير على اللوح، مثل البيض المخفوق.

← الشكل 14

نصيحة: ركب لوح شواء بالجانب المُجرّز ولوح شواء بالجانب الأملس، كي تستخدم أنواعًا مختلفة من التحضير في الوقت نفسه.

إعداد الكريب

- استخدم الجانب الأملس من ألواح الشواء. اسكب عجينة الكريب على منتصف الألواح.

← الشكل 15

الحفاظ على سخونة

- حافظ على سخونة المواد الغذائية أو المقالي والقذور عند ضبط منخفض لدرجة الحرارة.

← الشكل 16

ضع مُنظّم درجة الحرارة على low وعلى 3-1.

نصيحة: يمكنك الحفاظ على سخونة المواد الغذائية كذلك في موضع الجراتين.

التحمير العلوي

- استخدم الجانب الأملس من ألواح الشواء. ضع المواد الغذائية المُراد تحميرها من الأعلى على الشواية وعلّق اللوح العلويّ في موضع الجراتين.

← الشكل 17

إعداد الطواجن

- استخدم الجانب الأملس من ألواح الشواء. ضع صينية الفرن المُعبّاة على الشواية وعلّق اللوح العلويّ في موضع الجراتين.

← الشكل 18

نصيحة: يمكنك باستخدام صينية الفرن استعمال الشواية كفرن مع سخونة علوية وسفلية، وإعداد الكثير من الأطباق، مثل الكعك.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.
- لا تستخدم بخاخات الفرن أو الشواية للتنظيف.

← الشكل 19

تخزين الجهاز أو نقله

أغلق قفل النقل كي تُخزّن الشواية في وضع قائم أو لكي تنقلها.

← الشكل 20 - 21

التغلب على الاختلالات

يتعذر غلق الجهاز كلية وإحكام قفله.

قفّل منع النقل متسخ.

- ◀ نظّف أجزاء قفل منع النقل على كلا جانبيّ الشواية.

← الشكل 22

قفل منع النقل مُغلق.

- ◀ افتح قفل منع النقل على كلا جانبيّ الشواية قبل أن تطوي الشواية.

← الشكل 23

بوصلة الشواء

انتبه إلى مراعاة التوصيات في بوصلة الشواء للحصول على نتائج مثالية.

← الشكل 24

التخلص من الجهاز القديم

- ◀ تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



خدمة العملاء

وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني. ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

⚠ ایمنی

- این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید.
- دفترچه راهنما و اطلاعات خودرو را برای استفاده آتی یا استفاده مجدد نگه دارید.
- از دستگاه فقط در موارد ذیل استفاده کنید:
 - برای کباب کردن مستقیم، گریل کردن، گراتین کردن، گرم نگه داشتن و برای تهیه کرپ یا پنکیک.
 - تحت نظارت.
 - در منزل شخصی و اتاقهای در بسته محیط خانگی در دمای اتاق.
 - تا ارتفاع 2000 متر بالاتر از سطح دریا.
- پس از هر بار استفاده از دستگاه، مادامی که کسی مراقب دستگاه نیست و قبل از سرهم کردن، جدا کردن یا تمیز کردن آن و در صورت بروز اشکال، باید همیشه آن را از برق درآورد.
- کودکان بالای 8 سال و افراد دارای محدودیتهای حرکتی، حسی و فکری یا افراد کم تجربه و/یا کم اطلاع در صورتی میتوانند از این دستگاه استفاده کنند که تحت مراقبت باشند یا نحوه استفاده ایمن از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد، طوری که خطرهای احتمالی استفاده از آن را درک کرده باشند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- کودکان نباید تمیزکاری و نگهداری از دستگاه را انجام دهند، مگر آنکه بزرگتر از 8 سال باشند و کسی آنها را تحت نظر داشته باشد.
- کودکان کوچکتر از 8 سال باید از دستگاه و اتصالات آن دور باشند.
- ◀ وسیله را فقط با توجه به دادههای مندرج روی پلاک مشخصات متصل و استفاده کنید.
- ◀ دستگاه را صرفاً به یک منبع برق متناوب از طریق پریز دارای سیم ارت متصل کنید.
- ◀ سیستم فیوز برق داخلی باید درست نصب شده باشد.
- ◀ هرگز برق دستگاه را از طریق یک دستگاه خارجی تعویض کننده مثلاً تایمر یا کنترل از راه دور تأمین نکنید.
- ◀ فقط کارکنان آموزش دیده می توانند دستگاه را تعمیر کنند.
- ◀ برای جلوگیری از خطر در صورت آسپیدگی سیم برق دستگاه، باید توسط تولیدکننده یا اداره خدمات آن یا شخص ذیصلاح تعویض شود.
- ◀ هرگز دستگاه یا سیم برق را در آب یا ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- ◀ از بخارشو یا شوینده پرفشار برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- ◀ هرگز سیم برق را در تماس با قطعات داغ قرار ندهید و روی لبههای تیز نکشید.



- ◀ دست نزنید.
- ◀ در حین کار فقط دکمه‌ها یا دستگیره درب را لمس کنید.
- ◀ پیش از تمیز کردن یا قبل از حمل و نقل، اجازه دهید دستگاه خنک شود.
- ◀ برای اجتناب از آسیب دیدگی، دستگاه را فقط مطابق دستورالعمل استفاده کنید.
- ◀ لفاف بسته بندی را از دسترس کودکان دور کنید.
- ◀ مراقب باشید کودکان با مواد بسته‌بندی بازی نکنند.
- ◀ قطعات کوچک را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- ◀ اجازه ندهید کودکان با قطعات کوچک بازی کنند.

جلوگیری از آسیب دیدگی اموال

- ◀ هرگز دستگاه گریل را در حالی که صفحات گریل داخل آن قرار ندارند روشن نکنید.
- ◀ از قاشق و چنگال نوک تیز، لبه‌دار یا فلزی بر روی صفحات گریل استفاده نکنید. از قاشق و چنگال مخصوص گریل از جنس چوب یا پلاستیک استفاده کنید.
- ◀ هنگامی که از صفحه شیاردار گریل استفاده می‌کنید، همواره سینی چربیگیر را در محل خروج چربی قرار دهید.
- ◀ پس از رسیدن به دمای تنظیم شده مورد نظر، در حالی که مواد غذایی داخل دستگاه قرار نگرفته‌اند، صفحات گریل را بیش از حد داغ نکنید.

آشنایی

مرور کلی

← شکل 1

- | | |
|---|--|
| 1 | ترموستات صفحه گریل پایین |
| 2 | چراغ کنترل صفحه گریل پایین |
| 3 | چراغ کنترل صفحه گریل بالا |
| 4 | ترموستات صفحه گریل بالا |
| 5 | ثابت‌کننده صفحه |
| 6 | پایه صفحه |
| 7 | دستگیره |
| 8 | صفحه گریل با قابلیت جدا شدن، سمت شیاردار |
| 9 | خروجی چربی |

10 صفحه گریل با قابلیت جدا شدن، سمت صاف

11 سینی چربیگیر

12 قالب

13 قفل حمل و نقل

موقعیتهای گریل

شما می‌توانید دستگاه گریل را در 3 موقعیت برای انواع آماده‌سازی مختلف استفاده کنید.

← شکل 2

A گریل تماسی

B گریل رومیزی

صفحات کبابیز

شما می‌توانید صفحات نجسب گریل را برای تمیز کردن جدا کرده و در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

صفحات گریل از هر دو طرف قابل استفاده هستند.

- سمت شیاردار بر روی مواد غذایی مانند ماهی، سوسیس، سبزیجات کبابی یا پانی‌نی شیارهایی را ایجاد می‌کند.
- سمت صاف را می‌توان در تهیه سایر مواد غذایی مورد استفاده قرار داد، به عنوان مثال کرپ، ساندویچ کبابی، تخم مرغ نیمرو یا سوفله.

توجه: صفحات گریل را قبل از چرخاندن کاملاً تمیز کنید.

جدا کردن و قرار دادن صفحات گریل

← شکل 3 - 6

آماده کردن دستگاه برای اولین استفاده

1. گریل را باز کرده و دوشاخه را به برق متصل کنید.

2. گریل را بدون قرار دادن مواد غذایی داخل آن و در حالی که پنجره باز است، روی آخرین درجه قرار داده و سه بار آن را کاملاً داغ کرده و مجدداً اجازه دهید سرد شود.

3. پس از این که گریل کاملاً سرد شد، صفحات گریل را تمیز کنید.

توجه: وجود مقدار کمی دود یا بو در اولین استفاده از دستگاه عادی است.

بهکارگیری

توصیه‌های کلی

برای استفاده بهینه از دستگاه خود به توصیه‌ها توجه کنید.

- قبل از استفاده، قسمت بالایی صفحات گریل را با مقدار کمی روغن پخت‌وپز چرب کنید.
- از روغن پخت‌وپز با درجه بالای دود کردن استفاده کنید، به عنوان مثال روغن آفتابگردان تصفیه شده.
- از صفحات گریل فقط زمانی استفاده کنید که به دمای از پیش تنظیم شده رسیده باشند و چراغ‌های کنترل خاموش شده باشند.
- حداقل 30 دقیقه قبل از گریل کردن، مواد غذایی را از یخچال بیرون آورید و اجازه دهید به دمای اتاق برسند.
- مواد غذایی منجمد را قبل از گریل کردن به طور کامل یخ‌زدایی کرده و خشک کنید.
- به گوشت و ماهی پس از کباب کردن نمک بزنید.
- آکریلامید برای سلامتی مضر است و زمانی تشکیل می‌شود که غلات و محصولات سیب‌زمینی در درجه حرارت بسیار زیاد آماده شوند. مواد غذایی را خیلی کباب نکنید و قسمتهای سوخته شده را جدا کنید.

گریل تماسی

مواد غذایی را به طور یکنواخت از بالا و پایین گریل کنید. صفحه بالایی گریل با ضخامت مواد غذایی انطباق پیدا میکند.

← **شکل 7-12**

کباب کردن

مواد غذایی را بر روی هر دو صفحه قرار داده و بر حسب نیاز پشت و رو کنید.

← **شکل 13**

سرخ کردن

از سمت صاف صفحات گریل استفاده کنید. مواد غذایی را برای سرخ کردن روی صفحه بریزید، به عنوان مثال تخم مرغ زده شده.

← **شکل 14**

نکته: یک صفحه شیاردار و یک صفحه صاف را داخل دستگاه قرار دهید تا همزمان بتوانید از انواع مختلف آماده‌سازی استفاده کنید.

تهیه کرپ

از سمت صاف صفحات گریل استفاده کنید. خمیر کرپ را در وسط صفحات بریزید.

← **شکل 15**

گرم نگه داشتن

مواد غذایی یا ماهیتابه و قابلمه را در پایینترین درجه گرم نگه دارید.

← **شکل 16**

ترموستات را بر روی **low** و **1-3** قرار دهید.

نکته: شما همچنین می‌توانید مواد غذایی را در موقعیت گراتن گرم نگه دارید.

پخت از بالا

از سمت صاف صفحات گریل استفاده کنید. مواد غذایی که قصد دارید از بالا پخته شوند را بر روی گریل قرار داده و صفحه بالایی را در موقعیت گراتن قرار دهید.

← **شکل 17**

تهیه سوفله

از سمت صاف صفحات گریل استفاده کنید. قالب پر شده سوفله را در گریل قرار دهید و صفحه بالایی را در موقعیت گراتن قرار دهید.

← **شکل 18**

نکته: با استفاده از قالب سوفله می‌توانید از دستگاه گریل همانند یک فر با قابلیت گرمادهی از بالا و پایین استفاده کرده و غذاهای زیادی را تهیه کنید، به عنوان مثال کیک.

بررسی اجمالی نظافت

تمامی قطعات را همان گونه که در جدول ارائه شده‌اند تمیز کنید.

از الکل یا مواد شوینده حاوی الکل استفاده نکنید.

از اجسام تیز، برنده یا فلزی استفاده نکنید.

از دستمال یا مواد شوینده ساینده استفاده نکنید.

- ◀ از قرار دادن داخل فر و یا اسپری گریل جهت تمیز کردن استفاده نکنید.

← شکل 19

نگهداری و حمل و نقل دستگاه

- جهت نگهداری صحیح و حمل و نقل دستگاه گریل، قفلهای حمل و نقل را ببندید.

← شکل 20 - 21

عیب یابی

دستگاه به طور کامل بسته و قفل نمیشود.

- قفل حمل و نقل کثیف شده است.

- ◀ قطعات قفل حمل و نقل را در هر دو سمت دستگاه تمیز کنید.

← شکل 22

- قفل حمل و نقل بسته شده است.

- ◀ قبل از بستن گریل، قفل حمل و نقل را در هر دو طرف دستگاه باز کنید.

← شکل 23

محدوده گریل

- برای کسب نتیجه مطلوب به توصیههای ارائه شده در محدوده گریل توجه کنید.

← شکل 24

دور انداختن دستگاه قدیمی

- ◀ دستگاه را با توجه به اصول زیست محیطی دور بیندازید.

می توانید درباره روشهای جدید دفع از فروشگاه تخصصی خود و شهرداری یا اداره امور شهری خود اطلاعات کسب کنید.

این دستگاه مطابق ضوابط اروپائی EU/2012/19 در باره دستگاه های کهنه برقی و الکترونیکی (waste electrical and electronic equipment - WEEE) مشخص شده است. این ضوابط که در سراسر اروپا معتبر است، چهار چوب کلی شیوه بازیس گرفتن و بازیافت دستگاه های کهنه را تعیین می کند.



مرکز خدمات مشتری

اطلاعات دقیق درباره مدت زمان و شرایط گارانتی در کشور خود را میتوانید از طریق کد QR که در سند ضمیمه شده مربوط به اطلاعات تماس بخش خدمات و شرایط گارانتی وجود دارد دریافت کرده، یا این که



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001347109 (050210)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, ru, ar, fa