



BOSCH

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



Contact grill

TCG4215

[en]	Information for Use	Contact grill	8
[de]	Gebrauchsanleitung	Kontaktgrill	12
[ar]	دليل المستخدم	الشواية الكهربائية	16



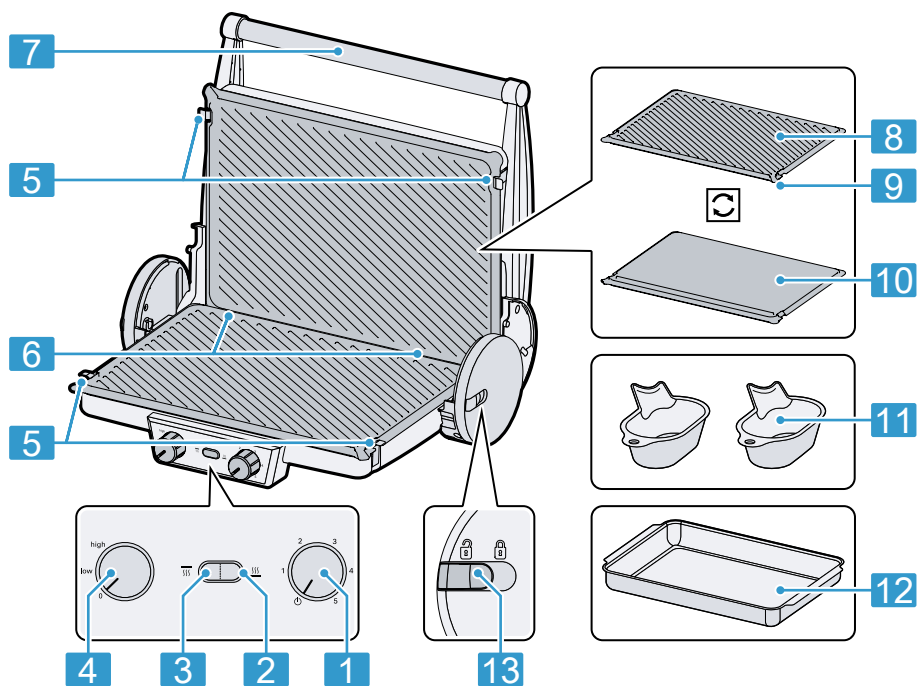


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001307331>

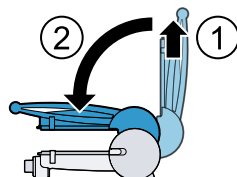
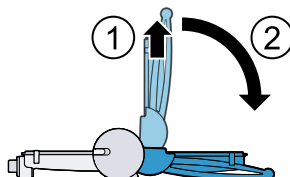
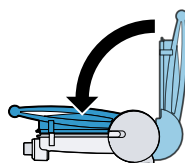
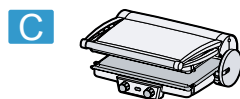
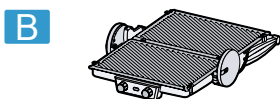
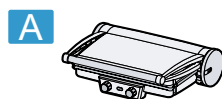
[en] You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.

[de] Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.

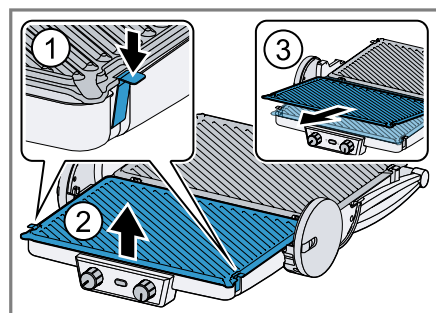
[ar] يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.



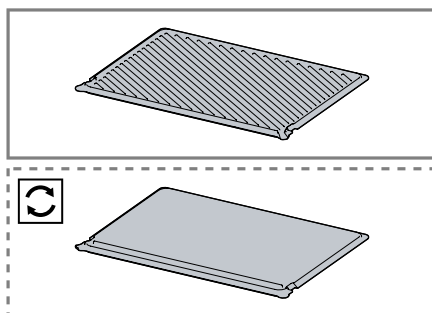
1



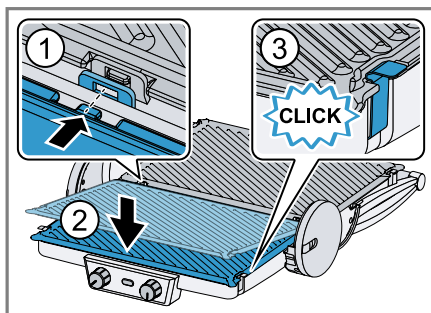
2



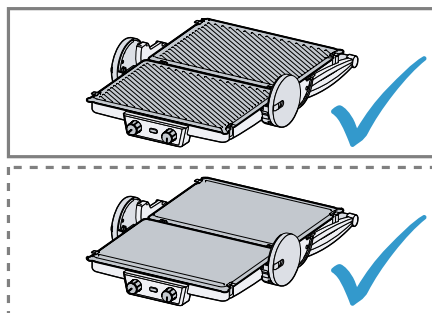
3



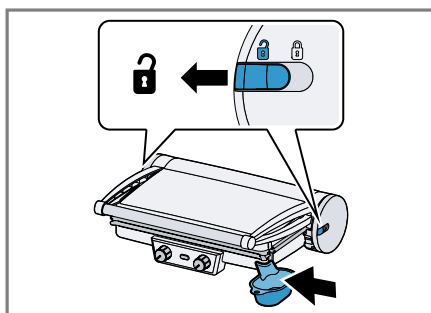
4



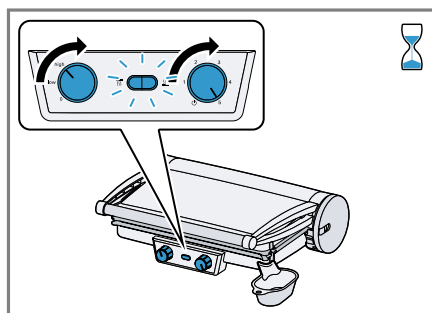
5



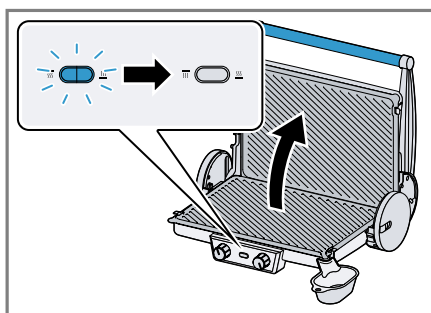
6



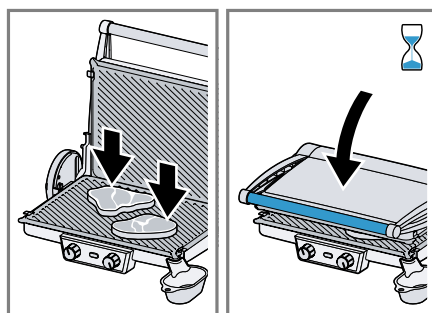
7



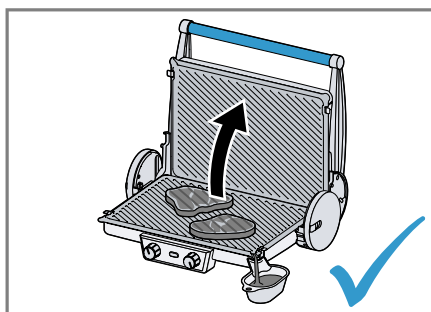
8



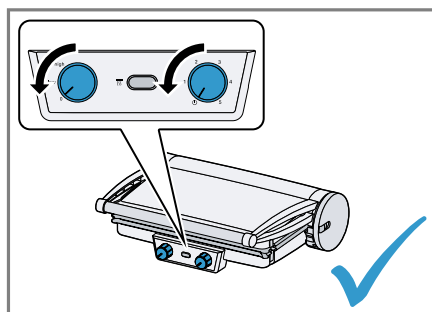
9



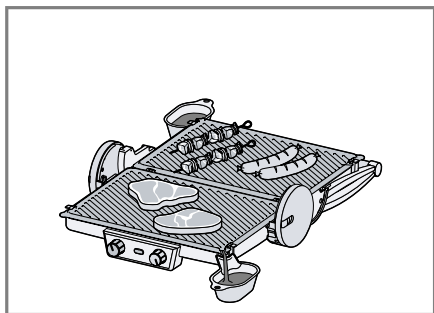
10



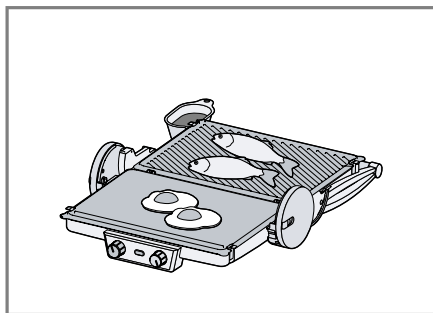
11



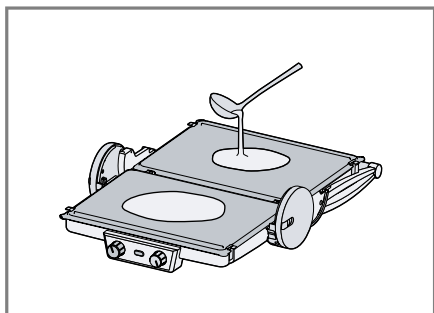
12



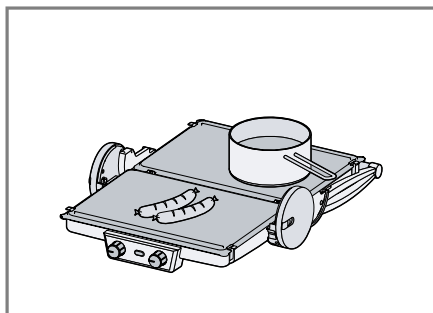
13



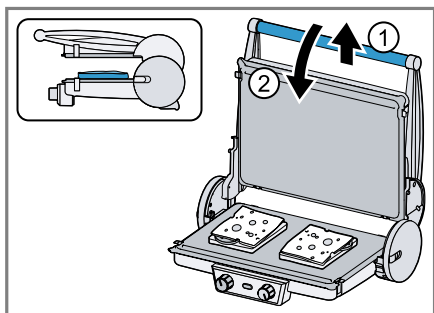
14



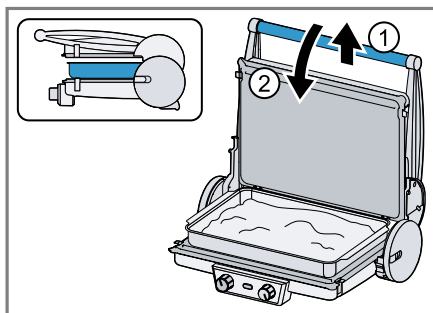
15



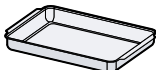
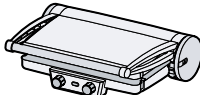
16



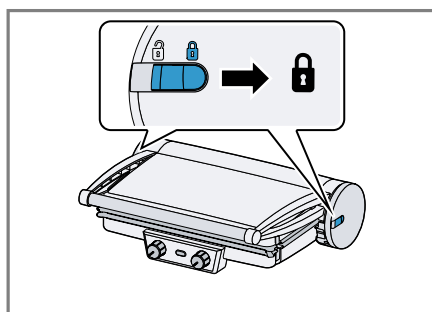
17



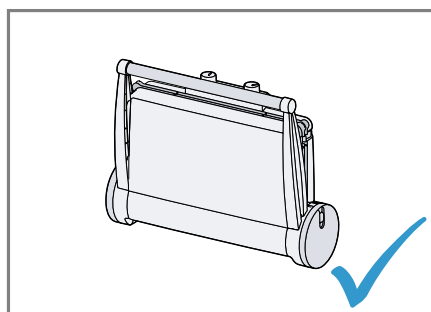
18

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

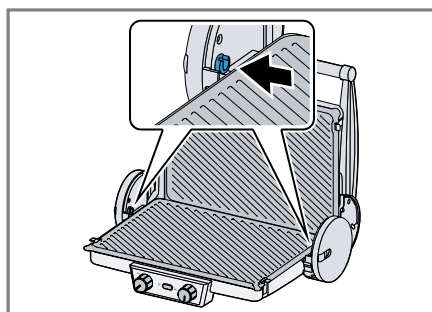
19



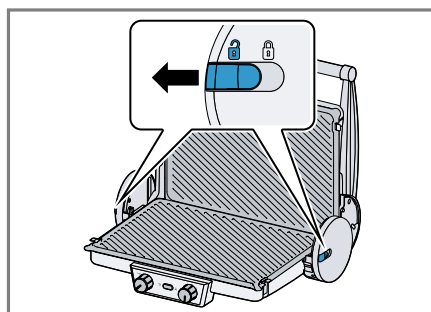
20



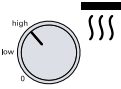
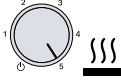
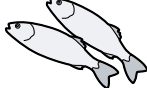
21



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

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.

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 antihafbeschichteten 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.

⚠ 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.

- تصبغ 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، جانبٌ مُحَرَّز
9	مخرج الدهون
10	لوح شواء قابل للانتزاع، جانبٌ 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: رّبّج 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 تاجر 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 الأوربي 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.



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



8001347110 (050210)

en, de, ar