



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001147718

950526

در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. ما همیشه راه حل مناسب را پیدا خواهیم کرد تا از بازندهای غیرضروری پرسنل پشتیبانی خدمات مشتریان جلوگیری شود.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) دستگاه خود را ذکر کنید. برچسب مشخصات فنی حاوی این شمارهها بر روی گواهی دستگاه موجود است.

لطفاً توجه داشته باشید که حتی در دوره گارانتی، مراجعه تکنیسین خدمات پس از فروش رایگان نیست.

اطلاعات تماس مربوط به کلیه کشورها را می‌توانید در فهرست مراکز خدمات مشتریان پیوست مشاهده نمایید.

به صلاحیت شرکت سازنده اعتماد کنید. به این ترتیب می‌توانید اطمینان داشته باشید که تعمیرات دستگاه شما توسط تکنیسین‌های آموزش دیده و با استفاده از قطعات یدکی اصل انجام می‌شود.

تمیز کردن

با مراقبت و تمیزکاری درست، دستگاه ظاهر خود را حفظ می کند و برای مدت زمان طولانی بصورت کامل کار می کند. ما در این قسمت نحوه مراقبت و تمیزکاری صحیح دستگاه تان را توضیح خواهیم داد.

نگهداری مناسب و محصولات پاک کننده را می توانید از مراکز خدمات پس از فروش یا در e-Shop (فروشگاه الکترونیکی) ما خریداری کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه در هنگام کار داغ می شود. قبل از تمیز کردن دستگاه، اجازه دهید سرد شود.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

از دستگاه های شستشوی پر فشار یا بخار شوی استفاده نکنید، زیرا می تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

قطعات قابل دسترس در جریان عملکرد دستگاه بسیار داغ می شود. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

از پاک کننده های زیر استفاده نکنید

- پاک کننده های پشم شویی یا شیمیایی زیر
- پاک کننده های اسیدی (مثل سرکه، جوهر لیمو و غیره)
- پاک کننده هایی حاوی کلرین یا الکل زیاد
- پاک کننده های اجاق
- پدهای پشم شویی یا برس و اسفنج های پشمی سفت.
- اسفنج های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

تمیز کردن دستگاه

اجازه دهید دستگاه خنک شود و بعد از هر بار استفاده آن را تمیز کنید. این کار باعث می شود اقلام باقیمانده دچار سوختگی نشوند. باقیمانده هایی که چندین بار سوخته باشند را به سختی می توان پاک کرد.

1. صبر کنید تا دستگاه سرد گردد.
 2. سینی مشبک را بردارید.
 3. قطعه گرم کننده را به سمت بالا بچرخانید.
 4. سینی سنگ های آتشفشانی و سنگ های آتشفشانی را بردارید.
 5. باقیمانده های سوخته را در آب و مایع شستشو بخیسانید.
- توجه:** باقیمانده های سوختگی را نتراشید.

قطعه دستگاه/سطح

نحوه پاک کردن توصیه شده

<p>دسته های بزرگ چربی های باقیمانده را با برس زیر بکنید. سینی مشبک را در سینی ظرفشویی بخیسانید. آن را با استفاده از برس زبر و مایع شستشو تمیز کنید و سپس کاملاً خشک کنید.</p> <p>از ژل پاک کننده گریل استفاده کنید (شماره سفارش: 00311761) جهت پاک کردن کثیفی های سفت و اجازه دهید دستگاه حداقل 2 ساعت یا شبانه برای کثیفی های زیاد کار کند. سپس آن را کاملاً با آب بشوید و خشک کنید. دستورالعمل های مندرج بر روی بسته بندی پاک کننده را رعایت کنید.</p> <p>توجه: آنها را در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.</p>	<p>توری سیمی</p>
<p>سنگ های آتشفشانی را بردارید و آب را تخلیه کنید. آنها را در یک سینیک آب و مایع شستشو با استفاده از برس زبر تمیز کنید؛ سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. کثیفی های سفت را بخیسانید یا از ژل پاک کننده گریل استفاده کنید (شماره سفارش: 00311761) تا آن را از بین ببرد.</p>	<p>سینی سنگ های آتشفشانی و ظرف گریل</p>
<p>گاهی سنگ های آتشفشانی بسیار مرطوب را در اجاقی با دمای 200 درجه سانتی گراد خشک کنید. این کار مانع شکل گیری کپک می شود.</p> <p>وقتی سنگ های آتشفشانی سیاه شدند آنها را تعویض کنید. زیرا بدین معناست که سنگ های آتشفشانی از چربی اشباع شده اند و در هنگام گریل کردن دود بسیار زیادی ایجاد می کنند یا چربی آنها ممکن است باعث ایجاد آتش شود.</p> <p>سنگ های آتشفشانی جدید را می توانید از فروشندگان متخصص خریداری نمایید (شماره سفارش: 00291050). موقع دوباره پرکردن قطعه گریل مراقب باشید مستقیماً روی سنگ های آتشفشانی قرار نداشته باشد.</p>	<p>سنگ های آتشفشانی</p>
<p>با یک دستمال نرم مرطوب و کمی مایع ظرفشویی تمیز کنید. دستمال نباید خیلی خیس باشد. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.</p>	<p>صفحه کنترل و سرپوش شیشه - سرامیکی</p>

نکات و مطالب

- گریل را همیشه پیش گرم کنید. بدین صورت، تابش شدید گرما باعث درست شدن سریع پوسته می‌شود و مانع در رفتن آب گوشت می‌گردد.
- قبل از گریل کردن، می‌توانید غذا را در روغن مقاوم در برابر گرما (مثل روغن بادام) اندود یا ترد کنید. بدین صورت طعم غذا بهتر می‌شود. مراقب باشید از روغن/چاشنی بسیار زیادی استفاده نکنید، در غیر این صورت باعث ایجاد شعله شده یا دود بسیار زیادی ایجاد می‌شود.
- قبل از گریل کردن به گوشت نمک نزنید. در غیر این صورت مواد مغذی محلول و آب گوشت در می‌رود.
- مواد را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید. از سینی های گریل یا فویل های آلومینیومی استفاده نکنید.
- تنها اقلامی را روی گریل بچرخانید که به آسانی از روی سینی مشبک بلند می‌شوند. اگر گوشت به گریل بچسبد، فیبرهای آن از بین رفته و آب گوشت در می‌رود.
- موقع گریل کردن گوشت را تکه تکه نکنید، در غیر این صورت آب گوشت در می‌رود.
- گوشت دودی شده برای گریل کردن مناسب نیست. این کار ترکیبی را ایجاد می‌کند که برای سلامتی مضر است.
- قطعات با استخوان و دارای چربی گوشت را چندین بار ساطوری کنید تا به خودشان جمع نشود.
- لایه های چربی را بعد از گریل کردن بردارید در غیر این صورت آب و طعم گوشت از بین می‌رود.
- اگر مرغ را در اواخر زمان گریل به کره، آب نمک یا آب پرتقال آغشته کنید بسیار برشته و ترد می‌شود.
- میوه را بعد از گریل کردن با عسل، شیرۀ افرا یا آب لیمو چاشنی بزنید.
- شما می‌توانید سبزیجاتی را که پخت شان زمان زیادی طول می‌کشد (مثل ذرت) قبل از گذاشتن روی گریل نیم پز کنید.
- فیله های ماهی را ابتدا از طرف پوستشان گریل کنید. پوستش را روغن‌مالی کنید تا به سینی مشبک نچسبد.
- غذای گریل شده را گرم میل بفرمایید. اگر آن را زیادی گرم نگه دارید سفت و زمخت می‌شود.
- قطرات چربی که روی قطعه گرم می‌ریزد ممکن است باعث ایجاد آتش شود و شعله و دود ایجاد کند. غذاهای بسیار چرب باید داخل حمام آب گریل شوند تا احتمال ایجاد آتش کمتر شود.

بعد از گریل کردن

تنها وقتی دستگاه بطور کامل خنک شد روپوش شیشه-سرامیکی آن را ببندید. اجازه دهید سنگ های آتشفشانی مرطوب قبل از بستن روپوش شیشه-سرامیکی کاملاً خشک شود در غیر این صورت ممکن است کپک بزنند.

اگر آب هنگام تخلیه نیز همچنان داغ است، ابتدا آب را اضافه کنید تا دستگاه خنک شود! برای آبکشی، یک ظرف مقاوم در برابر گرما زیر شیر تخلیه قرار دهید. شیر را با چرخاندن 90 درجه به سمت پایین باز کنید. سپس با چرخاندن اهرم به سمت بالا شیر را ببندید تا جریان آب متوقف شود.

جدول گریل کردن

مقادیر موجود در جدول به عنوان راهنما ارائه شده و بر اساس گریل پیش گرم شده می‌باشند. بنابراین ممکن است مقادیر بر اساس نوع و میزان غذا متفاوت باشد.

غذا را برای گریل شدن زیر گریل قرار ندهید تا زمان پیش گرم شدن سپری شود.

غذای گریل شده را حداقل یک بار بچرخانید.

اطلاعات	زمان گریل کردن به دقیقه	تنظیمات گریل برای حمام آب	تنظیمات گریل برای سنگ های آتشفشانی	زمان پیش گرم کردن (به دقیقه) در تنظیمات 9	غذای گریل شده
	10 - 8	9 - 8	9 - 8	12	استیک گاو، نیم پز، 2 تا 3 دقیقه
	15 - 10	9 - 8	8 - 7	10	استیک گاو بشکل حرف T، نیم پخته، 3 سانتی متر
	12 - 8	9 - 8	8 - 7	10	گوشت با استخوان دنده گوسفند، ضخامت 2 سانتی متر، نیمه پخته
	20 - 15	9 - 8	8 - 7	10	سینه مرغ (ضخامت 2 سانتی متر)
	20 - 15	9 - 8	8 - 7	10	بال مرغ هر کدام 100 گرم
	15 - 12	9 - 8	8 - 7	10	گوشت بدون استخوان بوقلمون، بدون نان، ضخامت 2 سانتی متر
سینی مشبک را چرب کنید	25 - 20	9 - 8	8 - 7	8	استیک سالمون (ضخامت 3 سانتی متر)
سینی مشبک را چرب کنید	15 - 10	9 - 8	8 - 7	8	استیک ماهی تون (ضخامت 2 سانتی متر)
پوستش را بخوبی چرب کنید؛ قبل از چرخاندن این کار را تکرار کنید	15 - 12	9 - 8	8 - 7	10	ماهی قزل آلا، درسته، 200 گرم
	15 - 12	9 - 8	8 - 7	10	شاه میگو هر کدام 30 گرم
	17 - 12	9 - 8	8 - 7	10	همبرگر/کوفته قافلی گوشتی؛ ضخامت 1 سانتی متر
بارها بچرخانید	25 - 17	9 - 8	8 - 7	8	گوشت روی سیخ کباب، هر کدام 100 گرم
	20 - 10	9 - 8	8 - 7	10	سوسیس گریل شده هر کدام 100 گرم
برای مثال، بادنجان، کدو سبز در قطعات با ضخامت 1 سانتی متری، فلفل قطعات یک چهارمی	12 - 8	9 - 8	8 - 7	8	سبزیجات

راه انداختن دستگاه

در این بخش، می‌توانید اطلاعات نحوه تنظیمات دستگاه را مطالعه بفرمایید. تنظیمات غذاهای مختلف در جدول موجود است.

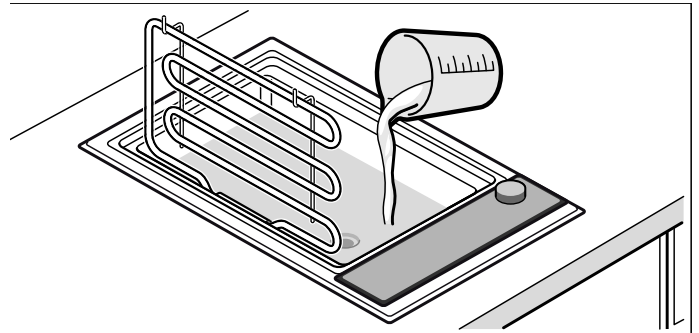
گریل کردن با آب و سنگ های آتشفشانی

توجه: ظرف گریل را قبل از هر بار استفاده با آب پر کنید. در غیر این صورت ممکن است حرارت دستگاه بیش از حد بالا رود.

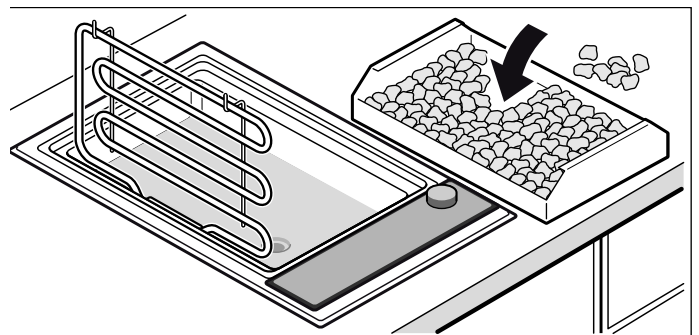
میزان آب به استفاده یا عدم استفاده از سنگ های آتشفشانی بستگی دارد. سنگ های آتشفشانی گرما را از قطعه گریل می‌گیرند و تابش شدیدی از پرتو گرما و توزیع یکسان گرما را منجر می‌شوند.

پرکردن با آب و سنگ‌های آتشفشانی

1. توری سیمی را بردارید و قطعات گریل را به بالا تا کنید. ظرف سنگ آتشفشانی را از دستگاه جدا کنید.
2. مطمئن شوید دریچه تخلیه بسته است.
3. ظرف گریل را از آب پر کنید.
گریل کردن با سنگ های آتشفشانی: 0.7 لیتر (کمترین میزان)
گریل کردن با سنگ های آتشفشانی: 2.5 لیتر (بیشترین میزان)



4. برای گریل کردن با سنگ های آتشفشانی: سنگ های آتشفشانی را از بسته بندی بردارید و آنها را داخل ظرف سنگ آتشفشانی قرار دهید. ظرف سنگ آتشفشانی را وارد دستگاه کنید.



5. قطعه گرم کردن گریل را به پایین تا کنید، و توری سیمی را تعویض کنید. گریل آماده استفاده می‌باشد.

روش تنظیم گریل

صفحه مدرج به شما اجازه می‌دهد تنظیمات گرمایشی گریل را تعیین کنید. صفحه مدرج هیچ قسمت اضافه ای ندارد - تنظیمات گرمایشی بصورت نامحدود متغیر است. وقتی گریل روشن شده باشد، لامپ نشانگر نیز روشن می‌شود.

صفحه مدرج را روی صفر قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

توجه: گریل با تعویض روشن و خاموش کردن قطعه گریل درجه حرارت را تنظیم می‌کند. قطعه گریل ممکن است در بالاترین تنظیمات نیز روشن و خاموش شود.

پیش گرم کردن گریل

غذا را برای گریل شدن زیر گریل قرار ندهید تا زمان پیش گرم شدن سپری شود. برای راهنمایی بیشتر از اطلاعات موجود در جدول گریل استفاده کنید. همیشه گریل را در تنظیمات 9 پیش گرم کنید.

پیش گرم کردن بین 8 تا 12 دقیقه طول می‌کشد.

توجه: گریل را بدون غذا در زیر آن برای 8 تا 12 دقیقه پیش گرم کنید. گرم کردن گریل برای مدت طولانی تر ممکن است باعث خاموش شدن دستگاه شود (محافظت از گرمای بیش از حد). دستگاه را خاموش کنید و اجازه دهید قبل از روشن شدن مجدد کاملاً خنک شود.

محافظت از گرمای بیش از حد

محافظت از گرمای بیش از حد گرمایش گریل را وقتی بیش از حد گرم شود خاموش می‌کند. وقتی گریل به اندازه کافی خنک شود، گرمایش گریل دوباره بصورت خودکار روشن می‌شود.

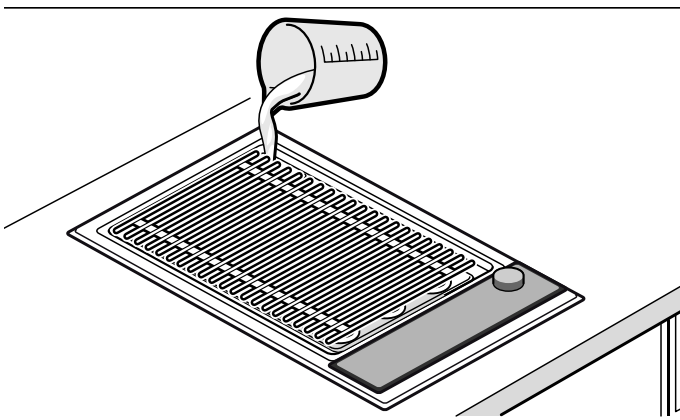
اضافه کردن آب

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

اگر در هنگام گذاشتن غذا آب به سینی مشبک گریل یا قطعه گریل داغ بخورد، بخار داغی ایجاد خواهد شد. موقع گذاشتن غذا روی گریل تکیه ندهید و روی قطعات داغ آن آب نریزید.

اگر آب کافی در ماهیتابه گریل موجود نباشد، محافظت از گرمای بیش از حد دستگاه را خاموش خواهد کرد. در نتیجه، باید مراقب میزان آب داخل ماهیتابه گریل باشید و در صورت نیاز آب بیشتری اضافه کنید.

توجه: برای اضافه کردن آب، نیازی نیست سینی مشبک را بردارید یا قطعه گریل را به بالا تا کنید. قبل از اضافه کردن آب بیشتر، اجازه دهید گریل به اندازه کافی خنک شود.



گریل کردن با یا بدون سنگ های آتشفشانی: 0.7 لیتر

مراحل قبل از استفاده از دستگاه برای نخستین بار

در این بخش، شما با اقدامات لازم قبل از نخستین به‌کارگیری دستگاه جهت پخت غذا آشنا خواهید شد. اطلاعات ایمنی را قبل از شروع مطالعه کنید. ← «اطلاعات ایمنی مهم» در صفحه 4

تمیز کردن دستگاه

قبل از اولین استفاده از دستگاه و قطعات یدکی، آنها را بطور کامل با آب صابون ولرم تمیز کنید.

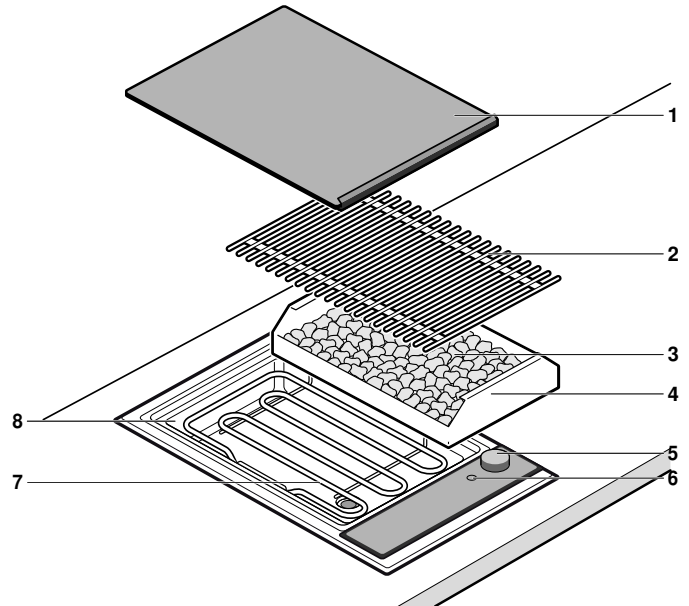
گرم کردن گریل

گریل خالی را چند دقیقه با بیشترین تنظیمات گرم کنید. این کار بوی نویی دستگاه را از بین می‌برد. انتشار کمی دود در هنگام اولین استفاده از گریل طبیعی است.

آشنا شدن با دستگاه

ما در این فصل، در مورد قطعات و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد.

گریل سنگی آتشفشانی جدید شما



شماره	نام
1	سرپوش شیشه-سرامیکی
2	توری سیمی
3	سنگ های آتشفشانی
4	ظرف سنگی آتشفشانی
5	صفحه مدرج
6	لامپ نشانگر
7	قطعه گریل
8	ظرف گریل (حمام آب)

حفاظت زیست محیطی

در این بخش می‌توانید اطلاعات مربوط به میزان مصرف انرژی و دفع کردن دستگاه را مطالعه کنید.

توصیه‌هایی برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی

- صرفاً تا وقتی دمای مورد نیاز حاصل شود دستگاه را گرم کنید.
- تنظیمات گریل را در موقع مناسب کم کنید.
- تنظیمات گریل مناسبی را انتخاب کنید. اگر تنظیمات گریل بسیار زیادی را انتخاب کنید انرژی را هدر خواهید داد.
- از حرارت باقی‌مانده دستگاه گریل استفاده کنید. برای پخت طولانی‌تر، می‌توانید 5 تا 10 دقیقه قبل از اتمام زمان پخت گریل را خاموش کنید.

روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی

مواد بسته بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیندازید.

این دستگاه بر اساس دستورالعمل 2012/19/EU اتحادیه اروپا (waste electrical and electronic equipment - WEEE) در خصوص دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی مستعمل برجسب خورده است. این دستورالعمل چهارچوب روش پس فرستادن و بازیافت دستگاه‌های مستعمل را برای کلیه کشورهای عضو اتحادیه اروپا تعیین نموده است.



علت های خرابی دستگاه

احتیاط!

- خطر آسیب از لوازم یدکی نامناسب: تنها از لوازم یدکی اصلی تعبیه شده استفاده کنید. از سینی های گریل یا ظرف های آلومینیومی استفاده نکنید. این کار به قالب گریل آسیب می زند.
- اگر شینی نیز یا سخت روی صفحه یا سرپوش شیشه-سرامیکی بیفتد، ممکن است به آنها آسیب بزند.

اطلاعات مهم ایمنی

دستگاه باید مطابق با دستورالعمل‌های پیوست نصب شود.

هشدار - خطر آتش‌سوزی!

- روغن و چربی داغ می‌تواند به سرعت مشتعل شود. هرگز روغن و چربی داغ را بدون نظارت رها نکنید. هرگز روی روغن یا چربی در حال سوختن آب نریزید. شعله گاز را خاموش کنید. آتش را با احتیاط توسط یک درپوش، پتوی مخصوص اطفاء حریق یا امثال آن خاموش کنید.
- دستگاه بسیار داغ می‌شود و مواد قابل اشتعال به راحتی آتش می‌گیرند. هرگز اشیاء قابل اشتعال (مثل اسپری، مواد تمیزکننده) را زیر دستگاه یا در نزدیکی آن نگهداری یا استفاده نکنید. هرگز اشیاء قابل اشتعال را روی دستگاه یا داخل آن قرار ندهید.
- دستگاه بسیار داغ می‌شود و مواد قابل اشتعال به راحتی آتش می‌گیرند. هرگز از زغال چوب یا سوخت‌های مشابه در این دستگاه استفاده نکنید.

هشدار - خطر سوختگی!

- قطعات قابل دسترس در جریان عملکرد دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.
- چکه کردن چربی ممکن است باعث آتش‌سوزی در هنگام گریل کردن شود. روی دستگاه خم نشوید. فاصله امنی را با دستگاه حفظ کنید.
- گریل برای مدتی طولانی بعد از خاموش شدن داغ می‌ماند. گریل را از 30 تا 45 دقیقه بعد از خاموش کردن دست نزنید.
- وقتی سرپوش دستگاه بسته باشد، گرما انباشته خواهد شد. تنها وقتی دستگاه خنک شده باشد روپوش آن را ببندید.
- وقتی سرپوش دستگاه بسته است هرگز دستگاه را روشن نکنید. هرگز غذا را روی سرپوش دستگاه نگذارید یا از آن برای گرم نگه داشتن غذا استفاده نکنید.

هشدار - خطر برق‌گرفتگی!

- تعمیرات غیر مجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از متخصصان آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت بروز ایراد در دستگاه، دوشاخه اصلی را بکشید یا فیوز را قطع کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- عایق کابل دستگاه‌های الکتریکی می‌تواند هنگام تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه الکتریکی را با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس قرار ندهید.
- از دستگاه‌های شش‌شوی پر فشار یا بخار شوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق‌گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق‌گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید. دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

کاربری مورد انتظار

این دستورالعمل‌ها را با دقت مطالعه نمایید. تنها پس از مطالعه دقیق این راهنما، شما قادر به بهره برداری صحیح و ایمن از دستگاه خود خواهید بود. دفترچه‌های راهنمای استفاده و نصب را جهت استفاده‌های آتی یا برای مالکان بعدی حفظ کنید.

پس از باز کردن بسته بندی، دستگاه را از نظر آسیب‌های احتمالی بررسی کنید. چنانچه دستگاه در هنگام حمل و نقل آسیب دیده است، از اتصال آن به برق خودداری کنید.

فقط یک فرد متخصص دارای مجوز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق متصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربرد این دستگاه فقط برای مصارف شخصی خانگی و داخل منزل است. از این دستگاه باید تنها برای آماده کردن غذا و نوشیدنی استفاده شود. فرآیند پخت باید تحت نظارت باشد. یک فرآیند کوتاه پخت باید بدون وقفه تحت نظارت باشد. این دستگاه را تنها در محل‌های بسته استفاده نکنید.

این دستگاه برای استفاده تا ارتفاع حداکثر 2000 متر از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

از ابزارهای ایمنی نامناسب یا نرده‌های محافظت کودک استفاده نکنید. این تجهیزات می‌تواند به بروز حادثه منجر شود.

این دستگاه برای کار کردن با تایمر مجزا یا ریموت کنترل در نظر گرفته نشده است.

این دستگاه فقط در صورتی می‌تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افراد دارای محدودیت حرکتی، حسی یا ذهنی و نیز افراد فاقد تجربه یا اطلاعات کافی مورد استفاده قرار گیرد که تحت نظارت قرار داشته باشند یا آموزش‌های لازم را در زمینه استفاده ایمن از دستگاه دریافت نموده و خطرات ناشی از آن را درک کرده باشند.

کودکان نباید با دستگاه یا در کنار آن بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان زیر 8 سال و بدون نظارت فرد بالغ انجام شود.

اجازه ندهید کودکان زیر 8 سال بیش از حد به دستگاه و کابل برق نزدیک شوند.

- 3 کاربری مورد انتظار. 
- 4 اطلاعات مهم ایمنی. 
- 5 علت های خرابی دستگاه. 
- 5 حفاظت زیست محیطی. 
- 5 توصیه‌هایی برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی. 
- 5 روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی. 
- 6 آشنا شدن با دستگاه. 
- 6 گریل سنگی آتشفشانی جدید شما. 
- 6 مراحل قبل از استفاده از دستگاه برای نخستین بار. 
- 6 تمیز کردن دستگاه. 
- 6 گرم کردن گریل. 
- 6 راه انداختن دستگاه. 
- 7 گریل کردن با آب و سنگ های آتشفشانی. 
- 7 روش تنظیم گریل. 
- 7 پیش گرم کردن گریل. 
- 7 محافظت از گرمای بیش از حد. 
- 7 اضافه کردن آب. 
- 8 بعد از گریل کردن. 
- 8 جدول گریل کردن. 
- 9 نکات و مطالب. 
- 10 تمیز کردن. 
- 10 از پاک کننده های زیر استفاده نکنید. 
- 10 تمیز کردن دستگاه. 
- 11 خدمات مشتریان. 
- 11 شماره محصول (E) و شماره تولید (FD). 

اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.bosch-home.com و فروشگاه آنلاین www.bosch-eshop.com در دسترس است



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



گریل الکتریکی
PKU375CA1E



BOSCH

راهنمای استفاده fa