

BOMANN®

MULTIGRILL ST/WA 1364 CB

Multifunctionele grill • Gril à usages multiples • Plancha multiusos • Griglia multiuso • Multi-purpose grill
Grill wielofunkcyjny • Multifunkciós grill • Багатофункціональний гриль • Универсальный гриль
الشواية متعددة الأغراض



Ergänzung zur Bedienungsanleitung

Aangepaste handleiding • Ajout au manuel d'instruction
Anexo al manual de instrucciones • Revisione del manuale di istruzioni
Amendment of Instruction Manual • Załącznik do instrukcji użytkowania
A Használati útmutató kiegészítése • Додовнення до посібника користувача
Приложение к руководству по эксплуатации • تعديل دليل التعليمات



Ergänzung zum Grillen von Fleisch

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, bitte beachten Sie folgenden Hinweis.

Bitte bewahren Sie dieses Beiblatt mit Ihrer Bedienungsanleitung auf.

1. Waschen Sie das Fleisch vor dem Grillen ab.
2. Trocknen Sie das Fleisch mit Küchenpapier, würzen Sie es nach Bedarf.
3. Legen Sie das Fleisch auf die untere Grillplatte und schließen Sie sanft den Deckel.
4. Prüfen Sie nach ca. 2-3 Minuten, ob sich Bratensaft auf der unteren Grillplatte angesammelt hat. Ggf. nehmen Sie den Bratensaft vorsichtig mit einem Küchenpapier auf.

 **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

Die Grillplatten sind heiß!

Aanvullende informatie over het grillen van vlees

Geachte klant, wij vragen u de onderstaande informatie door te lezen. Bewaar deze aanvulling samen met de handleiding.

1. Het vlees afspoelen vóór het grillen.
2. Het vlees drogen met keukenpapier en naar wens kruiden toevoegen.
3. Het vlees op de onderste grillplaat leggen en het deksel voorzichtig sluiten.
4. Na ongeveer 2-3 minuten controleren of er jus op de onderste grillplaat ligt. Indien nodig, de jus met keukenpapier verwijderen.

 **WAARSCHUWING: Voorkom brandwonden!**

De grillplaten zijn erg heet!

Informations complémentaires pour griller la viande

Cher client, veuillez noter les informations suivantes.

Conservez cet addendum avec le mode d'emploi.

1. Rincez la viande avant de la griller.
2. Séchez la viande à l'aide d'une serviette en papier et assaisonnez selon le goût.
3. Placez la viande sur la plaque inférieure du gril et fermez soigneusement avec le couvercle.
4. Au bout d'environ 2-3 minutes, vérifiez la présence de jus sur la plaque inférieure du gril. Si nécessaire, enlevez le jus à l'aide d'une serviette en papier.

 **AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !**

Les plaques du gril sont très chaudes !

Información adicional para cocinar carne

Estimado cliente, tenga en cuenta la información siguiente.

Conserve este anexo con sus instrucciones de uso.

1. Enjuague la carne antes de cocinarla.
2. Seque la carne con un papel de cocina y sazónela al gusto.
3. Ponga la carne sobre la parrilla inferior y cierre cuidadosamente la tapa.
4. Pasados aproximadamente 2-3 minutos, compruebe si hay jugos en la parrilla inferior. Si es necesario, saque los jugos con un papel de cocina.

 **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**

¡Las planchas de la parrilla están muy calientes!

Informazioni complementari su come grigliare la carne

Gentile cliente, La preghiamo di prendere nota delle informazioni seguenti.

Tenere questa aggiunta insieme alle istruzioni per l'uso.

1. Sciacquare la carne prima di grigliarla.
2. Asciuga la carne con un tovagliolo di carta e condiscila come desideri.
3. Posiziona la carne sulla piastra della griglia più basso e chiudi il coperchio attentamente.
4. Dopo circa 2-3 minuti controlla se c'è della salsa sulla piastra più bassa della griglia. Se necessario, rimuovi la salsa con un tovagliolo di carta.

 **AVVISO: Rischio di ustioni!**

Le piastre della griglia sono bollenti!

Complimentary information on grilling meat

Dear Customer, please note the following information.

Please keep this addendum with your instructions for use.

1. Rinse the meat before grilling.
2. Dry the meat with a paper towel and season as desired.
3. Place the meat onto the lower grill plate and carefully close the lid.
4. After approx. 2-3 minutes check if there is gravy on the lower grill plate. If necessary, remove the gravy with a paper towel.

 **WARNING: Risk of burns!**

The grill plates are very hot!

Uzupełnienie informacji dotyczących grillowania mięsa

Drogi Kliencie, przeczytaj proszę poniższe informacje.
Proszę przechowywać ten dodatek wraz z instrukcją obsługi.


1. Oplukać mięso przed grillowaniem.
2. Osuszyć mięso za pomocą ręcznika papierowego oraz doprawić zgodnie z upodobaniem.
3. Umieścić mięso na dolnej płycie grilla i ostrożnie zamknąć pokrywkę.
4. Po ok. 2-3 minutach sprawdzić, czy na dolnej płycie jest sos. W razie konieczności usunąć sos papierowym ręcznikiem.

 **OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!**
Płyty grilla są bardzo gorące!

Hús grillezésével kapcsolatos kiegészítő információk

Tisztelt Ügyfelünk! Kérjük, vegye figyelembe az alábbi információkat.
Ezt a kiegészítést tegye a használati utasítás mellé.

1. Grillezés előtt öblítse le a húst.
2. Papírtörővel szárítsa meg a húst és fűszerezze ízlés szerint.
3. Helyezze a húst az alsó grillra és óvatosan csukja be a fedelet.
4. 2-3 perc elteltével ellenőrizze, hogy nincs-e szaft az alsó grillalapon. Szükség esetén papírtörővel távolítsa el a szaftot.

 **FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés veszély!**
A grill lapok nagyon forrók!

Додаткові відомості щодо приготування м'яса на грилі

Шановний Покупець! Зверніть увагу на наступну інформацію.
Зберігайте цей Додаток разом з інструкцією з експлуатації.

1. Перед початком сполосніть м'ясо.
2. Висушіть м'ясо паперовим рушником і за потреби додайте приправи.
3. Покладіть м'ясо на нижню поверхню гриля та обережно закрийте кришку.
4. Приблизно через 2-3 хвилини перевірте, чи стік сік з м'яса на нижню поверхню. За потреби видаліть цей сік паперовим рушником.


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик опіків!**
Поверхні гриля дуже гарячі!

Вводная информация по жарке мяса на гриле

Уважаемый покупатель, пожалуйста, ознакомьтесь со следующей информацией.

Пожалуйста, сохраните данное приложение для использования в будущем.


1. Ополосните мясо перед жаркой.
2. Высушите мясо бумажным полотенцем и посыпьте специями по вкусу.
3. Положите мясо на нижнюю часть гриля и осторожно закройте крышкой.
4. Примерно через 2-3 минуты проверьте, появился ли сок в нижней части гриля. При необходимости удалите выделившийся сок бумажным полотенцем.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения ожогов!**
Гриль очень сильно нагревается!

معلومات إضافية عن شواء اللحم

عزيز العميل، يرجى ملاحظة المعلومات التالية.
يرجى الاحتفاظ بهذا الملحق مع تعليمات الاستخدام.

1. اغسل اللحم قبل شوائه.
2. جفف اللحم باستخدام منشفة ورقية وتبله حسب الرغبة.
3. ضع اللحم على لوح الشواية السفلي ثم أغلق الغطاء بعناية.
4. بعد مرور 2-3 دقائق تقريبا، تحقق ما إذا كان يوجد مرق لحم على لوح الشواية السفلي. وعند الضرورة، أزل مرق اللحم باستخدام منشفة ورقية.

 **تحذير: خطر التعرض لحروق!**
ألواح الشواية ساخنة جدًا!

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 03/13