



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



Σετ σουβλας
Grillnyárs-készlet
Set per lo spiedo
Juego de asador de grill
HEZ635000



BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεως3
[hu] Használati utasítás8

[it] Istruzioni per l'uso 13
[es] Instrucciones de uso 18

Πίνακας περιεχομένων

	Αρμόζουσα χρήση	3
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
	Γενικά	4
	Αιτίες των ζημιών	4
	Γενικά	4
	Προστασία περιβάλλοντος	4
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	4
	Ψήσιμο στο γκριλ με το σετ σουβλας	5
	Εξαρτήματα του σετ σουβλας	5
	Σούβλισμα και στερέωση του ψητού για γκριλ	5
	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	6
	Ψήσιμο στο γκριλ πουλερικών, κρέατος, ψαριών και λαχανικών	6
	Υλικά καθαρισμού	7
	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	7

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.bosch-home.com και στο online-shop: www.bosch-eshop.com

Αρμόζουσα χρήση

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σετ σουβλας σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτό το σετ σουβλας προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε το σετ σουβλας μόνο για το μαγείρεμα φαγητών.

Αυτό το σετ σουβλας επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση του σετ σουβλας από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με το σετ σουβλας.

Κρατάτε μακριά από το σετ σουβλας τα παιδιά κάτω των 8 ετών.

Το σετ σουβλας πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο στο ταψί γενικής χρήσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα ή σκεύος πάνω στην πόρτα της συσκευής.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Το σετ σούβλας και το ταψί γενικής χρήσης ζεσταίνονται πάρα πολύ. Αφαιρείτε το καυτό σετ σούβλας ή το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε με πιάστρες κουζίνας ή με γάντια φούρνου από το χώρο μαγειρέματος. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Η μεγάλη σούβλα, τα σουβλάκια μερίδας και οι διχάλες έχουν μύτες. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με το σετ σούβλας.

Αιτίες των ζημιών

Γενικά

Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Μην τοποθετείτε το σετ σούβλας ή το ταψί γενικής χρήσης πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Δημιουργία σπινθήρων: Μην χρησιμοποιήσετε το σετ σούβλας με τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Ψήσιμο στο γκριλ με το σετ σουβλας

Με τη μεγάλη σουβλα μπορείτε να ψήσετε ιδιαίτερα καλά τα μεγάλα ψητά, όπως ψητό ρολό και πουλερικά. Το κρέας γίνεται τραγανό και ροδοκόκκινο.

Με τα σουβλάκια μερίδας μπορείτε π.χ. να παρασκευάσετε λαχανικά και μικρότερα ψάρια και κρέας.

Εξαρτήματα του σετ σουβλας

Το σετ σουβλας αποτελείται από διάφορα εξαρτήματα. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

Υπόδειξη: Το σετ σουβλας πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο στο ταψί γενικής χρήσης.

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε όλα τα μέρη του σετ σουβλας. Είναι κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.

	Ταψί γκριλ (δύο τεμάχια) Για την τοποθέτηση στο ταψί γενικής χρήσης ως προστασία από τα πιπιλιόμενα και ως βάση εναπόθεσης για το πλαίσιο στήριξης. Χρησιμοποιείτε το μόνο στο ταψί γενικής χρήσης.
	Πλαίσιο στήριξης Για την τοποθέτηση των στηριγμάτων εναπόθεσης και του φορέα της σουβλας.
	Φορέας σουβλας Για την εναπόθεση της μεγάλης σουβλας. Χρησιμοποιήστε τον μόνο με το πλαίσιο στήριξης.
	Σουβλα, μεγάλη Για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ψητών, πουλερικών και ολόκληρων μεγάλων ψαριών.
	Διχάλες Για τη στερέωση κρέατος, πουλερικών και ψαριών στη μεγάλη σουβλα.
	Στήριγμα εναπόθεσης Για την τοποθέτηση των σουβλακικών μερίδας. Χρησιμοποιήστε το μόνο με το πλαίσιο στήριξης.
	Σουβλάκια μερίδας με βοήθεια αφαιρέσης Για το ψήσιμο στο γκριλ λαχανικών, μικρών ψαριών και μικρών κομματιών κρέατος. Με τη βοήθεια αφαιρέσης μπορεί το ψητό να αφαιρεθεί εύκολα από το σουβλάκι.

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Σουβλισμα και στερέωση του ψητού για γκριλ

Για να ροδοκοκκινίσει ωραία και να ψηθεί ομοιόμορφα το ψητό για γκριλ, προσέξτε παρακαλώ τα ακόλουθα:

Σουβλίστε το ψητό για γκριλ κατά το δυνατό κεντραρισμένα στη μεγάλη σουβλα.

Στερεώστε το ψητό για γκριλ και στις δύο άκρες με τις διχάλες και σφίξτε καλά τις βίδες.

Όταν ψήνετε στο γκριλ δύο κοτόπουλα, στερεώστε κάθε κοτόπουλο με 2 διχάλες.

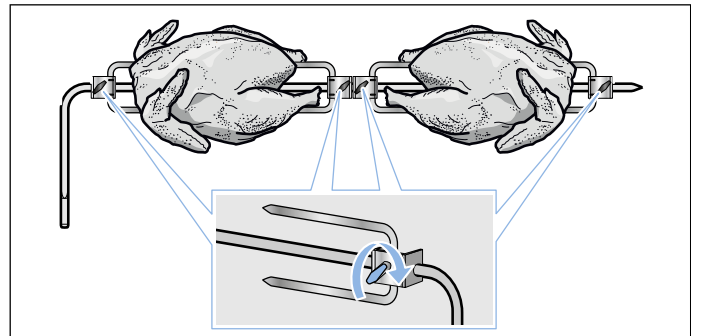
Δέστε καλά το ψητό με κλωστή κουζίνας. Στα πουλερικά δέστε καλά τις φτερούγες κάτω από την πλάτη και τα μπουτία πάνω στο σώμα. Τότε δεν παραψήνονται. Τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες, για να μπορεί να τρέξει το λίπος.

Στο ψήσιμο στο γκριλ ολόκληρων ψαριών κλείστε την κοιλιά με κλωστή κουζίνας.

Προετοιμασία της σουβλας

Παράδειγμα: Σουβλισμα 2 κοτόπουλων:

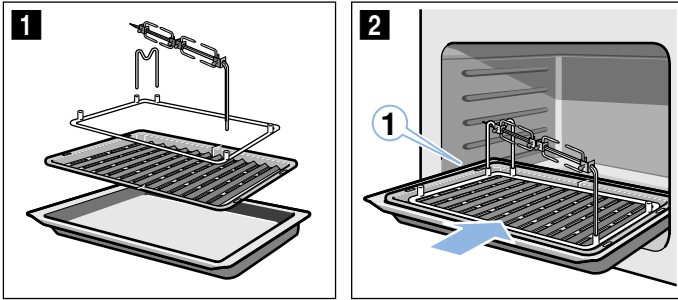
1. Σπρώξτε μια διχάλα σχεδόν μέχρι την άκρη της μεγάλης σουβλας.
2. Σπρώξτε το πρώτο κοτόπουλο στη σουβλα και πιέστε τη διχάλα καλά μέσα στο κρέας. Σφίξτε καλά τη βίδα.
3. Σπρώξτε μια δεύτερη διχάλα στη σουβλα και πιέστε την καλά μέσα στο κρέας. Σφίξτε καλά τη βίδα.
4. Σπρώξτε την τρίτη διχάλα απευθείας μέχρι τη δεύτερη και ενεργήστε, όπως στο σημείο 2 και 3.



Υπόδειξη: Σουβλίστε τα κοτόπουλα στη σουβλα έτσι, ώστε τα πόδια τους ενός κοτόπουλου να βρίσκονται απέναντι στα πόδια του άλλου. Το δεύτερο κοτόπουλο δεν επιτρέπεται να προεξέχει έξω από τη σουβλα.

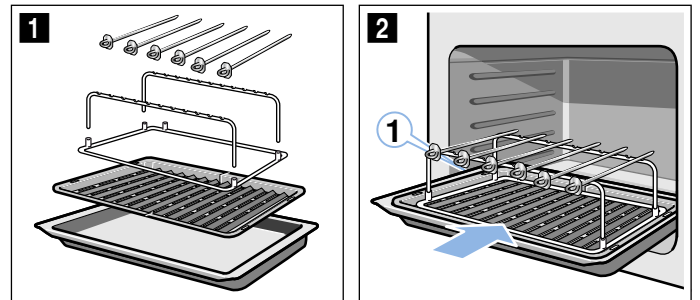
Τοποθέτηση της μεγάλης σούβλας

1. Τοποθετήστε το ταψί του γκριλ πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.
2. Τοποθετήστε το πλαίσιο στήριξης πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.
3. Τοποθετήστε το φορέα της σούβλας στις δύο πίσω υποδοχές.
4. Ακουμπήστε τη μεγάλη σούβλα πάνω στο φορέα και τοποθετήστε την στη μπροστινή υποδοχή.
5. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1 μέχρι το τέρμα.



Τοποθέτηση σουβλακιών μερίδας

1. Προθερμάνετε το φούρνο.
2. Τοποθετήστε το ταψί του γκριλ πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.
3. Τοποθετήστε το πλαίσιο στήριξης πάνω στο ταψί του γκριλ.
4. Τοποθετήστε τα στηρίγματα εναπόθεσης (2 τεμάχια) στις υποδοχές.
5. Βάλτε τα σουβλάκια μερίδας πάνω στα στηρίγματα εναπόθεσης.
6. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1 μέχρι το τέρμα.



Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Ψήσιμο στο γκριλ πουλερικών, κρέατος, ψαριών και λαχανικών

Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για μερικά φαγητά τις τιμές ρύθμισης. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, τη σύσταση και τη θερμοκρασία του τροφίμου. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση κρέατο πουλερικών και ψαριών χωρίς γέμιση, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Για το ψήσιμο στο γκριλ με τα σουβλάκια μερίδας η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα.

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία με προτεινόμενα βάρη. Όταν θέλετε να ψήσετε στο γκριλ ένα πιο βαρύ κομμάτι, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Γενικά ισχύει: Όσο μεγαλύτερο το ψητό για γκριλ, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά.

Δε χρειάζεται να γυρίζετε το ψητό.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψήσιματος:

- Θερμός αέρας 4D

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κότα, 1,5 κιλά	Σούβλα, μεγάλη	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Ψητό χοιρινού ρολό, 2,0 κιλά	Σούβλα, μεγάλη	1		170-190	120-150
Αρνίσια σπάλα, χωρίς κόκκαλα, 1 κιλό	Σούβλα, μεγάλη	1		170-180	70-80
Ψάρι, ολόκληρο, 1,5 κιλά	Σούβλα, μεγάλη	1		170-190	35-45
Σουβλάκια κρέατος, 6 κομμάτια	Σουβλάκια μερίδας	1		190-200*	15-25

* Προθέρμανση

Υλικά καθαρισμού

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί το σετ σουβλας για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά το σετ σουβλας.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστεί ζημιά η επιφάνεια χρωμίου του σετ σουβλας από λάθος υλικά καθαρισμού, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- Πυρόλυση ή αυτοκαθαρισμός.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Καθαρίστε το σετ σουβλας με καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης μουλιάστε το σε καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Μπορείτε να καθαρίσετε το σετ σουβλας στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Ιδιαίτερα συνιστούμενα υλικά καθαρισμού και φροντίδας μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Προσέξτε τα εκάστοτε στοιχεία του κατασκευαστή.

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	8
	Fontos biztonsági előírások	9
	Általános	9
	A sérülések okai	9
	Általános	9
	Környezetvédelem	9
	Környezetbarát ártalmatlanítás	9
	Grillezés a grillnyárs-készlettel	10
	A grillnyárs-készlet részei	10
	Grilleznivaló felszúrása és rögzítése	10
	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	11
	Hús, szárnyas, hal és zöldség grillezése	11
	Tisztítószer	12
	Megfelelő tisztítószer	12

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.bosch-home.com és az Online-Shop-ban: www.bosch-eshop.com talál.

Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak az útmutató ismeretében használhatja biztonságosan és megfelelően a grillnyárs-készletet. A használati utasítást őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ez a grillnyárs-készlet csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A grillnyárs-készletet kizárólag ételek készítésére használja.

Ezt a grillnyárs-készletet 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a grillnyárs-készlet biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a grillnyárs-készlettel.

A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a grillnyárs-készlettől.

A grillnyárs-készletet csak az univerzális serpenyőben használja.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.

Ne helyezzen edényt vagy tartozékokat a készülék ajtajára.

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!!

A grillnyárs-készlet és az univerzális serpenyő nagyon felforrósodik. A forró grillnyárs-készletet vagy univerzális serpenyőt mindig edényfogó kendővel vagy kesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Tartsa távol a gyerekeket.

Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A nagy grillnyárs, a sasliknyársak és a kapcsok hegyesek.

A gyermekek nem játszhatnak a grillnyárs-készlettel.

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Ne helyezze a grillnyárs-készletet vagy az univerzális serpenyőt a készülék ajtajára.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- Szikraképződés: a grillnyárs-készletet ne használja mikrohullámú üzemmódban.

Környezetvédelem

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Grillezés a grillnyárs-készlettel

A nagy nyárssal különösen jól készítheti el a nagy sülteteket, mint például a göngyölt húst és a szárnyasokat. A hús ropogós és barna lesz.

A sasliknyársakkal pl. zöldséget és kisebb halakat vagy húsokat készíthet.

A grillnyárs-készlet részei

A grillnyárs-készlet különféle alkatrészekből áll. Alább áttekintheti a csomagban szereplő alkatrészeket, illetve azok megfelelő használatát.

Utasítás: A grillnyárs-készletet csak az univerzális serpenyőben használja.

Az első használat előtt a grillnyárs-készlet összes alkatrészét tisztítsa meg. Az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.

	Grillrács (két részes) Az univerzális serpenyőbe helyezhető kifröccsenés elleni védelemként és tartóállványként. Csak az univerzális serpenyőben használja.
	Tartóállvány A saslikállvány és a tartó felhelyezéséhez.
	Tartó A nagy grillnyárs felhelyezéséhez. Csak a tartóállvánnyal használja.
	Nagy grillnyárs Nagy méretű sültet, szárnyas és egész hal grillezéséhez.
	Kapcsok A hús, szárnyas és hal rögzítéséhez a nagy grillnyárson.
	Saslikállvány A sasliknyársak felhelyezéséhez. Csak a tartóállvánnyal használja.
	Sasliknyársak lehúzóval Zöldség, kis halak és kisebb húsdarabok grillezéséhez. A lehúzóval nagyon könnyen lehúzhatja a grillezett ételt a nyársról.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Grilleznivaló felszúrása és rögzítése

Ahhoz, hogy a grilleznivaló szép barna legyen és egyenletesen átsüljön, ügyeljen az alábbiakra.

A grilleznivalót lehetőleg a nagy grillnyárs közepére húzza fel.

A grilleznivalót gondosan rögzítse mindkét oldalon a kapcsokkal, és jól húzza meg a csavarokat.

Ha két csirkét grillez, mindegyiket két-két kapoccsal rögzítse.

A sülteteket kösse össze húskötöző zsinórral.

Szárnyasnál a szárnyvégeket a hát alatt, a combokat a törzsnél kösse meg. Ekkor nem sülnek túl sötétre.

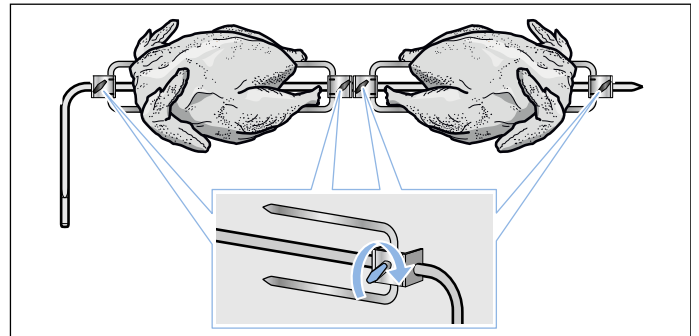
Szúrja meg a sült bőrét a szárnyak alatt, így ki tud folyni a zsír.

Egész hal grillezésénél a hasüreget zárja le húskötöző zsinórral.

Grillnyárs előkészítése

Példa: 2 csirke felhúzása:

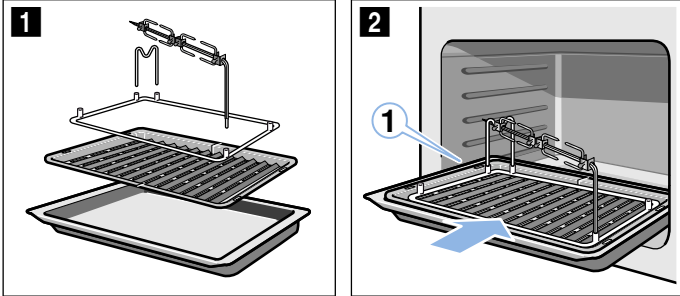
1. Az egyik kapcsot tolja csaknem a nagy grillnyárs végéig.
2. Az első csirkét húzza fel a grillnyársra, és a kapcsot nyomja erősen a húsba. Rögzítse alaposan a csavarral.
3. Húzzon egy második kapcsot a grillnyársra, és nyomja erősen a húsba. Rögzítse alaposan a csavarral.
4. A harmadik kapcsot tolja közvetlenül a második mellé, és járjon el a 2. és 3. pontban leírtak szerint.



Utasítás: A csirkéket úgy húzza a nyársra, hogy a lábukkal forduljanak egymás felé. A második csirkének sem szabad túlnyúlnia a grillnyárson.

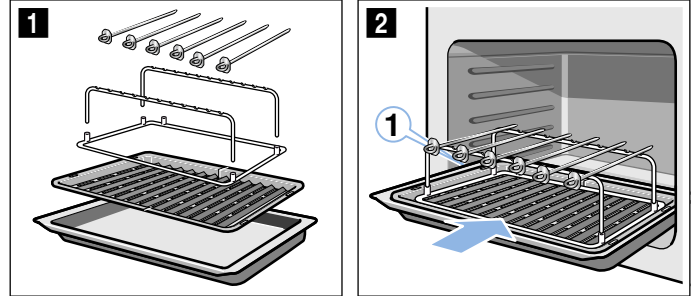
Nagy grillnyárs behelyezése

1. A grillrácsot helyezze az univerzális serpenyőbe.
2. A tartóállványt állítsa az univerzális serpenyőbe.
3. A tartót dugja a két hátsó nyílásba.
4. A nagy nyársat helyezze a tartóra, és dugja az elülső nyílásba.
5. Tolja be az univerzális serpenyőt ütközésig az 1.szintre.



A sasliknyársak felhelyezése

1. A sütőt előmelegítjük.
2. A grillrácsot helyezze az univerzális serpenyőbe.
3. A tartóállványt állítsa a grillrácsra.
4. A saslikállványokat (2 db) dugja a nyílásokba.
5. A sasliknyársakat fektesse a saslikállványra.
6. Tolja be az univerzális serpenyőt ütközésig az 1.szintre.



Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Hús, szárnyas, hal és zöldség grillezése

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban szerepelnek az egyes ételekhez szükséges beállítási értékek. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

A beállítási értékek töltetlen hús, szárnyas és hal betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe.

A sasliknyársakon való grillezéshez előmelegítés szükséges, ami a táblázatban is megtalálható.

A táblázatban lévő adatoknál javasolt súly is szerepel. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb darabot szeretne grillezni.

Általában érvényes: minél nagyobb a grilleznivaló, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a hasonló ételekhez.

Nem kell megfordítania a grilleznivalót.

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Jérce, 1,5 kg	Nagy grillnyárs	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Göngyölt sertéssült, 2 kg	Nagy grillnyárs	1		170-190	120-150
Báránlapocka csont nélkül, 1 kg	Nagy grillnyárs	1		170-180	70-80
Egész hal, 1,5 kg	Nagy grillnyárs	1		170-190	35-45
Húsnyársak, 6 darab	Sasliknyársak	1		190-200*	15-25

* előmelegítés

Tisztítószer

Gondos ápolással és tisztítással a grillnyárs-készlet sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a grillnyárs-készletet.

Megfelelő tisztítószer

Az alábbi útmutatást követve megakadályozhatja, hogy egy nem megfelelő tisztítószer károsítsa a grillnyárs-készlet krómfelületét.

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

- maró vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- pirolízist vagy öntisztítást.

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

A grillnyárs-készletet forró mosogatószeres vízzel és törülőkendővel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén áztassa be forró mosogatószeres vízbe.

A grillnyárs-készletet mosogatógépben is tisztíthatja.

Javaslat: A vevőszolgálatnál kiemelten ajánlott tisztító- és ápolószereket vásárolhat. Tartsa be a gyártó útmutatásait.

Indice

	Conformità d'uso	13
	Importanti avvertenze di sicurezza	14
	In generale	14
	Cause dei danni	14
	In generale	14
	Tutela dell'ambiente	14
	Smaltimento ecologico	14
	Grigliare con il set per lo spiedo	15
	Componenti del set per lo spiedo	15
	Posizionare la pietanza nello spiedo e fissarlo.	15
	Testati nel nostro laboratorio	16
	Grigliare pollame, carne, pesce e verdure	16
	Detergenti	17
	Detergenti adatti	17

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare il set per lo spiedo in modo sicuro e corretto.

Conservare le istruzioni per un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo set per lo spiedo è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare il set per lo spiedo esclusivamente per la preparazione di cibi.

Questo set per lo spiedo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono giocare con il set per lo spiedo.

Tenere lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni il set per lo spiedo.

Utilizzare il set per lo spiedo esclusivamente nella leccarda.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – Pericolo di scottature!

Il set per lo spiedo e la leccarda diventano bollenti. Togliere dal vano di cottura il set per lo spiedo o la leccarda caldi utilizzando sempre le presine o i guanti da forno. Tenere lontano i bambini.

Avviso – Pericolo di bruciature!

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Avviso – Pericolo di lesioni!

Lo spiedo alla griglia grande, gli spiedini per porzione singola e i ganci presentano una punta. I bambini non devono giocare con il set per lo spiedo.

Cause dei danni

In generale

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Non posare il set per lo spiedo o la leccarda sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Formazione di scintille: non utilizzare il set per lo spiedo con la modalità microonde.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecologico

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Grigliare con il set per lo spiedo

Lo spiedo grande permette di preparare arrosti di dimensioni particolarmente grandi come rolate e pollame. La carne risulterà croccante e dorata.

Con gli spiedini per porzione singola, è possibile preparare ad es. verdure e piccole pezzi di pesce e carne.

Componenti del set per lo spiedo

Il set per lo spiedo dispone di diversi componenti. Qui una panoramica dei componenti forniti in dotazione e del loro impiego.

Avvertenza: Il set per lo spiedo è da utilizzare esclusivamente nella leccarda.

Prima del primo utilizzo, pulire tutti i componenti del set per lo spiedo. I componenti possono essere lavati in lavastoviglie.

	Griglia (in due parti) Da riporre nella leccarda come coperchio antiscivolo e appoggio per il telaio di supporto. Utilizzare soltanto nella leccarda.
	Telaio di supporto Per l'inserimento delle staffe di supporto e del supporto
	Supporto Per l'appoggio dello spiedo grande. Utilizzare soltanto con il telaio di supporto.
	Spiedo alla griglia, grande Per grigliare arrosti di grandi dimensioni, pollame e pesci interi.
	Ganci Per fissare carne, pollame e pesce sullo spiedo alla griglia grande.
	Staffa di supporto Per il posizionamento dello spiedino per porzione singola. Utilizzare soltanto con il telaio di supporto.
	Spiedino per porzione singola con rondella scorrevole Per grigliare verdure, pesci piccoli e bocconcini di carne. Con la rondella scorrevole è possibile spostare facilmente le pietanze grigliate sullo spiedo.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

Posizionare la pietanza nello spiedo e fissarlo

Per cuocere e dorare uniformemente la pietanza, seguire le indicazioni seguenti.

Infilzare la pietanza il più al centro possibile con lo spiedo grande.

Fissare la pietanza su entrambe le estremità servendosi dei ganci e serrare bene le viti.

Se si desidera grigliare due polli, fissare ciascun pollo con 2 ganci.

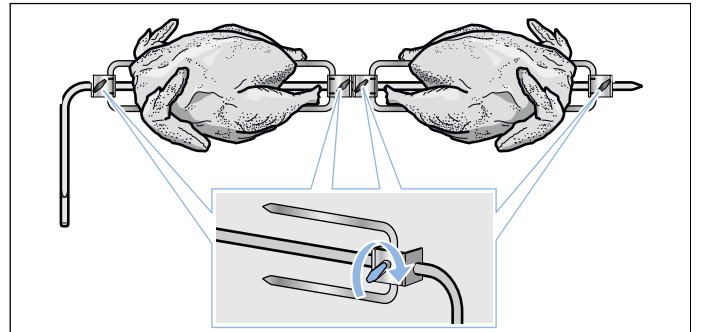
Legare l'arrosto con lo spago da cucina. In caso di pollame, legare le estremità delle ali dietro alla schiena e le cosce in modo che siano aderenti al corpo. In questo modo non diventano troppo scure. Forare la pelle sotto le ali in modo che il grasso possa colare.

Per grigliare un pesce intero, chiudere la cavità addominale con lo spiedo da cucina.

Preparazione dello spiedo alla griglia

Esempio: infilzare 2 polli:

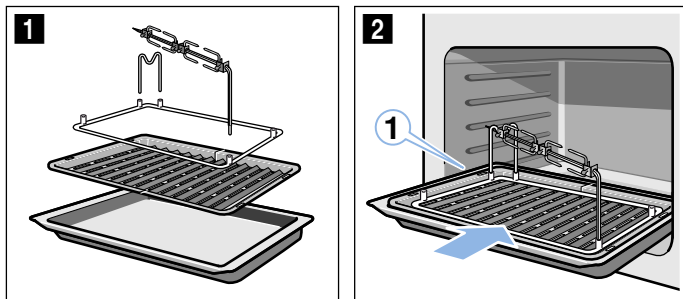
1. Spostare un gancio pressoché fino all'estremità dello spiedo alla griglia grande.
2. Spostare il primo pollo sullo spiedo e premere bene il gancio nella carne. Serrare bene la vite.
3. Spostare un secondo gancio sullo spiedo e premerlo bene nella carne. Serrare bene la vite.
4. Spostare il terzo gancio portandolo contro il secondo gancio e procedere come descritto ai punti 2 e 3.



Avvertenza: Infilzare il pollo con lo spiedo facendo attenzione che le zampe di entrambi i polli siano rivolte le une verso le altre. Il secondo pollo non deve sporgere al di fuori dello spiedo.

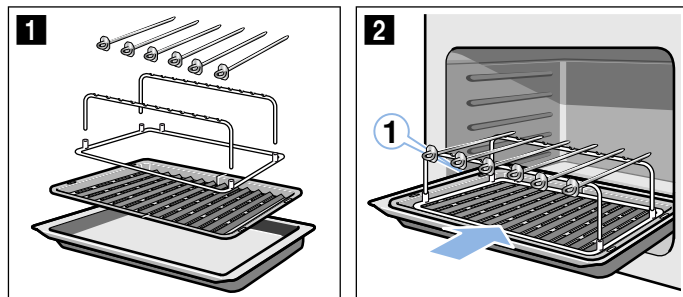
Inserire lo spiedo alla griglia grande

1. Porre la griglia nella leccarda.
2. Porre il telaio di supporto nella leccarda.
3. Infilare il supporto in entrambe le cavità posteriori.
4. Porre lo spiedo grande sul supporto e infilarlo nella cavità anteriore.
5. Inserire la leccarda al livello 1 fino all'arresto.



Inserimento degli spiedini per porzione singola

1. Preiscaldare il forno.
2. Porre la griglia nella leccarda.
3. Posizionare il telaio di supporto sulla griglia.
4. Inserire le staffe di supporto (2 pezzi) nelle cavità.
5. Disporre gli spiedini per porzione singola sulle staffe di supporto.
6. Inserire la leccarda al livello 1 fino all'arresto.



Testati nel nostro laboratorio

Grigliare pollame, carne, pesce e verdure

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella troverete i valori di impostazione per alcune pietanze. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di carne, pollame e pesce non ripieni a temperatura di frigorifero.

Per grigliare con gli spiedini per porzione singola il preriscaldamento è necessario ed è indicato nella tabella.

Nella tabella sono fornite informazioni con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per grigliare pezzi più grandi.

In generale vale quanto segue: più grande è la pietanza, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Non girare la pietanza.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda 4D

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pollo grande, 1,5 kg	Spiedo alla griglia, grande	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Rollè di maiale, 2 kg	Spiedo alla griglia, grande	1		170-190	120-150
Spalla d'agnello, disossata, 1 kg	Spiedo alla griglia, grande	1		170-180	70-80
Pesce, intero, 1,5 kg	Spiedo alla griglia, grande	1		170-190	35-45
Spiedo di carne, 6 pezzi	Spiedini per porzione singola	1		190-200*	15-25

* preriscaldamento

Detergenti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il set per lo spiedo in buone condizioni. Sono qui illustrate le corrette modalità di cura e pulizia del set per lo spiedo.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le superfici cromate del set per lo spiedo con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle avvertenze seguenti.

Attenzione!

Danni alle superfici

Non utilizzare:

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- Pirolisi o autopulizia

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Pulire il set per lo spiedo con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. In caso di sporco ostinato, mettere in ammollo in una soluzione di lavaggio calda.

Lavare in lavastoviglie il set per lo spiedo.

Consiglio: Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

Índice

	Uso correcto del aparato	18
	Indicaciones de seguridad importantes	19
	En general	19
	Causas de los daños	19
	En general	19
	Protección del medio ambiente	19
	Eliminación conforme a la normativa medioambiental . .	19
	Asar al grill con el juego de asador de grill	20
	Componentes del juego de asador de grill	20
	Colocar los alimentos para asar al grill y fijar	20
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	21
	Para asar al grill aves, carne, pescado y verduras . .	21
	Productos de limpieza	22
	Productos de limpieza apropiados.	22

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo entonces se puede utilizar el juego de asador de grill con seguridad y de forma correcta. Conservar las instrucciones de uso para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este juego de asador de grill ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el juego de asador de grill únicamente para la preparación de alimentos.

Este juego de asador de grill puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el uso correcto del juego de asador de grill y les haga conscientes de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el juego de asador de grill.

Mantener el juego de asador de grill alejado de niños menores de 8 años.

El juego de asador de grill se debe utilizar exclusivamente con la bandeja universal.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

No colocar accesorios ni recipientes sobre la puerta del aparato.

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El juego de asador de grill y la bandeja universal alcanzan temperaturas elevadas. Sacar el juego de asador de grill o la bandeja universal calientes del compartimento de cocción siempre con los agarradores o con los guantes de horno. No dejar que los niños se acerquen.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

El asador de grill grande, el asador de raciones y las pinzas tienen puntas. No dejar que los niños jueguen con el juego de asador de grill.

Causas de los daños

En general

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- No colocar el juego de asador de grill ni la bandeja universal sobre la puerta del electrodoméstico.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Creación de chispas: no utilizar el juego de asador de grill con la función de microondas.

Protección del medio ambiente

Eliminación conforme a la normativa medioambiental

Desechar el embalaje conforme a la normativa medioambiental.

Asar al grill con el juego de asador de grill

El asador grande es especialmente idóneo para preparar grandes asados, como carne enrollada rellena y aves. La carne queda muy dorada y crujiente.

Con el asador de raciones se pueden preparar, por ejemplo, verduras, así como porciones pequeñas de pescado y carne.

Componentes del juego de asador de grill

El juego de asador de grill se compone de varias partes. Aquí se muestra una visión general sobre las partes suministradas y su uso correcto.

Nota: El juego de asador de grill se debe utilizar exclusivamente con la bandeja universal.

Limpiar todos los elementos del juego de asador de grill antes de su primer uso. Son aptos para el lavavajillas.

	Bandeja grill (dos piezas) Para encajar en la bandeja universal como tapa antisalpicaduras y moldura para el armazón porteador. Utilizar exclusivamente con la bandeja universal.
	Armazón porteador Para la introducción de un soporte y un porteador.
	Porteador Para apoyar el asador grande. Utilizar solo con el armazón porteador.
	Asador de grill, grande Para asar al grill asados grandes, aves y pescados grandes enteros.
	Pinzas Para fijar carne, aves y pescado sobre el asador grande.
	Soporte Para poner el asador de raciones. Utilizar solo con el armazón porteador.
	Asador de raciones con ayuda de extracción Para asar al grill verduras, pescados pequeños y trozos pequeños de carne. La ayuda de extracción permite desplazar los alimentos con facilidad en el asador.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Atención al Cliente, en comercios especializados o en Internet.

Colocar los alimentos para asar al grill y fijar

Para dorar y preparar los alimentos al grill de forma uniforme, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

Poner los alimentos para asar al grill lo más centrados posibles en el asador de grill grande.

Fijar los alimentos para asar al grill en ambos extremos con las pinzas y girar los tornillos hasta que queden bien firmes.

Para asar al grill dos pollos, fijar cada pollo con 2 pinzas.

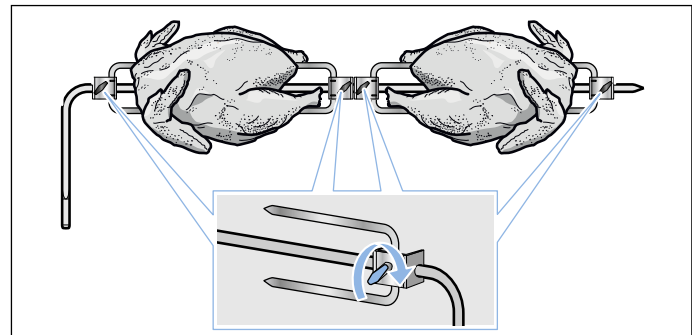
Sujetar firmemente el asado con un cordel. En caso de asar aves, atar los extremos de las alas bajo el lomo y los muslos al torso. De esta manera, no se tostarán demasiado. Pinchar la piel bajo las plumas para que se desprenda la grasa.

Al asar al grill un pescado entero, cerrar la cavidad abdominal con un cordel.

Preparar el asador de grill

Ejemplo: poner 2 pollos

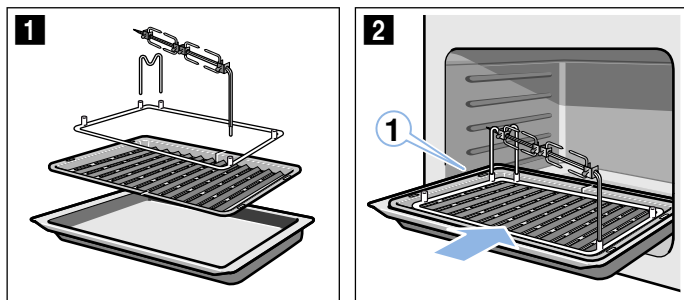
1. Meter una pinza hasta casi el final del asador de grill grande.
2. Meter el primer pollo en el asador de grill y apretar la pinza firmemente en la carne. Apretar bien el tornillo.
3. Meter una segunda pinza en el asador de grill y apretarla firmemente en la carne. Apretar bien el tornillo.
4. Meter la tercera pinza directamente en la segunda pinza y proceder como en los puntos 2 y 3.



Nota: Meter los pollos en el asador de grill de modo que las patas de ambos pollos estén las unas frente a las otras. El segundo pollo no puede sobresalir del asador de grill.

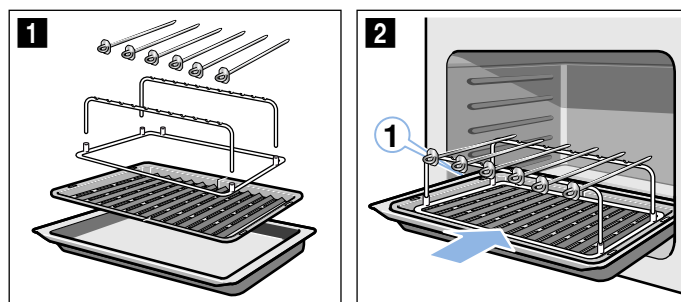
Insertar el asador de grill grande

1. Poner la bandeja para grill sobre la bandeja universal.
2. Colocar el armazón de soporte sobre la bandeja universal.
3. Meter el soporte en las dos horquillas de deslizamiento traseras.
4. Colocar el asador grande sobre el soporte y meterlo en la horquilla de deslizamiento delantera.
5. Introducir la bandeja universal en la altura 1 hasta el tope.



Insertar el asador de raciones

1. Precalentar el horno.
2. Poner la bandeja para grill sobre la bandeja universal.
3. Colocar el armazón de soporte sobre la bandeja para grill.
4. Meter los soportes de apoyo (2 piezas) en las horquillas de deslizamiento.
5. Colocar los asadores de raciones sobre los soportes de apoyo.
6. Introducir la bandeja universal en la altura 1 hasta el tope.



Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

Para asar al grill aves, carne, pescado y verduras

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del electrodoméstico abierta.

Ajustes recomendados

En la tabla, se encuentra el valor de ajuste para algunos alimentos. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carne, aves y pescado sin rellenar y a temperatura

de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar.

Para asar al grill con el asador de raciones, es necesario precalentar, como se indica en la tabla.

En la tabla, figura información con sugerencia de peso. En caso de querer asar al grill una pieza de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja.

Como norma general, cuanto más grande es el alimento, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

No se debe dar la vuelta al alimento.

Tipo de calentamiento utilizado:

- ☼ Aire caliente 4D

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pularda, 1,5 kg	Asador de grill, grande	1	☼	170-180 190-200	70-80 15-20
Redondo de cerdo, 2 kg	Asador de grill, grande	1	☼	170-190	120-150
Paletilla de cordero, sin hueso, 1 kg	Asador de grill, grande	1	☼	170-180	70-80
Pescado, entero, 1,5 kg	Asador de grill, grande	1	☼	170-190	35-45
Carne asada, 6 piezas	Asador de raciones	1	☼	190-200*	15-25

* precalentar



Productos de limpieza

El juego de asador de grill mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional, siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación, se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el juego de asador de grill.

Productos de limpieza apropiados

Para no dañar la superficie de cromo del juego de asador de grill con productos de limpieza inadecuados, prestar atención a las siguientes notas.

¡Atención!

Daños en la superficie

No usar en ningún caso

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico,
- estropajos o esponjas de fibra dura,
- autolimpieza o pirólisis.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Limpiar el juego de asador de grill con agua caliente con un poco de jabón y un paño. En caso de que esté muy sucio, ponerlo a remojo en agua caliente con un poco de jabón.

El juego de asador de grill se puede limpiar en el lavavajillas.

Consejo: A través del Servicio de Atención al Cliente, se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente recomendados. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001167227
960701