

Grilovací sadou	[cs] Návod k obsluze	2
ערכת שיפוּדי הגריל	[he] מדריך למשתמש	7
Štapića za ražnjiće	[hr] Upute za upotrebu	11
Grillnyárs-készlet	[hu] Használati útmutató	16
Súpravy grilovacích ražňov	[sk] Návod na používanie	21

Obsah

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám	2
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	2
4	Grilování s grilovací sadou	3
5	Správný postup.....	5
6	Čistění a ošetřování.....	5

1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

Zde najdete obecné informace k tomuto návodu.

- ▀ Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete příslušenství bezpečně a efektivně používat.
- ▀ Uchovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.

1.2 Použití k určenému účelu

Pro bezpečné a správné používání příslušenství dodržujte pokyny týkající se použití k určenému účelu.

Příslušenství používejte pouze:

- ▀ pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- ▀ k přípravě pokrmů.

1.3 Bezpečné použití

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.

- ▀ Horké příslušenství nebo nádoby vyndávejte z trouby vždy chňapkou.

VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Přístupné díly jsou při provozu horké.

- ▀ Nikdy se nedotýkejte horkých dílů.
- ▀ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▀ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▀ Udržujte mimo dosah dětí.

VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Velký grilovací rožeň, jehly a spony mají ostré hrany.

- ▀ Udržujte mimo dosah dětí.

2 Zabránění věcným škodám

POZOR!

Nahromaděné teplo by poškodilo spotřebič. Doby pečení neodpovídají a poškozuje se smalt.

- ▀ Na dno trouby nikdy nepokládejte příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby.
- ▀ Na dno trouby nikdy nepokládejte fólie jakéhokoli druhu.
- ▀ Když je nastavená teplota vyšší než 50 °C, nestavte na dno trouby nádoby.

Při používání dvířek spotřebiče jako odkládací plochy se mohou dvířka poškodit.

- ▀ Na dvířka spotřebiče nikdy nestavte sadu grilovacích rožňů nebo univerzální hluboký plech.

V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavření dvířek poškrábat sklo dvířek.

- ▀ Příslušenství vždy zasuňte do trouby až nadoraz. Při provozu s mikrovlnným ohřevem není vhodná grilovací sada. Může dojít k jiskření a poškození vnitřku trouby.

- ▀ Grilovací sadu nikdy nepoužívejte při provozu s mikrovlnným ohřevem.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

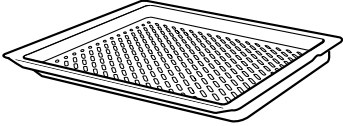
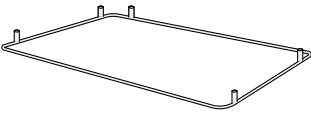
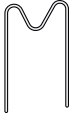
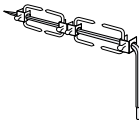
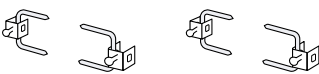
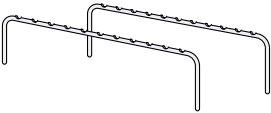
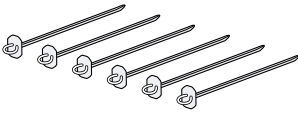
- ▀ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

4 Grilování s grilovací sadou

Pomocí velkého rožně můžete obzvláště dobře připravovat velké pečeně, jako rolády nebo drůbež. Maso bude křupavé a opečené dohněda. Pomocí jehel můžete připravovat např. zeleninu a menší ryby nebo maso.

4.1 Součásti grilovací sady

Grilovací sada obsahuje různé součásti. Zde získáte přehled o dodaných součástech a jejich správném použití.

Součásti	Popis	Použití
	Air Fry & plech na grilování	Pro postavení rámu. Univerzální hluboký plech zasuňte do úrovně 1 pod grilovací plech. Univerzální hluboký plech slouží k zachycení odkapávající tekutiny.
	Rám	Pro nasazení opěrek a držáku.
	Držák	Pro podepření velkého grilovacího rožně. Používejte pouze s rámem.
	Velký grilovací rožně	Pro grilování velkých pečení, drůbeže a celých velkých ryb.
	Spony	Pro upevnění masa, drůbeže a ryb na velký grilovací rožně.
	Opěrky	Pro podepření jehel. Používejte pouze s rámem.
	Jehly s pomůckou pro sundávání	Pro grilování zeleniny, malých ryb a malých kusů masa. Pomocí pomůcky pro sundávání lze grilovaný pokrm jednoduše sundat z jehly.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

4.2 Před prvním použitím

- ▶ Všechny součásti grilovací sady vyčistěte. Grilovací sadu lze mýt v myčce nádobí.

4.3 Pokyny pro napichování a upevnění grilovaného pokrmu

Aby byl grilovaný pokrm upečený stejnoměrně a pěkně dohněda, řiďte se následujícími informacemi.

- Grilovaný pokrm napíchněte doprostřed na velký grilovací rožně.
- Grilovaný pokrm upevněte na obou koncích sponami. Pevně utáhněte šrouby.
- Když grilujete dvě kuřada, upevněte každé kuře dvěma sponami.
- Pečení svažně kuchyňskou nití.

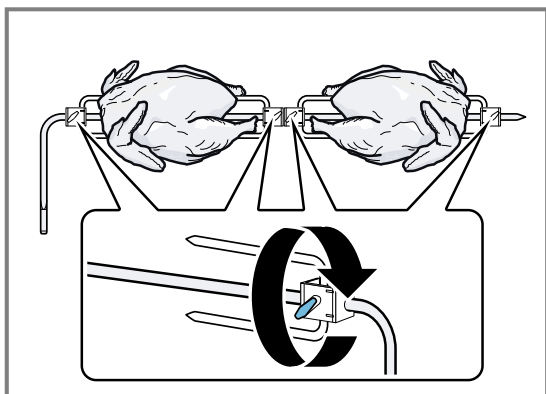
- U drůbeže připevněte konce křídel pod zády a stehna k tělu. Drůbež tak nezhnědne příliš moc.
- Propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- Při grilování celé ryby zašijte otvor v břiše kuchyňskou nití.

4.4 Příprava grilovacího rožně

Příklad: Napíchnutí dvou kuřat.

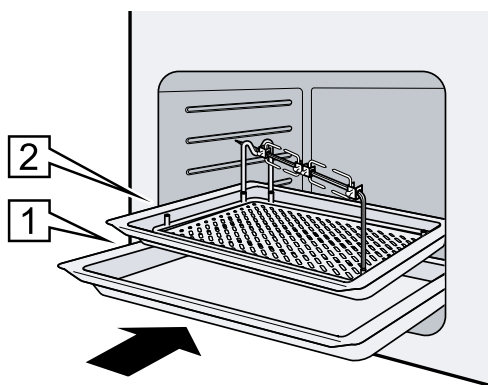
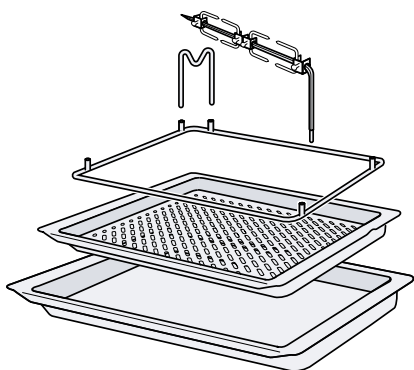
1. Sponu nasadte téměř až na konec velkého grilovacího rožně.
2. Na grilovací rožně nasadte první kuře.
 - Sponu zatlačte pevně do masa.
 - Pevně utáhněte šroub.
3. Na grilovací rožně nasadte druhou sponu.
 - Sponu zatlačte pevně do masa.
 - Pevně utáhněte šroub.
4. Třetí sponu nasadte přímo na druhou sponu a postupujte výše popsáním způsobem.

Poznámka: Kuřata nasadte na grilovací rožeň tak, aby nohy obou kuřat směřovaly k sobě. Druhé kuře nesmí přecházet přes grilovací rožeň.



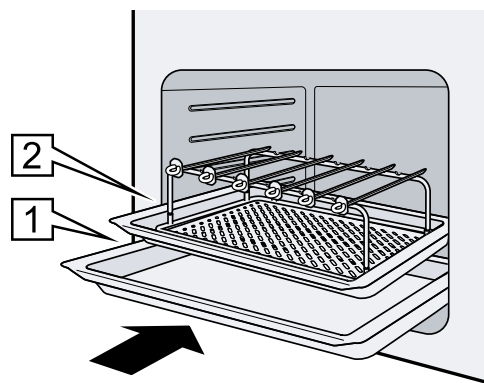
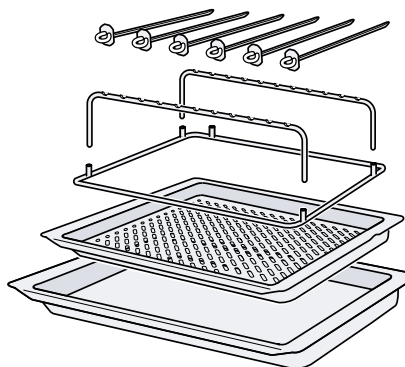
4.5 Nasazení velkého grilovacího rožeň

1. Rám postavte na grilovací plech.
2. Grilovací plech zasuňte do úrovně 2.
3. Držák zasuňte do obou zadních otvorů.
4. Velký rožeň položte na držák a zasuňte do předního otvoru.
5. Univerzální hluboký plech zasuňte do úrovně 1.
– Příslušenství vkládejte do trouby vždy správně.



4.6 Nasazení jehel

1. Předehřejte troubu.
2. Rám postavte na grilovací plech.
3. Obě opěrky zasuňte do otvorů.
4. Jehly položte na podstavce.
5. Grilovací plech zasuňte do úrovně 2.
– Příslušenství vkládejte do trouby vždy správně.
6. Univerzální hluboký plech zasuňte do úrovně 1.



5 Správný postup

Zde najdete vhodné nastavení, příslušenství a nádoby pro různé pokrmy. Doporučení jsme optimálně přizpůsobili pro váš spotřebič.






Tip: Velké množství informací k pečení a vhodným hodnotám nastavení najdete v aplikaci Home Connect nebo na naší domovské stránce www.bosch-home.com.

5.2 Doporučená nastavení

V tabulce najdete doporučená nastavení pro některé pokrmy.

Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedené rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnoty.

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa, drůbeže a ryb bez nádivky s teplotou z lednice do studené trouby.

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pulard, 1,5 kg	Velký grilovací rožeň	2		1. 170–180 2. 190–200	1. 70–80 2. 15–20
Vepřová roláda, 2 kg	Velký grilovací rožeň	2		170–190	120–150
Jehněčí plec, bez kostí, 1 kg	Velký grilovací rožeň	2		170–180	70–80
Ryba, celá, 1,5 kg	Velký grilovací rožeň	2		170–190	35–45
Rybí špízy, 6 ks	Jehly	2		190–200 ¹	15–25

¹ Spotřebič předehejte.

5.3 Air Fry & plech na grilování

Pokud má váš spotřebič druh ohřevu Airfry, můžete s tímto příslušenstvím péct křupavé pokrmy, které se obvykle smaží v oleji. Toto příslušenství můžete používat také pro grilování.

Řiďte se doporučeným nastavením pro pečení s Airfry a pokyny pro grilování v Návodu k použití vaší trouby.

5.1 Grilování drůbeže, masa, ryb a zeleniny

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Při grilování na jehlách je nutné předeheť a je to uvedeno v tabulce.


V tabulce jsou uvedené údaje s navrženou hmotností.

Při grilování těžších kusů použijte nižší teplotu.

Všeobecně platí: Čím je grilovaný pokrm větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů.

Grilovaný pokrm nemusíte obracet.

Použitý druh ohřevu:  4D horký vzduch

Tip: Abyste zabránili znečištění trouby, zasuňte pod příslušenství minimálně o úroveň niž než univerzální hluboký plech.

Poznámky

- Příslušenství nepoužívejte jako parní nádobu.
- Příslušenství nepoužívejte pro mikrovlnný ohřev nebo při zapnutí mikrovlnného ohřevu k jinému druhu ohřevu.

6 Čištění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

6.1 Čištění grilovací sady

Aby nedošlo k poškození chromovaného povrchu grilovací sady nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími informacemi.

POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky by poškodily povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- ▶ Nepoužívejte tvrdé drátěnky nebo houbičky.
- ▶ Nepoužívejte pyrolýzu nebo samočištění.

1. Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.
2. Grilovací sadu umyjte horkým mycím roztokem nebo v myčce nádobí.

Při silném znečištění nechte grilovací sadu odmočit v horkém mycím roztoku.

Tip: Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací prostředky můžete zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

6.2 Čištění Air Fry & plech na grilování

- Příslušenství vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem. V případě úporných nečistot můžete příslušenství vložit do univerzálního hlubokého plechu a nechat odmočit.

cs Čistění a ošetřování

- Příslušenství můžete vyčistit také kartáčkem nebo nerezovou drátěnkou.
- Úporné nečistoty můžete odstranit také sprejem na pečicí trouby. Řiďte se pokyny výrobce.

תוכן העניינים

1	בטיחות.....	7
2	מניעת נזקי רכוש.....	7
3	שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה.....	7
4	צלייה עם ערכת שיפודי הגריל.....	8
5	כיצד זה עובד.....	10
6	ניקוי ותחזוקה.....	10

1 בטיחות

שימו לב להוראות הבטיחות להלן.

1.1 הנחיות כלליות

כאן תוכלו למצוא מידע כללי אודות הוראות הפעלה אלה.

- קראו בקפידה את הוראות הפעלה. רק אז תוכלו להשתמש באביזרים בבטחה וביעילות.
- שמרו על הוראות הפעלה וכן על מסמכי המוצר במקום בטוח לעיון עתידי או עבור בעלים הבאים.

1.2 ייעוד השימוש

קראו את המידע על השימוש המיועד כדי לוודא שאתם משתמשים באביזרים כהלכה ובבטחה. השתמשו באביזרים אך ורק:

- במשקים פרטיים ובמבנים סגורים בסביבה ביתית.
- להכנת מנות.

1.3 שימוש בטוח

אזהרה – סכנת כוויות!

אביזרים וכלי בישול מתחממים מאוד.
יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.

אזהרה – סכנת צריבה!

החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו.

- אין לגעת בחלקים החמים הללו.
- שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים האדים.
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.
- יש להרחיק ילדים מהמכשיר.

אזהרה – סכנת פציעה!

לשיפוד הגריל הגדול, שיפודי המנות והמהדקים קצוות חדים.
יש להרחיק מהם את הילדים.

2 מניעת נזקי רכוש

שימו לב!

שימוש בדלת המכשיר כמקום אחסון עלול לגרום נזק לדלת המכשיר.
לעולם אל תניחו את ערכת שיפודי הגריל או את התבנית הרב-תכליתית על דלת המכשיר.
בדגמים מסוימים, אביזרים עשויים לשרוט את שמשת הדלת בעת סגירת דלת המכשיר.
יש לדאוג לדחיפת האביזרים במלואם לתא התנור.
ערכת שיפודי הגריל אינה מתאימה לשימוש עם המיקרוגל. היא עלולה לגרום להיווצרות ניצוצות בתא הבישול ולנזק כתוצאה מכך.
לעולם אל תשתמשו בערכת שיפודי הגריל בשילוב פעולת המיקרוגל.

הצטברות חום מזיקה למכשיר. זמני האפייה והצלייה לא יהיה נכונים עוד וציפוי האמייל יינזק.
לעולם אין להניח אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלים על רצפת תא הבישול.
לעולם אין לרפד את רצפת תא הבישול ברדיד מכל סוג שהוא.
אם מוגדרת טמפרטורה מעל 50°C, אין להניח כלים על רצפת תא הבישול.

3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

3.1 השלכת האריזה

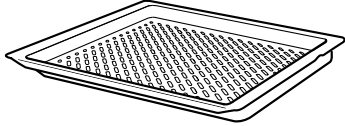
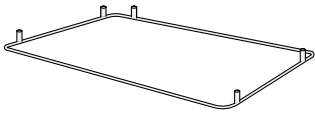

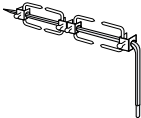

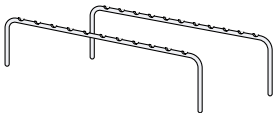
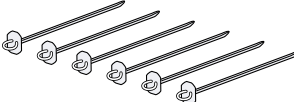
כל חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
מיינו את הרכיבים השונים בנפרד לפי סוג.

4 צלייה עם ערכת שיפודי הגריל

עם השיפוד הגדול ניתן להכין צלי גדול, כמו צלי מגולגל או עוף בצורה מיטבית. הבשר ייצא פריך ושחום. עם שיפודי המנות ניתן להכין למשל ירקות, דגים קטנים ונתחי בשר קטנים.

4.1 החלקים של ערכת שיפודי הגריל

ערכת שיפודי הגריל מורכבת מחלקים שונים. כאן תוכלו לקבל סקירה כללית של החלקים שמסופקים באריזה והשימוש הנכון בהם.

שם החלק	תיאור	שימוש
	תבנית צליה Air Fry	להנחת המחזיק. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת למגש הגריל במפלס 1. התבנית הרב-תכליתית משמשת כמגן טפטוף.
	מסגרת	לחיבור של המחזיק והתומך.
	תומך	לתמיכה בשיפוד הגריל הגדול. יש להשתמש בשילוב המסגרת בלבד.
	שיפוד גריל, גדול	לצליית צלי גדול, עופות ודגים גדולים שלמים.
	מהדקים	להידוק בשר, עופות ודגים לשיפוד הגריל הגדול.
	מחזיק	להנחת שיפודי המנות. יש להשתמש בשילוב המסגרת בלבד.
	שיפודי מנות עם עזר הסרה	לצליית ירקות, דגים קטנים ונתחי בשר קטנים. בעזרת עזר ההסרה, ניתן להסיר בקלות את המזון הצלוי מהשיפוד.

- כאשר צולים דגים שלמים, יש לסגור את חלל הבטן בעזרת חוט מתאים לבישול.

ניתן לרכוש אביזרים דרך שירות הלקוחות, בחנויות מקצועיות או באינטרנט.

4.4 הכנת שיפוד הגריל

לדוגמה: צליית שני עופות.

1. החליקו את המהדק כמעט עד לקצה שיפוד הצלייה הגדול.
2. החליקו את העוף הראשון על השיפוד.
 - דחפו היטב את המהדק לתוך הבשר.
 - הדקו היטב את הבורג.
3. החליקו מהדק שני על השיפוד.
 - דחפו היטב את המהדק לתוך הבשר.
 - הדקו היטב את הבורג.
4. החליקו את המהדק השלישי ישירות על המהדק השני והמשיכו כמתואר קודם לכן.

4.2 לפני ההפעלה הראשונה של המכשיר

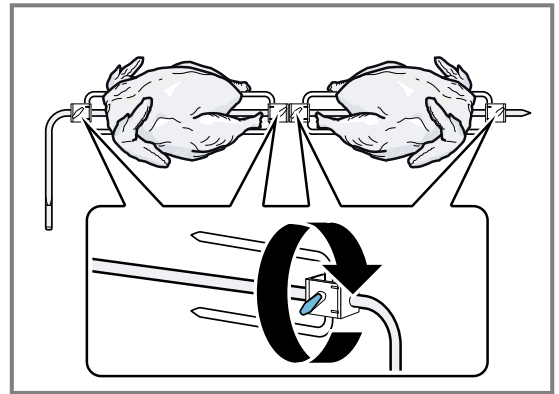
- נקו היטב את כל חלקים של ערכת שיפודי הגריל. ערכת שיפודי הגריל מתאימה לשטיפה במדיח כלים.

4.3 הוראות לחיבור ולמידע של המזון לצלייה

כדי להבטיח שהמזון שלכם ייצא מושחם וצלוי בצורה אחידה, שימו לב למידע להלן.

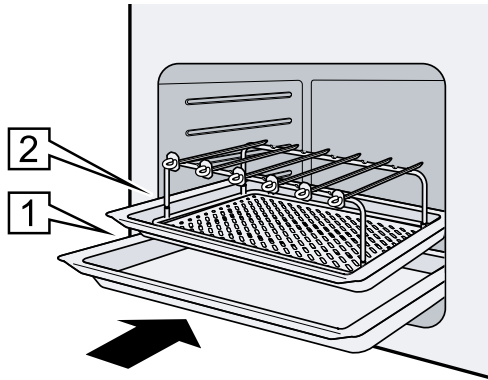
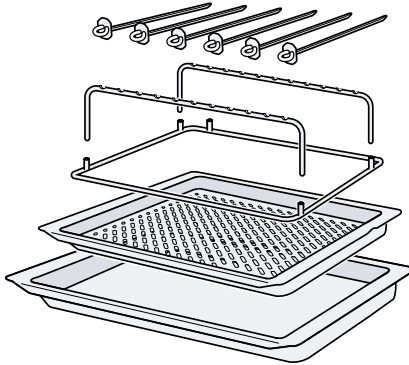
- הניחו את המזון לצלייה במרכז שיפוד הגריל הגדול.
- הדקו את המזון לצלייה בשני קצותיו בעזרת המהדקים. הדקו היטב את הברגים.
- כאשר צולים שני עופות, יש להדק כל עוף בעזרת שני מהדקים.
- נתח צלי יש לקשור בעזרת חוט מתאים לבישול.
- בצליית עופות, קשרו את קצות הכנפיים מתחת לגב ואת ה'ירכיים לגוף. במצב זה העופות לא ישחימו יתר על המידה.
- דקרו את העור מתחת לכנפיים. במצב זה השומן יוכל לנזול החוצה.

הערה: החליקו את העוף על שיפוד הגריל כאשר הרגליים של שני העופות מופנות אלה לאלה. שימו לב שהעוף השני אינו בולט מעבר לשיפוד.



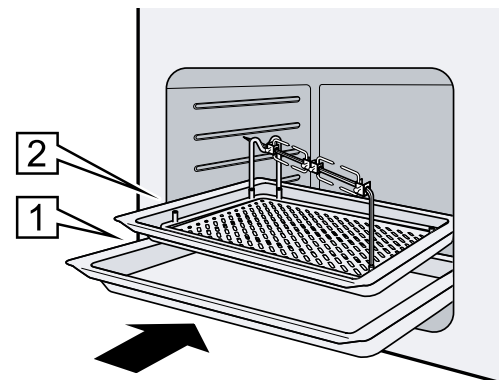
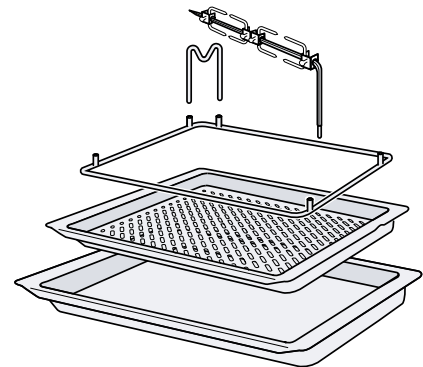
4.6 הכנסת שיפודי המנות

1. חממו מראש את התנור.
 2. הניחו את המסגרת על מגש הגריל.
 3. חברו את שני המחזיקים אל התושבות.
 4. הניחו את שיפודי המנות על המחזיקים.
 5. הכניסו את מגש הגריל במפלס 2.
- יש להקפיד להכניס תמיד את האביזרים לתא הבישול בכיוון הנכון.
6. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלס 1.



4.5 הכנסת השיפוד הגדול

1. הניחו את המסגרת על מגש הגריל.
 2. הכניסו את מגש הגריל במפלס 2.
 3. חברו את התומך אל זוג התושבות מאחור.
 4. הניחו את השיפוד הגדול על התומך וחברו אותו אל התושבת הקדמית.
 5. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלס 1.
- יש להקפיד להכניס תמיד את האביזרים לתא הבישול בכיוון הנכון.



5 כיצד זה עובד


5.1 צליית עופות, בשר, דגים וירקות

דלת תא הבישול צריכה להיות סגורה במהלך הצלייה בגריל. לעולם אין לצלות בדלת פתוחה.






כאן תמצאו את ההגדרות המתאימות ואת האביזרים והכלים הטובים ביותר למאכלים השונים. המלצות אלה מותאמות במיוחד למכשיר שלכם.

עצה: תוכלו למצוא מידע נוסף על ההכנות וההגדרות המתאימות באפליקציה Home Connect או בעמוד הבית שלנו www.bosch-home.com.

5.2 הגדרות מומלצות

הטבלה מכילה מידע עם ערכי ברירת המחדל של המשקל. השתמשו בטמפרטורה הנמוכה יותר בעת צלייה של פריטים כבדים יותר. באופן כללי, ככל שהמזון לצלייה גדול יותר, הטמפרטורה תהייה נמוכה יותר ומשך הבישול ארוך יותר. אם תרצו להכין מתכון משלכם, היעזרו במנות דומות כקו מנחה. אין צורך להפוך את המזון במהלך הצלייה. סוג החימום:  אוויר חם 4D

הטבלה מכילה הגדרות מומלצות לחלק מהמנות. הטמפרטורה ומשך הבישול תלויים בכמות, במרקם ובטמפרטורת המזון. לכן ניתנו טווחי הגדרות. נסו קודם את הערכים הנמוכים יותר. במידת הצורך, הגדירו ערכים גבוהים יותר בפעם הבאה. ערכי ההגדרה תקפים לעוף, בשר או דגים ללא מילוי שמוכנסים לתא בישול קר ישירות מהמקרר. חימום מראש נדרש לצלייה של שיפודי המנות והוא מצוין בטבלה.

מזון	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
פטם, 1.5 ק"ג	שיפוד גריל, גדול	2		1. 170-180 2. 190-200	1. 70-80 2. 15-20
לא כשר	שיפוד גריל, גדול	2		170-190	120-150
כתף טלה, ללא עצם, 1 ק"ג	שיפוד גריל, גדול	2		170-180	70-80
דג, שלם, 1.5 ק"ג	שיפוד גריל, גדול	2		170-190	35-45
שיפודי בשר, 6 יחידות	שיפודי מנות	2		190-200 ¹	15-25

¹ יש לחמם מראש את המכשיר.

עצה: כדי למנוע לכלוך בתנור, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לפחות מפלס אחד מתחת לאביזרים.

הערות

- אין להשתמש באביזרים כמיכל אידוי.
- אין להשתמש באביזרים במצב מיקרוגל או עם הוספת המיקרוגל.

5.3 תבנית צליה Air Fry

אם המכשיר שלכם כולל מצב חימום Air Fry, ניתן להשתמש באביזר זה לאפיית מזון פריך שבדרך כלל מטוגן בשמן. ניתן להשתמש באביזר זה גם לצלייה. שימו לב להגדרות המומלצות לבישול עם Air Fry ולהוראות הצלייה בגריל בהוראות ההפעלה של התנור שלכם.

6 ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

6.2 ניקוי תבנית צליה Air Fry

- נקו את האביזרים בעזרת כלים ומי סבון חמים. להסרת לכלוך עיקש, ניתן להניח את האביזרים בתבנית הרב-תכליתית ולהשרות אותם.
- ניתן גם לנקות את האביזרים בעזרת מברשת או צמר נירוסטה.
- ניתן להסיר לכלוך עיקש גם בעזרת תרסיס לתנורים. הקפידו על הוראות היצרן.

6.1 ניקוי ערכת שיפודי הגריל

כדי להבטיח שמשטח הכרום של ערכת שיפודי הגריל לא יינזק מתכשירי ניקוי שאינם מתאימים, שימו לב למידע להלן.

שימו לב!

תכשירי ניקוי שאינם מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

- ◀ אין להשתמש באמצעי ניקוי חדים או שורטים.
- ◀ אין להשתמש בתכשירי ניקוי המכילים אחוז גבוה של אלכוהול.
- ◀ אין להשתמש בכריות קרצוף קשות או בספוגי ניקוי שוחקים.
- ◀ אין להשתמש בפונקציות של ניקוי פירוליטי או הניקוי העצמי.

1. שטפו ביסודיות מטליות ספוג חדשות לפני השימוש.
 2. נקו את ערכת שיפודי הגריל עם מי סבון חמים ומטלית כלים או במדיח הכלים.
- כאשר ערכת שיפודי הגריל מלוכלכת מאוד, השרו אותה במי סבון חמים.

עצה: ניתן לרכוש חומרי ניקוי ומוצרי טיפוח מומלצים בשירות הלקוחות. שימו לב להנחיות היצרן.

Sadržaj

1	Sigurnost	11
2	Izbjegavanje materijalnih šteta	11
3	Zaštita okoliša i ušteda	11
4	Roštiljanje sa setom štapića za ražnjiće	12
5	Tako će to uspjeti	14
6	Čišćenje i održavanje	14

1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opće napomene

Ovdje ćete naći opće informacije o ovim uputama.

- Pažljivo pročitajte ove upute. Samo tada možete sigurno i učinkovito upotrebljavati pribor.
- Sačuvajte upute i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.

1.2 Namjenska uporaba

Za sigurnu i ispravnu uporabu pribora pridržavajte se napomena u vezi s namjenskom uporabom.

Pribor upotrebljavajte samo:

- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja
- za pripremu hrane.

1.3 Sigurna uporaba

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Pribor ili posuda postaje jako se zagrijava.

- ▶ Uvijek izvadite vrući pribor ili posudu koristeći kuhinjsku krpu.

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom rada.

- ▶ Nikada ne dodirujte vruće dijelove.
 - ▶ Ne dozvolite djeci pristup.
- Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti.
- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.
 - ▶ Ne dozvolite pristup djeci.

UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Veliki ražanj za roštiljanje, štapići za porcije i spojnice su oštrobriđni.

- ▶ Ne dozvolite djeci pristup.

2 Izbjegavanje materijalnih šteta

POZOR!

Akumulacija topline oštećuje uređaj. Vrijeme pečenja i prženja više se ne podudara i emajl se oštećuje.

- ▶ Nikada ne stavljajte pribor, foliju, papir za pečenje ili posude na dno pećnice.
- ▶ Nikada nemojte obložiti dno pećnice folijom bilo koje vrste.
- ▶ Ako je namještena temperatura viša od 50 °C, nemojte postavljati posude na dno pećnice.

Korištenjem vrata uređaja kao površine za odlaganje mogu se oštetiti vrata uređaja.

- ▶ Nikada nemojte odložiti set štapića za ražnjiće ili univerzalnu tavu na vrata uređaja.
- Pribor može izgresti staklo na vratima pri zatvaranju vrata uređaja ovisno o tipu uređaja.
- ▶ Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu.
- Prilikom rada s mikrovalovima nije prikladan komplet ražnja. Može doći do stvaranja iskri i pećnica se može oštetiti.
- ▶ Ražanj nikad nemojte upotrebljavati pri radu s mikrovalovima.

3 Zaštita okoliša i ušteda

3.1 Zbrinjavanje ambalaže u otpad

Ambalažni materijali su ekološki neškodljivi i mogu se reciklirati.

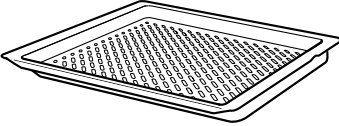
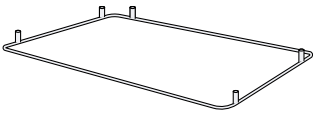

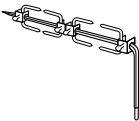
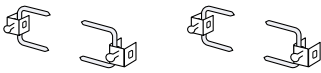
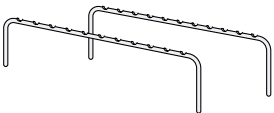
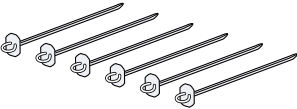
- ▶ Pojedinačne sastavne dijelove zbrinite na otpad odvojene po vrstama.

4 Roštiljanje sa setom štapića za ražnjice

Na velikom ražnju možete posebno dobro pripremati velika pečenja primjerice rolana pečenja ili perad. Meso će biti hrskavo i zlatno-žute boje. Na štapićima za porcije možete pripremati npr. povrće i manje ribe ili meso.

4.1 Dijelovi seta štapića za ražnjice

Set štapića za ražnjice sastoji se od različitih dijelova. Ovdje ćete naći pregled isporučenih dijelova i njihovu pravilnu uporabu.

Dijelovi	Opis	Korištenje
	Air Fry & Lim za roštiljanje	Za stavljanje okvira nosača. Univerzalnu tavu stavite na razinu 1 ispod lima za roštiljanje. Univerzalna tava služi kao zaštita od kapanja.
	Okvir nosača	Za umetanje okvira za stavljanje i nosača.
	Nosač	Za stavljanje velikog ražnja za roštiljanje. Upotrebljavajte samo s okvirom nosača.
	Ražanj za roštiljanje, veliki	Za roštiljanje velikih pečenja, peradi i cijele velike ribe.
	Spojnice	Za pričvršćivanje mesa, peradi i ribe na veliki ražanj za roštiljanje.
	Okvir za stavljanje	Za stavljanje štapića za porcije. Upotrebljavajte samo s okvirom nosača.
	Štapići za porcije s pomagalom za skidanje	Za roštiljanje povrća, malih riba i malih komada mesa. Pomagalom za skidanje možete sasvim jednostavno skinuti pečene namirnice sa štapića.

Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

4.2 Prije prve uporabe

- ▶ Očistite sve dijelove seta štapića za ražnjice. Set štapića za ražnjice može se prati u perilici posuđa.

4.3 Napomene za stavljanje i pričvršćivanje namirnica za pečenje

Pridržavajte se sljedećih informacija kako bi se vaše namirnice za pečenje jednako ispekale i dobile lijepu zlatno-žutu boju.

- Natakните namirnice za pečenje na sredini velikog ražnja za roštiljanje.
- Namirnice za pečenje na oba kraja pričvrstite spojnica. Dobro zategnite vijak.

- Ako pečete 2 pileta na roštilju, pričvrstite svako pile 2 spojnica.
- Pečenje svežite kuhinjskim koncem.
- Kod peradi vežite krajeve krila ispod hrbata i bataka uz tijelo. Onda perad neće dobiti pretamnu boju.
- Probadite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.
- Pri pečenju cijele ribe na roštilju zatvorite utrobu kuhinjskim koncem.

4.4 Priprema ražnja za roštiljanje

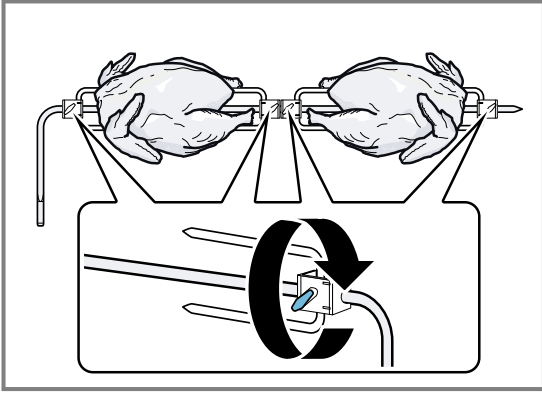
Primjer: Natakните 2 pileta.

1. Gurnite jednu spojnicu skoro do kraja velikog ražnja za roštiljanje.
2. Prvo pile natakните na ražanj za roštiljanje.
 - Spojnicu čvrsto pritisnite u meso.
 - Dobro zategnite vijak.
3. Drugu spojnicu natakните na ražanj za roštiljanje.
 - Spojnicu čvrsto pritisnite u meso.

– Dobro zategnite vijak.

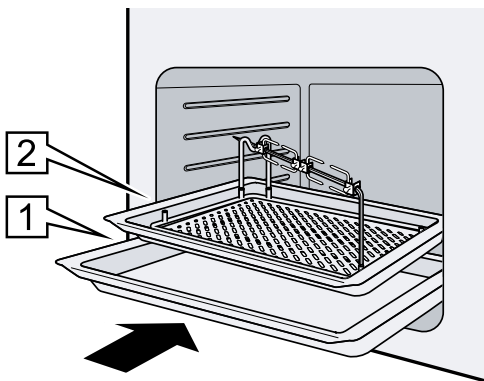
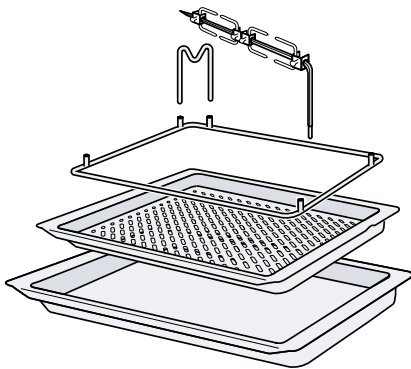
4. Treću spojnicu gurnite izravno na drugu spojnicu i postupite kako je prethodno opisano.

Napomena: Natakните pile na ražanj za roštiljanje tako da su bataci oba pileta okrenuti jedan prema drugom. Drugo pile ne smije prelaziti preko ražnja za roštiljanje.



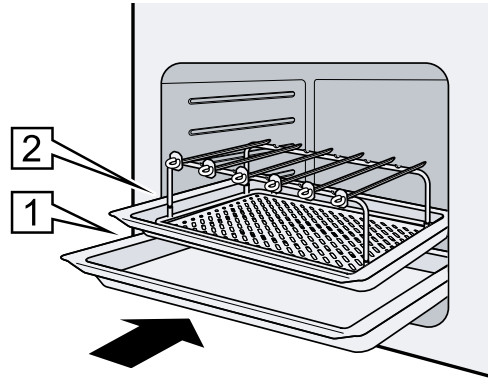
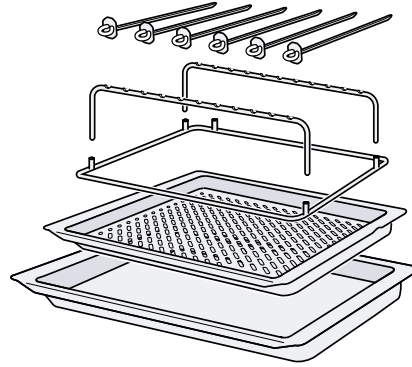
4.5 Umetanje velikog ražnja za roštiljanje

1. Stavite okvir nosača na lim za roštiljanje.
 2. Lim za roštiljanje stavite na razinu 2.
 3. Utaknite nosač u dva stražnja otvora.
 4. Stavite veliki ražanj na nosač i utaknite u prednji otvor.
 5. Univerzalnu tavu umetnite na razinu 1.
- Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.



4.6 Umetanje štapića za porcije

1. Zagrijte pećnicu.
2. Stavite okvir nosača na lim za roštiljanje.
3. Utaknite oba okvira za stavljanje u otvore.
4. Stavite štapiće za porcije na okvire za stavljanje.
5. Lim za roštiljanje stavite na razinu 2.
 - Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.
6. Univerzalnu tavu umetnite na razinu 1.



5 Tako će to uspjeti

Za različita jela ovdje možete pronaći odgovarajuće postavke te najbolji pribor i najbolje posuđe. Preporuke smo optimalno prilagodili vašem uređaju.

Savjet: Brojne dodatne informacije o pripremi i odgovarajućim namještenim vrijednostima možete pronaći u aplikaciji Home Connect ili na našoj početnoj stranici www.bosch-home.com.

5.2 Preporuke za namještanje

U tablici možete naći preporuke za namještanje za neka jela.

Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Najprije pokušajte s nižim vrijednostima. Po potrebi namjestite više vrijednosti kod sljedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje nenapunjene mesa, nepunjene peradi i ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kokoš, 1,5 kg	Ražanj za roštiljanje, veliki	2	☼	1. 170-180 2. 190-200	1. 70-80 2. 15-20
Svinjski rolano pečenje, 2 kg	Ražanj za roštiljanje, veliki	2	☼	170-190	120-150
Janjeća plećka, bez kosti, 1 kg	Ražanj za roštiljanje, veliki	2	☼	170-180	70-80
Riba, cijela, 1,5 kg	Ražanj za roštiljanje, veliki	2	☼	170-190	35-45
Ražnjići s mesom, 6 komada	Štapići za porcije	2	☼	190-200 ¹	15-25

¹ Uređaj prethodno zagrijati.

5.3 Air Fry & Lim za roštiljanje

Ako uređaj ima pribor Airfry, možete hrskavo ispeći namirnice koje se obično prže u ulju. Taj pribor možete upotrijebiti i za roštiljanje.

Pridržavajte se preporuka za namještanje kuhanja priborom Airfry, kao i napomena za roštiljanje u uputama za uporabu pećnice.

5.1 Roštiljanje peradi, mesa, ribe i povrća

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Za roštiljanje sa štapićima za porcije je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. U tablici ćete naći podatke s predloženim težinama. Pri roštiljanju težih komada namjestite nižu temperaturu. Općenito vrijedi: Što je namirnica za pečenje veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici.

Ne morate okretati namirnice za pečenje.

Korištena vrsta grijanja: ☼ 4D vrući zrak

Savjet: Kako biste spriječili zaprljanje pećnice, gurnite univerzalnu tavu najmanje jednu razinu ispod pribora.

Napomene

- Nemojte upotrebljavati pribor kao parnu posudu.
- Nemojte upotrebljavati pribor kod rada samo s mikrovalovima ili dodavanja mikrovalova.

6 Čišćenje i održavanje

Kako bi vam uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

6.1 Čišćenje seta štapića za ražnjiće

Kako se kromirana površina seta štapića za ražnjiće ne bi oštetila krivim sredstvom za čišćenje, pridržavajte se sljedećih informacija.

POZOR!

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površine uređaja.

- ▶ Nemojte upotrebljavati oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

- ▶ Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola.
- ▶ Nemojte upotrebljavati tvrde jastučice za ribanje ili spužve za čišćenje.
- ▶ Nemojte upotrebljavati pirolizu niti samočišćenje.

1. Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.
2. Set štapića za ražnjiće očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa ili operite u perilici posuđa. Set štapića za ražnjiće omekšajte u vrućoj sapunici ako je jako zaprljan.

Savjet: Posebna sredstva za čišćenje i njegu možete kupiti kod servisne službe. Pridržavajte se podataka proizvođača.

6.2 Čišćenje Air Fry & Lim za roštiljanje

- Čistite pribor krpom za pranje posuđa i vrućom sapunicom. U slučaju tvrdokornih zaprljanja, možete staviti pribor u univerzalnu tavu i pustiti da se namoči.
- Pribor možete očistiti i četkom ili spiralom od nehrđajućeg čelika.
- Tvrđokornu prljavštinu možete ukloniti i sprejom za čišćenje pećnice. Pridržavajte se podataka proizvođača.

Tartalomjegyzék

1	Biztonság	16
2	Dologi károk elkerülése	16
3	Környezetvédelem és takarékoság	16
4	Grillezés a grillnyárs-készlettel	17
5	Így sikerülni fog	19
6	Tisztítás és ápolás	19

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

Itt általános információkat talál ehhez az útmutatóhoz.

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja a tartozékot biztonságosan és hatékonyan használni.
- Órizzze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.

1.2 Rendeltetésszerű használat

A tartozékok biztonságos és helyes használata érdekében vegye figyelembe a rendeltetés-szerű használattal kapcsolatos útmutatásokat. A tartozékokat csak:

- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- az ételek elkészítéséhez.

1.3 Biztonságos használat

 **FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

- ▶ A forró edényt vagy tartozékot mindig fogó-kesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

 **FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró részeket.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

 **FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A nagy méretű grillnyárs, a sasliknyársak és a kapcsok szélei élesek.

- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

2 Dologi károk elkerülése

FIGYELEM!

A hőtorlasz károsítja a készüléket. A sütési idő megváltozik, és a zománc megsérül.

- ▶ Soha ne helyezzen tartozékot, fóliát, sütőpapírt vagy edényt a sütőtér aljára.
- ▶ Soha ne bélelje ki a sütőtér alját semmilyen fóliával.
- ▶ Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be.

Ha rakodófelületként használja a készülék ajtaját, akkor az károsodhat.

- ▶ Ne helyezze a grillnyárs-készletet vagy az univerzális serpenyőt a készülék ajtajára.

A készüléktípustól függően a készülékajtó zárásakor összekarcolhatja az ajtólapot.

- ▶ A tartozékokat mindig tolja be ütközésig a sütőtérbe.

A grillnyárs-készlet nem alkalmas mikrohullámú üzemmóddal való használatra. Szikra képződhet és a sütőtér károsodhat.

- ▶ A grillnyárs-készletet soha ne használja mikrohullámú üzemmódban.

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

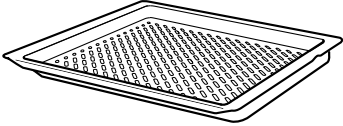
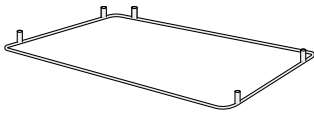
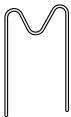
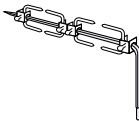
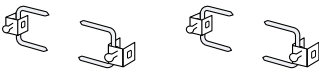
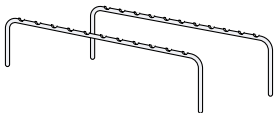
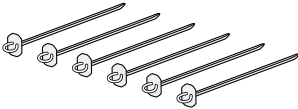
- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

4 Grillezés a grillnyárs-készlettel

A nagy méretű nyárs különösen alkalmas nagy sülttek, mint például göngyölt hús vagy szárnyasok elkészítésére. A hús ropogós és barna lesz. A sasli nyársakkal pl. zöldséget és kisebb halakat vagy húsokat készíthet.

4.1 A grillnyárs-készlet részei

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

A tartozékok részei	Leírás	Használat
	Air Fry & Grill sütő-tepsi	A tartóállvány elhelyezéséhez. Az univerzális serpenyőt az 1. szintre, a grilltepsi alá tolja be. Az univerzális serpenyő csepegésgátlóként szolgál.
	Tartóállvány	A saslikállvány és a tartó felhelyezéséhez.
	Tartók	A nagy méretű grillnyárs felhelyezéséhez. Csak a tartóállvánnyal használja.
	Nagy grillnyárs	Nagy méretű sülttek, szárnyas és egész hal grillezéséhez.
	Kapcsok	A hús, szárnyas és hal rögzítéséhez a nagy grillnyáron.
	Saslikállvány	A sasli nyársak felhelyezéséhez. Csak a tartóállvánnyal használja.
	Sasli nyársak lehúzóval	Zöldség, kis halak és kisebb húsdarabok grillezéséhez. A lehúzóval nagyon könnyen lehúzhatja a grillezett ételt a nyársról.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

4.2 Az első használat előtt

- ▶ Tisztítsa meg a grillnyárs-készlet minden részét. A grillnyárs-készlet mosogatógépben tisztítható.

4.3 Tudnivalók a grilleznivaló felszúrásához és rögzítéséhez

Ahhoz, hogy a grilleznivaló szép barna legyen és egyenletesen átsüljön, vegye figyelembe a következő információkat.

- A grilleznivalót a nagy grillnyárs közepére húzza fel.
- A grilleznivalót mindkét végén rögzítse a kapcsokkal. Jól húzza meg a csavarokat.
- Ha 2 csirkét grillez, mindegyiket 2-2 kapoccsal rögzítse.
- Az egyik sültet kösse meg konyhai zsineggel.

- Szárnyas esetében a szárnyak végeit kötözze a hát alá, illetve a combokat kösse a testhez. Ekkor a szárnyas nem lesz túl sötét.
- Szurkálja meg a bőrt a szárnyak alatt. Így a zsír ki tud folyni.
- Egész hal grillezése esetén zárja le a hasüreget konyhai zsineggel.

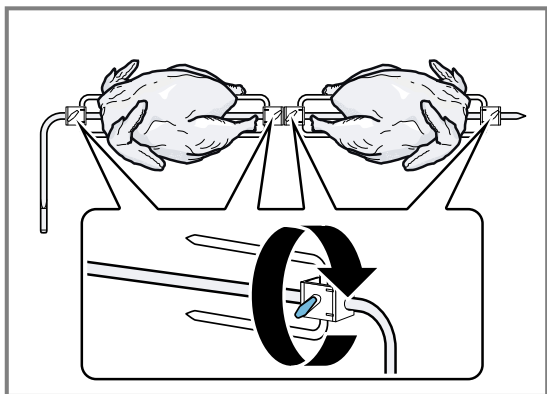
4.4 Grillnyárs előkészítése

Példa: 2 csirke felhúzása.

1. Az egyik kapcsot tolja csaknem a nagy grillnyárs végéig.
2. Tolja az első csirkét a grillnyársra.
 - Nyomja a kapcsot szorosan a húsba.
 - Jól húzza meg a csavart.
3. Toljon egy második kapcsot a grillnyársra.
 - Nyomja a kapcsot szorosan a húsba.
 - Jól húzza meg a csavart.

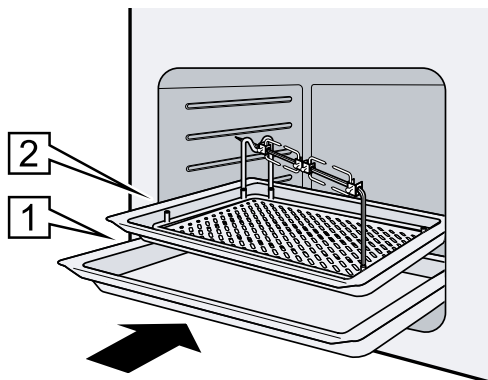
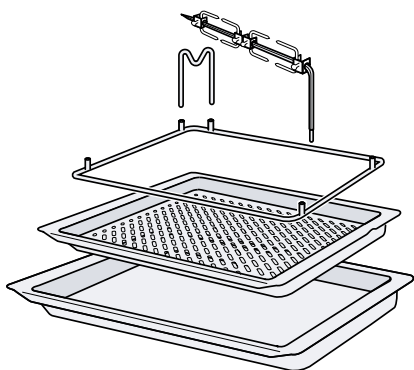
4. Tolja a harmadik kapcsot közvetlenül a második kapcsolóhoz, és járjon el az előzőekben leírtak szerint.

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



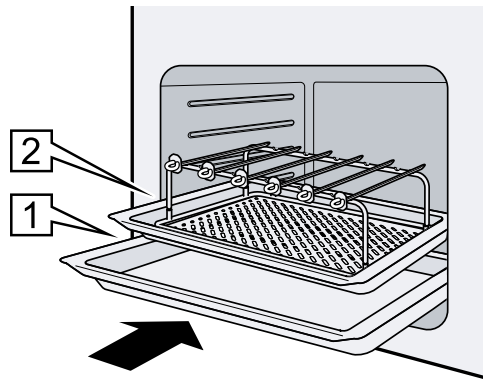
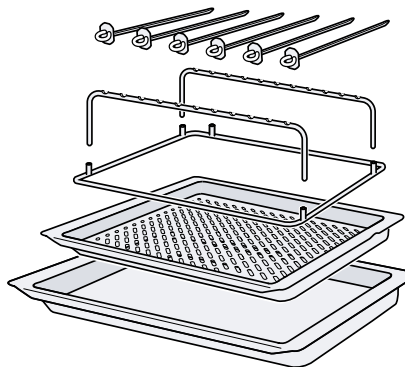
4.5 Nagy grillnyárs behelyezése

1. Állítsa a tartóállványt a grilltepsire.
2. Tolja be a grilltepsit a 2. szintre.
3. A tartót dugja a két hátsó nyílásba.
4. A nagy nyársat helyezze a tartóra, és dugja az elülső nyílásba.
5. Az univerzális serpenyőt tolja be az 1. szintre.
– A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.



4.6 A sasliknyársak behelyezése

1. Melegítse elő a sütőt.
2. Állítsa a tartóállványt a grilltepsire.
3. A két saslikállványt dugja a nyílásokba.
4. A sasliknyársakat fektesse a saslikállványra.
5. Tolja be a grilltepsit a 2. szintre.
– A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.
6. Az univerzális serpenyőt tolja be az 1. szintre.



5 Így sikerülni fog

A különböző ételekhez itt megtalálja a megfelelő beállításokat, illetve a legalkalmasabb tartozékokat és edényeket. Az ajánlásokat az Ön készülékére optimalizáltuk.

Tipp: Az ételek elkészítéséhez és a megfelelő beállítási értékekhez számos további adatot talál a Home Connect alkalmazásban vagy honlapunkon www.bosch-home.com.

5.2 Beállítási javaslatok

A táblázatban beállítási ajánlásokat talál néhány ételre vonatkozóan.

A hőmérséklet és a sütési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékekkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel 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.

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

¹ Melegítse elő a készüléket.

5.3 Air Fry & Grill sütőtepsi

Ha a készülék rendelkezik Airfry fűtési üzemmóddal, akkor ezzel a tartozékkal olyan ételeket is ropogósra süthet, amelyeket általában olajban sütnék. Ezt a tartozékot grillezéshez is használhatja.

Tartsa be az Airfry üzemmóddal történő sütésre vonatkozó beállítási ajánlásokat, valamint a grillezésre vonatkozóan a sütő használati útmutatójában olvasható utasításokat.

5.1 Hús, szárnyas, hal és zöldség grillezése

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

A táblázatban lévő adatoknál javasolt súly is szerepel. Ha nehezebb darabokat grillez, használja az alacsonyabb hőmérsékletet.

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

Tipp: A sütő szennyeződésének elkerülése érdekében tolja be az univerzális serpenyőt legalább egy szinttel a tartozékok alá.

Megjegyzések

- Ne használja a tartozékot párolóedényként.
- Ne használja a tartozékot mikrohullám üzemmódban vagy mikrohullám hozzáadásakor.

6 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működőképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

6.1 Grillnyárs-készlet tisztítása

Az alábbi információk figyelembevételével elkerülhető, hogy egy nem megfelelő tisztítószer károsítsa a grillnyárs-készlet krómfelületét.

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsítja a készülék felületét.

- ▶ Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószeret.

- ▶ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószeret.
 - ▶ Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.
 - ▶ Ne alkalmazzon pirolízist vagy öntisztítást.
1. Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.
 2. A grillnyárs-készletet forró mosogatószeres vízzel és törlőkendővel vagy mosogatógéppben tisztítsa. Erős szennyeződések esetén áztassa be a grillnyárs-készletet forró mosogatószeres vízbe.

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

6.2 Air Fry & Grill sütőtepsi tisztítása

- A tartozékot mosogatóruhával és forró mosogatószeres vízzel tisztítsa. Makacs szennyeződések esetén beleteheti a tartozékot az univerzális serpenyőbe és beáztathatja.
- A tartozékot kefe vagy fémsúroló segítségével is tisztíthatja.
- A makacs szennyeződések eltávolításához sütőtisztító spray is használható. Vegye figyelembe a gyártó utasításait.

Obsah

1	Bezpečnosť.....	21
2	Zabránenie vecným škodám	21
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie	21
4	Grilovanie so súpravou grilovacích ražňov	22
5	Takto sa to podarí	24
6	Čistenie a údržba	24

1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

1.1 Všeobecné upozornenia

Tu nájdete všeobecné informácie k tomuto návodu.

- Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete príslušenstvo používať bezpečne a efektívne.
- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkte uschovajte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.

1.2 Používanie v súlade s určením

Ak chcete príslušenstvo používať bezpečne a správne, postupujte podľa pokynov na používanie v súlade s určeným účelom.

Príslušenstvo používajte len:

- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia.
- na prípravu jedál.

1.3 Bezpečné používanie

VAROVANIE – Riziko popálenia!

Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje.

- ▶ Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

VAROVANIE – Riziko obarenia!

Prístupné časti sa počas prevádzky rozpália.

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí.
- ▶ Deti udržiňte v bezpečnej vzdialenosti. Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.
- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- ▶ Deti udržiňte v bezpečnej vzdialenosti.

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Veľký grilovací ražeň, porciové ražne a svorky majú ostré hrany.

- ▶ Deti udržiňte v bezpečnej vzdialenosti.

2 Zabránenie vecným škodám

POZOR!

Hromadenie tepla poškodzuje spotrebič. Doba pečenia tak nie je zodpovedajúca a smalt sa poškodí.

- ▶ Na dno vnútorného priestoru nikdy neukladajte žiadne príslušenstvo, fóliu, papier na pečenie alebo riad.
- ▶ Dno vnútorného priestoru nikdy nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu.
- ▶ Nepokladajte žiadny riad na dno vnútorného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50 °C.

Ak použijete dvierka spotrebiča na odkladanie, môžu sa poškodiť.

- ▶ Súpravu grilovacích ražňov ani univerzálny pekáč nikdy neukladajte na dvierka spotrebiča. Pri niektorých typoch spotrebiča môže príslušenstvo po zatvorení dvierok spotrebiča poškrabať sklo dvierok.
- ▶ Príslušenstvo vždy zasuňte do vnútorného priestoru až na doraz.

Súprava grilovacích ražňov nie je vhodná na prevádzku s mikrovlnným ohrevom. Môže dôjsť k iskreniu a vnútorný priestor sa poškodí.

- ▶ Súpravu grilovacích ražňov nikdy nepoužívajte pri prevádzke s mikrovlnným ohrevom.

3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

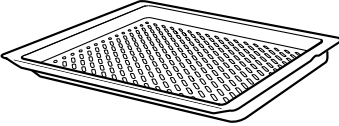
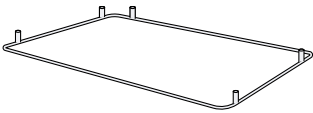

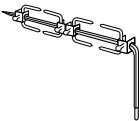

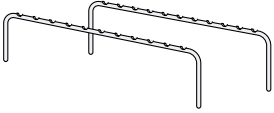
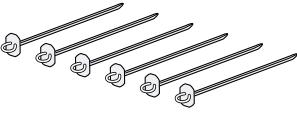
- ▶ Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

4 Grilovanie so súpravou grilovacích ražňov

Na veľkom ražni môžete veľmi dobre pripraviť veľké kusy mäsa, napr. rolády alebo hydinu. Mäso bude chrumkavé a hnedé. Na porciových ražňoch môžete pripraviť napr. zeleninu a menšie ryby alebo mäso.

4.1 Súčasti súpravy grilovacích ražňov

Súprava grilovacích ražňov pozostáva z rôznych dielov. Tu získate prehľad o dodaných dieloch a ich správnom použití.

Súčasti	Opis	Použitie
	Air Fry & plech na grilovanie	Na polozenie nosného rámu. Univerzálny pekáč zasunúť do úrovne 1 pod grilovací plech. Univerzálny pekáč slúži na ochranu pred kvapkaním.
	Nosný rám	Na zasunutie ukladacieho rámu a držiaku.
	Držiak	Na podopretie veľkého grilovacieho ražňa. Používajte iba s nosným rámom.
	Grilovací ražeň, veľký	Na grilovanie veľkého mäsa, hydiny a celých veľkých rýb.
	Svorky	Na uchytenie mäsa, hydiny a rýb na veľký grilovací ražeň.
	Ukladací rám	Na uloženie porciových ražňov. Používajte iba s nosným rámom.
	Porciové ražne s pomôckou na stiahnutie	Na grilovanie zeleniny, malých rýb a malých kusov mäsa. S pomôckou na stiahnutie sa bude dať grilované jedlo jednoducho stiahnuť z ražňa.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

4.2 Pred prvým použitím

- Všetky súčasti súpravy grilovacích ražňov vyčistite. Súprava grilovacích ražňov je vhodná do umývačky riadu.

4.3 Pokyny na napichnutie a uchytenie grilovanej potraviny

Aby ste zabezpečili, že grilovaná potravina bude hnedá a rovnomerne prepečená, dodržujte nasledujúce informácie.

- Grilovanú potravinu napichnite v strede na veľký grilovací ražeň.
- Grilovanú potravinu upevnite na oboch koncoch svorkami. Skrutky dobre utiahnite.

- Ak grilujete 2 kurčatá, zaistite každé kura 2 svorkami.
- Mäso zviažte kuchynskou niťou.
- Hydine priviažte konce krídel pod chrbtom a stehná k trupu. Potom nebude hydina príliš tmavá.
- Kožu prepichnete pod krídlami. Tuk bude môcť vytekať.
- Pri grilovaní celej ryby uzatvorte brušnú dutinu kuchynskou niťou.

4.4 Príprava grilovacieho ražňa

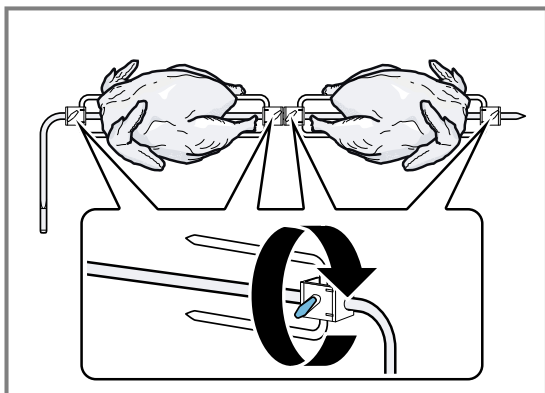
Príklad: Napichnite 2 kurčatá.

1. Svorku posuňte takmer až na koniec veľkého grilovacieho ražňa.
2. Napichnite prvé kurča na grilovací ražeň.
 - Svorku pevne zatlačte do mäsa.
 - Skrutku dobre utiahnite.
3. Na grilovací ražeň nasuňte druhú svorku.
 - Svorku pevne zatlačte do mäsa.

– Skrutku dobre utiahnite.

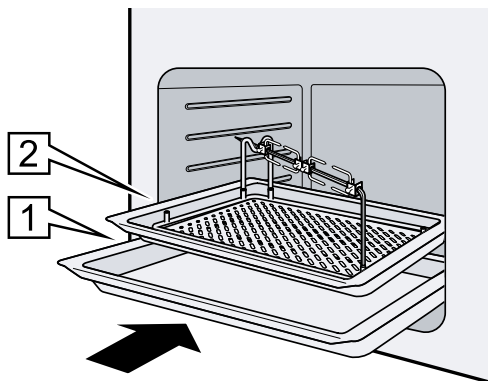
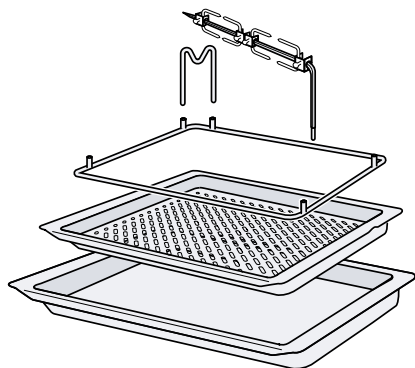
4. Tretiu svorku nasuňte priamo k druhej svorke a postupujte podľa vyššie uvedeného popisu.

Poznámka: Napichnite kurčatá na ražeň tak, aby nohy oboch kurčiat smerovali k sebe. Druhé kurča nesmie prečnievať cez grilovací ražeň.



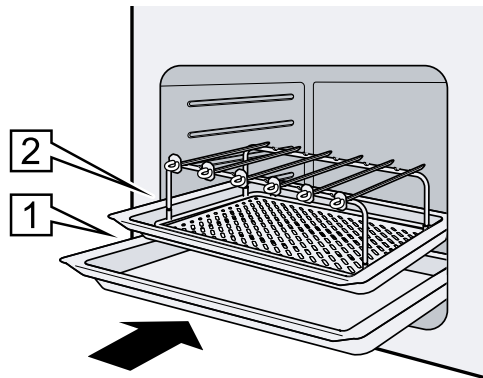
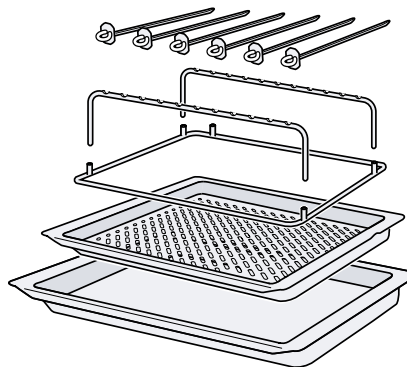
4.5 Vloženie veľkého grilovacieho ražňa

1. Nosný rám položte na grilovací plech.
2. Grilovací plech zasuňte do úrovne 2.
3. Držiak zapojte do dvoch zadných zásuviek.
4. Veľký ražeň položte na držiak a zapojte do prednej zásuvky.
5. Univerzálny pekáč zasuňte do úrovne 1.
 - Príslušenstvo vždy správne zasuňte do vnútorného priestoru.



4.6 Vloženie porciových ražňov

1. Predhrejte rúru na pečenie.
2. Nosný rám položte na grilovací plech.
3. Obidva ukladacie rámy zapojte do zásuviek.
4. Porciové ražne položte na ukladacie rámy.
5. Grilovací plech zasuňte do úrovne 2.
 - Príslušenstvo vždy správne zasuňte do vnútorného priestoru.
6. Univerzálny pekáč zasuňte do úrovne 1.



5 Takto sa to podarí

Pre rôzne jedlá tu nájdete tie správne nastavenia, ako aj to najlepšie príslušenstvo a riad. Odporúčania sme optimálne prispôbili vášmu spotrebiču.

Tip: Ďalšie informácie o príprave a vhodných hodnotách nastavenia nájdete v aplikácii Home Connect alebo na našej domovskej stránke www.bosch-home.com.

5.2 Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete odporúčané nastavenia pre niektoré jedlá.

Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu. Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplneného mäsa, hydiny a rýb s teplotou z chladničky do studeného vnútorného priestoru.

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Veľké kurča, 1,5 kg	Grilovací ražeň, veľký	2	☼	1. 170 – 180 2. 190 – 200	1. 70 – 80 2. 15 – 20
Bravčová roláda, 2 kg	Grilovací ražeň, veľký	2	☼	170 – 190	120 – 150
Jahňacie plece, bez kostí, 1 kg	Grilovací ražeň, veľký	2	☼	170 – 180	70 – 80
Ryby, v celku, 1,5 kg	Grilovací ražeň, veľký	2	☼	170 – 190	35 – 45
Mäsové ražne, 6 kusov	Porciové ražne	2	☼	190 – 200 ¹	15 – 25

¹ Predhrejte spotrebič.

5.1 Grilovanie hydiny, mäsa, rýb a zeleniny

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvičkách spotrebiča.

Na grilovanie porciových ražňov je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

V tabuľke nájdete údaje s návrhom hmotnosti. Pri grilovaní ťažkých kusov použite nižšiu teplotu.

Všeobecne platí: Čím väčšia grilovaná potravina, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál.

Grilovanú potravinu nemusíte otáčať.

Použitý druh ohrevu: ☼ 4D horúci vzduch

5.3 Air Fry & plech na grilovanie

Ak je váš spotrebič vybavený druhom ohrevu Airfry, môžete toto príslušenstvo použiť na prípravu chrumkavých pokrmov, ktoré sa zvyčajne vyprážajú na oleji. Toto príslušenstvo môžete použiť aj na grilovanie.

Dodržujte odporúčané nastavenia pre varenie s Airfry a pokyny na grilovanie v návode na obsluhu vašej rúry.

Tip: Aby ste predišli znečisteniu rúry, zasuňte pod príslušenstvo univerzálnu panvicu minimálne jednu úroveň nižšie.

Poznámky

- Príslušenstvo nepoužívajte ako parnú nádobu.
- Príslušenstvo nepoužívajte pri mikrovlnnom režime alebo v mikrovlnnej rúre.

6 Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistite a starajte sa oň.

6.1 Čistenie súpravy grilovacích ražňov

Aby sa chrómový povrch súpravy grilovacích ražňov nepoškodil nesprávnymi čistiacimi prostriedkami, dodržujte nasledujúce informácie.

POZOR!

Nevhodné čistiace prostriedky poškodzujú povrchy spotrebiča.

- Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky s veľkým obsahom alkoholu.
- Nepoužívajte tvrdé hubky alebo čistiace špongie.
- Nepoužívajte pyrolýzu ani samočistenie.

- Nové špongiové utierky pred použitím dôkladne umyte.
- Súpravu grilovacích ražňov vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo umyte v umývačke riadu.
Ak je súprava grilovacích ražňov veľmi znečistená, namočte ju do horúceho umývacieho roztoku.

Tip: Odporúčané prostriedky na čistenie a ošetrovanie si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

6.2 Čistenie Air Fry & plech na grilovanie

- Príslušenstvo vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom. V prípade odolných nečistôt môžete príslušenstvo vložiť do univerzálneho pekáča a nechať odmočiť.

- Príslušenstvo môžete vyčistiť aj kefkou alebo drôtenkou.
- Ťažko odstrániteľné nečistoty môžete odstrániť aj sprejom na čistenie rúry. Dodržiavajte pokyny výrobcu.



A series of horizontal lines that serve as a writing template. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, providing a guide for text entry.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending down to the bottom of the page. The lines are evenly spaced and cover the entire width of the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9001775359 (020914)
cs, he, hr, hu, sk