



Szuflada utrzymująca ciepło

HSC 140...



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	3
Szuflada grzewcza	4
Otwieranie i zamykanie.....	4
Podgrzewanie naczyń.....	4
Ogólne informacje na temat naczyń	4
Naczynia do picia	4
Sposób nastawiania	4
Utrzymywanie temperatury potraw	5
Sposób nastawiania	5
Wyłączanie	5
Zastosowanie	5
Powolne gotowanie	5
Pielęgnacja i czyszczenie.....	6
Urządzenie z zewnątrz	6
Płyta grzejna	6
Usterka, co robić?.....	6
Serwis	7
Dane techniczne	7
Ochrona środowiska	7
Ekologiczna utylizacja.....	7

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie stosować wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw i podgrzewania naczyń.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Płyta grzejna w szufladzie grzewczej staje się bardzo gorąca.

W żadnym wypadku nie wolno dotykać gorącej płyty grzewczej. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do płyty.

- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania szklanej płyty mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

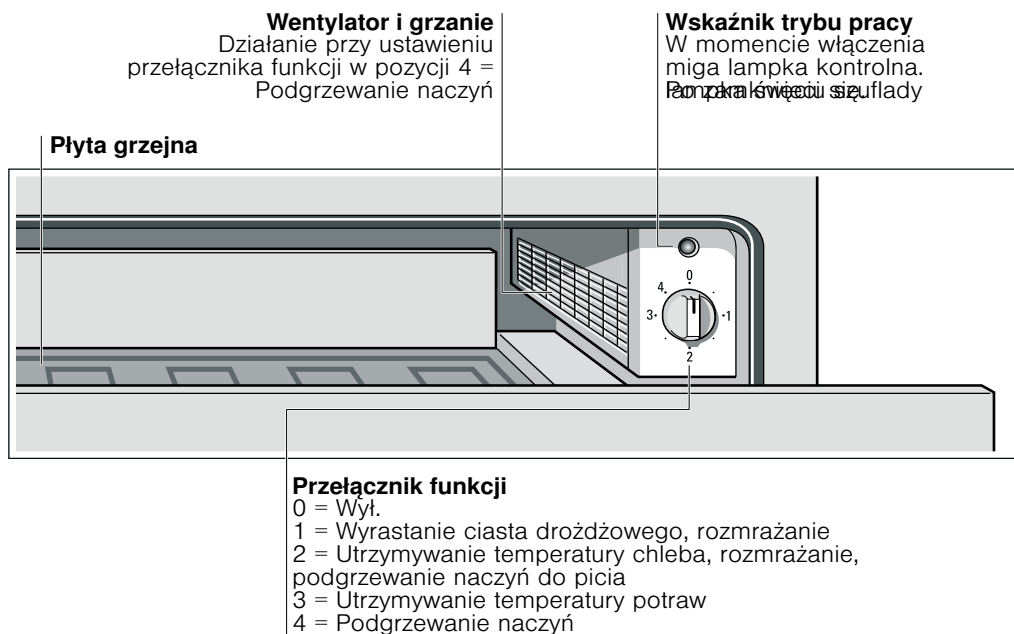
Niebezpieczeństwo pożaru!!

Płyta grzejna w szufladzie grzewczej staje się bardzo gorąca, materiały łatwopalne mogą się zapalić.

Pod żadnym pozorem nie przechowywać w szufladzie grzewczej łatwopalnych przedmiotów ani pojemników z tworzywa sztucznego.

Szuflada grzewcza

Szuflada grzewcza umożliwia podgrzewanie naczyń oraz utrzymywanie temperatury potraw.



Urządzenie grzeje tylko wtedy, gdy szuflada jest prawidłowo zamknięta.

Otwieranie i zamykanie

Urządzenia bez uchwytu:

Aby otworzyć lub zamknąć szufladę, należy nacisnąć na jej środek.

Przy otwieraniu szuflada lekko wysuwa się. Następnie można ją bez problemu wysunąć dalej.

Podgrzewanie naczyń

W podgrzonym naczyniu potrawa stygnie dużo wolniej. Napoje pozostają dłużej ciepłe.

Ogólne informacje na temat naczyń

Obciążenie szuflady grzewczej nie może przekroczyć 25 kg. Można na przykład podgrzewać zestaw naczyń dla 6 lub 12 osób.

Niska szuflada (wysokość 14 cm)		Wysoka szuflada (wysokość 29 cm)	
6 talerzy	Ø 24 cm	12 talerzy	Ø 24 cm
6 bulionówek	Ø 10 cm	12 bulionówek	Ø 10 cm
1 miska	Ø 19 cm	1 miska	Ø 22 cm
1 miska	Ø 17 cm	1 miska	Ø 19 cm
1 półmisek na mięso	32 cm	1 miska	Ø 17 cm
		2 półmiski na mięso	32 cm

Rozmieszczanie naczyń

W miarę możliwości ustawiać naczynia na całej powierzchni. Wysokie stopy talerzy będą podgrzewały się wolniej niż pojedyncze naczynia, np. 2 miski.

Naczynia do picia

W celu podgrzania naczyń do picia, np. filiżanek do espresso, zawsze nastawiać stopień 2.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

W przypadku stopnia 3 lub 4 naczynia stają się bardzo gorące.

Sposób nastawiania

1. Umieścić naczynia w szufladzie.
2. Przełącznik funkcji nastawić na stopień 4. W przypadku naczyń do picia zawsze wybierać stopień 2. Miga lampka kontrolna stanu pracy.
3. Zamknąć szufladę grzewczą. Świeci się lampka kontrolna stanu pracy. Urządzenie grzeje.

Jak długo trwa podgrzewanie

Czas trwania podgrzewania zależy od materiału i grubości naczynia, ilości, wysokości i rozstawienia naczyń. W miarę możliwości ustawiać naczynia na całej powierzchni.

Podgrzewanie zestawu naczyń dla 6 osób trwa około 15-25 minut.

Wyłączanie

Otworzyć szufladę. Wyłączyć przełącznik funkcji.

Wyjmowanie naczyń

Naczynia wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub łapek kuchennych.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Powierzchnia płyty grzewczej jest gorąca. Naczynia znajdujące się najniżej będą bardziej gorące niż naczynia umieszczone wyżej.

Utrzymywanie temperatury potraw

Gorących garnków ani patelni, zdjętych bezpośrednio z gorącej płyty grzejnej, nigdy nie stawiać na szklane dno szuflady grzewczej. Może dojść do uszkodzenia dna.

Nie napełniać naczyń całkowicie, aby potrawa nie wykipiła ani nie przelała się.

Potrawy przykrywać żaroodporną pokrywką lub folią aluminiową.

Zaleca się utrzymywanie temperatury potraw nie dłużej niż jedną godzinę.

Odpowiednie potrawy: mięso, drób, ryby, sosy, warzywa, dodatki i zupy.

Sposób nastawiania

1. Naczynie włożyć do szuflady.
2. Nastawić przełącznik funkcji na stopień 3 i podgrzewać urządzenie przez 10 minut.
3. Włożyć potrawy do podgrzanych naczyń.
4. Ponownie zamknąć szufladę.
Świeci się lampka kontrolna stanu pracy. Urządzenie grzeje.

Wyłączanie

Wyłączyć przełącznik funkcji. Potrawy wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub łapek kuchennych.

Zastosowanie

W tabeli wymienione są różne możliwości zastosowania szuflady grzewczej. Nastawić przełącznik funkcji na żądany stopień. Naczynia należy podgrzewać w sposób podany tabeli.

Stopień	Potrawy / Naczynia	Wskazówka
1	Delikatne potrawy mrożone, np. tort śmietanowy, masło, wędlina, ser	rozmarzanie
1	Wyrastanie ciasta drożdżowego	przykryć
2	Potrawy mrożone, np. mięso, ciasto, chleb	rozmarzanie
2	Utrzymywanie temperatury jaj, np. jaj gotowanych, jajecznicy	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
2	Utrzymywanie temperatury chleba, np. pieczywa tostowego, bułek	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
2	Podgrzewanie naczyń do picia	np. filiżanek do espresso
2	Delikatne potrawy, np. mięso przyrządzone metodą powolnego gotowania	przykryć naczynie
3	Utrzymywanie temperatury potraw	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Utrzymywanie temperatury napojów	podgrzać naczynia, przykryć napoje
3	Podgrzewanie placków, np. omeletów, rolad, tacos	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Podgrzewanie suchych ciast, np. ciasta drożdżowego z kruszonką, muffinów	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Roztapianie czekolady w bloku lub kuwertyury czekoladowej	podgrzać naczynie, pokruszyć czekoladę
3	Rozpuszczanie żelatyny	bez przykrycia, ok. 20 minut
4	Podgrzewanie naczyń	nie nadaje się do podgrzewania naczyń do picia

Powolne gotowanie

Powolne dogotowywanie to idealna metoda do przygotowywania wszelkich delikatnych mięs. Stosuje się ją, gdy chcemy, aby mięso było w środku różowe lub aby było gotowe na określoną godzinę. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie. Zaleta: powolne gotowanie trwa znacznie dłużej niż zwykłe gotowanie, co ułatwia planowanie i przygotowanie menu. Mięso przyrządzone metodą powolnego gotowania można długo trzymać w ciepłe.

Odpowiednie naczynia: używać naczyń szklanych, porcelanowych lub ceramicznych z pokrywką, np. szklanej brytfanny.

Sposób nastawiania

1. Podgrzać szufladę grzewczą wraz z naczyniami, nastawiając stopień 4.
2. Mocno rozgrzać nieco tłuszczu na patelni. Mięso mocno obsmażyć i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia. Przykryć pokrywką.
3. Naczynie z mięsem z powrotem wstawić do szuflady grzewczej i dogotować mięso. Przełącznik funkcji nastawić na stopień 3.

Wskazówki dotyczące powolnego gotowania

Przyrządzać wyłącznie mięso świeże i dobrej jakości. Dokładnie usunąć żyły i tłuste brzegi. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nadaje potrawie intensywny specyficzny smak.

Mięsa, również większych kawałków, nie trzeba obracać.

W ten sposób przyrządzone mięso można natychmiast kroić, ponieważ ciepło jest równomiernie rozprowadzone w całym kawałku.

Dzięki tej szczególnej metodzie mięso w środku jest zawsze różowe. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.

Powolnie gotowane mięso nie jest tak gorące, jak konwencjonalnie smażone. Zaleca się podawanie bardzo gorącego sosu. Na ostatnie 20-30 minut wstawić talerze do szuflady grzewczej.

Aby utrzymać ciepło powolnie gotowanego mięsa należy po zakończeniu powolnego gotowania nastawić stopień 2. Ciepło małych kawałków mięsa można utrzymywać przez maksymalnie 45 minut, dużych do 2 godzin.

Tabela

Do powolnego gotowania nadaje się delikatne mięso wołowe, wieprzowe, cielęce i jagnięce, a także dziczyzna oraz drób. Czas obsmażania i końcowego dogotowywania zależy od wielkości mięsa. Czas obsmażania dotyczy mięsa włożonego na gorący tłuszcz.

Potrawa	Obsmażanie na polu grzejnym	Dogotowywanie w szufladzie grzewczej
Małe kawałki mięsa		
Pokrojone w kostkę lub w paski	ze wszystkich stron 1-2 minuty	20-30 minut
Małe sznyce, steki lub medaliony	z każdej strony 1-2 minuty	35-50 minut
Kawałki mięsa średniej wielkości		
Filet (400-800 g)	ze wszystkich stron 4-5 minut	75-120 minut
Schab jagnięcy (ok. 450 g)	z każdej strony 2-3 minuty	50-60 minut
Pieczeń chuda (600-1000 g)	ze wszystkich stron 10-15 minut	120-180 minut
Duże kawałki mięsa		
Filet (od 900 g)	ze wszystkich stron 6-8 minut	120-180 minut
Rostbef (1,1-2 kg)	ze wszystkich stron 8-10 minut	210-300 minut

Pielęgnacja i czyszczenie

Nie stosować myjek wysokociśnieniowych ani parowych. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie. Przełącznik funkcji: pozycja = 0.

Urządzenie z zewnątrz

Urządzenie czyścić ściereczką zwilżoną w wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Do czyszczenia nie używać środków żrących ani środków do szorowania. Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Do czyszczenia używać wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Powierzchnię wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Urządzenia ze szklanym frontem

Szklany front czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.

Płyta grzejna

Płytę grzejną myć ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące zalecenia:


Naczynia lub potrawy są nadal zimne.	Należy sprawdzić: <ul style="list-style-type: none">■ czy urządzenie jest włączone■ czy nie ma przerwy w zasilaniu■ czy szuflada jest całkowicie zamknięta.
Naczynia lub potrawy nie są wystarczająco ciepłe.	Może się zdarzyć, <ul style="list-style-type: none">■ że naczynia lub potrawy nie były podgrzewane odpowiednio długo■ że szuflada była przez dłuższy czas otwarta
Miga lampka kontrolna stanu pracy.	Sprawdzić, czy szuflada jest domknięta.
Lampka kontrolna miga bardzo szybko, mimo że szuflada grzewcza jest zamknięta.	Skontaktować się z serwisem.
Nie świeci się lampka kontrolna stanu pracy.	Lampka kontrolna jest uszkodzona. Skontaktować się z serwisem.
Wyłącza się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Wyciągnąć wtyczkę z gniazda i skontaktować się z serwisem.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) Serwisowi należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu szuflady grzewczej. Dane urządzenia należy od razu zapisać, aby w przypadku ewentualnej awarii nie tracić czasu na ich szukanie.

Nr E	Nr FD
Serwis 	

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Dane techniczne

Zasilanie:	220-240 V
	50/60 Hz
Całkowita moc przyłączeniowa:	810 W
Sprawdzone zgodnie z VDE:	tak
Znak CE:	tak

Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutilizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000742530

201291