



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



Prečinac za zagrijavanje BIC630NS1



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja

Kazalo

	Predvidjena uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	4
	Upoznavanje Vašeg uređaja	5
	Otvaranje i zatvaranje	5
	Mengoperasikan mesin	5
	Predgrijanje posuda	5
	Posude za piće	5
	Postupite na slijedeći način	5
	Držanje jela na toplome	6
	Tablice i savjeti	6
	Lagano pečenje	6
	Čišćenje	8
	Vanjske površine uređaja	8
	Ploča za grijanje	8
	Što učiniti kod smetnji?	8
	Služba održavanja	9
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	9
	Tehnički podaci	9
	Zaštita okoliša	9
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	9

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: **www.bosch-home.com** i u internet trgovini: **www.bosch-eshop.com**



Predvidjena uporaba

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Ovaj je uređaj određen samo za privatno domaćinstvo. Koristite uređaj isključivo za držanje jela na toplome i za grijanje posuda.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Grijaća ploča u toploj ladici jako je vruća. Nikada ne dodirujte vruće grijaće ploče. Djeci ne dozvolite da se približe.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

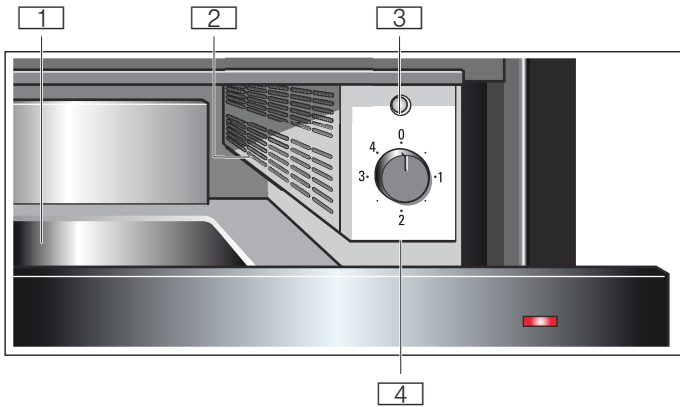
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravn uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravn uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Kod prijeloma, napuklina ili pukotina u ploči za grijanje isključite osigurač u ormariću za osigurače ili izvucite strujni utikač. Pozovite servisnu službu.
- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Upozorenje – Opasnost od požara!

Grijaća ploča u toploj ladici jako je vruća, zapaljivi materijali bi se mogli zapaliti. Nikad ne odlažite zapaljive predmete ili plastične posude u pretincu za zagrijavanje.

Upoznavanje Vašeg uređaja

U grijaćoj ladici možete zagrijavati posude ili držati jela na toplome.



1 Ploča za grijanje

2 Ventilator i grijanje

uključuju se u položaju 4 = zagrijavanje posuđa

3 Indikator rada uređaja

Kada uključite birač funkcija, treperi lampica indikatora. Nakon zatvaranja grijaće ladice, lampica svijetli.

4 Birač funkcija

0 = isključeno

1 = dizanje tijesta, odmrzavanje

2 = držanje kruha na toplome, odmrzavanje, zagrijavanje šalice

3 = držanje jela na toplome

4 = zagrijavanje posuđa

Otvaranje i zatvaranje

Kod uređaja bez ručke:

Za otvaranje ili za zatvaranje pritisnite na sredinu ladice.

Kod otvaranja ladica malo iskoči. Zatim se može jednostavno izvući.

Mengoperasikan mesin

Predgrijanje posuđa

U predgrijanom posuđu jela se ne ohlade tako brzo. Pića ostaju duže topla.

Posuđe općenito

Ladicu za zagrijavanje smijete opteretiti s najviše 25 kg. Možete na primjer predgrijati posuđe za jelo za 6 ili 12 osoba.

niska ladica (visine 14 cm)		visoka ladica (visine 29 cm)	
6 tanjura za jelo	Ø 24 cm	12 tanjura za jelo	Ø 24 cm
6 šalice za juhu	Ø 10 cm	12 šalice za juhu	Ø 10 cm
1 zdjela	Ø 19 cm	1 zdjela	Ø 22 cm
1 zdjela	Ø 17 cm	1 zdjela	Ø 19 cm
1 plitica za meso	32 cm	1 zdjela	Ø 17 cm
		2 plitice za meso	32 cm

Slaganje posuđa

Raspodijelite posuđe po mogućnosti po cijeloj površini. Veliki broj tanjura poslaganih jedan na drugi sporije se zagrijava nego pojedinačni dijelovi posuđa, kao npr. 2 zdjele.

Posuđe za piće

Zagrijte posuđe za piće, npr. šalice za espresso, uvijek na stupnju 2.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

Na stupnju 3 ili 4 posuđe za piće jako se zagriju.

Postupite na slijedeći način

1. Poslažite posuđe u ladicu.
2. Namjestite birač funkcija na stupanj 4. Za posuđe za piće uvijek odaberite stupanj 2. Žarulja za rad uređaja treperi.
3. Zatvorite ladicu za zagrijavanje. Žarulja za rad uređaja svijetli. Uređaj grije.

Koliko će potrajati predgrijanje

Koliko će potrajati predgrijanje ovisi o materijalu i debljini posuđa, količini posuđa, visini i rasporedu posuđa. Raspodijelite posuđe po mogućnosti po cijeloj površini.

Kod posuđa za jelo za 6 osoba predgrijanje traje oko 15-25 minuta.

Isključivanje

Otvorite ladicu. Isključite birač funkcija.

Vađenje posuđa

Izvadite posuđe iz ladice koristeći kuhinjsku rukavicu ili kuhinjsku krpu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!
Površina grijače ploče je vruća. Donji dijelovi posuda su topliji od gornjih.

Držanje jela na toplome

Nikad ne stavljajte vruće lonce ili tave izravno s vrućeg polja za kuhanje na stakleno dno ladice za zagrijavanje. Stakleno se dno može oštetiti.

Ne napunite previše hrane u posude, da se ne bi prelića tekućina.

Pokrijte jela poklopcem koji je postojan na vrućini ili aluminijskom folijom.

Preporučamo Vam da ne držite jela na toplome dulje od sat vremena.

Pogodna jela: Pogodno je meso, perad, riba, umaci, povrće, prilozi i juhe.

Postupite na slijedeći način

1. Stavite posude u ladicu
2. Namjestite birač funkcija na stupanj 3 i predgrijte uređaj 10 minuta.
3. Stavite jelo u predgrijano posude.
4. Zatvorite ladicu.
Žarulja za rad uređaja svijetli. Uređaj grije.

Isključivanje

Isključite birač funkcija. Izvadite jela iz ladice koristeći kuhinjsku rukavicu ili kuhinjsku krpu.

Tablice i savjeti

U tablicama ćete pronaći razne načine primjene vaše grijače ladice. Birač funkcija namjestite na željeni stupanj. Zagrijte posude kako je navedeno u tablici.

Stupanj	Jela / posude	Napomena
1	osjetljiva duboko smrznuta hrana npr. torta s vrhnjem, maslac, kobasice, sir	odmrznuti
1	dizanje tijesta	pokriti
2	duboko smrznuta hrana npr. meso, kolači, kruh	odmrznuti
2	držanje jaja na toplome npr. kuhana jaja, kajgana	zagrijati posude, pokriti jelo
2	držanje kruha na toplome npr. tost, peciva	zagrijati posude, pokriti jelo
2	zagrijavanje šalice	npr. šalice za espresso kavu
2	osjetljiva hrana npr. lagano pečeno meso	pokriti posudu
3	držanje jela na toplome	zagrijati posude, pokriti jelo
3	držanje pića na toplome	zagrijati posude, pokriti pića
3	zagrijavanje lepinja npr. palačinke, wraps, tacos	zagrijati posude, pokriti jelo
3	zagrijavanje suhih kolača npr. kolač s mrvicama, muffini	zagrijati posude, pokriti jelo
3	topljenje čokolade za kuhanje ili kuvertire	zagrijati posude, usitniti namirnice
3	otapanje želatine	u otvorenoj posudi, oko 20 minuta
4	zagrijavanje posuđa	nije prikladno za šalice

Lagano pečenje

Lagano pečenje je idealna metoda za komade mesa koje želite ispeći tako da ostanu ružičasti u sredini ili da budu slabije pečeni. Meso ostaje vrlo sočno i ispeče se izrazito mekano. Vaša prednost: Budući da su vremena kod laganog pečenja znatno dulja, ostaje vam velika sloboda kod planiranja rasporeda jela. Meso koje je lagano pečeno možete jednostavno držati na toplome.

Prikladno posuđe: Koristite posude od stakla, porculana ili keramike s poklopcem, npr. stakleni lonac za pečenje.

Postupite na slijedeći način

1. Predgrijte ladicu za zagrijavanje zajedno s posuđem na stupnju 4.
2. U tavi jako zagrijte malu količinu masnoće. Zapržite meso na velikom plamenu i stavite ga odmah u predgrijano posude. Poklopite poklopcem.
3. Posude zajedno s mesom vratite u ladicu za zagrijavanje i nastavite s pečenjem. Namjestite birač funkcija na stupanj 3.

Napomene za lagano pečenje

Koristite samo svježe besprijekorno meso. Uredno odstranite tetive i rubove sala. Kod laganog pečenja masnoća razvija jaki specifični okus.

Ni veće komade mesa ne morate okretati.

Nakon laganog pečenja meso možete odmah narezati. Nije potrebno mirovanje.

Zahvaljujući posebnoj metodi pečenja meso s unutrašnje strane uvijek bude ružičasto. To nimalo ne znači da je sirovo ili neispečeno.

Meso pečeno laganim pečenjem nije tako vruće kao što je meso pečeno na uobičajeni način. Poslužite jako

vruće umake. Zadnjih 20-30 minuta dodajte i tanjure da se zagriju u ladici za zagrijavanje.

Ako namjeravate lagano pečeno meso držati na toplome, smanjite jačinu na stupanj 2 kada se završilo lagano pečenje. Male komade mesa možete držati na toplome sve do 45 minuta, a velike komade mesa sve do dva sata.

Tablica

Za lagano pečenje primjereni su svi mekani dijelovi govedine, svinjetine, teletine, janjetine, divljači i peradi. Vrijeme potrebno da bi se meso zapršilo i nastavilo peći u pećnici ovisi o veličini komada mesa. Vremena prženja vrijede za stavljanje mesa u vruću mast.

Jelo	Prženje na mjestu za kuhanje	Nastavak pečenja u ladici za zagrijavanje
Mali komadi mesa		
Kocke ili trake	sa svih strana 1-2 minute	20-30 minuta
Mali odresci, stekovi ili medaljoni	svaka strana po 1-2 minute	35-50 minuta
Srednji komadi mesa		
File (400-800 g)	sa svih strana 4-5 minuta	75-120 minuta
Janjeći hrbat (otpr. 450 g)	svaka strana po 2-3 minute	50-60 minuta
Nemasna pečenja (600-1000 g)	sa svih strana 10-15 minuta	120-180 minuta
Veliki komadi mesa		
File (od 900 g)	sa svih strana 6-8 minuta	120-180 minuta
Rostbif (1,1-2 kg)	sa svih strana 8-10 minuta	210-300 minuta

Čišćenje

Ne upotrebljavajte visokotlačne ili parne čistače. Uređaj očistite samo kada je isključen. Birač funkcija: položaj = 0.

Vanjske površine uređaja

Obrišite uređaj s malo vode i nešto sredstva za pranje posuđa. Osušite ga zatim mekanom krpom.

Agresivna sredstva ili sredstva za ribanje nisu primjerena. Kad takvo sredstvo dospije na pročelje uređaja, obrišite ga odmah mokrom krpom.

Kada se pojavi smetnja, često je riječ samo o sitnici. Prije nego što nazovete servisnu službu, uzmite u obzir slijedeće napomene:

Posuđe ili jela ostaju hladna.	Provjerite: <ul style="list-style-type: none"> ■ je li uključen uređaj ■ je li došlo do nestanka struje ■ je li do kraja zatvorena ladica
Posuđe ili jela se ne zagrijavaju dovoljno.	Može biti: <ul style="list-style-type: none"> ■ da posuđe ili jela nisu dovoljno dugo zagrijavana ■ da je ladica bila dulje vremena otvorena
Lampica za rad uređaja treperi.	Pogledajte je li zatvorena ladica.
Kada je grijaća ladica zatvorena, brzo treperi lampica indikatora.	Nazovite servisnu službu.
Lampica za rad uređaja ne svijetli.	Lampica indikatora je neispravna. Obavijestite servisnu službu.
Osigurač u ormariću s osiguračima se isklapa.	Izvucite mrežni utikač i obavijestite servisnu službu.

Površine od plemenitog čelika

Uvijek odmah uklonite mrlje nastale od kamenca, škroba ili bjelančevine. Pod takvim mrljama može nastati korozija. Za čišćenje koristite vodu i nešto sredstva za pranje posuđa. Osušite površinu zatim mekanom krpom.

Uređaji s pročeljem od stakla

Očistite pročelje od stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom. Nemojte koristiti strugalo za staklene površine.

Ploča za grijanje





Čistite ploču za grijanje toplom vodom s nešto sredstva za pranje posuđa.

Služba održavanja


Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada nazovete našu servisnu službu, molimo navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi Vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja.

E-Nr. 		FD 	
220-240 V ~		50/60 Hz	810 W
			

Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke Vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

E-br.	<input style="width: 100%;" type="text"/>	FD-br.	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Servisna služba 		<input style="width: 100%;" type="text"/>	

Uzmite u obzir da posjet servisera u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspoložu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj

Tehnički podaci

Opskrba strujom:	220-240 V 50/60 Hz
Ukupna priključna vrijednost:	810 W
VDE ispitano:	da
CE oznaka:	da

Zaštita okoliša

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.



Handwriting practice area consisting of multiple horizontal lines on a white background, extending from the top margin to the bottom of the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001061348

94120201