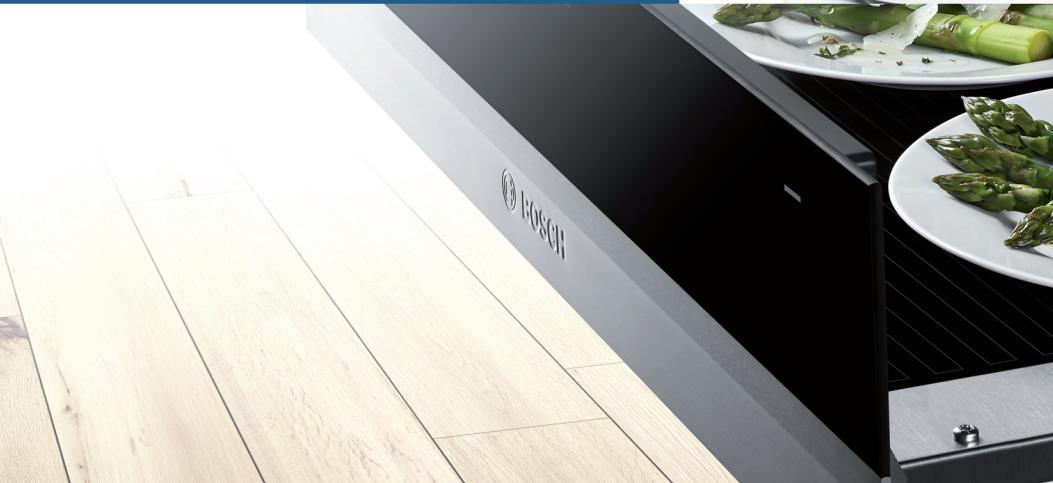




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Melegítőfiók
BIC630NS1**



BOSCH

[hu] Használati utasítás

Tartalomjegyzék

 Rendeltetésszerű használat	4
 Fontos biztonsági előírások	4
 A készülék megismerése	5
Nyitás és zárás.	5
 A készülék kezelése	5
Edény előmelegítése	5
Ivóedények	5
Így járjon el	5
Ételek melegen tartása.	6
 Táblázatok és tippek	6
Párolás.	6
 Tisztítás	7
A készülék külseje	7
Fűtőlap	7
 Mi a teendő zavar esetén?	8
 Vevőszolgálat	9
E-szám és FD-szám	9
Műszaki adatok	9
 Környezetvédelem	9
Ártalmatlantítás környezetbarát módon	9

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



Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelní. A használati és szerelési utasítástőrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárolag ételek melegen tartására és edények melegítésére használja.

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

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A melegítőfíókban lévő fűtőlap felforrósodik. Soha ne érintse meg a forró fűtőlapot. Tartsa távol a gyerekeket.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot minden fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

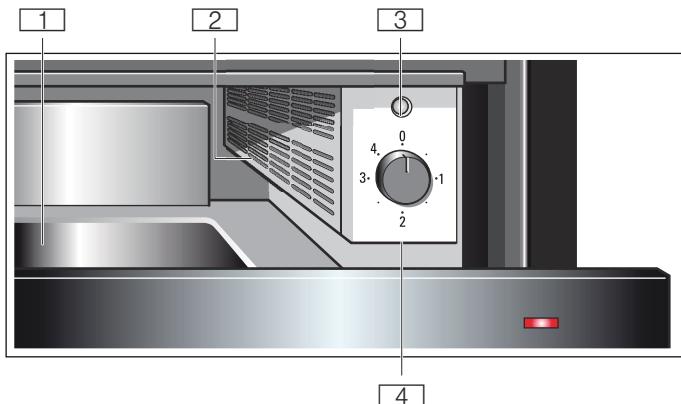
- A forró készülékrésekben az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrésekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üveglapon keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A melegítőfíókban lévő fűtőlap felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen meggyulladhatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat vagy műanyag tartókat a melegítőfíókban.

A készülék megismerése

A melegítőfiókban előmelegítheti az edényeket, vagy melegen tarthatja az ételeket.



1 Fűtőlap

2 Ventilátor és fűtés

A 4-es állásban (Edény előmelegítése) lépnek működésbe.

3 Működésjelző

Bekapcsolásnál villog a jelzőlámpa. Becsukás után világít.

4 Funkcióválasztó

- 0 = ki
- 1 = tézta kelesztése, felolvashatás
- 2 = kenyér melegen tartása, ivóedények előmelegítése
- 3 = ételek melegen tartása
- 4 = edény előmelegítése

Nyitás és zárás

Fogantyú nélküli készülékekben:

Nyomja meg a fiók közepét a nyitáshoz vagy záráshoz.

Nyitáskor a fiók kissé kiugrik. Ezután a fiók gond nélkül kihúzható.

A készülék kezelése

Edény előmelegítése

Az előmelegített edényekben az ételek nem hűlnek ki olyan gyorsan. Az italok hosszabb ideig maradnak melegen

Általános edény

A melegítőfiókot legfeljebb 25 kg-mal terhelheti meg. Előmelegíthet például komplett terítékeket 6, ill. 12 fő számára.

alacsony fiók (14 cm magas)	magas fiók (29 cm magas)
6 menütányér	Ø 24 cm
6 levesescsésze	Ø 10 cm
1 tál	Ø 19 cm
1 tál	Ø 17 cm
1 hústálca	32 cm
	2 hústálca
	32 cm

Edény bepakolása

Az edényeket lehetőleg a teljes felületen egyenletesen ossza el. Magas tányérhalmok lassabban melegszenek át mint az egyes edények, mint például. 2 tál.

Ivóedények

Az ivóedényeket, például kávéscsészéket minden 2. fokozaton melegítse elő.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

3. vagy 4. fokozaton az ivóedények túl forróak lesznek.

Így járjon el

1. Helyezze el az edényt a fiókban.
2. A funkcióválasztót állítsa a 4. fokozatra.
Ivóedényekhez minden 2. fokozatot válassza.
A működésjelző lámpa villog.
3. Zárja be a melegítőfiókot.
A működésjelző lámpa világít. A készülék fűt.

Mennyi ideig tart az előmelegítés

Az előmelegítés időtartama függ az edény anyagától, vastagságától, az edénymennyiségtől, az egymásra rakott edények magasságától. Az edényeket lehetőleg a teljes felületen egyenletesen ossza el.

6 teríték esetén az előmelegítés körülbelül 15-25 percig tart.

Kikapcsolás

Nyissa ki a fiókot. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Edény kiemelése

Edényfogó kesztyű vagy ruha segítségével vegye ki az edényt a fiókból.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A fűtőlap felülete forró. Az edény legalos részei melegebbek lesznek mint a felsők.

Ételek melegen tartása

Soha ne tegyen forró edényeket vagy serpenyőket közvetlenül a forró főzőfelületről a melegítőfiók üvegfelületére. Az üvegfelület megsérülhet.

Ne töltse teljesen tele az edényt, nehogy túlcorduljon.

Takarja le az ételeket hőálló fedővel vagy alufóliával.

Azt javasoljuk, hogy az ételeket egy óránál tovább ne tartsa melegen.

Megfelelő ételek: húsok, szárnyasok, halak, szósok, zöldségek, köretek és levesek.

Így járjon el

- Helyezze az edényt a fiókba.
- Állítsa a funkcióválasztót a 3. fokozatra, és 10 percig melegítse elő a készüléket.
- Tegye az ételt az előmelegített edénybe.
- Zárja be újra a fiókot.

A működésjelző lámpa világít. A készülék fűt.

Kikapcsolás

Kapcsolja ki a funkcióválasztót. Edényfogó kesztyű vagy ruha segítségével vegye ki az ételekkel teli edényeket a fiókból.

Táblázatok és tippek

A táblázatban megtalálhatók a melegítőfiók különböző alkalmazási lehetőségei. Állítsa a funkcióválasztót a

kívánt fokozatra. Melegítse elő az edényt, ha a táblázatban ez van megadva.

Fokozat	Ételek/Edény	Megjegyzés
1	kényes mélyhűtött ételek pl. tejszínes torták, vaj, kolbász, sajt	felolvastás
1	kelt tézsza kelesztése	lefedés
2	mélyhűtött ételek, pl. hús, sütemény, kenyér	felolvastás
2	tojás melegen tartása, pl. főtt tojás, rántotta	edény előmelegítése, ételek lefedése
2	kenyér melegen tartása, pl. toast kenyér, zsemle	edény előmelegítése, ételek lefedése
2	ivóedények előmelegítése	pl. kávéscsésze
2	kényes ételek, pl. párolt hús	edény lefedése
3	ételek melegen tartása	edény előmelegítése, ételek lefedése
3	italok melegen tartása	edény előmelegítése, italok lefedése
3	lepények felmelegítése, pl. tojáslepény, wrap, taco	edény előmelegítése, ételek lefedése
3	száraz sütemények felmelegítése, pl. morzsás sütemények, muffinok	edény előmelegítése, ételek lefedése
3	tömbcsokoládé vagy csokoládébevonó megolvasztása	edény előmelegítése, ételek darabolása
3	zselatin feloldása	nyitva, kb. 20 percig
4	edény előmelegítése	nem alkalmas ivóedényekhez

Párolás

A párolás ideális főzési mód minden zsenge hús számára, ha azt rózsaszínűre vagy éppen csak puhára főzve akarja készíteni. A hús szaffos marad és vajpuha lesz. Előnye: A jelentősen hosszabb párolási idő nagy játkeret biztosít Önnek a menü tervezésekor. A párolt hús probléma nélkül melegen tartható.

Alkalmas edény: Használjon üvegből, porcelánból vagy kerámiából készült edényt és fedőt, pl. egy üveg sütőtálat.

Így járjon el

- A melegítőfiókot az edénnyel együtt melegítse elő a 4. fokozaton.

- Egy serpenyőben forróíson fel kevés zsírt. A húst erősen pirítsa meg és azonnal tegye az előmelegített edénybe. Tegye rá a fedőt.
- A hússal teli edényt tegye a melegítőfiókba és párolja meg. A funkcióválasztót állítsa a 3. fokozatra.

Tudnivalók pároláshoz

Csak friss, kifogástalan húst használjon. Gondosan távolítsa el az inakat és a zsíros széleket. A zsír pároláskor erőteljes egyéni ízt ad.

A nagyobb húsdarabokat sem kell megfordítania.

A hús a párolás után azonnal szeletelhető. Nincs szükség pihenési időre.

A különleges főzési módnak köszönhetően a hús belül minden rózsaszínűnek néz ki. Azonban ettől még nem nyers vagy kevésbé puha.

A párolt hús nem olyan forró mint a hagyományosan megsütött hús. A mártásokat nagyon forrón tálalja. Helyezze be az utolsó 20-30 percre a tányérokat is a melegítőfiókba.

Táblázat

Pároláshoz a marha-, sertés-, borjú-, bárány-, vadhúsok és szárnyasok puha részei alkalmasak. A pirítási- és

Ha melegen szeretné tartani a párolt húst, párolás után kapcsoljon vissza 2. fokozatra. Kis húsdarabokat 45 percig, nagy darabokat pedig akár két órán át is melegen tarthat.

utósülési idő függ a húsdarab nagyságától. A sütési idők a hús forró zsírba helyezésére vonatkoznak.

Étel	Pirítás a főzőhelyen	Párolás a melegítőfiókban
Kis húsdarabok		
Kockára vagy csíkokra vágott hús	minden oldalról 1-2 perc	20-30 perc
Kis hússzelet, steak vagy szűzérmék	oldalanként 1-2 perc	35-50 perc
Közepes húsdarabok		
Filé (400-800 g)	minden oldalról 4-5 perc	75-120 perc
Bárányborda (kb. 450 g)	oldalanként 2-3 perc	50-60 perc
sovány sült (600-1000 g)	minden oldalról 10-15 perc	120-180 perc
Nagy húsdarabok		
Filé (900 g-tól)	minden oldalról 6-8 perc	120-180 perc
Sült hátszin (1,1-2 kg)	minden oldalról 8-10 perc	210-300 perc

Tisztítás

Ne használjon nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárzót. A készüléket csak kikapcsolt állapotban tisztítsa. Funkcióválasztó állása: 0.

A készülék külseje

Törölje le a készüléket vízzel és némi mosogatószerrel. Törölje szárazra egy puha ruhával.

Ne használjon karcoló vagy súroló hatású szereket. Ha ilyen szer kerül az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

Nemesacél felületek

Mindig azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat. Az ilyen foltok alatt korrozió alakulhat ki. A tisztításhoz használjon vizet és egy kevés mosogatószeret. Törölje szárazra a felületet egy puha ruhával.

Készülékek üveg előlappal

Az üveg előlapot ablaktisztítószerrel és puha törlőruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.

Fűtőlap

A fűtőlapot meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa.

?

Mi a teendő zavar esetén?

A fellépő hibának gyakran csak egy apróság az oka. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, vegye figyelembe az alábbi tanácsokat:

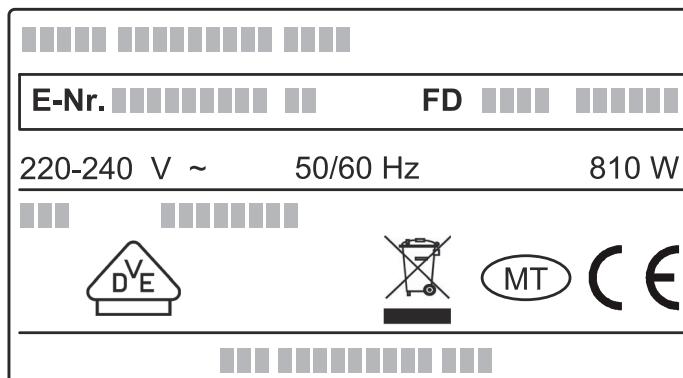
Az edény, ill. az étel hideg marad.	Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none">■ a készülék be van-e kapcsolva,■ nincs-e áramszünet,■ a fiók teljesen be van-e csukva.
Az edény, ill. az ételek nem melegednek fel eléggyé.	Lehetséges, hogy: <ul style="list-style-type: none">■ az edényt, ill. az ételt nem melegítette elég hosszú ideig,■ a fiók hosszabb ideig nyitva volt.
A működésjelző lámpa villog.	Ellenőrizze, hogy a fiók csukva van-e.
Zárt melegítőfiók esetén a jelzőlámpa gyorsan villog.	Hívja a vevőszolgálatot.
A működésjelző lámpa nem világít.	A jelzőlámpa hibás. Értesítse a vevőszolgálatot.
A biztosítódobozban kiold a biztosító.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és értesítse a vevőszolgálatot.

Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállás.

E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.



Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgálnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.	FD-Nr.
Vevőszolgálat ☎	

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végezik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Műszaki adatok

Áramellátás:	220-240 V 50/60 Hz
Teljes csatlakozási érték:	810 W
VDE által bevizsgált:	igen
CE jelölés:	igen

Környezetvédelem

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítja.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9001078298
950130(01)