



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



**Чекмедже за подгряване
BIC630NS1**



BOSCH

[bg] Ръководство

Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	4
	Запознаване с уреда	5
	Отваряне и затваряне	5
	Обслужване на уреда	5
	Предварително подгряване на съда	5
	Съдове за напитки	5
	Процедирайте по следния начин	5
	Запазване топли на ястия	6
	Таблицы и съвети	6
	Печ. тих огън	6
	Почистване	8
	Почистване на печката отвън	8
	Нагревателна пластина	8
	Повреда – какво да направим?	8
	Специализиран сервиз	9
	Номер на изделието и дата на производство	9
	Технически данни	9
	Опазване на околната среда	9
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	9

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.bosch-home.com и интернет магазина: www.bosch-eshop.com



Използване по предназначение

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Уредът да се използва изключително за затопляне на ястия и за затопляне на съдове.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.



Важни указания за безопасност

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Нагревателната пластина в топлинното чекмедже става много гореща. Никога не докосвайте горещата нагревателна пластина. Пазете децата надалеч.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

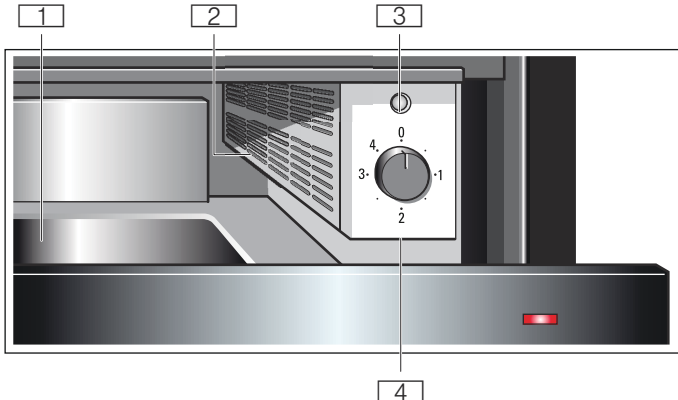
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пуквания или сцепвания в стъклената плоскост могат да предизвикат токови удари. Изключете предпазителя от таблото. Свържете се със сервизната служба.
- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

Нагревателната пластина в топлинното чекмедже става много гореща, запалимите материали могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети или пластмасови съдове в топлинното чекмедже.

Запознаване с уреда

В топлинното чекмедже можете да затопляте предв. съда или да запазвате топли ястията.



- 1 Нагревателна пластина**
- 2 Вентилатор и нагриване**
Работа при позиция 4 = предварител. затопляне на съда вкл.
- 3 Работен индикатор**
Когато включите, индикаторната лампа мига. След затваряне тя светва.
- 4 Копче за избор на функция**
0 = изкл
1 = втасване на тесто с мая, размразяване
2 = запазване топъл на хляб, размразяване, преварител. затопляне на съдове за напитки
3 = запазване топли на ястия
4 = предварител. затопляне

Отваряне и затваряне

При уреди без дръжка:

Натиснете в средата на чекмеджето, за да го отворите или затворите.

При отваряне чекмеджето леко изскача. След това то може безпроблемно да се изтегли.

Обслужване на уреда

Предварително подгриване на съда

В предварително загрятия съд ястията не се охлаждат толкова бързо. Напитките остават по-дълго време топли.

Общи положения за съдовете

Топлинното чекмедже не бива да се натоварва с повече от 25 кг. Можете да затопляте предв. напр. съдове за меню за 6 респ. 12 души.

ниско чекмедже (14 см високо)		високо чекмедже (29 см високо)	
6 порции от меню	Ø 24 см	12 порции от меню	Ø 24 см
6 супени чаши	Ø 10 см	12 супени чаши	Ø 10 см
1 купа	Ø 19 см	1 купа	Ø 22 см
1 купа	Ø 17 см	1 купа	Ø 19 см
1 чиния за месо	32 см	1 купа	Ø 17 см
		2 чинии за месо	32 см

Подреждане на съдовете

Разпределяйте съдовете по възможност по цялата повърхност. Високите купчини чинии се загряват по-бавно отколкото единичните съдове като напр. 2 купи.

Съдове за напитки

Нагривайте съдовете за напитки като напр. чашите за еспресо винаги със степен 2.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

При степен 3 или 4 съдовете за напитки стават много горещи.

Процедирайте по следния начин

1. Подредете съдовете в чекмеджето.
2. Поставете копчето за избор на функция на степен 4. Избирайте за съдове за напитки винаги степен 2. Индикаторната лампичка за работа мига.
3. Затворете топлинното чекмедже. Индикаторната лампичка за работа свети. Уредът загрява.

Колко дълго трае предварител. затопляне

Колко дълго трае предварител. затопляне зависи от материала и дебелина на съда, обема на съда, височината и разположението на съда. Разпределяйте съдовете по възможност по цялата повърхност.

При съд от менюто за 6 лица предварител. затопляне трае около 15-25 минути.

Изключване

Отворете чекмеджето. Изключете копчето за избор на функция.

Изваждане на съдовете

Извадете съда с ръкавица или парцал за тенджери от чекмеджето.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Повърхността на нагревателната пластина е гореща. Най-долните части на съда стават по-горещи от горните.

Запазване топли на ястия

Никога не поставяйте горещи тигани или тенджери директно върху стъкления под на топлинното чекмедже. Стъкленият под може да се повреди.
Не пълнете докрай със съдове, за да не се препълни.
Покривайте ястията с топлоустойчив капак или алуминиево фолио.
Препоръчваме ви да не държите топли ястията за повече от един час.

Подходящи ястия: Подходящи са месо, птици, риба, сосове, зеленчуци, гарнитурни и супи.

Процедирате по следния начин

1. Поставяне на съдовете в чекмеджето
2. Поставете копчето за избор на функция на степен 3 и предварително загрейте уреда за 10 минути.
3. Поставете ястията в предварително загорятия съд.
4. Затворете отново чекмеджето.
Индикаторната лампичка за работа свети. Уредът загрева.

Изключване

Изключете копчето за избор на функция. Извадете ястията с ръкавица или парцал за тенджери от чекмеджето.

Таблицы и съвети

В таблицата ще откриете различни приложения за топлинното чекмедже. Поставете копчето за избор на функция на желаната степен. Загрейте съда предварително, ако това е указано в таблицата.

Степен	Ястия / съдове	Указание
1	чувствителни дълбокозамразени храни, напр. сметанови торти, масло, наденички, кашкавал	разтопяване
1	Оставете тестото с мая да втаса	покриване
2	Дълбокозамразени храни, напр. месо, сладкиш, хляб	разтопяване
2	Запазване на яйца топли, напр. сварени яйца, бъркани яйца	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
2	Запазване на хляба топъл, напр. хляб за тостер, хлебчета	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
2	Предварител. затопляне на съдове за напитки	напр. чаши с еспресо
2	чувствителни храни, напр. меко сготвено месо	Покрийте съда
3	Запазване топли на ястия	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
3	Запазване топли на напитки	Затоплете предварител. съда, покрийте напитките
3	Затопляне на завити хлебчета, напр. палачинки, джобове, такос	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
3	Затопляне на сухи сладкиши, напр. сладкиши с тестени сърготини, мъфини	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
3	Разтопяване на блокчета шоколад или шоколадова кувертюра	Затоплете предварител. съда, раздробете ястията
3	разтопяване на желатин	отворено, ок. 20 минути
4	Предварително подгреване на съда	не е подходящо за съдове за пиене

Печ. тих огън

Печ. тих огън е идеалния метод на готвене за всички нежни парчета месо, които трябва да се готвят до леко порозовяване или до точно определен момент. Месото остава много сочно и се разтапя в устата. Вашето предимство: Тъй като времето за печ. тих огън е значително по-дълго, вие имате много време при планирането на менюто. Изпеченото на тих огън месо може да се запазва топло безпроблемно.

Подходящи съдове: Използвайте съдове от стъкло, порцелан или керамика с капак, напр. стъклена тенджера.

Процедирате по следния начин

1. Топлинното чекмедже се загрева предварително със съда на степен 4.
2. Силно загрейте малко мазнина в тиган. Силно запечете месото и веднага поставете в предварително загорятия съд. Поставете капака.
3. Съдът с месото се поставя обратно в топлинното чекмедже и се допича. Поставете копчето за избор на функция на степен 3.

Указания за печ. тих огън

Използвайте само прясно, безупречно месо. Отстранете жилите и мазните краища внимателно. Мазнината ще доведе до силен специфичен вкус при печ. тих огън.

Не трябва да обръщате дори и по-големи парчета месо.

Месото може веднага да се разрязва след печ. тих огън. Не е необходимо време за почивка.

Посредством специалния метод на готвене месото изглежда винаги розово отвътре. То обаче не е в никакъв случай сурово, нито твърде малко изпечено.

Така изпеченото месо не е толкова горещо, колкото конвенционално изпеченото месо. Сервирайте сосовете много горещи. Поставете чиниите в последните 20-30 минути в топлинното чекмедже.

Ако искате да запазите топло изпечено на тих огън място, върнете след печ. тих огън обратно на степен 2. Дребните парчета месо могат да се запазват топли до 45 минути, големите до два часа.

Таблица

За изпичане до омекване са подходящи всички меки части на говеждо, свинско, телешко, агнешко, дивеч и птици. Времето на запичане и допичане се ориентират по големината на парчетата месо. Времето на запичане важи за поставяне в гореща мазнина.

Ястие	Запичане върху котлона	Допичане в топлинното чекмедже
Малки парчета месо		
Кубчета или ленти	около 1-2 минути от всяка страна	20-30 минути
Малки шницели, пържоли или медальони	на страна 1-2 минути	35-50 минути
Средни парчета месо		
Филе (400-800 г)	около 4-5 минути от всяка страна	75-120 минути
Агнешка рибица (ок. 450 г)	на страна 2-3 минути	50-60 минути
постно печено (600-1000 г)	около 10-15 минути от всяка страна	120-180 минути
Големи парчета месо		
Филе (от 900г)	около 6-8 минути от всяка страна	120-180 минути
Ростбиф (1,1-2 кг)	около 8-10 минути от всяка страна	210-300 минути

Почистване

Не използвайте почистващи препарати под налягане или пароструйки. Почиствайте съда само в изключено състояние. Копче за избор на функция: позиция = 0.

Почистване на печката отвън

Избършете уреда с вода и малко почистващ препарат. Подсушете с мека кърпа.

Неподходящи са острите или абразивни средства. Ако такова средство попадне върху предната част или на друга чувствителна повърхност, веднага го измийте с вода.

Повърхности от благородна стомана

Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. Използвайте за почистване вода и малко почистващ препарат. Подсушете повърхността с мека кърпа.

Уреди със стъклена предна част

Почистете стъклената предна част с препарат за стъкло и мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло.

Нагревателна пластина

Почистете нагревателната пластина с топла вода и малко почистващ препарат.

Повреда – какво да направим?

Ако възникне повреда, често става дума за дреболии. Моля, обърнете внимание на следните указания, преди да се обадите на центъра за обслужване на клиенти:

Съдът, респ. ястията остават студени.	Проверете: <ul style="list-style-type: none"> ■ дали уредът е включен ■ дали не е налице спиране на тока ■ дали чекмеджето е затворено докрай
Съдовете, респ. ястията не са достатъчно топли.	Може да се случи: <ul style="list-style-type: none"> ■ съдовете, респ. ястията да не са подгрявани достатъчно дълго ■ чекмеджето да е било отворено за по-дълъг период от време
Индикаторната лампичка за работа мига.	Проверете дали чекмеджето е затворено.
При затворено топлинно чекмедже индикаторната лампичка мига бързо.	Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
Индикаторната лампичка за работа не свети.	Индикаторната лампичка е дефектна. Уведомете службата обслужване на клиенти.
Предпазителят в кутията с предпазители се активира.	Изтеглете щепсела и уведомете службата обслужване на клиенти.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001280508
96121601