



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



Szublada utrzymująca ciepło
BIC630NB1 BIC630NS1 BIC630NW1



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .	4
	Informacje na temat urządzenia	5
	Otwieranie i zamykanie	5
	Obsługa urządzenia	5
	Podgrzewanie naczyń	5
	Naczynia do picia.	5
	Sposób nastawiania.	5
	Utrzymywanie temperatury potraw	6
	Tabele i rady	6
	Powolne gotowanie	6
	Czyszczenie	7
	Urządzenie z zewnątrz	7
	Płyta grzejna.	7
	Co robić w razie usterki?	8
	Serwis	8
	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . .	8
	Dane techniczne	8
	Ochrona środowiska	9
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	9

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



Używanie zgodne z przeznaczeniem

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.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

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.



Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Ostrzeżenie – 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.



Ostrzeżenie – 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.



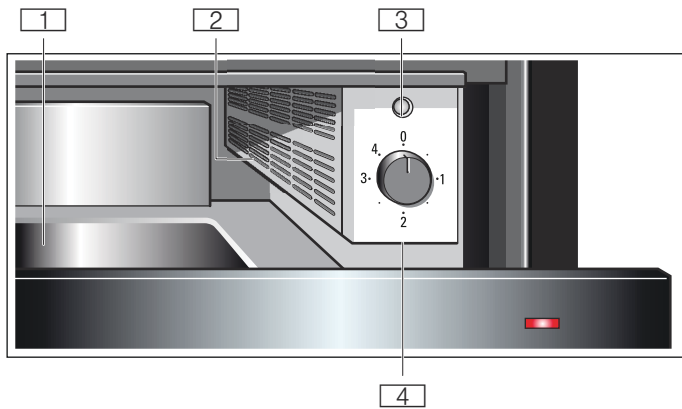
Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!!

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.

Informacje na temat urządzenia

Szuflada grzewcza umożliwia podgrzewanie naczyń oraz utrzymywanie ciepła potraw



1 Płyta grzejna

2 Wentylator i element grzewczy

Działanie w przypadku ustawienia przełącznika w pozycji 4 = włączone jest podgrzewanie naczyń

3 Wskaźnik pracy urządzenia

W momencie włączenia miga lampka kontrolna. Po zamknięciu szuflady lampka świeci się.

4 Przełącznik funkcji

0 = wył.

1 = wyrastanie ciasta drożdżowego, rozmrażani

2 = utrzymywanie ciepła chleba, rozmrażanie.

podgrzewanie naczyń do picia

3 = utrzymywanie ciepła potraw

4 = podgrzewanie naczyń

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.

Obsługa urządzenia

Podgrzewanie naczyń

W podgrzanym 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 stosy 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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Sposób nastawiania

- Umieścić naczynia w szufladzie.
- Przełącznik funkcji nastawić na stopień 4. W przypadku naczyń do picia zawsze wybierać stopień 2. Miga lampka kontrolna stanu pracy.
- 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.

Wyłączenie

Otworzyć szufladę. Wyłączyć przełącznik funkcji.

Wymywanie naczyń

Naczynia wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub tapek kuchennych.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Powierzchnia płyty grzejnej 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 wykipiała 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.

Tabele i rady

W tabeli podane są różne możliwości wykorzystania szuflady grzewczej. Ustawić przełącznik funkcji na żądany stopień. Podgrzać naczynia, jeżeli tak podano w tabeli.

Stopień	Potrawa/naczynie	Wskazówka
1	Delikatne potrawy mrożone, np. torty śmietanowe, masło, wędlina, ser	rozmrozić
1	Wyrastanie ciasta drożdżowego	pod przykryciem
2	Potrawy mrożone, np. mięso, ciasto, chleb	rozmrozić
2	Utrzymywanie ciepła jaj, np. jaj gotowanych, jajecznicy	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
2	Utrzymywanie ciepła chleba, np. pieczywa tostowego, bułek	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
2	Podgrzewanie naczyń do picia	np. filiżanki do espresso
2	Delikatne potrawy, np. mięso przyrządzone metodą powolnego gotowania	przykryć naczynie
3	Utrzymywanie ciepła potraw	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Utrzymywanie ciepła napojów	podgrzać naczynia, przykryć napoje
3	Podgrzewanie placków, np. omeletów, tortilli, 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 cieple.

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 sznycle, 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

**Czyszczenie**

Nie stosować myjek wysokociśnieniowych lub 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. Wyrzeć 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 wyrzeć 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.

Co robić w razie usterki?

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

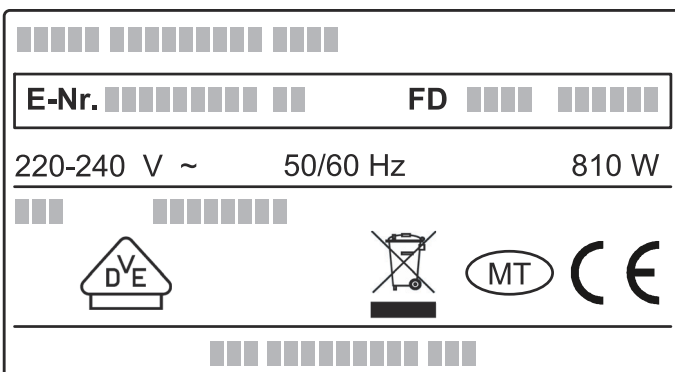
Naczynia lub potrawy są nadal zimne.	Należy sprawdzić: <ul style="list-style-type: none"> ■ czy urządzenie jest włączone ■ czy nastąpiła przerwa w zasilaniu ■ czy szuflada jest domknięta.
Naczynia lub potrawy nie są wystarczająco ciepłe.	Może się zdarzyć: <ul style="list-style-type: none"> ■ że naczynia lub potrawy nie były podgrzewane odpowiednio długo ■ że szuflada była przez dłuższy czas otwarta
Miga lampka kontrolna stanu pracy.	Sprawdzić, czy szuflada jest zamknięta.
Lampka kontrolna miga bardzo szybko, mimo że szuflada grzewcza jest zamknięta.	Wezwać serwis.
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.

Serwis


Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwi urządzenia.



Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E		Nr FD	
Serwis 			

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Dane techniczne

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

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001280524
020701