



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



Warming drawer
מגירת חימום
BIC510N.0, BID510N.0



BOSCH

[en] Instruction manual

[he] הוראות שימוש

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **BOSCH**.

הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.

שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

הערה!

חוברת זו מתורגמת מלועזית, והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.

en Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	Getting to know your appliance	5
	Opening and closing	5
	Operating the appliance	5
	Preheating ovenware	5
	Proceed as follows:	5
	Keeping food warm	6
	Cleaning	7
	Appliance exterior	7
	Appliance interior	7
	Trouble shooting	7
	Customer service	8
	E number and FD number	8
	Technical data	8
	Environmental protection	8
	Environmentally-friendly disposal	8

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**



Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. The appliance should be used for keeping food warm and warming plates only.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.



Important safety information



Warning

Risk of serious burns!

Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.



Warning

Risk of electric shock and serious injury!

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.



Warning

Risk of fire!

The warming drawer gets very hot and could cause flammable materials to ignite.

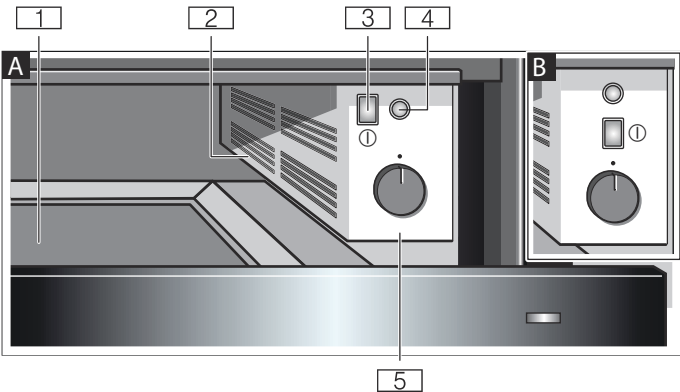
Never place flammable objects or plastic containers in the warming drawer.

Getting to know your appliance

The warming drawer can be used to pre-heat tableware or keep food warm.

The layout of the controls on your warming drawer may differ from that shown here.

- Bottom drawer (14 cm high): Image **A**
- Top drawer (29 cm high): Image **B**



- 1** Surface area with anti-slip mat
- 2** Fan and heating element
- 3** Main switch
Switch the appliance on and off.
- 4** Operating indicator
- 5** Temperature selector
You can set the temperature to any value between **MIN**, **MED** and **MAX**.

Opening and closing

Press on the middle of the drawer to open or close it.
The drawer will spring out gently when you open it. You can then easily pull it out.

Operating the appliance

Preheating ovenware

Food stays warm for longer in preheated ovenware.
Drinks also remain warm for longer.

Tableware in general

The warming drawer has a maximum load capacity of 15 kg. You can use it to pre-warm the place settings for 6 or 12 people, for example.

Shallow drawer (14 cm deep)		Deep drawer (29 cm deep)	
6 dinner plates	24 cm	12 dinner plates	24 cm
6 soup bowls	10 cm	12 soup bowls	10 cm
1 bowl	19 cm	1 bowl	22 cm
1 bowl	17 cm	1 bowl	19 cm
1 meat platter	32cm	1 bowl	17 cm
		2 meat platters	32cm

Arranging the tableware

Do not block the ventilation opening with tall items of tableware or stacks of plates. This will ensure that hot air can circulate efficiently.

Drinking vessels

Warm drinking vessels such as espresso cups at a temperature between **MIN** and **MED**.

Warning

Risk of burns!

Drinking vessels will become very hot at high temperatures.

Proceed as follows:

1. Arrange the items of tableware in the drawer.
Note: Place an anti-slip mat underneath the tableware to prevent scratches to the interior surface of the drawer.
2. Set the temperature using the temperature selector.
For tableware, select a temperature up to **MAX**.
For drinking vessels, select a temperature between **MIN** and **MED**.
3. Switch on the appliance at the main switch.
The operating indicator light switches on. The appliance heats up. The fan runs.
4. Close the warming drawer.

Pre-heating time

The pre-heating time will depend on what material the tableware is made of and how thick it is. It is also affected by the number of items being heated, how big these are and how they have been arranged in the drawer. Arrange the items of tableware so that they are spread out as evenly as possible across the surface. Where possible, place tall stacks of plates on the left-hand side of the drawer so that the ventilation opening is not blocked.

Pre-heating the place settings for 6 people, for example, will take around 15-25 minutes.

Switching off

Open the drawer. Switch off the appliance at the main switch.

Removing the tableware

Warning

Risk of burns!

The tableware can become very hot. Take the tableware out of the drawer using oven gloves or a pot grabber.

Keeping food warm

Never take hot pots and pans off the hob and place them directly on the mat in the warming drawer.

Do not completely fill the tableware to prevent any content from spilling out when you open and close the warming drawer.

Cover food that dries out easily with a heatproof lid or aluminium foil.

The anti-slip mat is food-safe. You can also place dry food such as flatbreads, cakes and muffins directly on

the mat and warm it in the drawer. Clean the anti-slip mat afterwards.

We advise against keeping food warm for longer than an hour.

Suitable food: Meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups.

Proceed as follows:

1. Place the items of tableware in the drawer.
2. Turn the temperature selector to set the required temperature. Switch on the appliance at the main switch and pre-heat the tableware for 10 minutes.
3. Place food into the pre-heated tableware.
4. Close the drawer.

Switching off

Switch off the appliance at the main switch.

Removing the tableware

Warning

Risk of burns!

The tableware can become very hot. Take the tableware out of the drawer using oven gloves or a pot grabber.

Tables and tips

Meal	Pre-heating the drawer	Pre-heating tableware	Level	Notes
Tableware and drinking vessels				
Plates, soup bowls, bowls	No	Not applicable	MAX	
Espresso cups, coffee cups	No	Not applicable	MED	
Defrosting frozen foods				
Cream cakes, butter, sausages, cheese	No	No	MIN	On a plate or in a glass tray
Cakes, bread	No	No	MED	On a plate or in a glass tray
Meat	No	No	MIN	On a plate or in a glass tray
Warming				
Flatbreads, e.g. pancakes, wraps, tacos	5-10 minutes	Not applicable	MAX	
Dry cakes, e.g. cakes with crumble topping, muffins	5-10 minutes	Not applicable	MAX	
Keep warm				
Beverages	5-10 minutes	Yes	MAX	
Most food, soups, sauces, side dishes	5-10 minutes	Yes	MAX	Decanted food, maximum 80 °C
Sensitive food, e.g. cooked meat	5-10 minutes	Yes	MED	Decanted food, maximum 80 °C
Boiled eggs, scrambled eggs	5-10 minutes	Yes	MED	Decanted food, maximum 80 °C
Bread, e.g. toast, rolls	5-10 minutes	Not applicable	MED	
Melting				
Melting gelatin	No	No	MAX	Uncovered tableware, around 20 minutes
Blocks of chocolate or couverture chocolate	No	No	MAX	
Crystallised honey	No	No	MIN	
Prove dough				
Yeast dough	5-10 minutes	No	MIN	Covered bowls, dishes or baking trays

Cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners. Only clean the appliance when it is switched off. Switch the appliance off at the main switch – the operating indicator light will go out.

Appliance exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Then dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive cleaning products are not suitable. If a caustic or abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

Always remove any spots of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such spots. Clean the appliance using water

and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Appliances with glass fronts

Clean the glass front with glass cleaner and a soft cloth. Do not use a glass scraper.

Appliance interior

Stainless steel surfaces

Always remove any spots of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such spots. Clean the appliance using water and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Anti-slip mat

You can remove the the anti-slip mat to clean it. Clean using detergent.

Trouble shooting

Faults often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service:

The tableware or food does not heat up.	Check: ■ Whether the appliance is switched on by pressing the main switch (operating indicator lights up) ■ Whether there is a power cut
The tableware or food does not get warm enough.	It may be that: ■ The tableware or food has not been warmed for long enough ■ The drawer was open for a long time ■ The drawer was not adequately pre-heated ■ The ventilation opening was blocked by tall items of tableware or stacks of plates
The operating indicator light does not light up.	The indicator light is defective. Consult the after-sales service.
The fuse in the fuse box has blown.	Pull out the mains plug and consult the after-sales service.

Any repair work must only be carried out by qualified experts. Incorrect repairs to your appliance may present considerable risks for the user.



Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please give the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

■■■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■		
E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■	FD ■■■■	Z-Nr. ■■■■■■■■
■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■		
220-240 V ~	50/60 Hz	400 W
■■■	■■■■■■■■■	
 		

To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.		FD no.	
--------------	--	---------------	--

After-sales service 	
--	--

Please note that in the event that the appliance has been misused, a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Technical data

Power supply:	220 -240 V 50/60 Hz
Total connected load:	400 W
CE mark:	Yes



Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

שירות לקוחות

220 - 240 V
50/60 Hz
400 W

הספק כולל:
סימון CE:

הגנה על הסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה עומד בתקנה האירופית 2012/19/EU להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.




E-Nr.  **FD**  **Z-Nr.** 

 220-240 V ~ 50/60 Hz 400 W






כדי לחסוך בזמן, ניתן לרשום את מספר המכשיר ומספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות במקום המיועד שבהמשך, לשימוש במקרה הצורך.

	מספר E	מספר FD	
	שירות לקוחות 		

שימו לב שבמקרה של שימוש שלא כשורה במכשיר, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות גם במהלך תקופת האחריות.

תוכלו למצוא את פרטי יצירת הקשר ברשימת מרכזי שירות הלקוחות בגב החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL 2220* (חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד).

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. לפיכך, תוכלו להיות בטוחים שהתיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

קורנפלור או חלבון. שאריות אלה עלולות לגרום לחלודה. נקו את המשטח במים ומעט חומר ניקוי. לאחר מכן יבשו אותו במטלית רכה.

מגירה עם חזית זכוכית

נקו את חזית הזכוכית בתכשיר ניקוי לזכוכית ובמטלית רכה. אין להשתמש במגדרת לזכוכית.

החלל הפנימי של המכשיר

משטחי נירוסטה

הקפידו תמיד להסיר באופן מיידי כתמי אבנית, שומן, קורנפלור או חלבון. שאריות אלה עלולות לגרום לחלודה. נקו את המשטח במים ומעט חומר ניקוי. לאחר מכן יבשו אותו במטלית רכה.

משטח למניעת החלקה

ניתן להסיר את המשטח למניעת החלקה כדי לנקות אותו. נקו באמצעות חומר ניקוי.

אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור. יש לנקות את המכשיר אך ורק כשהוא כבוי. כבו את המכשיר באמצעות המתג הראשי - נורית מחוון ההפעלה תכבה.

צדו החיצוני של המכשיר

נקו את המכשיר במים ומעט חומר ניקוי. לאחר מכן יבשו אותו במטלית רכה.

אין לנקות את המכשיר בחומרים חריפים או שוחקים. אם חומרים חריפים או שוחקים באים במגע עם חזית המגירה, שטפו אותה מיד באמצעות מים.

משטחי נירוסטה

הקפידו תמיד להסיר באופן מיידי כתמי אבנית, שומן,

איתור בעיות ופתרון?

לתקלות רבות יש הסבר פשוט. קראו את ההערות הבאות, לפני שתפנו למרכז שירות הלקוחות.

הכלים או המזון אינם מתחממים.	בדקו:
	- האם המכשיר מופעל על-ידי לחיצה על המתג הראשי (מחוון ההפעלה מאיר) - האם יש הפסקת חשמל
הכלים או המזון לא מתחממים דיים.	ייתכן ש:
	- הכלים או המזון לא חוממו במשך די זמן - המגירה הייתה פתוחה במשך זמן רב - המגירה לא התחממה מראש במידה מספקת - פתח האוורור נחסם על-ידי כלים גבוהים או ערימות של צלחות
נורית מחוון ההפעלה לא מאירה.	נורית המחוון תקולה. פנו למרכז שירות הלקוחות.
הנתיך בתיבת הנתיכים נשרף.	נתקו את המכשיר משקע החשמל ופנו למרכז שירות הלקוחות.

רק אנשי מקצוע מוסמכים רשאים לבצע עבודות תיקון. תיקונים שבוצעו באופן לקוי במכשיר עלולים להוות סכנה משמעותית עבור המשתמש.

כיבוי

פתחו את המגירה. כבו את המכשיר בלחיצה על המתג הראשי.

הוצאת הכלים

⚠ אזהרה סכנת כוויות!

הכלים עשויים להתחמם מאוד. הוציאו את הכלים מהמגירה באמצעות כפפות תנור או כלי לאחיזה בסירים.

שמירה על חום המזון

אין להסיר סירים ומחבתות חמים מהכיריים ולהניח אותם ישירות על המשטח במגירת החימום.

אין למלא את הכלים לגמרי כדי למנוע את שפיכת התוכן שלהם בעת הפתיחה והסגירה של מגירת החימום.

יש לכסות מזון שמתייבש בקלות באמצעות מכסה עמיד בפני חום או רדיד אלומיניום.

המשטח למניעת החלקה בטוח לשימוש עם מזון. ניתן גם להניח מזון יבש, כגון פיתות, עוגות ועוגיות ישירות על המשטח ולחמם אותו במגירה. נקו את המשטח למניעת החלקה לאחר מכן.

טבלאות ועצות

מזון	חימום מראש של המגירה	חימום מראש של כלים	מצב חימום	הערות
כלי בישול וכלי קיבול למשקאות				
צלחות, קערות מרק, קערות	לא	לא ישים	MAX	
ספלי אספרסו, ספלי קפה	לא	לא ישים	MED	
הפשרת מזונות קפואים				
עוגות קרם, חמאה, נקניקיות, גבינה	לא	לא	MIN	על צלחת או במגש זכוכית
עוגות, לחם	לא	לא	MED	על צלחת או במגש זכוכית
בשר	לא	לא	MIN	על צלחת או במגש זכוכית
חימום				
מוצרי בצק שטוחים, כגון פנקייק, מעטפות בצק, טאקו	10-5 דקות	לא ישים	MAX	
עוגות יבשות, לדוגמה, עוגות עם ציפוי פירורים, מאפינס	10-5 דקות	לא ישים	MAX	
שמירה על חום				
משקאות	10-5 דקות	כן	MAX	
רוב המזונות, מרקים, רטבים, תוספות	10-5 דקות	כן	MAX	מזון נוזלי, 80 °C לכל היותר
מזון רגיש, לדוגמה, בשר מבושל	10-5 דקות	כן	MED	מזון נוזלי, 80 °C לכל היותר
ביצים קשות, ביצים מקושקות	10-5 דקות	כן	MED	מזון נוזלי, 80 °C לכל היותר
לחם, לדוגמה, צנימים, לחמניות	10-5 דקות	לא ישים	MED	
המסה				
המסת ג'לטין	לא	לא	MAX	כלים לא מכוסים, כ-20 דקות
גושי שוקולד או שוקולד לציפוי	לא	לא	MAX	
דבש גבישי	לא	לא	MIN	
התפחת בצק				
בצק שמרים	5-10 דקות	לא	MIN	קערות, כלים או מגשי אפייה מכוסים

מומלץ לא לחמם מזון למשך יותר משעה.
מזון מתאים: בשר, עוף, דגים, רטבים, ירקות, תוספות ומרקים.
בצעו את הפעולות הבאות:

1. הניחו את הכלים במגירה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה הדרושה. הפעילו את המכשיר באמצעות המתג הראשי וחממו מראש את הכלים למשך 10 דקות.
3. הניחו מזון בכלים שחוממו מראש.
4. סגרו את המגירה.

כיבוי

כבו את המכשיר בלחיצה על המתג הראשי.

הוצאת הכלים

⚠ אזהרה סכנת כוויות!

הכלים עשויים להתחמם מאוד. הוציאו את הכלים מהמגירה באמצעות כפפות תנור או כלי לאחיזה בסירים.

תפעול המכשיר

חימום מקדים של כלי בישול

תוכלו לשמור על חומו של המזון לאורך זמן רב יותר אם תחממו את כלי הבישול מראש. תוכלו גם לשמור על חומם של משקאות לזמן רב יותר בדרך זו.

כלים באופן כללי

מגירת החימום היא בעלת קיבולת עומס מרבי של 15 ק"ג. תוכלו להשתמש בה כדי לחמם מראש מערכת כלי שולחן עבור 6 או 12 איש, לדוגמה.

מגירה עמוקה (בעומק של 29 ס"מ)		מגירה שטוחה (בעומק של 14 ס"מ)	
24 ס"מ	12 צלחות מנה עיקריות	24 ס"מ	6 צלחות מנה עיקריות
10 ס"מ	12 קערות מרק	10 ס"מ	6 קערות מרק
22 ס"מ	קערה אחת	19 ס"מ	קערה אחת
19 ס"מ	קערה אחת	17 ס"מ	קערה אחת
17 ס"מ	קערה אחת	32 ס"מ	פלטת בשרים אחת
32 ס"מ	2 פלטות בשרים		

סידור הכלים

אין לחסום את פתח האוורור בכלים גבוהים או בערימות של צלחות. זה יבטיח מחזור אוויר חם יעיל.

כלי קיבול למשקאות

כלי קיבול למשקאות חמים, כגון ספלי אספרסו בטמפרטורה שבין MIN ו-MED.

⚠ אזהרה סכנת כוויות!

כלי קיבול למשקאות יתחממו מאוד בטמפרטורות גבוהות.

בצעו את הפעולות הבאות:

- סדרו את הכלים במגירה.
הערה: הניחו משטח למניעת החלקה מתחת לכלים כדי למנוע שריטות בחלקה הפנימי של המגירה.
- הגדירו את הטמפרטורה במאצעות בורר הטמפרטורה. עבור כלי בישול, בחרו טמפרטורה של עד MAX. עבור כלי קיבול למשקאות, בחרו טמפרטורה בין MIN ו-MED.
- הדליקו את המכשיר בלחיצה על המתג הראשי. נורית מחוון ההפעלה מופעלת. המכשיר מתחיל להתחמם. המאוורר פועל.
- סגרו את מגירת החימום.

זמן חימום מראש

זמן החימום מראש תלוי בחומר שממנו עשויים הכלים ובעובייה. הוא מושפע גם ממספר הפריטים המתחממים, מגודלם ומסידורם במגירה. סדרו את הכלים כך שיפוזרו בצורה שווה ככל שניתן לאורך פני השטח. כאשר ניתן, הניחו ערימות צלחות גבוהות בצדה השמאלי של המגירה כך שפתח האוורור לא ייחסם.

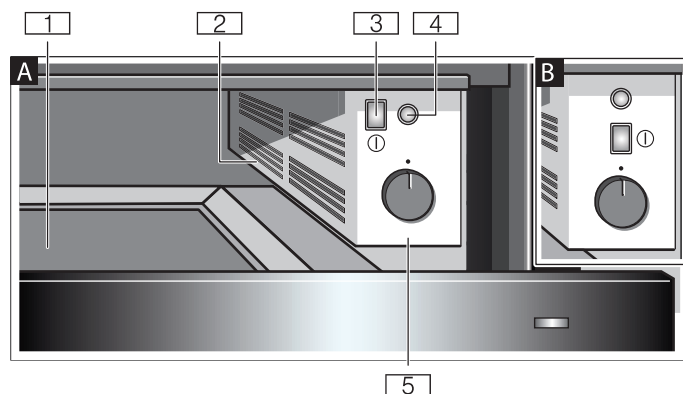
חימום מראש של מערכת כלי שולחן עבור 6 אנשים, לדוגמה, יימשך כ-15-25 דקות.

הכרת המכשיר

ניתן להשתמש במגירת החימום כדי לבצע חימום מקדים של כלים או כדי לשמור על חומו של המזון.

מיקום הבקרים במגירת החימום שלכם עשוי להיות שונה מהמיקום המוצג כאן.

- מגירה תחתונה (בגובה 14 ס"מ): תמונה A
- מגירה עליונה (בגובה 29 ס"מ): תמונה B



1. אזור הכולל משטח למניעת החלקה

2. מערכת אוורור וגוף חימום

3. מתג ראשי
להפעלה וכיבוי המכשיר.

4. מחוון הפעלה

5. בורר טמפרטורה
ניתן להגדיר את הטמפרטורה לכל ערך בין MIN (מינימלית), MED (בינונית) ו-MAX (מקסימלית).

פתיחה וסגירה

לחצו על חלקה האמצעי של המגירה כדי לפתוח ולסגור אותה. המגירה תקפוץ לאט החוצה כאשר תפתחו אותה. לאחר מכן ניתן לשלוף אותה בקלות.

ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמרו את חוברת ההוראות ואת ההתקנה לשימוש עתידי או כדי למסור אותן למשתמשים עתידיים.

לאחר פתיחת האריזה, ודאו שלמכשיר לא נגרם שום נזק. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר לשמירה על חום המזון ולחימום צלחות בלבד.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4000 מטר מעל פני הים.

מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי על בטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח, ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר או בסביבתו. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחה.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

הוראות בטיחות חשובות

אזהרה

סכנת כוויות חמורות!

האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.

אזהרה

סכנת התחשמלות ופציעה חמורה!

- מגע עם חלקי מכשיר חמים עלול לגרום להמסת הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור. מכשירים אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

אזהרה

סכנת שריפה!

מגירת החימום מתחממת מאוד ועלולה לגרום להתלקחות של חומרים דליקים.

אין להכניס חפצים דליקים או מיכלי פלסטיק למגירת החימום.

4.	ייעוד השימוש	
4.	הוראות בטיחות חשובות	
5.	הכרת המכשיר	
5.	פתיחה וסגירה	
5.	תפעול המכשיר	
5.	חימום מקדים של כלי בישול	
5.	בצעו את הפעולות הבאות:	
6.	שמירה על חום המזון	
7.	ניקוי	
7.	צדו החיצוני של המכשיר	
7.	החלל הפנימי של המכשיר	
7.	איתור בעיות ופתרון	
8.	שירות לקוחות	
8.	מספר E ומספר FD	
8.	נתונים טכניים	
8.	הגנה על הסביבה	
5.	סילוק ידידותי לסביבה	

מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות ניתן למצוא בכתובת www.bosch-home.co.il ובחנות המקוונת www.bosch-eshop.com

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **BOSCH** ושהוא פועל לשביעות רצונכם.

אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.

מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.

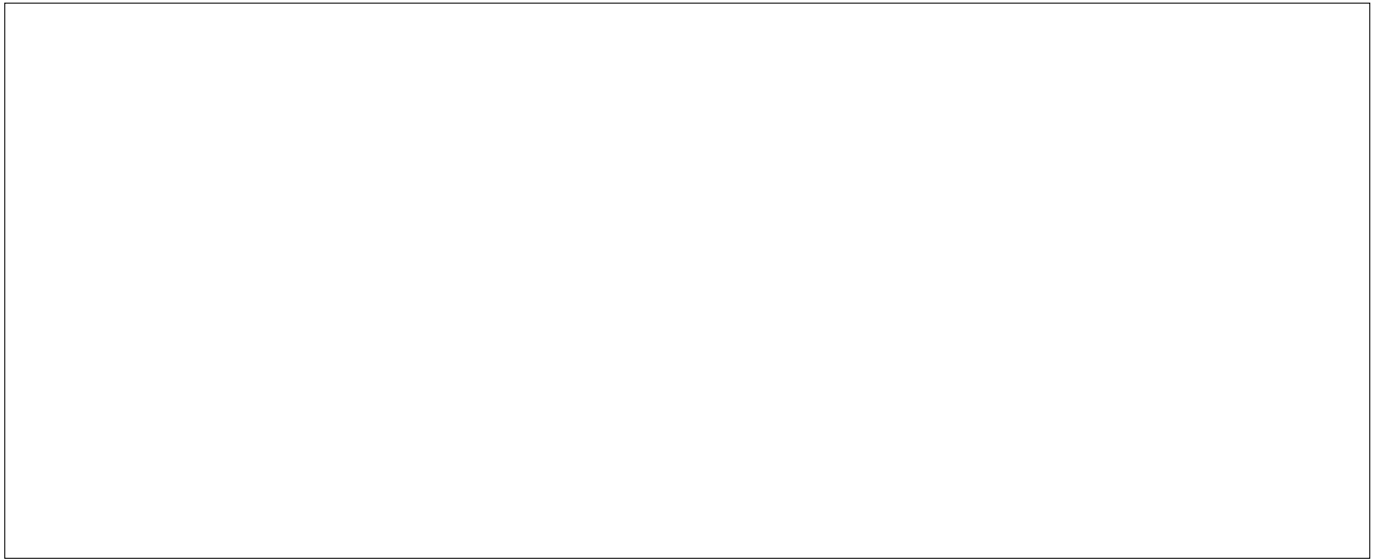
בהצלחה!

החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.

תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777222	טל':	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001273914

961209