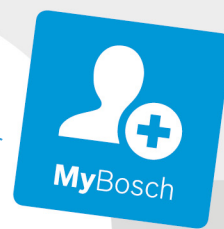




BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Melegítőfiók

BIC630N.1, BID630N.1, BIC830NC0

[hu] Használati utasítás

Melegítőfiók

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
	Üzemzavar – mi a teendő?	8
	Vevőszolgálat	8
	E-szám és FD-szám	8
	Környezetvédelem	9
	Környezetbarát ártalmatlanítás	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 kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze 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 kizárólag ételek meleg tartására és edények melegítésére használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek 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.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A melegítőfiókban 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 mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló 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 a vevőszolgálatot.
- Az üveglapon keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

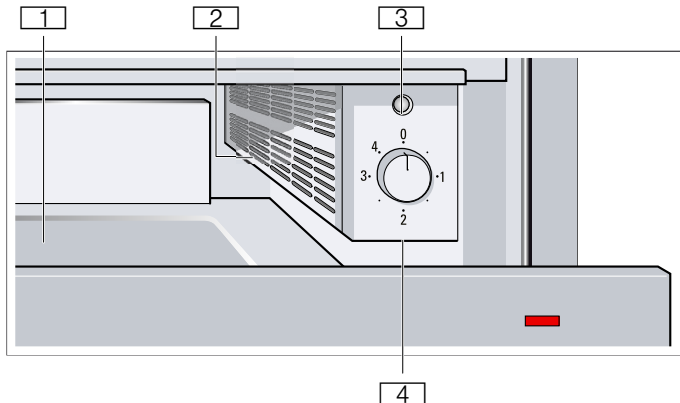
Figyelmeztetés – Égésveszély!

A melegítőfiókban lévő fűtőlap felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen meggyulladhatnak.

Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat vagy műanyag tartókat a melegítőfiókban.

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 = tészta kelesztése, felolvasztás

2 = kenyér melegen tartása, ivóedények előmelegítése

3 = ételek melegen tartása

4 = edény előmelegítése

Nyitás és zárás

Fogantyú nélküli készülékeknél:

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	12 menütányér	Ø 24 cm
6 levesescsésze	Ø 10 cm	12 levesescsésze	Ø 10 cm
1 tál	Ø 19 cm	1 tál	Ø 22 cm
1 tál	Ø 17 cm	1 tál	Ø 19 cm
1 hústálca	32 cm	1 tál	Ø 17 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 mindig 2. fokozaton melegítse elő.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Így járjon el

- Helyezze el az edényt a fiókban.
- A funkcióválasztót állítsa a 4. fokozatra. Ivóedényekhez mindig a 2. fokozatot válassza. A működésjelző lámpa villog.
- 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 legalsó 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 töltsen 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: húskok, szárnyasok, halak, szósok, zöldségek, köretek és levesek.

Így járjon el

1. Helyezze az edényt a fiókba.
2. Állítsa a funkcióválasztót a 3. fokozatra, és 10 percig melegítse elő a készüléket.
3. Tegye az ételt az előmelegített edénybe.
4. 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	felolvasztás
1	kelt tészta kelesztése	lefedés
2	mélyhűtött ételek, pl. hús, sütemény, kenyér	felolvasztás
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 szaftos marad és vajpuha lesz. Előnye: A jelentősen hosszabb párolási idő nagy játékteret 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

1. A melegítőfiókokat az edénnyel együtt melegítse elő a 4. fokozaton.
2. Egy serpenyőben forrosítsa fel kevés zsírt. A húst erősen pirítsa meg és azonnal tegye az előmelegített edénybe. Tegye rá a fedőt.
3. 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 mindig rózsaszínűnek néz ki. Azonban ettől még nem nyers vagy kevésbé puha.

Táblázat

Pároláshoz a marha-, sertés-, borjú-, bárány-, vadhúsok és szárnyasok puha részei alkalmasak. A pirítási- és 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 szűzermék	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 hátszín (1,1-2 kg)	minden oldalról 8-10 perc	210-300 perc

Tisztítás

Ne használjon nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárczt. 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 korrózió alakulhat ki. A tisztításhoz használjon vizet és egy kevés mosogatószerrel. Törölje szárazra a felületet egy puha ruhával.

Készülékek üveg előlappal

Az üveg előlapot ablaktisztítószerekkel és puha törőruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.

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.

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.

Fűtőlap

A fűtőlapot meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa.

Üzemzavar – mi a teendő?

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 eléggé.	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

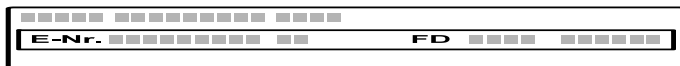
Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállás.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461


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

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 keresgélnie, 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 vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

Környezetvédelem

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001440234

020701