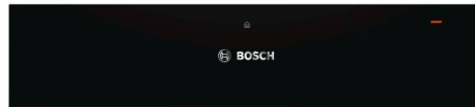


Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna grejna fioka BIC630NB1



BOSCH



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-grejna-fioka-bic630nb1-akcija-cena/>



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



Grijača ladica
Grelni predal
Фиока за затоплување
Grejna fioka
BIC630NS1



BOSCH

[hr] Upute za uporabu3
[sl] Navodila za uporabo10

[sr] Uputstva za upotrebu 17
[mk] Упатство за употреба 25

Kazalo

	Predvidjena uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	4
	Upoznavanje Vašeg uređaja	5
	Otvaranje i zatvaranje	5
	Mengoperasikan mesin	5
	Predgrijanje posuda	5
	Posude za piće	5
	Postupite na slijedeći način	5
	Držanje jela na toplome	6
	Tablice i savjeti	6
	Lagano pečenje	6
	Čišćenje	7
	Vanjske površine uređaja	7
	Ploča za grijanje	7
	Što učiniti kod smetnji?	8
	Služba održavanja	8
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	8
	Tehnički podaci	8
	Zaštita okoliša	9
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	9

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: **www.bosch-home.com** i u internet trgovini: **www.bosch-eshop.com**



Predvidjena uporaba

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Ovaj je uređaj određen samo za privatno domaćinstvo. Koristite uređaj isključivo za držanje jela na toplome i za grijanje posuda.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad morske razine.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Grijaća ploča u toploj ladici jako je vruća. Nikada ne dodirujte vruće grijaće ploče. Djeci ne dozvolite da se približe.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

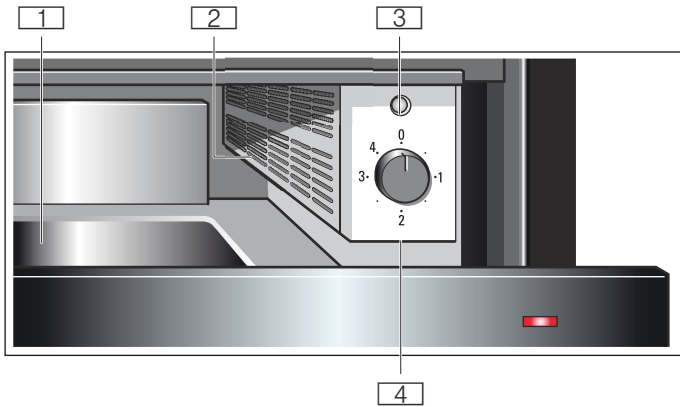
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Kod prijeloma, napuklina ili pukotina u ploči za grijanje isključite osigurač u ormariću za osigurače ili izvucite strujni utikač. Pozovite servisnu službu.
- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Upozorenje – Opasnost od požara!

Grijaća ploča u toploj ladici jako je vruća, zapaljivi materijali bi se mogli zapaliti. Nikad ne odlažite zapaljive predmete ili plastične posude u pretincu za zagrijavanje.

Upoznavanje Vašeg uređaja

U grijaćoj ladici možete zagrijavati posude ili držati jela na toplome.



1 Ploča za grijanje

2 Ventilator i grijanje

uključuju se u položaju 4 = zagrijavanje posuđa

3 Indikator rada uređaja

Kada uključite birač funkcija, treperi lampica indikatora. Nakon zatvaranja grijaće ladice, lampica svijetli.

4 Birač funkcija

0 = isključeno

1 = dizanje tijesta, odmrzavanje

2 = držanje kruha na toplome, odmrzavanje, zagrijavanje šalica

3 = držanje jela na toplome

4 = zagrijavanje posuđa

Otvaranje i zatvaranje

Kod uređaja bez ručke:

Za otvaranje ili za zatvaranje pritisnite na sredinu ladice.

Kod otvaranja ladica malo iskoči. Zatim se može jednostavno izvući.

Mengoperasikan mesin

Predgrijanje posuđa

U predgrijanom posuđu jela se ne ohlade tako brzo. Pića ostaju duže topla.

Posuđe općenito

Ladicu za zagrijavanje smijete opteretiti s najviše 25 kg. Možete na primjer predgrijati posuđe za jelo za 6 ili 12 osoba.

niska ladica (visine 14 cm)		visoka ladica (visine 29 cm)	
6 tanjura za jelo	Ø 24 cm	12 tanjura za jelo	Ø 24 cm
6 šalica za juhu	Ø 10 cm	12 šalica za juhu	Ø 10 cm
1 zdjela	Ø 19 cm	1 zdjela	Ø 22 cm
1 zdjela	Ø 17 cm	1 zdjela	Ø 19 cm
1 plitica za meso	32 cm	1 zdjela	Ø 17 cm
		2 plitice za meso	32 cm

Slaganje posuđa

Raspodijelite posuđe po mogućnosti po cijeloj površini. Veliki broj tanjura poslaganih jedan na drugi sporije se zagrijava nego pojedinačni dijelovi posuđa, kao npr. 2 zdjele.

Posuđe za piće

Zagrijte posuđe za piće, npr. šalice za espresso, uvijek na stupnju 2.

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

Na stupnju 3 ili 4 posuđe za piće jako se zagriju.

Postupite na slijedeći način

1. Posložite posuđe u ladicu.
2. Namjestite birač funkcija na stupanj 4. Za posuđe za piće uvijek odaberite stupanj 2. Žarulja za rad uređaja treperi.
3. Zatvorite ladicu za zagrijavanje. Žarulja za rad uređaja svijetli. Uređaj grije.

Koliko će potrajati predgrijanje

Koliko će potrajati predgrijanje ovisi o materijalu i debljini posuđa, količini posuđa, visini i rasporedu posuđa. Raspodijelite posuđe po mogućnosti po cijeloj površini.

Kod posuđa za jelo za 6 osoba predgrijanje traje oko 15-25 minuta.

Isključivanje

Otvorite ladicu. Isključite birač funkcija.

Vađenje posuđa

Izvadite posuđe iz ladice koristeći kuhinjsku rukavicu ili kuhinjsku krpu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

Površina grijaće ploče je vruća. Donji dijelovi posuđa su topliji od gornjih.

Držanje jela na toplome

Nikad ne stavljajte vruće lonce ili tave izravno s vrućeg polja za kuhanje na stakleno dno ladice za zagrijavanje. Stakleno se dno može oštetiti.

Ne napunite previše hrane u posuđe, da se ne bi prelila tekućina.

Pokrijte jela poklopcem koji je postojan na vrućini ili aluminijskom folijom.

Preporučamo Vam da ne držite jela na toplome dulje od sat vremena.

Pogodna jela: Pogodno je meso, perad, riba, umaci, povrće, prilozi i juhe.

Postupite na slijedeći način

1. Stavite posuđe u ladicu
2. Namjestite birač funkcija na stupanj 3 i predgrijte uređaj 10 minuta.
3. Stavite jelo u predgrijano posuđe.
4. Zatvorite ladicu.
Žarulja za rad uređaja svijetli. Uređaj grije.

Isključivanje

Isključite birač funkcija. Izvadite jela iz ladice koristeći kuhinjsku rukavicu ili kuhinjsku krpu.

Tablice i savjeti

U tablicama ćete pronaći razne načine primjene vaše grijaće ladice. Birač funkcija namjestite na željeni stupanj. Zagrijte posuđe kako je navedeno u tablici.

Stupanj	Jela / posuđe	Napomena
1	osjetljiva duboko smrznuta hrana npr. torta s vrhnjem, maslac, kobasice, sir	odmrznuti
1	dizanje tijesta	pokriti
2	duboko smrznuta hrana npr. meso, kolači, kruh	odmrznuti
2	držanje jaja na toplome npr. kuhana jaja, kajgana	zagrijati posuđe, pokriti jelo
2	držanje kruha na toplome npr. tost, peciva	zagrijati posuđe, pokriti jelo
2	zagrijavanje šalice	npr. šalice za espresso kavu
2	osjetljiva hrana npr. lagano pečeno meso	pokriti posudu
3	držanje jela na toplome	zagrijati posuđe, pokriti jelo
3	držanje pića na toplome	zagrijati posuđe, pokriti pića
3	zagrijavanje lepinja npr. palačinke, wraps, tacos	zagrijati posuđe, pokriti jelo
3	zagrijavanje suhih kolača npr. kolač s mrvicama, muffini	zagrijati posuđe, pokriti jelo
3	topljenje čokolade za kuhanje ili kuvertire	zagrijati posuđe, usitniti namirnice
3	otapanje želatine	u otvorenoj posudi, oko 20 minuta
4	zagrijavanje posuđa	nije prikladno za šalice

Lagano pečenje

Lagano pečenje je idealna metoda za komade mesa koje želite ispeći tako da ostanu ružičasti u sredini ili da budu slabije pečeni. Meso ostaje vrlo sočno i ispeče se izrazito mekano. Vaša prednost: Budući da su vremena kod laganog pečenja znatno dulja, ostaje vam velika sloboda kod planiranja rasporeda jela. Meso koje je lagano pečeno možete jednostavno držati na toplome.

Prikladno posuđe: Koristite posuđe od stakla, porculana ili keramike s poklopcem, npr. stakleni lonac za pečenje.

Postupite na slijedeći način

1. Predgrijte ladicu za zagrijavanje zajedno s posuđem na stupnju 4.
2. U tavi jako zagrijte malu količinu masnoće. Zapržite meso na velikom plamenu i stavite ga odmah u predgrijano posuđe. Poklopite poklopcem.
3. Posuđe zajedno s mesom vratite u ladicu za zagrijavanje i nastavite s pečenjem. Namjestite birač funkcija na stupanj 3.

Napomene za lagano pečenje

Koristite samo svježe besprijekorno meso. Uredno odstranite tetive i rubove sala. Kod laganog pečenja masnoća razvija jaki specifični okus.

Ni veće komade mesa ne morate okretati.

Nakon laganog pečenja meso možete odmah narezati. Nije potrebno mirovanje.

Zahvaljujući posebnoj metodi pečenja meso s unutrašnje strane uvijek bude ružičasto. To nimalo ne znači da je sirovo ili neispečeno.

Meso pečeno laganim pečenjem nije tako vruće kao što je meso pečeno na uobičajeni način. Poslužite jako vruće umake. Zadnjih 20-30 minuta dodajte i tanjure da se zagriju u ladici za zagrijavanje.

Ako namjeravate lagano pečeno meso držati na toplome, smanjite jačinu na stupanj 2 kada se završilo lagano pečenje. Male komade mesa možete držati na toplome sve do 45 minuta, a velike komade mesa sve do dva sata.

Tablica

Za lagano pečenje primjereni su svi mekani dijelovi govedine, svinjetine, teletine, janjetine, divljači i peradi. Vrijeme potrebno da bi se meso zapržilo i nastavilo peći u pećnici ovisi o veličini komada mesa. Vremena prženja vrijede za stavljanje mesa u vruću mast.

Jelo	Prženje na mjestu za kuhanje	Nastavak pečenja u ladici za zagrijavanje
Mali komadi mesa		
Kocke ili trake	sa svih strana 1-2 minute	20-30 minuta
Mali odresci, stekovi ili medaljoni	svaka strana po 1-2 minute	35-50 minuta
Srednji komadi mesa		
File (400-800 g)	sa svih strana 4-5 minuta	75-120 minuta
Janjeći hrbat (otpr. 450 g)	svaka strana po 2-3 minute	50-60 minuta
Nemasna pečenja (600-1000 g)	sa svih strana 10-15 minuta	120-180 minuta
Veliki komadi mesa		
File (od 900 g)	sa svih strana 6-8 minuta	120-180 minuta
Rostbif (1,1-2 kg)	sa svih strana 8-10 minuta	210-300 minuta

Čišćenje

Ne upotrebljavajte visokotlačne ili parne čistače. Uređaj očistite samo kada je isključen. Birač funkcija: položaj = 0.

Vanjske površine uređaja

Obrišite uređaj s malo vode i nešto sredstva za pranje posuđa. Osušite ga zatim mekanom krpom.

Agresivna sredstva ili sredstva za ribanje nisu primjerena. Kad takvo sredstvo dospije na pročelje uređaja, obrišite ga odmah mokrom krpom.

Površine od plemenitog čelika

Uvijek odmah uklonite mrlje nastale od kamenca, škroba ili bjelančevine. Pod takvim mrljama može nastati korozija. Za čišćenje koristite vodu i nešto sredstva za pranje posuđa. Osušite površinu zatim mekanom krpom.

Uređaji s pročeljem od stakla

Očistite pročelje od stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom. Nemojte koristiti strugalo za staklene površine.

Ploča za grijanje

Čistite ploču za grijanje toplom vodom s nešto sredstva za pranje posuđa.

? Što učiniti kod smetnji?

Kada se pojavi smetnja, često je riječ samo o sitnici. Prije nego što nazovete servisnu službu, uzmite u obzir slijedeće napomene:

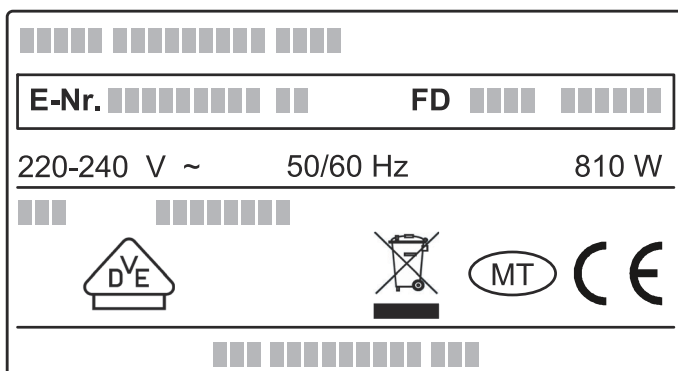
Posuđe ili jela ostaju hladna.	Provjerite: <ul style="list-style-type: none"> ■ je li uključen uređaj ■ je li došlo do nestanka struje ■ je li do kraja zatvorena ladica
Posuđe ili jela se ne zagrijevaju dovoljno.	Može biti: <ul style="list-style-type: none"> ■ da posuđe ili jela nisu dovoljno dugo zagrijavana ■ da je ladica bila dulje vremena otvorena
Lampica za rad uređaja treperi.	Pogledajte je li zatvorena ladica.
Kada je grijaća ladica zatvorena, brzo treperi lampica indikatora.	Nazovite servisnu službu.
Lampica za rad uređaja ne svijetli.	Lampica indikatora je neispravna. Obavijestite servisnu službu.
Osigurač u ormariću s osiguračima se isklapa.	Izvucite mrežni utikač i obavijestite servisnu službu.

☎ Služba održavanja

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada nazovete našu servisnu službu, molimo navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi Vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja.



Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke Vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

E-br.		FD-br.	
Servisna služba ☎			

Uzmite u obzir da posjet servisera u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj

Tehnički podaci

Opskrba strujom:	220-240 V
	50/60 Hz
Ukupna priključna vrijednost:	810 W
VDE ispitano:	da
CE oznaka:	da

Zaštita okoliša

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Vsebina

	Namembna uporaba	11
	Pomembna varnostna navodila	11
	Spoznajte svoj aparat	12
	Odpiranje in zapiranje	12
	Upravljanje naprave	12
	segrevanje posode	12
	Kozarci in skodelice	12
	Kako postopati	12
	ohranjanje jedi toplih	13
	Preglednice in nasveti	13
	Počasna peka	13
	Čiščenje	14
	Zunanost aparata	14
	Grelna plošča	14
	Motnja, kaj storiti?	15
	Servisna služba	15
	Številka E in številka FD	15
	Tehnični podatki	15
	Varstvo okolja	16
	Okolju prijazno odstranjevanje	16

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

Namembna uporaba

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Ta aparat je primeren samo za uporabo v gospodinjstvu. Aparat uporabljajte izključno za segrevanje posode in da ohranite jedi tople.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Grelna plošča v grelnem predalu se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vroče grelne plošče. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

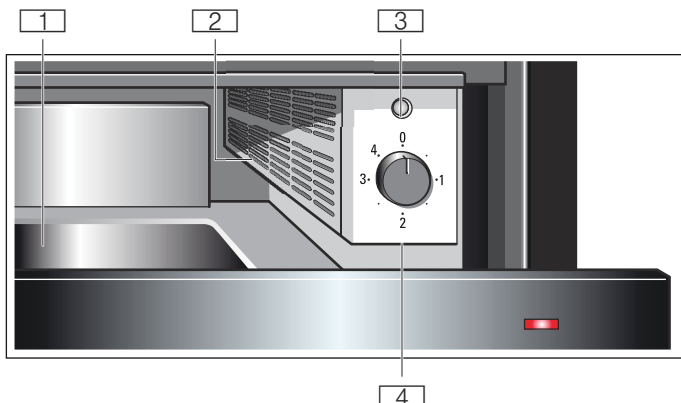
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Če je grelna plošča počena, razpokana ali strta, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost požara!

Grelna plošča v grelnem predalu se močno segreje, gorljivi materiali se lahko vnamejo. V grelnem predalu nikoli ne shranjujte gorljivih predmetov in plastičnih posod.

Spoznajte svoj aparat

V grelnem predalu lahko vnaprej segrejete posodo ali ohranjate jedi tople.



- 1 Kuhališče**
- 2 Zračnik in grelnik**
Začeta predgrevati v položaju 4 = predgrevanje posode
- 3 Prikaz delovanja**
Ko vključite aparat, prikazovalna lučka utripa.
Ko zaprete vratca, lučka sveti.
- 4 Stikalo za izbiro funkcije**
0 = izklop
1 = vzhajanje kvašenega testa, površinsko odtajanje
2 = ohranjanje kruha toplega, površinsko odtajanje, predgretje posod za pitje
3 = ohranjanje jedi toplih
4 = predgretje posode

Odpiranje in zapiranje

Pri aparatih brez ročaja:

Če želite predal odpreti ali zapreti, pritisnite le na sredino.

Pri odpiranju predal nekoliko izskoči. Nato ga lahko brez težav izvlečete.

Upravljanje naprave

segrevanje posode

Jedi se na predgreti posodi ne ohladijo tako hitro. Pijače ostanejo dlje časa tople.

Splošno o posodi

Grelni predal lahko obremenite z največ 25 kg. Segrevate lahko posodo za pogrinjek za 6 oz. 12 oseb.

nizek predal (višina 14 cm)		visok predal (višina 29 cm)	
6 krožnikov	Ø 24 cm	12 krožnikov	Ø 24 cm
6 skodelic za juho	Ø 10 cm	12 skodelic za juho	Ø 10 cm
1 skleda	Ø 19 cm	1 skleda	Ø 22 cm
1 skleda	Ø 17 cm	1 skleda	Ø 19 cm
1 plošča za meso	32 cm	1 skleda	Ø 17 cm
		2 plošči za meso	32 cm

Vstavljanje posode

Posodo po možnosti razporedite po celotni površini. Naložena posoda se segreje počasneje kot posamezni deli, npr. 2 skledi.

Kozarci in skodelice

Kozarce in skodelice, npr. skodelice za kavo, vedno segrevajte pri 2. stopnji.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

S segrevanjem pri 3. ali 4. stopnji postanejo skodelice in kozarci zelo vroči.

Kako postopati

1. Dajte posodo v predal.
2. Izbirno stikalo obrnite na 4. stopnjo. Za skodelice in kozarce vedno izberite 2. stopnjo.
Lučka za prikaz delovanja utripa.
3. Zaprite grelni predal.
Lučka za prikaz delovanja sveti. Aparat začne s segrevanjem.

Kako dolgo traja segrevanje?

Trajanje segrevanja je odvisno od materiala, debeline, količine in višine posode ter razporeditve. Posodo po možnosti razporedite po celotni površini.

Segrevanje pogrinjka za 6 oseb traja približno 15-25 minut.

Izklop

Odprite predal. Izklopite izbirno stikalo.

Jemanje posode iz aparata

Vzemite posodo iz aparata s prijemalko ali kuhinjsko rokavico.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Površina grelne plošče je vroča. Spodnji deli posode se segrejejo močneje kot zgornji.

ohranjanje jedi toplih

Vročih loncev in ponev nikoli ne postavljajte neposredno z vročega kuhališča na stekleno dno grelnega predala. Stekleno dno se lahko poškoduje.

Posode ne napolnite preveč, da se vsebina ne bo polila čez rob.

Pokrijte jedi s toplotno obstojno pokrovko ali aluminijasto folijo.

Priporočamo vam, da jedi ne ohranjate toplih dlje kot eno uro.

Primerne jedi: Primerne jedi so meso, perutnina, ribe, omake, zelenjava, priloge in juhe.

Kako postopati

1. Dajte posodo v predal.
2. Izbirno stikalo obrnite na 3. stopnjo in aparat segrevajte vnaprej 10 minut.
3. Jedi dajte v ogreto posodo.
4. Ponovno zaprite predal. Lučka za prikaz delovanja sveti. Aparat začne s segrevanjem.

Izklop

Izklopite izbirno stikalo. Vzemite posodo iz aparata s prijemalko ali kuhinjsko rokavico.

Preglednice in nasveti

V tabeli so navedeni različni načini uporabe za grelni predal. Stikalo za izbiro funkcije nastavite na zeleno stopnjo. Predgrejte posodo, če je to navedeno v tabeli.

Stopnja	Jedi/posoda	Napotek
1	Občutljive, globoko zamrznjene jedi, npr. torta s smetano, maslo, klobasa, sir	površinsko odtajajte
1	Vzhajanje kvašenega testa	pokrijte
2	Globoko zamrznjene jedi, npr. meso, kolači, kruh	površinsko odtajajte
2	Ohranjanje jajc toplih, npr. kuhana jajca, vmešana jajca	predgrejte posodo, pokrijte jedi
2	Ohranjanje kruha toplega, npr. toast, žemljice	predgrejte posodo, pokrijte jedi
2	Predgretje posode za pitje	npr. skodelice za espresso
2	Občutljive jedi, npr. počasi pečeno meso	pokrijte posodo
3	Ohranjanje jedi toplih	predgrejte posodo, pokrijte jedi
3	Ohranjanje pijač toplih	predgrejte posodo, pokrijte pijačo
3	Pogrevanje tankih in ploščatih jedi iz testa, npr. palačinke, zvitki, takosi	predgrejte posodo, pokrijte jedi
3	Segrevanje suhih kolačev, npr. kolač s posipancem, muffini	predgrejte posodo, pokrijte jedi
3	Topljenje čokolade v kosu ali čokoladne kuverture	predgrejte posodo, nasekljajte živila
3	Mehčanje želeja	ne pokrivajte, pribl. 20 min
4	Predgretje posode	ni primerno za posodo za pitje

Počasna peka

Počasno pečenje je idealen način priprave vseh mehkih kosov mesa, ki jih želite pripraviti tako, da bo sredica rožnate barve ali da bo meso ravno prav prepečeno. Meso ostane zelo sočno in se kar topi v ustih. Prednost: Ker je čas počasne peke bistveno daljši, imate veliko svobode pri načrtovanju jedilnika. Počasi pečeno meso lahko brez težav ohranjate toplo.

Primerna posoda: Uporabljajte stekleno, porcelanasto ali keramično posodo s pokrovom, npr. steklen pekač.

Kako postopati

1. Grelni predal s posodo segrevajte s 4. stopnjo.
2. V ponvi močno segrejte malo maščobe. Meso močno popecite in ga takoj dajte v predogreto posodo. Pokrijte s pokrovko.
3. Posodo z mesom ponovno dajte v grelni predal in počasi segrevajte. Izbirno stikalo obrnite na 3. stopnjo.

Nasveti za počasno peko

Uporabljajte samo sveže, brezhibno meso. Skrbno odstranite kite in maščobne robove. Pri počasni peki maščoba razvije poseben vonj.

Tudi večjih kosov mesa ni treba obračati.

Meso lahko po koncu priprave takoj narežete. Čas za mirovanje ni potreben.

Zaradi posebne metode peke je notranjost mesa vedno rožnate barve. Zaradi tega pa meso nikakor ni surovo ali premalo pečeno.

Preglednica

Za počasno peko so primerni vsi mehki deli govedine, svinjine, teletine, jagnjetine, divjačine in perutnine. Čas popekanja in peke je odvisen od velikosti kosa mesa. Čas popekanja se začne šteti, ko meso položite na vročo maščobo.

Jed	Popekanje na kuhališču	Dodatno pečenje v grelnem predalu
majhni koščki mesa		
kocke ali trakovi	z vseh strani 1–2 minuti	20–30 minut
majhni zrezki, steaki ali medaljoni	1–2 minuti na vsaki strani	35–50 minut
srednji kosi mesa		
file (400–800 g)	z vseh strani 4–5 minut	75–120 minut
jagnječji hrbet (pribl. 450 g)	2–3 minute na vsaki strani	50–60 minut
pusta pečenka (600–1000 g)	z vseh strani 10–15 minut	120–180 minut
veliki kosi mesa		
file (nad 900 g)	z vseh strani 6–8 minut	120–180 minut
rostbif (1,1–2 kg)	z vseh strani 8–10 minut	210–300 minut

Počasi pečeno meso ni tako vroče kot meso, pečeno po običajnem postopku. Zato omake postrezite zelo vroče. Zadnjih 20–30 minut dajte krožnike v grelni predal.

Če želite počasni pečeno meso ohranjati toplo, po počasni peki preklopite nazaj na 2. stopnjo. Majhne kose mesa lahko ohranjate tople do 45 minut, velike pa do dve uri.

Čiščenje

Ne uporabljajte visokotlačnih čistilnih naprav ali naprav za čiščenje s parnim curkom. Aparat čistite le, ko je ta izključen. Stikalo za izbiro funkcije: položaj = 0.

Zunanost aparata

Obrišite aparat z vodo in nekoliko čistilnega sredstva. Obrišite do suhega z mehko krpo.

Agresivna in abrazivna čistilna sredstva so neprimerna. Če sredstvo nehote pride na sprednjo stran, ga takoj odstranite z vodo.

Površine iz nerjavnega jekla

Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Takšni madeži lahko povzročijo korozijo. Za čiščenje uporabljajte vodo in malo čistilnega sredstva. Površino obrišite do suhega z mehko krpo.

Aparati s stekleno čelno površino

Čelno površino očistite s čistilom za steklo in mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.

Grelna plošča

Grelna ploščo čistite s toplo vodo in nekoliko čistilnega sredstva.

Varstvo okolja

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Sadržaj

	Upotreba u skladu s odredbama	18
	Uputstva za sigurnost	18
	Upoznavanje uređaja	19
	Otvaranje i zatvaranje	19
	Opsluživanje aparata	19
	Posuda za podgrevanje	19
	Čaše i šolje	19
	Postupajte tako	19
	Održavanje toplote jela	20
	Tabele i saveti	20
	Pečenje na umerenoj temperaturi	20
	Čišćenje	21
	Uređaj spolja	21
	Grejna ploča	21
	Smetnja, šta činiti?	22
	Servisna služba	23
	E-broj i FD-broj	23
	Tehnički podaci	23
	Zaštita životne sredine	24
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	24

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:

www.bosch-home.com i "online" prodavnici:

www.bosch-eshop.com



Upotreba u skladu s odredbama

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Jedino tako možete sigurno i pravilno da rukujete Vašim uređajem. Sačuvajte uputstvo za upotrebu i montažu za neku kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetio prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Aparat treba da se koristi isključivo za održavanje toplote jela i za zagrevanje posuđa.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Uputstva za sigurnost

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Grejna ploča u grejnoj fioci se jako zagreva. Nemojte nikada dirati vrelu grejnu ploču. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

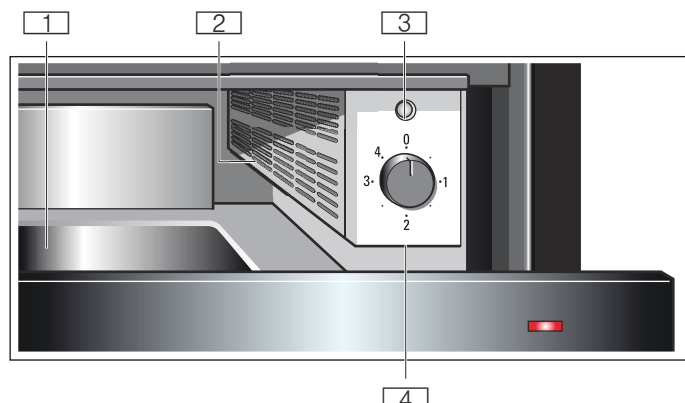
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Iskakanje ili lomljenje staklene ploče mogu da izazovu strujne udare. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozvati servisnu službu.
- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

Grejna ploča u grejnoj fioci se jako zagreva, zapaljivi materijali mogu da se zapale. Nemojte nikada odlagati zapaljive predmete ili plastične posude u grejnu fioku.

Upoznavanje uređaja

U grejnoj fioci možete da unapred zagrevate posude ili da održavate toplotu jela.



1 Grejna ploča

2 Ventilator i grejanje

Rad na položaju 4 = prethodno zagrevanje suda

3 Prikaz rada

Ako uključite, treperi signalizaciona lampica. Nakon zatvaranja ona svetli.

4 Birač funkcija

0 = Isklj.

1 = Podizanje testa sa kvascem, odmrzavanje

2 = Održavanje toplote hleba, odmrzavanje, predzagrevanje čaša i šolja

3 = Održavanje toplote jela

4 = Posuda za podgrevanje

Otvaranje i zatvaranje

Kod aparata bez ručke:

Pritisnite na sredini fiokice, da biste je otvorili ili zatvorili.

Pri otvaranju fioka lako iskače. Ona može zatim bez problema da se uvuče.

Opsluživanje aparata

Posuda za podgrevanje

U prethodno zagrejanom sudu se jela ne hlade tako brzo. Pića ostaju duže topla.

Posude uopšteno

Grejnu fioku smete da opteretite sa maksimalno 25 kg. Možete da prethodno zagrejete npr. servis za 6 odn. 12 osoba.

niska fioka (14 cm visoka)		visoka fioka (29 cm visoka)	
6 tanjira iz servisa	Ø 24 cm	12 tanjira iz servisa	Ø 24 cm
6 tanjira za supu	Ø 10 cm	12 tanjira za supu	Ø 10 cm
1 činija	Ø 19 cm	1 činija	Ø 22 cm
1 činija	Ø 17 cm	1 činija	Ø 19 cm
1 plitak tanjir za meso	32 cm	1 činija	Ø 17 cm
		2 plitka tanjira za meso	32 cm

Slaganje sudova

Raspodelite posude po mogućstvu po celoj površini. Visoka gomila tanjira se duže zagreva od pojedinačnih delova posuda, kao što su npr. 2 činije.

Čaše i šolje

Čaše i šolje kao što su npr. šolje za espresso uvek zagrevajte na stepenu 2.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Na stepenu 3 ili 4 se čaše i šolje jako zagrevaju.

Postupajte tako

1. Poređajte sudove u fioku.
2. Birač funkcija postavite na stepen 4. Za čaše i šolje uvek birajte stepen 2. Treperi lampica za prikaz rada.
3. Zatvorite grejnu fioku. Signalizaciona lampica za prikaz rada svetli. Uređaj greje.

Koliko dugo traje predzagrevanje

Koliko dugo će trajati predzagrevanje, zavisi od materijala i debljine posuda, količine, visine i ređanja posuda. Raspodelite posude po mogućstvu po celoj površini.

Kod servisa za 6 osoba predzagrevanje traje otprilike 15-25 minuta.

Isključivanje

Otvorite fioku. Isključite birač funkcija.

Vađenje posuda

Izvadite posude sa rukavicom za lonce ili krpom za lonce iz fiokice.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Površina grejne ploče je vruća. Donji delovi posuda su topliji nego gornji.

Održavanje toplote jela

Nemojte nikada vrele lonce ili tiganje stavljati direktno sa vrele ringle na stakleno dno grejne fiokke. Stakleno dno može da se oštetiti.

Nemojte sud skroz da napunite da se ne bi ništa prosulo.

Poklopite jela sa poklopcem otpornim na visoku temperaturu ili aluminijumskom folijom.

Mi vam preporučujemo da ne održavate toplotu jela duže od jednog sata.

Pogodna jela: pogodno je meso, živinsko meso, sosevi, povrće, prilozi i supe.

Postupajte tako

1. Stavite posude u fioku
2. Stavite birač funkcija na stepen 3 i aparat predzagrevajte 10 minuta.
3. Jela stavite u predzagrejane sudove.
4. Ponovo zatvorite fioku. Signalizaciona lampica za prikaz rada svetli. Uređaj greje.

Isključivanje

Isključite birač funkcija. Izvadite jela sa rukavicom za lonce ili krpom za lonce iz fiokke.

📄 Tabele i saveti

U tabeli ćete naći različite upotrebe za vašu grejnu fioku. Birač funkcija postavite na željeni položaj. Zagrevajte sud unapred, ukoliko tako piše u tabeli.

Stepen	Jela / posude	Napomena
1	osetljiva duboko smrznuta jela npr. torte sa šlagom, puter, kobasica, sir	odmrzavanje
1	Narastanje testa sa kvascem	poklopite
2	Duboko smrznuta jela npr. meso, kolači, hleb	odmrzavanje
2	Jaja održavati toplim npr. kuvana jaja, omlet	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
2	Održavanje toplote hleba npr. tost, zemičke	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
2	Prethodno zagrevanje čaša i šolja	Npr. šolje za espresso
2	osetljiva jela npr. meso spremno na tihoj vatri	Poklopite sud
3	Održavanje toplote jela	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
3	Održavanje toplote pića	Unapred zagrejte sud, poklopite piće
3	Zagrevanje tankog testa npr. palačinke, Wraps, Tacos-i	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
3	Podgrevanje suvih kolača npr. lenja pita, mafini	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
3	Topljenje blok čokolade ili čokolade za kuvanje	Unapred zagrejte sud, usitnjavanje jela
3	Rastvaranje želatina	otvoreno, oko 20 minuta
4	Posuda za podgrevanje	nije pogodno za čaše i šolje

Pečenje na umerenoj temperaturi

Pečenje na tihoj vatri je idealna metoda pripreme za sve meke komade mesa, koji treba da se ispeku da budu crveni ili srednje pečeni. Meso ostaje veoma sočno i meko kao puter. Vaša prednost: Pošto su vremena pečenja na tihoj vatri znatno duža, imate puno manevarskog prostora u planiranju menija. Meso ispečeno na tihoj vatri bez problema može da održi toplotu.

Pogodno posuđe: koristite posuđe od stakla ili keramike sa poklopcem, npr. stakleni pekač.

Postupajte tako

1. Grejnu fioku sa posuđem zagrejte unapred na stepen 4.
2. Jako zagrejte nešto masti u tiganju. Meso jako zapecite i odmah ga stavite u prethodno zagrejani sud. Stavite poklopac.
3. Sud sa mesom ponovo stavite u grejnu fioku i naknadno ga pecite. Birač funkcija postavite na stepen 3.

Napomene za pečenje na tihoj vatri

Upotrebljavajte samo sveže, adekvatno meso. Pažljivo uklonite žile i masne ivice. Prilikom pečenja na umerenoj temperaturi mast razvija jak sopstveni ukus.

Čak ni velike komade mesa ne morate da okrećete.

Meso posle pečenja na umerenoj temperaturi možete odmah da sečete. Nije neophodno vreme mirovanja.

Posebnom metodom pečenja meso uvek izgleda crveno iznutra. Ali zbog toga nikako nije sirovo ili nepečeno.

Meso pečeno na umerenoj temperaturi nije tako vrelo kao meso pečeno na konvencionalan način. Servirajte soseve veoma vrele. Stavite tanjire u poslednjih 20-30 minuta u grejnu fioku.

Ako meso pečeno na umerenoj temperaturi želite da održite toplim, vratite posle pečenja na umerenoj temperaturi nazad na stepen 2. Male komade mesa možete da držite toplim do 45 minuta, velike komade do dva sata.

Tabela

Za pečenje na umerenoj temperaturi su pogodni svi meki delovi goveda, svinje, teleta, jagnjeta, divljači i živine. Vremena zapecanja i naknadnog pečenja zavise od veličine komada mesa. Vremena koja su potrebna da se meso zapeče se odnose na to kada se ono stavlja u vrele mast.

Jelo	Jako pečenje na ringli	Naknadno pečenje u grejnoj fioci
Mali komadi mesa		
Kockice ili trake	oko 1-2 minuta	20-30 minuta
Male šnicle, stekovi ili medaljoni	1-2 minuta po strani	35-50 minuta
Srednji komadi mesa		
File (400-800g)	oko 4-5 minuta	75-120 minuta
Jagnjeća leđa (oko 450g)	2-3 minuta po strani	50-60 minuta
pečenje od čistog mesa (600-1000 g)	oko 10-15 minuta	120-180 minuta
Veliki komadi mesa		
File (od 900 g)	oko 6-8 minuta	120-180 minuta
Rozbif, srednji (1,1-2kg)	oko 8-10 minuta	210-300 minuta

Čišćenje

Nemojte koristiti čistače pod visokim pritiskom ili paročištače. Aparat čistite samo kad je isključen. Birač funkcija: položaj = 0.

Uređaj spolja

Operite aparat sa vodom i malo deterdženta. Osušite ga mekom krpom.

Nisu pogodna oštra ili abrazivna sredstva. Ako neko takvo sredstvo dospe na prednji deo uređaja, odmah ga obrišite vodom.

Površine od prohroma

Uvek odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija. Koristite za čišćenje vodu i malo deterdženta. Osušite površinu mekom krpom.

Aparati sa staklenim prednjim delom

Očistite stakleni prednji deo pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljku za staklo.

Grejna ploča

Očistite grejnu ploču sa toplom vodom i malo deterdženta.

Smetnja, šta činiti?

Ako nastupi smetnja, onda se često radi o nekoj sitnici. Molimo pazite na sledeće napomene, pre nego što pozovete servisnu službu:

Sud odnosno jela ostaju hladni.	Proverite: <ul style="list-style-type: none"> ■ da li je aparat isključen ■ da li je došlo do nestanka struje ■ da li je fioka skroz zatvorena
Sud odn. jela neće biti dovoljno topla.	Može da se desi: <ul style="list-style-type: none"> ■ da se sud odn. jela nisu dovoljno dugo zagrevali ■ da je fioka dugo bila otvorena
Treperi lampica za prikaz rada.	Pogledajte da li je zatvorena fioka.
Kada je grejna fioka zatvorena, signalizaciona lampica treperi brzo.	Pozovite servisnu službu.
Signalizaciona lampica za prikaz rada ne svetli.	Signalizaciona lampica je neispravna. Konsultujte se sa servisnom službom.
Osigurač iskače u kutiji za osigurače.	Izvadite mrežni utikač i obavestite servisnu službu.

Zaštita životne sredine

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Содржин

	Користење според намената	26
	Важни сигурносни напомени	26
	Запознавање на уредот	27
	Отворање и затворање	27
	Ракување со уредот	27
	Претходно затоплување на садот	27
	Садови за пијалаци	27
	Постапете на следниот начин	27
	Одржување на топлината на јадењата	28
	Табели и совети	28
	Готвење на тивок оган	28
	Чистење	29
	Уредот еднадвор	29
	Грејна плоча	29
	Постапка при пречка?	30
	Сервисна служба	30
	Е-број и FD-број	30
	Технички податоци	30
	Заштита на животна средина	31
	Отстранување согласно прописите за животна средина	
	31	

Останати информации за производите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: www.bosch-home.com и Online-продажба: www.bosch-eshop.com



Користење според намената

Внимателно прочитајте го ова упатство. Само тогаш ќе може безбедно и правилно да го употребувате Вашиот уред. Зачувајте го упатството за употреба и монтажа за подоцнежна употреба или за следниот корисник.

Откако ќе го отпакувате уредот, проверете ја неговата состојба. Доколку има штети настанати при транспортот, не го приклучувајте.

Овој уред е погоден само за домашна употреба и за во затворен простор. Користете го уредот само за одржување на топлината на јадењата и за затоплување на садови.

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 4000 метри над морското ниво.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.



Важни сигурносни напомени

⚠ Предупредување – Опасност од изгореници!

- Грејната плоча во фиоката за затоплување се вжештува. Не ја допирајте жешката грејна плоча. Држете ги децата подалеку.
- Опремата или садовите стануваат жешки. Жешката опрема или садови секогаш вадете ги со кујнска ракавица од комората за готвење.

⚠ Предупредување – Опасност од струен удар!

- На жешките делови од уредот, изолацијата на електричните уреди може да се стопи. Приклучниот кабел на електричните уреди не го допирајте до жешките делови од уредот.
- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на параа.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлечете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините или напукнувањата на стаклената плоча може да предизвикаат струен удар. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

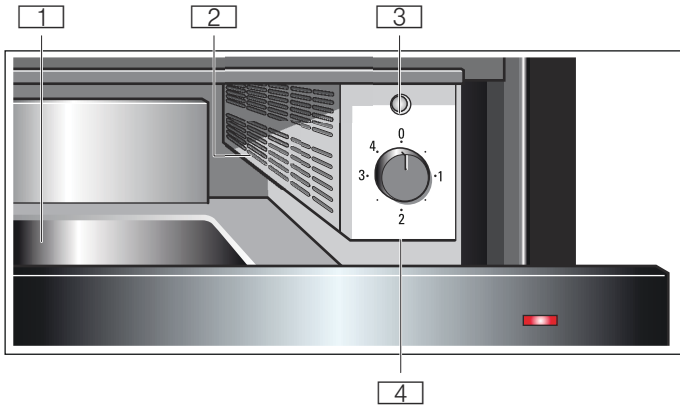
⚠ Предупредување – Опасност од пожар!

Грејната плоча во фиоката за затоплување се вжештува, запаливите материјали може да се запалат.

Не чувајте запаливи предмети или пластични садови во фиоката за затоплување.

Запознавање на уредот

Во фиоката за загревање можете да ги загреете садовите пред употребата или да ја одржувате топлината на јадењата.



1 Грејна плоча

2 Вентилатор и грејач

Се вклучени кога уредот е во позиција 4 = претходно затоплување на садовите

3 Приказ за процесот на работа

Кога ќе го вклучите уредот, сијаличката за приказ трепка. По затворањето таа свети.

4 Бирач на функции

0 = исклучено

1 = откиснување на квасеното тесто, одмрзнување

2 = одржување на топлината на лебот, одмрзнување, загревање на садовите за пијалаци

3 = одржување на топлината на јадењата

4 = претходно загревање на садовите

Отворање и затворање

Кај уреди без рачка:

Притиснете на средината на фиоката, за да ја отворите или затворите.

При отворањето, фиоката малку се подотвора. Потоа лесно може да се извлече.

Ракување со уредот

Претходно затоплување на садот

Во претходно затоплениот сад јадењата не се ладат толку брзо. Пијалациите остануваат топли подолго време.

Општо за садовите

Во фиоката за загревање смеете да ставите максимално 25 kg. Може да загреете на пр. садови за 6 одн. 12 лица.

ниска фиока (14 cm висина)		висока фиока (29 cm висина)	
6 чинии за сервирање	Ø 24 cm	12 чинии за сервирање	Ø 24 cm
6 шолји за супа	Ø 10 cm	12 шолји за супа	Ø 10 cm
1 длабок сад	Ø 19 cm	1 длабок сад	Ø 22 cm
1 длабок сад	Ø 17 cm	1 длабок сад	Ø 19 cm
1 чинија за месо	32 cm	1 длабок сад	Ø 17 cm
		2 чинии за месо	32 cm

Распоредување на садовите

Распределете ги садовите на целата површина. Чиниите наредени во висина побавно се притоплуваат отколку поединечните делови на садовите, како на пр. 2 длабоки сада.

Садови за пијалаци

Садовите за пијалаци како на пр. шолји за еспресо секогаш загревајте ги со степен 2.

⚠ Предупредување – Опасност од изгореници!

На степен 3 или 4 садовите за пијалаци многу се вжештуваат.

Постапете на следниот начин

1. Наместете ги садовите во фиоката.
2. Бирачот на функции поставете го на степен 4. За садови за пијалаци секогаш користете го степен 2. Сијаличката за приказ на процесот на работа трепка.
3. Затворете ја фиоката за затоплување. Сијаличката за приказ на процесот на работа свети. Уредот загрева.

Колку долго трае загревањето

Колку ќе трае загревањето зависи од материјалот и дебелината на садот, количината на садови, висината и распоредот на садовите. Распределете ги садовите на целата површина.

За садови за сервирање за 6 лица загревањето трае околу 15-25 минути.

Исклучување

Отворете ја фиоката. Исклучете го бирачот на функции.

Извадете ги садовите

Извадете го садот од фиоката со кујнски ракавици или со кујнска крпа.

⚠ Предупредување – Опасност од изгореници!
Површината на грејната плоча е жешка. Најдолните делови од садот се пожешки од горните.

Одржување на топлината на јадењата

Никогаш не ги ставајте жешките тенџериња или тави директно од жешкото поле за готвење на стакленото дно на фиоката за затоплување. Стакленото дно може да се оштети.

Не ги преполнувајте садовите, за да не се прелее храната.

Покријте ги јадењата со огноотпорен капак или алуминиумска фолија.

Ви препорачуваме да не ги загревате јадењата подолго од еден час.

Соодветна храна: Уредот е соодветен за месо, живина, риба, сосови, зеленчук, прилози и супи.

Постапете на следниот начин

1. Ставете ги садовите во фиоката
2. Поставете го бирачот на функции на степен 3 и загрејте го уредот 10 минути.
3. Ставете ги јадењата во претходно затоплениот сад.
4. Повторно затворете ја фиоката.
Сијаличката за приказ на процесот на работа свети.
Уредот загрева

Исклучување

Исклучете го бирачот на функции. Извадете ги оброците со кујнска ракавица или кујнски крпи од фиоката.

Табели и совети

Во табелата ќе најдете различни примени за Вашата фиока за загревање. Поставете го бирачот на функции на саканиот степен. Претходно загрејте го садот, доколку е така наведено во табелата.

Степен	Јадења / Сад	Напомена
1	Деликатни јадења од фрижидер на пр. торти со шлаг, путер, колбаси, сирење	топење
1	Откиснување на тестото со квасец	покривање
2	Јадења од фрижидер на пр. месо, колачи, леб	топење
2	Одржување на топлината на јајцата на пр. сварени јајца, кајгана	Претходно загревање на садот, покривање на јадењата
2	Одржување на топлината на лебот на пр. леб за тост, земички	Претходно загревање на садот, покривање на јадењата
2	Загревање на садовите за пијалаци	на пр. шолји за еспресо
2	Деликатни јадења на пр. фино зготвено месо	Покривање на садот
3	Одржување на топлината на јадењата	Претходно загревање на садот, покривање на јадењата
3	Одржување на топлината на пијалците	Претходно загревање на садот, покривање на пијалците
3	Затоплување на погачи на пр. палачинки, роловано тесто, тако	Претходно загревање на садот, покривање на јадењата
3	Затоплување на суви колачи на пр. колач со трошки, мафини	Претходно загревање на садот, покривање на јадењата
3	Топење на чоколадо или чоколаден прелив	Претходно загревање на садот, разделете го јадењето на мали парчиња
3	Растворање на желатин	Отворен, околу 20 минути
4	Претходно затоплување на садот	Не е соодветно за садови за пијалаци

Готвење на тивок оган

Готвењето на тивок оган е идеален метод на готвење за сите кривки парчиња месо, кои треба да бидат зготвени додека не попримат розова боја или треба да бидат прецизно зготвени. Месото останува многу сочно и е нежно како путер. Предност за Вас: Ви овозможува флексибилност при планирањето на оброци, бидејќи времето на готвење е подолго при готвење на тивок оган. Топлината на месото зготвено на тивок оган лесно се одржува.

Соодветен сад: Употребувајте стаклени, порцелански или керамички садови со капак на пр. стаклен сад за печење.

Постапете на следниот начин

1. Загрејте ја фиоката за загревање со садот на степен 4.
2. Загрејте малку маст во тавата. Испржете го месото и веднаш ставете го во претходно затоплениот сад. Поставете го капакот.
3. Повторно ставете го садот со месото во фиоката за загревање и допечете го. Бирачот на функции поставете го на степен 3.

Совети за готвење на тивок оган

Користете само свежо, непрекорно месо. Внимателно отстранете ги жилите и масните рабови. При готвењето на тивок оган маснотијата создава јак вкус.

Поголемите парчиња месо не треба да ги превртувате.

По загревањето на тивок оган месото може веднаш да го исечете. Не е потребно да отстои.

Поради специјалниот метод на приготвување, внатрешноста на месото е розова. Сепак не е сурово или премалку зготвено.

Табела

За готвење на тивок оган За готвење на тивок оган погодни се кривки парчиња говедско, свинско, телешко, јагнешко, дивеч и живина. Времето на пржење и динстање зависи од големината на парчето месо. Времето на пржење се однесува на времето додека месото се наоѓа во жешката маст.

Јадење	Пржење на рингла	Доготвување во фиоката за загревање
Мали парчиња месо		
Коцка или ленти	околу 1-2 минути	20-30 минути
Мали шницли, стекови или медалјони	1-2 минути по страна	35-50 минути
Средни парчиња месо		
Филети (400-800g)	околу 4-5 минути	75-120 минути
Јагнешки плешки (околу 450g)	2-3 минути по страна	50-60 минути
посни печења (600-1000g)	околу 10-15 минути	120-180 минути
Големи парчиња месо		
Филети (од 900g)	околу 6-8 минути	120-180 минути
Говедско печење (1,1-2kg)	околу 8-10 минути	210-300 минути

Чистење

Не користете уред за чистење под притисок или на пареа. Чистете го уредот само во исклучена состојба. Бирач на функции: позиција = 0.

Уредот однадвор

Избришете го уредот со вода и малку средство за плакнење. Исушете со мека крпа.

Не употребувајте остри и абразивни средства. Доколку некое од овие средства дојде во контакт со предната страна на уредот, веднаш избришете го со вода.

Површини од челик

Веднаш отстранете ги дамките од бигор, маснотија, скроб и белки. Под ваквите дамки може да се создаде р'ѓа. За чистење користете вода и малку средство за плакнење. Исушете ја површината со мека крпа.

Уреди со преден дел од стакло

Исчистете го предниот дел со стакло со средство за чистење стакло и мека крпа. Не користете стругач за стакло.

Месото зготвено на тивок оган не е толку жешко како месото испечено на обичен начин. Сервирајте ги сосовите додека се врели. Ставете ги чиниите да се стоплат во фиоката за затоплување во последните 20-30 минути.

Доколку сакате да ја одржите топлината на бавно зготвеното месо, по готвењето на тивок оган, вратете на степен 2. Топлината на малите парчиња месо може да ја одржувате до 45 минути, а на големите парчиња до два часа.

Грејна плоча

Исчистете ја грејната плоча со топла вода и малку средство за плакнење.

? Постапка при пречка?

Доколку се појави пречка, најчесто се работи само за ситница. Пред да ја повикате сервисната служба најпрво обрнете внимание на следниве напомени:

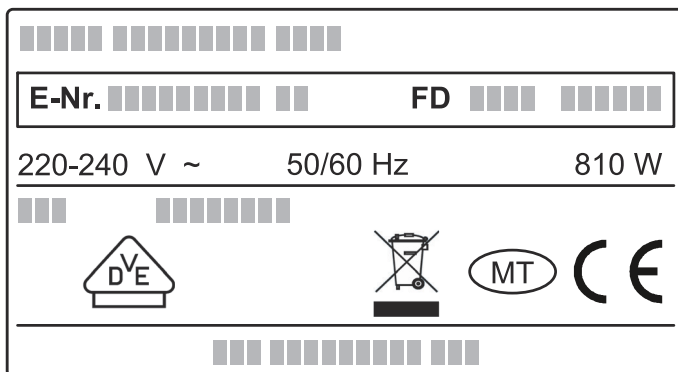
Садот одн. јадењата остануваат ладни.	Проверете: <ul style="list-style-type: none"> ■ дали е вклучен уредот ■ дали има прекин на струја ■ дали фиоката е целосно затворена
Садот одн. јадењата не се доволно затоплени.	Можно е: <ul style="list-style-type: none"> ■ садот одн. јадењата не биле доволно долго затоплувани ■ фиоката била отворена долго време
Сијаличката за приказ на процесот на работа трепка.	Проверете дали е затворена фиоката.
Фиоката за загревање е затворена, а сијаличката за приказ брзо трепка.	Повикајте ја сервисната служба.
Сијаличката за приказ на процесот на работа не свети.	Сијаличката за приказ е дефектна. Информирајте ја сервисната служба.
Осигурувачот во кутијата со осигурувачи прегорел.	Извлечете го мрежниот приклучок и информирајте ја сервисната служба.

Сервисна служба

Доколку Вашиот уред треба да се поправи, нашата служба за корисници за Вас е тука. Ние секогаш ќе најдеме соодветно решение, и за да непотребните посети на персоналот на службата за корисници се одбегнуваат.

Е-број и FD-број

Доколку ја повикате сервисната служба, Ве молиме наведете го целосниот број на производ (E-Nr.) и сервискиот број (FD-Nr.), за да можеме стручно да Ве советуваме. Спецификационата плочка со броеви ќе ја најдете откако ќе ја отворите вратата на уредот.



За да не мора долго да барате кога ќе Ви бидат потребни, податоците за вашиот уред и телефонскиот број од сервисната служба може да ги запишете овде.

Број на производот	Сериски број
Сервисна служба ☎	

Имајте предвид дека посетата на сервисерот во случај на дефект, дури и за време на гарантниот рок, не е бесплатна.

Барлы елдер бойынша контакт мліметтері сервистік ызмет осымшасында берілген.

Верувајте во компетентноста на производителот. Така можете да бидете сигурни, дека поправката ќе ја извршат обучени техничари за сервисирање, кои се снабдени со оригинални резервни делови за Вашите уреди за домаќинство.

Технички податоци

Напојување со струја:	220 -240 V
	50/60 Hz
Вкупна вредност на приклучување:	810 W
VDE-тестирано:	да
CE-ознака	да

Заштита на животна средина

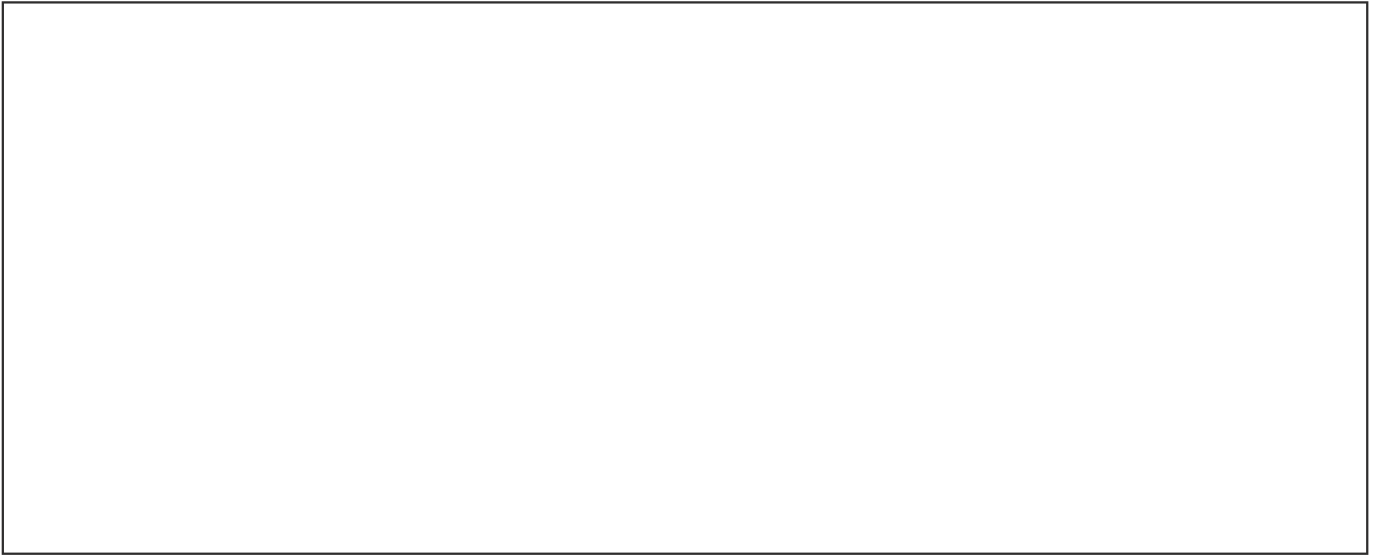
Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/ЕЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.



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

A Bosch Company



9001280526
020701

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Bosch, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-grejna-fioka-bic630nb1-akcija-cena/>