

Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna grejna fioka BIC630NS1



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-bic630ns1-akcija-cena/>



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



**Grejna fioka
BIC630NS1**



BOSCH

[sr] Uputstva za upotrebu

Sadržaj

	Upotreba u skladu s odredbama	4
	Uputstva za sigurnost	4
	Upoznavanje uređaja	5
	Otvaranje i zatvaranje	5
	Opsluživanje aparata	5
	Posuda za podgrevanje	5
	Čaše i šolje	5
	Postupajte tako	5
	Održavanje toplote jela	6
	Tabele i saveti	6
	Pečenje na umerenoj temperaturi	6
	Čišćenje	7
	Uređaj spolja	7
	Grejna ploča	7
	Smetnja, šta činiti?	8
	Servisna služba	8
	E-broj i FD-broj	8
	Tehnički podaci	8
	Zaštita životne sredine	9
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	9

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!

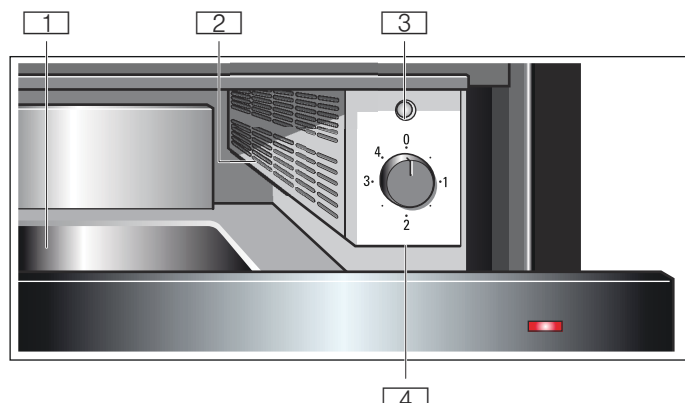
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje 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. Poredajte 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 posude 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 vrelo 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:

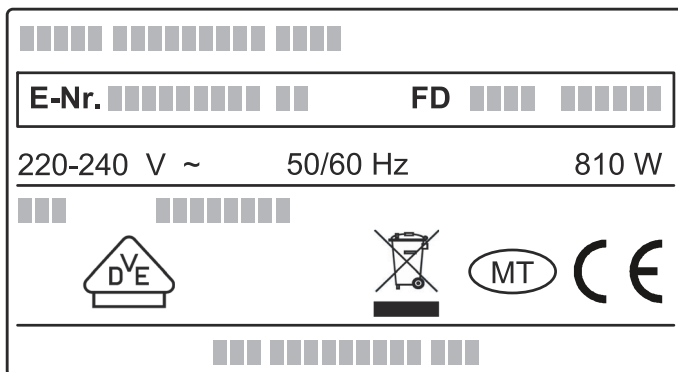
Sud odnosno jela ostaju hladni.	Proverite: <ul style="list-style-type: none"> ■ da li je aparat isključen ■ da li je došlo do nestanka struje ■ da li je fioka skroz zatvorena
Sud odn. jela neće biti dovoljno topla.	Može da se desi: <ul style="list-style-type: none"> ■ da se sud odn. jela nisu dovoljno 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.

Servisna služba

Ako morate da popravite Vaš uređaj, za Vas je tu naša servisna služba. Mi uvek nalazimo odgovarajuće rešenje, takođe kako biste izbegli nepotrebne posete osoblja servisne službe.

E-broj i FD-broj

Kad zovete, molimo navedite pun broj proizvoda (E-Nr.) i serijski broj (FD-Nr.), kako bismo mogli kvalifikovano da se pobrinemo za Vas. Pločicu sa tipom sa brojevima naćićete, ako otvorite vrata uređaja.



Da prilikom poziva ne biste morali duže da tražite, podatke o vašem uređaju i broj telefona servisne službe možete uneti ovde.

E-br.	FD-br.
Servisna služba 	

Obratite pažnju na to, da poseta osoblja servisne službe u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.

Tehnički podaci

Snaga napajanja:	220 -240 V
	50/60 Hz
Ukupna vrednost priključivanja:	810 W
VDE-ispitano:	da
CE-oznaka:	da

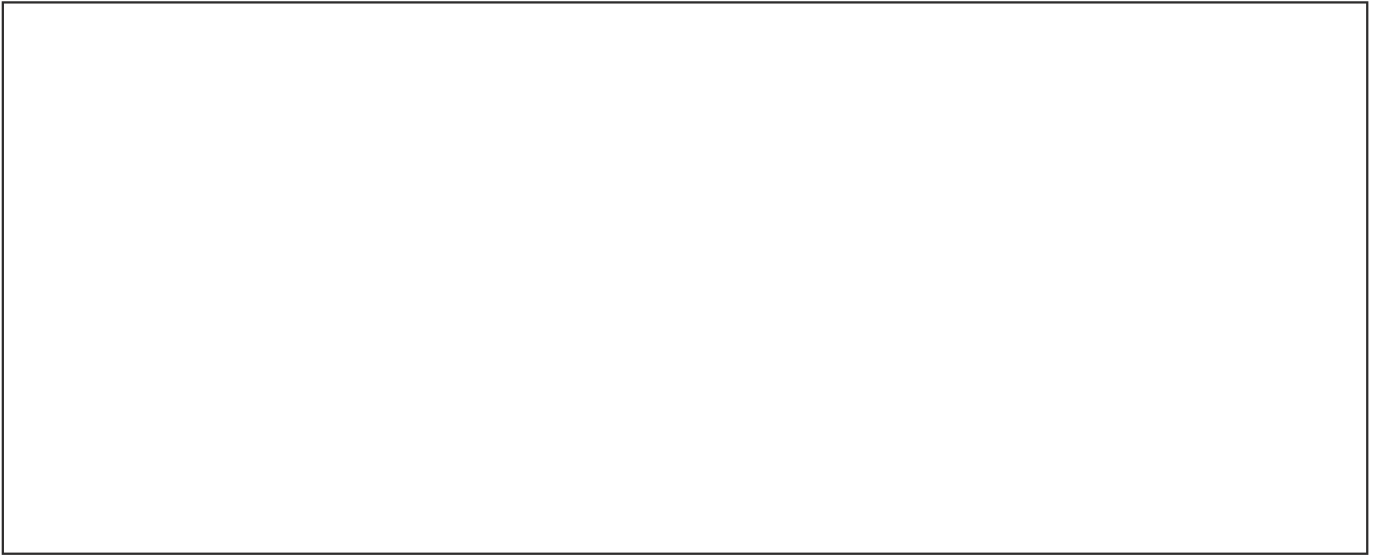
Zaštita životne sredine

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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001280528
96121601

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-bic630ns1-akcija-cena/>