



Varmeskuffe
Lämpölaatikko
Varmeskuff
Gaveta de aquecimento
Värmelåda
Isıtma çekmecesı
HSC 140..., HSC 290...



BOSCH

[da] Brugsanvisning	2
[fi] Käyttöohje	7
[no] Bruksveiledning	12

[pt] Instruções de serviço	17
[sv] Bruksanvisning	22
[tr] Kullanma kılavuzu	27

Hvad De bør være opmærksom på	2
Før indbygningen.....	2
Sikkerhedsanvisninger	2
Varm bund.....	2
Fagligt ukorrekte reparationer.....	2
Revner i varmepladen.....	2
Varmeskuffen	3
Åbne og lukke	3
Forvarmning af service	3
Generelt om service	3
Krus og kopper	3
Sådan gør De	3
Holde madretter varme	4
Sådan gør De	4
Slukning	4
Anvendelsesmåder	4
Langtidsstegning.....	4
Pleje og rengøring	5
Apparatets yderside	5
Varmeplade.....	5
En fejl, hvad gør man?	5
Kundeservice	6
Tekniske data	6
Miljøbeskyttelse	6
Miljøvenlig bortskaffelse	6

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.bosch-home.com og Online-Shop: www.bosch-eshop.com

Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Kun på den måde kan De betjene Deres apparat sikkert.

Opbevar brugs- og monteringsvejledningen godt. Hvis De giver komfuret videre til andre, skal De vedlægge vejledningerne.

Før indbygningen

Dette apparat er udelukkende beregnet til private husholdninger. Følg den medfølgende monteringsvejledning.

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Apparatet er klart til at sluttes til strømmen via et stik, og den må udelukkende tilsluttes til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstikkontakt. Netspændingen skal svare til spændingen, der er angivet på typeskiltet.

Flytning af stikdåserne eller udskiftningen af tilslutningsledningen må udelukkende udføres af en autoriseret elektriker. Hvis afstanden til stikkontakten er for stor efter installationen, skal der forefindes en indretning, der gør det muligt at afbryde apparatet fra elnettet ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm.

Der må ikke anvendes multistik, stikpaneler eller forlængerledninger. Der er brandfare i tilfælde af overbelastning.

Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til varmholdning af madretter og opvarmning af service.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis:

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til at betjene apparatet rigtigt og sikkert.

Varm bund

Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved varmepladen i bunden af varmeskuffen, når den er varm. Brug altid grydehandsker hhv. grydelapper, når De tager servicet ud. Hold altid små børn på sikker afstand.

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande eller plastbeholdere i varmeskuffen.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Slå sikringen fra i sikringskabet, eller træk stikket ud af kontakten, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

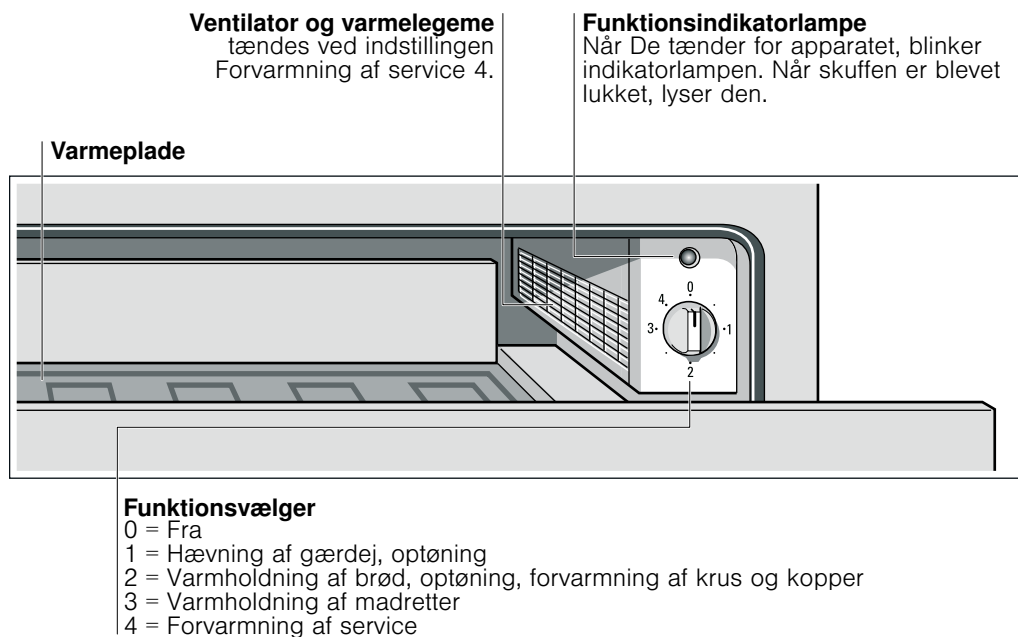
Revner i varmepladen

Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen fra i sikringskabet, eller træk stikket ud af kontakten, hvis der er brud, sprækker eller revner i varmepladen. Kontakt kundeservice.

Varmeskuffen

I varmeskuffen kan De forvarme service eller holde madretter varme.



Apparatet varmer kun, hvis skuffen er lukket rigtigt.

Åbne og lukke

Ved apparater uden håndgreb:

Tryk på midten af skuffen for at åbne eller lukke den.

Når skuffen åbnes, springer den en lille smule ud. Derefter kan den let trækkes ud.

Forvarmning af service

I forvarmet service bliver madretter ikke afkølet så hurtigt. Drikkevarer holder sig varme længere.

Generelt om service

Varmeskuffen må maksimalt belastes med 25 kg. De kan f.eks. forvarme middagservice til 6 eller 12 personer.

lav skuffe (14 cm høj)		høj skuffe (29 cm høj)	
6 middagstallerkener	Ø 24 cm	12 middagstallerkener	Ø 24 cm
6 suppekopper	Ø 10 cm	12 suppekopper	Ø 10 cm
1 skål	Ø 19 cm	1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 17 cm	1 skål	Ø 19 cm
1 fad	32 cm	1 skål	Ø 17 cm
		2 fade	32 cm

Placering af servicet

Fordel så vidt muligt servicet over hele fladen. Høje tallerkenstaber bliver langsommere gennemvarme end enkelte servicedele som f.eks. 2 skåle.

Krus og kopper

Opvarm altid krus og kopper, som f.eks. espressokopper, på trin 2.

⚠ Fare for forbrænding!

Ved trin 3 eller 4 bliver kopper og krus meget varme.

Sådan gør De

1. Anbring servicet i skuffen.
2. Indstil funktionsvælgeren på trin 4. Vælg altid kun trin 2 til kopper og krus.
Funktionsindikatorlampen blinker.
3. Luk varmeskuffen.
Funktionsindikatorlampen lyser. Apparatet varmer.

Hvor længe varer forvarmningen?

Varigheden af forvarmningen afhænger af det materiale, som servicet er lavet af, samt af dets tykkelse, mængde, højde og placering.

Fordel så vidt muligt servicet over hele fladen. Ved middagservice til 6 personer varer forvarmningen ca. 15-25 minutter.

Slukke

Åbn skuffen. Slå funktionsvælgeren fra.

Tage servicet ud

Brug en grydehandske eller en grydelap, når De tager servicet ud af skuffen.

⚠ Fare for forbrænding!

Varmepladens overflade er meget varm. De nederste servicedele bliver varmere end de øverste.

Holde madretter varme

Stil aldrig varme gryder eller pander direkte fra den varme kogesektion ned på varmeskuffens glasbund. Glasbunden kan blive beskadiget.

Fyld ikke så meget i koge- og stegegrejet, at det løber over.

Dæk maden til med et varmebestandigt låg eller med aluminiumsfolie.

Vi anbefaler, at De ikke holder maden varm i mere end en time.

Egnede retter: Kød, fjerkræ, fisk, saucer, grøntsager, garniture og supper.

Sådan gør De

1. Sæt servicet i skuffen.
2. Stil funktionsvælgeren på trin 3, og forvarm apparatet i 10 minutter.
3. Kom maden i det forvarmede service.
4. Luk skuffen igen.
Funktionsindikatorlampen lyser. Apparatet varmer.

Slukning

Slå funktionsvælgeren fra. Brug en grydehandske eller en grydelap, når De tager servicet op af skuffen.

Anvendelsesmåder

I tabellen kan De se de forskellige anvendelsesmåder for varmeskuffen. Sæt funktionsvælgeren på det ønskede trin. Opvarm servicet, hvis det er angivet i tabellen.

Trin	Madretter / service	Tips
1	Sarte dybfrosne retter, f.eks. optøning af flødekager, smør, pølse, ost	Optøning
1	Hævning af gærdej	Tildækkes
2	Dybfrostmad, f.eks. optøning af kød, kager, brød	Optøning
2	Varmholdning af æg, f.eks. kogte æg, røræg	Forvarm servicet, dæk retten til
2	Varmholdning af brød, f.eks. toastbrød, rundstykker	Forvarm servicet, dæk retten til
2	Forvarmning af krus og kopper	F.eks. espressokopper
2	Sarte retter, f.eks. langtidsstegt kød	Læg låg på fadet
3	Varmholdning af madretter	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Varmholdning af drikkevarer	Forvarm servicet, dæk drikkevarerne til
3	Opvarmning af flade madretter, f.eks. omeletter, wraps, tacos	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Opvarmning af tørre kager, f.eks. "streusel-kager", muffins	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Smeltning af blokchokolade eller overtræschokolade	Forvarm servicet, knæk chokoladen i små stykker
3	Opløse husblas	Uden låg, ca. 20 minutter
4	Forvarmning af service	Ikke egnet til kopper og krus

Langtidsstegning

Langtidsstegning er ideel til alt skært kød, som skal tilberedes meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør. Fordel ved denne metode: Eftersom tilberedningstiden er væsentligt længere ved langtidsstegning, er der meget mere spillerum ved planlægningen af menuen. Langtidsstegt kød kan uden problemer holdes varmt.

Egnede fade og gryder: Anvend fade med låg af glas, porcelæn eller keramik, som f.eks. et glasstegefad.

Sådan gør De

1. Forvarm fadet i varmeskuffen på trin 4.
2. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, og læg det straks herefter i det forvarmede fad. Læg låg på.
3. Sæt fadet med kødet ind i varmeskuffen igen, og lad det småstege videre. Stil funktionsvælgeren på trin 3.

Tips vedrørende langtidsstegning

Brug kun frisk, førsteklasses kød. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Ved langtidsstegning udvikler fedt en kraftig fedtsmag.

Selv store stykker kød behøver ikke at blive vendt.

De kan skære kødet ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.

På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet altid rosa i midten. Men det betyder på ingen måde, at det er rått eller for lidt gennemstegt.

Kød, der er langtidsstegt, er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød. Sørg for, at saucen er meget varm ved serveringen. Sæt tallerkenerne med ned i varmeskuffen i de sidste 20-30 minutter.

Hvis det langtidsstegte kød skal holdes varmt, stilles tilbage til trin 2 efter langtidsstegningen. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til to timer.

Tabel

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød, lammekød, vildt og fjerkræ er velegnet til langtidsstegning. Tidsangivelserne for bruning og langtidsstegning er afhængige af kødstykkets størrelse. Tidsangivelserne for bruningen gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedtstof.

Ret	Bruning på kogezone	Efterstegning i ovnen
Små stykker kød		
Terninger eller strimler	på alle sider 1-2 minutter	20-30 minutter
Små schnitzler, steaks eller medaljoner	1-2 minutter pr. side	35-50 minutter
Mellemstore stykker kød		
Filet (400-800g)	på alle sider 4-5 minutter	75-120 minutter
Lammetryg (ca. 450g)	2-3 minutter pr. side	50-60 minutter
Fedtfattige stege (600-1000g)	på alle sider 10-15 minutter	120-180 minutter
Store stykker kød		
Filet (fra 900g)	på alle sider 6-8 minutter	120-180 minutter
Roastbeef (1,1-2kg)	på alle sider 8-10 minutter	210-300 minutter

Pleje og rengøring

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser. Rengør kun apparatet, når det er slukket. Funktionsvælger: Position = 0.

Apparatets yderside

Tør apparatet af med vand og lidt opvaskemiddel. Tør efter med en blød klud.

Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets front, skal det straks tørres af med vand.

Overflader af rustfrit stål

Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Brug vand med lidt opvaskemiddel til rengøring. Tør fladerne efter med en blød klud.

Apparater med glasfront

Rengør glasfronten med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.

Varmeplade

Rengør varmepladen med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Inden De tilkalder en servicetekniker, bør De selv undersøge følgende:

Servicet hhv. maden er stadig koldt/kold.	Kontroller: <ul style="list-style-type: none">■ om apparatet er tændt■ om der er strømafbrydelse■ om skuffen er helt lukket
Servicet hhv. maden bliver ikke tilstrækkeligt varmt/varm.	Det kan skyldes: <ul style="list-style-type: none">■ at servicet hhv. maden ikke er blevet varmet op tilstrækkeligt længe■ at skuffen har været åben i længere tid
Funktionsindikatorlampen blinker.	Se efter, om skuffen er lukket.
Når varmeskuffen er lukket, blinker indikatorlampen meget hurtigt.	Tilkald en servicetekniker.
Funktionsindikatorlampen lyser ikke.	Indikatorlampen er defekt. Tilkald en servicetekniker.
Sikringen i sikringsboksen springer.	Træk netstikket ud af stikkontakten, og tilkald en servicetekniker.

De må kun lade kvalificerede fagfolk udføre reparationer. Hvis Deres apparat bliver repareret på en fagligt ukorrekt måde, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på den nærmeste serviceværksted findes i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer Opgiv altid modelnummeret (E-nr.) og fabriksnummeret (FD-nr.) på Deres apparat, når De kontakter kundeservicen. Typeskiltet med numrene finder De, hvis De åbner varmeskuffen. Notér informationerne på apparatet her, så De er fri for at skulle lede længe efter dem i tilfælde af funktionsfejl.

E-nr.	FD
Kundeservice 	

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl
DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tekniske data

Strømforsyning:	220 -240 V 50/60 Hz
Samlet tilslutningsværdi:	810 W
VDE-kontrolleret:	ja
CE-tegn:	ja

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Mitä on otettava huomioon	7
Ennen asennusta	7
Turvallisuusohjeet	7
Kuuma pohja	7
Epäasianmukaiset korjaukset.....	7
Säröt kuumennuslevyissä	7
Lämpölaatikko	8
Avaaminen ja sulkeminen	8
Astioiden esilämmitys	8
Astiat yleisesti	8
Juoma-astiat.....	8
Toimi näin	8
Ruoan lämpimänäpito	9
Toimi näin	9
Sammuttaminen	9
Käyttö	9
Mieto kypsennys	9
Hoito ja puhdistus	10
Laitteen ulkopuoli.....	10
Kuumennuslevy	10
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	10
Huoltopalvelu	11
Tekniset tiedot	11
Ympäristönsuojelu	11
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto	11

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.bosch-home.fi ja Online-Shopista: www.bosch-eshop.com

Turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta vain ruokien lämpimänä pitämiseen ja astioiden lämmittämiseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa:

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- heillä ei ole tietoa ja kokemusta laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

Kuuma pohja

Palovamman vaara!

Älä kosketa lämpölaatikon kuumaa kuumennuslevyä. Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.

Palovaara!

Älä säilytä lämpölaatikossa palavia esineitä tai muoviasiatioita.

Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Vasta sitten osaat käyttää laitettasi turvallisesti.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti. Jos annat laitteen edelleen, muista liittää ohjeet mukaan.

Ennen asennusta

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskotitalouksien käyttöön. Ota mukanaolevat asennusohjeet huomioon.

Kuljetusvauriot

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Sähköliitäntä

Tämä laite on pistovalmis ja sen saa liittää ainoastaan yhteen määräystenmukaisesti asennettuun suojakoskettimen pistorasiaan. Verkköjännitteen täytyy vastata tyyppikilvessä mainittua jännitettä.

Pistorasioiden muuttaminen tai liitäntäjohdon vaihto on sallittu ainoastaan valtuutetulle sähköasentajalle. Jos pistoke ei enää ole saatavilla asennuksen jälkeen, asennuspuolella täytyy olla käsillä moninapainen erotuslaite, jonka kosketinetsäisyys on vähintään 3 mm.

Älä käytä moninapapistoketta, pistokelistoja tai jatkojohtoja. Ylikuormituksesta syntyy tulipalon vaara.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa tehdä vain koulutettu huoltopalvelumme teknikko.

Jos laite on viallinen, kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

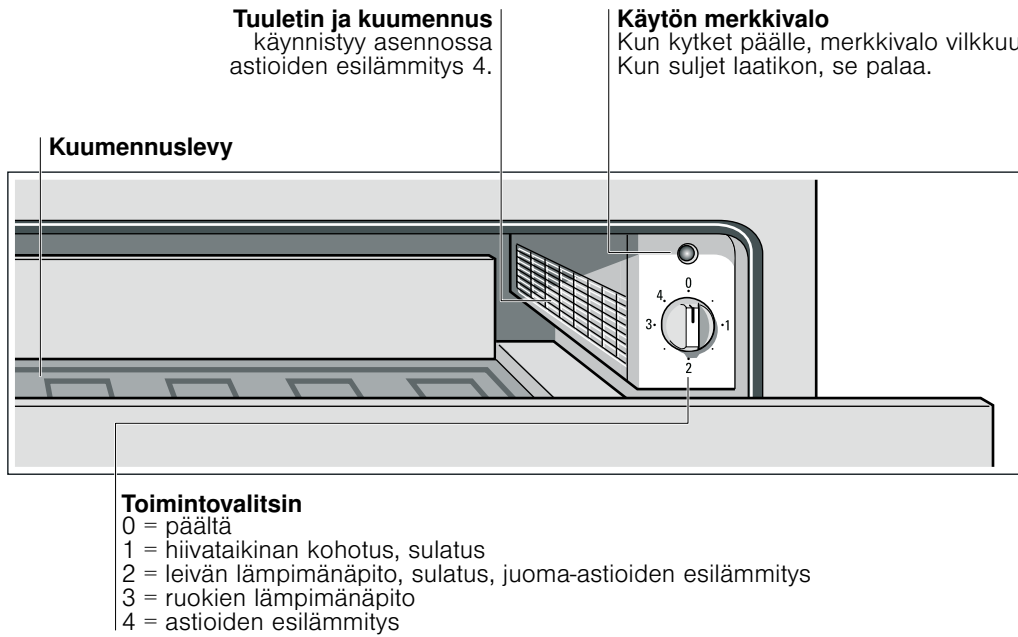
Säröt kuumennuslevyissä

Sähköiskun vaara!

Jos kuumennuslevyissä on murtumia, säröjä tai naarmuja, kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

Lämpölaatikko

Lämpölaatikossa voit esilämmittää astioita tai pitää ruokaa lämpimänä.



Laite kuumenee vain, jos laatikko on kunnolla kiinni.

Avaaminen ja sulkeminen

Laite, jossa ei ole kahvaa:

Avaa tai sulje laatikko painamalla laatikkoa keskeltä.

Kun laatikko avataan, se ponnahtaa hiukan ulos. Se on sen jälkeen helppo vetää ulos.

Astioiden esilämmitys

Esilämmitetyissä astioissa ruoka ei jäähydy yhtä nopeasti kuin kylmissä astioissa. Juomat pysyvät pidempään lämpimänä.

Astiat yleisesti

Lämpölaatikko kestää korkeintaan 25 kg painon. Voit esilämmittää esim. 6 tai 12 hengen astiaston.

alalaatikko (14 cm korkea)		korkea laatikko (29 cm korkea)	
6 ruokalautasta	Ø 24 cm	12 ruokalautasta	Ø 24 cm
6 keittolautasta	Ø 10 cm	12 keittolautasta	Ø 10 cm
1 kulho	Ø 19 cm	1 kulho	Ø 22 cm
1 kulho	Ø 17 cm	1 kulho	Ø 19 cm
1 lihalautanen	32 cm	1 kulho	Ø 17 cm
		2 lihalautasta	32 cm

Astioiden sijoittaminen

Sijoita astiat mahdollisuuksien mukaan koko pinnalle. Korkeat lautaspinnat lämpiävät hitaammin kuin yksittäiset astiat, esim. kulhot.

Juoma-astiat

Lämmitä juoma-astiat kuten esim. espressokupit aina tehoalueella 2.

⚠ Palovamman vaara!

Juoma-astiat kuumenevat erittäin kovasti tehoalueella 3 tai 4.

Toimi näin

1. Laita astiat laatikkoon.
2. Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 4. Valitse juoma-astioille aina tehoalue 2.
Toiminnan merkkivalo vilkkuu.
3. Sulje lämpölaatikko.
Toiminnan merkkivalo palaa. Laite kuumenee.

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää, riippuu astioiden materiaalista ja paksuudesta, astioiden määrästä, korkeudesta ja astioiden asettelusta. Sijoita astiat mahdollisuuksien mukaan koko pinnalle.

6 hengen astiaston esilämmittäminen kestää noin 15-25 minuuttia.

Sammuttaminen

Avaa laatikko. Kytke toimintovalitsin pois päältä.

Astioiden ottaminen ulos

Ota astiat patakintaalla tai patalapuilla laatikosta.

⚠ Palovamman vaara!

Kuumennuslevyn pinta on kuuma. Alimmat astioiden osat kuumenevat enemmän kuin yläosat.

Ruoan lämpimänäpito

Älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja suoraan kuumalta keittotasolta lämpölaatikon lasipohjalle. Lasipohja voi vaurioitua.

Älä täytä astiaa niin täyteen, että siitä roiskuu yli.

Peitä ruoka lämmönkestävällä kannella tai alumiinifoliolla.

Suosittelemme, ettei ruokia pidetä lämpimänä yli tuntia.

Sopivat ruoat: Sopivia ruokia ovat liha, lintu, kala, kastikkeet, vihannekset, lisukkeet ja keitot.

Toimi näin

1. Aseta astia laatikkoon
2. Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 3 ja esilämmitä laitetta 10 minuuttia.
3. Laita ruoka esilämmitettyyn astiaan.
4. Sulje laatikko uudestaan.
Toiminnan merkkivalo palaa. Laite kuumenee.

Sammuttaminen

Kytke toimintovalitsin pois päältä. Ota ruoka pois laatikosta patakintaalla tai patalapuilla.

Käyttö

Taulukosta löydät lämpölaatikon eri käyttömahdollisuuksia. Aseta toimintovalitsin halutulle tehoalueelle. Esilämmitä astia, jos se on mainittu taulukossa.

Tehoalue	Ruoat / astia	Huomautus
1	Herkät pakasteruoat esim. kermakakut, voi, makkara, juusto	sulatus
1	Anna hiivataikinan nousta	peitettyinä
2	Pakasteruoat esim. liha, kakut, leipä	sulatus
2	Munien lämpimänäpito esim. keitetyt munat, munakokkeli	esilämmitä astia, peitä ruoka
2	Leivän lämpimänäpito esim. paahtoleipä, sämpylä	esilämmitä astia, peitä ruoka
2	Juoma-astian esilämmitys	esim. espressokupit
2	Herkät ruoat esim. miedosti kypsennetty liha	astioiden peittäminen
3	Ruoan lämpimänäpito	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Juomien lämpimänäpito	esilämmitä astia, peitä juomat
3	Ohuiden leivonnaisten lämmittäminen esim. ohukaiset, wrapit, tacot	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Kuivien kakkujen lämmittäminen esim. sirotekakku, muffinsit	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Suklaalevyn tai kuorrutesuklaan sulattaminen	esilämmitä astia, pilko ruoka
3	Liivatteen sulatus	avoin, n. 20 minuuttia
4	Astioiden esilämmitys	ei sovi juoma-astioille

Mieto kypsennys

Mieto kypsennys on ihanteellinen kypsennystapa kaikille herkille lihapaloille, jotka halutaan kypsentää punertaviksi. Lihasta tulee erittäin mehukasta ja mureaa. Etusi: koska mieto kypsennys kestää huomattavasti kauemmin, sinulla on enemmän pelivaraa suunnitellessasi ruokalistaa. Miedosti kypsennettyä lihaa voidaan pitää ongelmitta lämpimänä.

Sopivat astiat: Käytä kannellisia lasi-, posliini- tai keramiikka-astioita, esim. lasipannua.

Toimi näin

1. Esilämmitä lämpölaatikko ja astia tehoalueella 4.
2. Kuumenna vähän rasvaa pannulla täydellä teholla. Ruskista liha voimakkaasti ja laita se heti esilämmitettyyn astiaan. Laita kansi päälle.
3. Laita astiassa oleva liha taas lämpölaatikkoon ja jälkikypsennä. Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 3.

Ohjeita miedosta kypsennyksestä

Käytä vain tuoretta, virheetöntä lihaa. Poista jänteet ja rasva huolellisesti. Rasvasta muodostuu miedossa kypsennyksessä voimakasta makua.

Älä käytä suuria lihapaloja.

Voit leikata lihaa heti miedon kypsennyksen jälkeen. Se ei tarvitse imeytymisaikaa.

E erityisen kypsennystavan takia liha on aina sisältä punertavaa. Se ei siitä syystä ole missään tapauksessa raakaa tai liian vähän kypsynyttä.

Miedosti kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavallisesti paistettu liha. Tarjoile kastike erittäin kuumana. Laita lautaset viimeisiksi 20-30 minuutiksi lämpölaatikkoon.

Kun haluat pitää miedosti kypsennettyä lihaa lämpimänä, kytke miedon kypsennyksen jälkeen takaisin tehoalueelle 2. Pieniä lihapaloja voit pitää lämpimänä jopa 45 minuuttia, suurempia paloja jopa 2 tuntia.

Taulukko

Mietoon kypsennykseen sopii kaikki pehmeät palat naudan-, sian-, vasikan-, lampaan-, riistan- ja siipikarjan lihaa. Ruskistus- ja jälkikypsennysajat riippuvat lihanpalan koosta. Ruskistusajat lasketaan siitä, kun liha laitetaan kuumaan rasvaan.

Ruokalaji	Ruskistus keittoalueella	Jälkikypsennys uunissa
Pienet lihanpalat		
Kuutiot tai suikaleet	noin 1-2 minuuttia	20-30 minuuttia
Pienet leikkeet, pihvit tai medaljongit	1-2 minuuttia puolta kohti	35-50 minuuttia
Keskikokoiset lihanpalat		
Filee (400-800g)	noin 4-5 minuuttia	75-120 minuuttia
Lampaanselkä (n. 450g)	2-3 minuuttia puolta kohti	50-60 minuuttia
Vähärasvaiset paistit (600-1000g)	noin 10-15 minuuttia	120-180 minuuttia
Suuret lihanpalat		
Filee (yli 900g)	noin 6-8 minuuttia	120-180 minuuttia
Paahtopaisti (1,1-2kg)	noin 8-10 minuuttia	210-300 minuuttia

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Puhdista laitetta vain sen ollessa pois päältä. Toimintovalitsin: asento = 0.

vettä ja vähän astianpesuainetta. Kuivaa pinta pehmeällä liinalla.

Laiteen ulkopuoli

Pyyhi laite vedellä ja tilkalla astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Voimakkaat tai hankaavat aineet eivät ole sopivia. Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä.

Laitteet, joissa lasinen etupaneeli

Puhdista lasipinta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.

Teräspinnat

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina heti. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Käytä puhdistukseen

Kuumennuslevy

Puhdista kuumennuslevy lämpimällä vedellä ja tilkalla astianpesuainetta.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, se saattaa usein johtua vain pikkuseikoista. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua:

Astia tai ruoka jää kylmäksi.	Tarkasta: <ul style="list-style-type: none">■ onko laite päällä■ onko kyseessä sähkökatkos■ onko laatikko kokonaan suljettu
Astia tai ruoka ei lämpyä riittävästi.	Kyseessä voi olla: <ul style="list-style-type: none">■ että astiaa tai ruokaa ei lämmitetty tarpeeksi kauan■ että laatikko oli pitkään auki
Toiminnan merkkivalo vilkkuu.	Katso, onko laatikko kiinni.
Lämpölaatikon ollessa kiinni merkkivalo vilkkuu voimakkaasti.	Soita huoltopalveluun.
Toiminnan merkkivalo ei pala.	Merkkivalo on rikki. Ota yhteyttä huoltopalveluun
Sulake sulakekotelossa palaa.	Irrota verkkopistoke ja ota yhteyttä huoltopalveluun.

Korjaukset ovat sallittuja vain valtuutetuille ammattilaisille. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi vaatii korjausta, huoltopalvelumme auttaa sinua. Lähimmän huoltopisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Mainitut asiakaspalvelukeskukset ilmoittavat mielellään lähimmän huoltopalvelupisteen.

E-numero ja FD-numero Ilmoita huoltopalveluun aina laitteesi valmistenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Tyypikilpi ja numerot löytyvät, kun avaat lämpölaatikon. Jotta sinun ei tarvitsisi häiriötapauksessa etsiä laitteesi numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 	

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Tekniset tiedot

Virtalähde:	220 -240 V
	50/60 Hz
Yhteisliitântäarvo:	810 W
VDE-testattu:	kyllä
CE-merkki:	kyllä

Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa pitemääräykset koko EU-aluetta koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

Hva du må ta hensyn til	12
Før montering.....	12
Sikkerhetsanvisninger	12
Varm bunn.....	12
Ukyndige reparasjoner.....	12
Sprekker i varmeplaten.....	12
Varmeskuffen	13
Åpne og lukke	13
Forvarming av servise	13
Kokekar generelt.....	13
Kopper og krus	13
Slik går du frem.....	13
Holde matvarer varme	14
Slik går du frem.....	14
Utkobling	14
Bruksområder	14
Langtidssteking	14
Vedlikehold og rengjøring	15
Utsiden av apparatet.....	15
Varmeplate	15
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	15
Kundeservice	16
Tekniske data	16
Miljøvern	16
Miljøvennlig deponering.....	16

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.bosch-home.com og nettbutikk: www.bosch-eshop.com

Sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må bare brukes til varmholding av matvarer og servise.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som:

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

Varm bunn

Fare for forbrenninger!

Ta aldri på varmeplaten i varmeskuffen. Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar. Hold små barn på trygg avstand.

Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander eller plastbeholdere i varmeskuffen.

Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og montasjeanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger. Følg den vedlagte montasjeanvisningen.

Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

Elektrisk tilkobling

Apparatet er klart til tilkobling og må bare tilkobles en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt. Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

Montering av stikkontakter eller bytte av tilkoblingsledning må bare utføres av elektriker. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en allpolet skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

Bruk ikke forgreninger, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen i sikringsboksen eller trekke ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

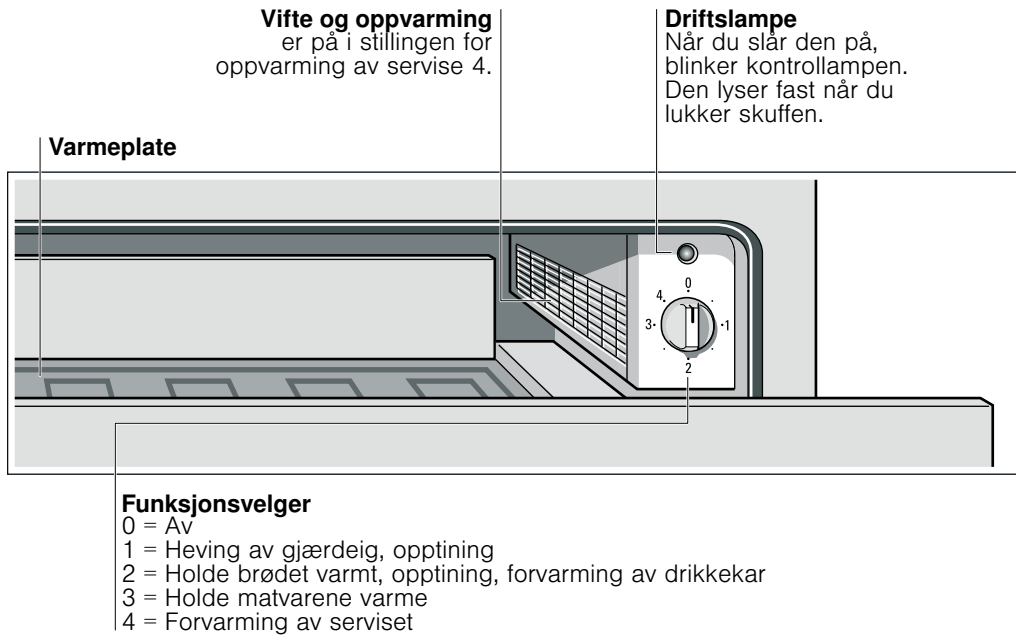
Sprekker i varmeplaten

Fare for elektrisk støt!

Hvis det er sprekker, revner eller riper i varmeplaten, må du slå av sikringen i sikringsboksen eller trekke ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

Varmeskuffen

I varmeskuffen kan du forvarme kokekar eller holde matvarer varme.



Apparatet varmes bare opp når skuffen er ordentlig lukket.

Åpne og lukke

For apparater uten håndtak:

Trykk midt på skuffen for å åpne og lukke den.

Ved åpning går skuffen forsiktig ut. Deretter kan den trekkes ut uten problemer.

Forvarming av servise

I forvarmet servise blir ikke maten så fort kald. Drikkevarer holder seg lengre varme.

Kokekar generelt

Varmeskuffen må ikke belastes med mer enn 25 kg. Du kan f. eks. sette inn et servise til 6 eller 12 personer.

Lav skuff (14 cm høy)		Høy skuff (29 cm høy)	
6 middagstallerkener	Ø 24 cm	12 middagstallerkener	Ø 24 cm
6 suppetallerkener	Ø 10 cm	12 suppetallerkener	Ø 10 cm
1 skål	Ø 19 cm	1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 17 cm	1 skål	Ø 19 cm
1 fat	32 cm	1 skål	Ø 17 cm
		2 fat	32 cm

Plassering av serviset

Fordel serviset best mulig over hele flaten. Høye tallerkenstaber blir langsommere gjennomvarme enn enkelte servisedeler, f. eks. 2 skåler.

Kopper og krus

Varm alltid opp kopper og krus som for eksempel espressokopper på trinn 2.

⚠ Fare for forbrenning!

På trinn 3 eller 4 blir kopper og krus svært varme.

Slik går du frem

1. Sett kokekaret i skuffen.
2. Still funksjonsvelgeren på trinn 4. Velg alltid trinn 2 for drikkekar.
Driftsindikatorlampen blinker.
3. Lukk varmeskuffen.
Driftsindikatorlampen blinker. Apparatet varmes opp.

Hvor lang tid tar forvarmingen?

Hvor lang tid forvarmingen tar, er avhengig av materialet og tykkelsen på serviset samt mengden, høyden og plasseringen av serviset. Fordel serviset best mulig over hele flaten.

Ved et middagsservise for 6 personer tar forvarmingen ca. 15-25 minutter.

Utkobling

Åpne skuffen. Slå av funksjonsvelgeren.

Ta ut serviset

Ta serviset ut av varmeskuffen med en gryteklut eller grytevott.

⚠ Fare for forbrenninger!

Overflaten på varmeplaten er svært varm. De nederste delene av serviset blir varmere enn de øverste.

Holde matvarer varme

Varme gryter og panner må aldri settes direkte fra varm kokesone og ned på glassbunnen i varmeskuffen. Glassbunnen kan bli ødelagt.

Ikke fyll serviset/fatet for høyt opp, slik at det skulper over.

Dekk til matvarene med varmebestandig lokk eller aluminiumsfolie.

Vi anbefaler at matvarene ikke holdes varme lenger enn én time.

Egnede matvarer: Til oppvarming er kjøtt, fjærkre, fisk, sauser, grønnsaker, tilbehør og supper velegnet.

Slik går du frem

1. Sett serviset i skuffen.
2. Still funksjonsvelgeren på trinn 3 og la apparatet forvarmes i 10 minutter.
3. Legg matvarene i det forvarmede serviset.
4. Lukk skuffen igjen.
Driftsindikatorlampen blinker. Apparatet varmes opp.

Utkobling

Slå av funksjonsvelgeren. Ta rettene ut av varmeskuffen med en grytelapp eller grytevott.

Bruksområder

I tabellen finner du ulike bruksområder for varmeskuffen. Still funksjonsvelgeren på ønsket trinn. Varm opp serviset på forhånd hvis det er angitt i tabellen.

Trinn	Matretter / servise	Veiledning
1	La ømfintlige dypfrosne retter som for eksempel bløtkaker, smør, pølse, ost	Tine
1	Heving av gjærdeig	Dekkes til
2	La dypfrosne retter for eksempel kjøtt, kaker, brødet	Tine
2	Holde egg varme for eksempel kokte egg, eggerøre	Varme opp serviset, dekk til matvarene
2	Holde brødet varmt for eksempel toast, rundstykker	Varme opp serviset, dekk til matvarene
2	Forvarming av krus og kopper	f.eks. espressokopper
2	Ømfintlige matvarer f.eks. langtidsstekt kjøtt	Dekk til serviset
3	Holde matvarer varme	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Holde drikkevarer varme	Varm opp serviset, dekk til drikkevarene
3	Varme opp leiver for eksempel pannekaker, wraps, tacos	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Oppvarming av tørre kaker for eksempel fyrstekake, muffins	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Smelte sjokoladeplater eller sjokoladekuertyr	Varm opp serviset, hakk opp matvarene
3	Løse opp gelatin	Uten lokk, ca. 20 minutter
4	Forvarming av servise	Er ikke egnet for krus og kopper

Langtidssteking

Langtidssteking er en ideell stekemetode for alle møre kjøttstykker som må stekes rosa eller helt nøyaktig. Kjøttet blir veldig saftig og mørt. Dette innebærer: At du har mer spillerom når du skal planlegge menyen, siden langtidssteking tar lengre tid enn vanlig. Det byr ikke på problemer å holde varmt langtidsstekt kjøtt.

Egnede kokekar: Bruk kokekar av glass, porselen eller keramikk med lokk, for eksempel et glassfat.

Slik går du frem

1. Forvarm varmeskuffen med serviset til trinn 4.
2. Varm opp litt fett i en panne. Brun kjøttet raskt og legg det straks på det forvarmede kokekaret. Legg på øverste bunn.
3. Sett tallerkenen med kjøttet inn i varmeskuffen igjen og etterstek kjøttet. Still funksjonsvelgeren på trinn 3.

Merknader om langtidssteking

Bruk kun ferskt kjøtt av høy kvalitet. Vær nøye med å fjerne sener og fettrander. Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking.

Det er heller ikke nødvendig å snu større kjøttstykker.

Kjøttet kan skjæres opp like etter steking. Det kreves ingen hviletid.

På grunn av den spesielle stekemetoden ser kjøttet alltid rosa ut i midten. Dette betyr ikke at kjøttet er rått eller for lite stekt.

Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er stekt på vanlig måte. Server sausene svært varme. Sett tallerknene også ned i varmeskuffen de siste 20-30 minuttene.

Hvis du vil holde det langtidsstekte kjøttet varmt, kan du skru ned til trinn 2 etter at langtidssteking er over. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store stykker inntil to timer.

Tabell

Alle møre partier av storfe, svin, kalv, lam, vilt og fjærkre egner seg til langtidsteking. Brunings- og etterstekingstidene er avhengig av kjøttstykkenes størrelse. Bruningstidene gjelder når kjøttet legges i det oppvarmede fett.

Rett	Brune på kokeplaten	Ettersteke i ovnen
Små kjøttstykker		
Terninger eller strimler	på alle sider 1-2 minutter	20-30 minutter
Små schnitzler, koteletter eller medaljonger	per side 1-2 minutter	35-50 minutter
Mellomstore kjøttstykker		
Filet (400-800g)	på alle sider 4-5 minutter	75-120 minutter
Lammerygg (ca. 450g)	per side 2-3 minutter	50-60 minutter
Magre steker (600-1000g)	på alle sider 10-15 minutter	120-180 minutter
Store kjøttstykker		
Filet (fra 900g)	på alle sider 6-8 minutter	120-180 minutter
Roastbeef (1,1-2kg)	på alle sider 8-10 minutter	210-300 minutter

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring! Rengjør apparatet kun når det er slått av. Funksjonsvelger: Stillings = 0.

Utsiden av apparatet

Rengjør apparatet med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut.

Aggressive rengjøringsmidler og skuremidler er ikke egnet. Dersom et slikt middel skulle havne på forsiden av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Flater av rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon. Bruk vann og litt oppvaskmiddel til rengjøringen. Tørk av flaten med en myk klut.

Apparater med glassfront

Rengjør glassfronten med glassrens og en myk klut. Ikke bruk glasskrape.

Varmeplate

Rengjør varmeplaten med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Serviset / matvarene forblir kalde.	Kontroller: <ul style="list-style-type: none">■ at apparatet er slått på■ om strømmen har gått■ om skuffen er helt lukket
Servise / matvarer blir ikke varme nok.	Det er mulig: <ul style="list-style-type: none">■ at servise/matvarer ikke ble varmet opp lenge nok■ at skuffen var åpen i lengre tid
Driftsindikatorlampen blinker.	Undersøk om skuffen er lukket.
Når varmeskuffen er lukket, blinker kontrollampen kraftig.	Ring til kundeservice.
Driftsindikatorlampen lyser ikke.	Kontrollampen er defekt. Ta kontakt med kundeservice
Sikringen i sikringsskapet går.	Trekk ut nettstøpset og ta kontakt med kundeservice.

Reparasjon må bare utføres av kvalifiserte fagfolk. Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservicesentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi alltid produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet ditt overfor kundeservice. Typeskiltet med disse nummerne finner du når du åpner varmeskuffen. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD
Kundeservice 	

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Tekniske data

Strømforsyning:	220 -240 V 50/60 Hz
Tilkoblet effekt:	810 W
VDE-godkjent:	ja
CE-merking:	ja

Miljøvern

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Miljøvennlig deponering



Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

O que deve ter em atenção	17
Antes da montagem.....	17
Indicações de segurança	17
Fundo quente	17
Reparações indevidas	17
Placa aquecedora danificada.....	17
A gaveta de aquecimento	18
Abrir e fechar.....	18
Pré-aquecer loiça	18
Recipientes em geral.....	18
Recipientes de bebidas.....	18
Como proceder.....	18
Manter os alimentos quentes	19
Como proceder.....	19
Desligar.....	19
Aplicações	19
Método de preparação suave.....	19
Conservação e limpeza	20
Exterior do aparelho.....	20
Placa aquecedora.....	20
Uma anomalia, que fazer?	20
Serviços de Assistência Técnica	21
Dados técnicos	21
Protecção do meio ambiente	21
Eliminação ecológica.....	21

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.bosch-home.com e na loja Online: www.bosch-eshop.com

⚠ Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Use o aparelho apenas para aquecer a loiça e para manter os alimentos quentes.

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças:

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para usar o aparelho correctamente e com segurança.

Fundo quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque na placa quente dentro da gaveta aquecedora. Use sempre luvas ou pegas quando tirar a loiça. Mantenha as crianças sempre afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis ou recipientes plásticos dentro da gaveta aquecedora.

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que só assim conseguirá utilizar de forma segura o seu aparelho.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Observe as instruções de montagem fornecidas junto com o aparelho.

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

O aparelho está pronto a ser ligado à corrente, devendo ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de tipo.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista. Se a ficha não ficar acessível após a montagem, na instalação deverá existir um dispositivo seccionador omnipolar com uma distância de contacto mínima de 3 mm.

Não utilizar fichas triplas, múltiplas ou extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

Reparações indevidas

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Se o aparelho tiver um defeito, desligue o fusível no quadro eléctrico ou tire a ficha da tomada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

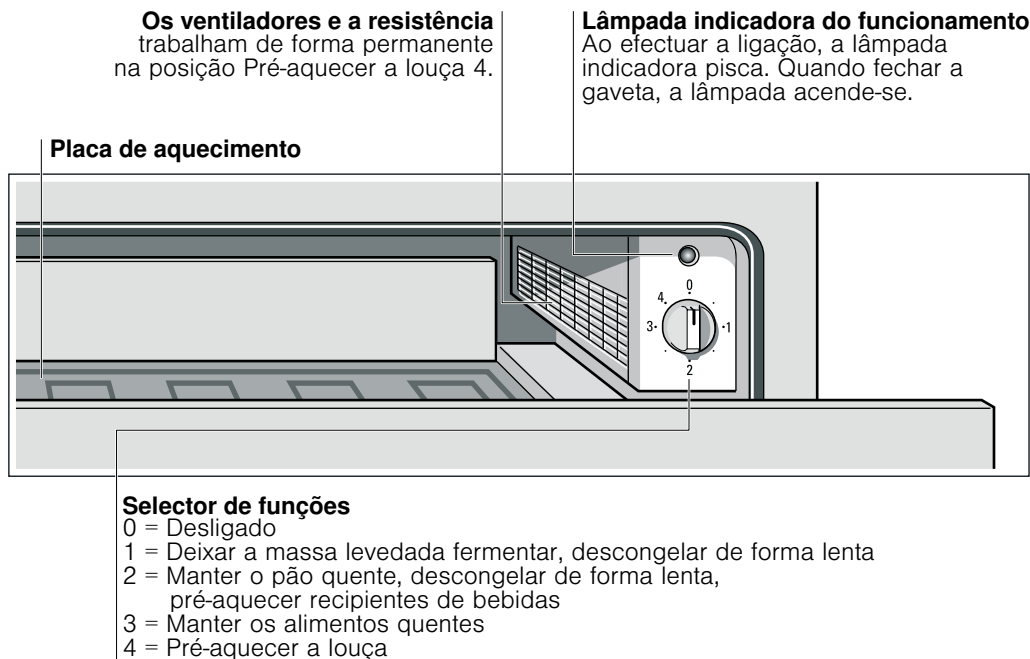
Placa aquecedora danificada

Perigo de choque eléctrico!

Se a placa aquecedora apresentar fracturas, rachas ou fissuras, desligue o fusível no quadro eléctrico ou tire a ficha da tomada. Chame o Serviço de Assistência Técnica.

A gaveta de aquecimento

A gaveta de aquecimento permite-lhe pré-aquecer a louça ou manter quentes os alimentos.



O aparelho só aquece se a gaveta estiver correctamente fechada.

Abrir e fechar

Aparelhos sem manípulo:

Carregue no meio da gaveta para a abrir e fechar.

Ao abrir, a gaveta salta ligeiramente para fora. Depois pode ser puxada para fora facilmente.

Pré-aquecer loiça

Se usar loiça pré-aquecida, os alimentos não arrefecem tão depressa. As bebidas também se mantêm quentes por mais tempo.

Recipientes em geral

A gaveta de aquecimento tem uma capacidade máxima de 25 kg. Pode aquecer previamente, por exemplo, a loiça para um menu para 6 ou 12 pessoas.

gaveta baixa (14 cm de altura)		gaveta funda (29 cm de altura)	
6 pratos rasos	Ø 24 cm	12 pratos rasos	Ø 24 cm
6 taças da sopa	Ø 10 cm	12 taças da sopa	Ø 10 cm
1 tigela	Ø 19 cm	1 tigela	Ø 22 cm
1 tigela	Ø 17 cm	1 tigela	Ø 19 cm
1 travessa de carne	32 cm	1 travessa	Ø 17 cm
		2 travessas de carne	32 cm

Colocar a loiça

Distribua o mais possível a loiça, aproveitando todo o espaço. Uma pilha de pratos leva mais tempo a aquecer do que peças individuais, como, por exemplo, 2 tigelas.

Recipientes de bebidas

Aqueça os recipientes de bebidas como, por ex., chávenas de café expresso sempre na posição 2.

⚠ Perigo de queimaduras!

Na posição 3 ou 4 os recipientes de bebidas ficam muito quentes.

Como proceder

1. Coloque a loiça na gaveta.
2. Coloque o selector de funções na posição 4. Para recipientes de bebidas escolha sempre a posição 2. A lâmpada indicadora de funcionamento começa a piscar.
3. Feche a gaveta de aquecimento. A lâmpada indicadora de funcionamento acende. O aparelho aquece.

Quanto tempo demora o pré-aquecimento

O tempo de pré-aquecimento depende do material e da espessura da loiça, da quantidade de loiça, bem como da altura de empilhamento e da forma como a loiça está disposta dentro da gaveta. Distribua o mais possível a loiça, aproveitando todo o espaço.

Se estiver a aquecer loiça para 6 pessoas, o pré-aquecimento dura cerca de 15-25 minutos.

Desligar

Abra a gaveta. Desligue o selector de funções.

Retire a loiça

Use uma luva ou uma pega para tirar a loiça da gaveta.

⚠ Perigo de queimaduras!

A superfície da placa de aquecimento está quente. As peças de loiça do fundo aquecem mais do que as do cimo.

Manter os alimentos quentes

Nunca retire os recipientes quentes da placa de cozinhar quente e os coloque directamente na base de vidro da gaveta de aquecimento. A base de vidro pode ficar danificada.

Não encha demasiado o recipiente, de forma a impedir que o conteúdo transborde para fora.

Cubra os alimentos com uma tampa resistente ao calor ou uma folha de alumínio.

Recomendamos que não mantenha os alimentos quentes mais do que uma hora na gaveta.

Pratos adequados: São adequados pratos de carne, aves, peixe, molhos, legumes, acompanhamentos e sopas.

Como proceder

1. Coloque a louça na gaveta.
2. Coloque o selector de funções na posição 3 e pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.
3. Coloque os alimentos na louça pré-aquecida.
4. Volte a fechar a gaveta.
A lâmpada indicadora de funcionamento acende. O aparelho aquece.

Desligar

Desligue o selector de funções. Retire os pratos da gaveta com uma pega ou um pano de cozinha.

Aplicações

A tabela contém as aplicações possíveis para a gaveta de aquecimento. Posicione o selector de funções na posição desejada. Se a tabela assim o indicar, pré-aqueça a loiça.

Posição	Alimentos / Loiça	Nota
1	Alimentos ultra-congelados delicados por ex., tartes de natas, manteiga, salsichas, queijo	Descongelar de forma lenta
1	Deixar levedar massa com fermento	Tapar
2	Alimentos ultra-congelados por ex., carne, bolos, pão	Descongelar de forma lenta
2	Manter os ovos quentes por ex., ovos cozidos, ovos mexidos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
2	Manter o pão quente por ex., pão torrado, pãezinhos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
2	Pré-aquecer recipientes de bebidas	Por exemplo, chávenas de café
2	Alimentos sensíveis por ex., carne preparada suavemente	Tapar a loiça
3	Manter os alimentos quentes	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Manter bebidas quentes	Pré-aquecer a loiça, tapar as bebidas
3	Aquecer por ex., panquecas, sanduíches enroladas, tacos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Aquecer bolos secos por ex., bolo granulado, muffins	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Derreter chocolate de culinária ou cobertura de chocolate	Pré-aquecer a loiça, triturar os alimentos
3	Dissolver gelatina	Destapado, aprox. 20 minutos
4	Pré-aquecer loiça	Não adequado para recipientes de bebidas

Método de preparação suave

A preparação suave é o método de cozedura ideal para todas as peças de carne tenras que devem ficar cor de rosa ou no ponto. A carne fica muito suculenta e tenra. A sua vantagem: Como a preparação suave necessita de bastante mais tempo, terá grande margem de manobra no planeamento do menu. A carne suavemente preparada pode ser mantida quente sem problemas.

Loiça adequada: Use loiça de vidro, porcelana ou cerâmica com tampa, por exemplo, uma assadeira de vidro.

Como proceder

1. Pré-aqueça a gaveta de aquecimento com a loiça na posição 4.
2. Aqueça bem um pouco de gordura numa frigideira. Aloire a carne e coloque-a de imediato na loiça pré-aquecida. Ponha a tampa.
3. Coloque a loiça com a carne novamente na gaveta de aquecimento e deixe cozer mais um pouco. Coloque o selector de funções na posição 3.

Notas para o método de preparação suave

Utilize apenas carne fresca e boa. Retire cuidadosamente os nervos e a gordura. Durante a preparação suave a gordura desenvolve um forte sabor próprio.

Mesmo peças de carne grandes não precisam de ser viradas.

Terminada a preparação suave a carne pode ser logo trinchada. Não necessita de tempo de repouso.

Com este método de preparação especial a carne fica sempre cor de rosa por dentro, sem nunca ficar crua ou mal cozida.

A carne preparada através do método suave não é tão quente como a carne assada pelo método convencional. Sirva os molhos muito quentes. Nos últimos 20-30 minutos coloque também os pratos na gaveta de aquecimento.

Para manter quente a carne preparada pelo método suave, coloque o selector de funções na posição 2. Peças de carne pequenas podem ser mantidas quentes até 45 minutos e peças grandes até duas horas.

Tabela

Para o método de preparação suave são adequadas todas as partes tenras de novilho, porco, vitela, borrego, caça e aves. Os tempos aplicáveis ao alouramento e à pós-cozedura dependem do tamanho da peça de carne. O tempo de alouramento conta a partir do momento em que a carne é colocada na gordura quente.

Prato	Aloirar na zona de cozinhar	Pós-cozedura no forno
Pedaços de carne pequenos		
Cubos ou tiras	1-2 minutos de todos os lados	20-30 minutos
Pequenos escalopes, bifés ou medalhões	1-2 minutos de cada lado	35-50 minutos
Pedaços de carne de tamanho médio		
Filete (400-800g)	4-5 minutos de todos os lados	75-120 minutos
Lombo de borrego (aprox. 450g)	2-3 minutos de cada lado	50-60 minutos
Carne magra (600-1000g)	10-15 minutos de todos os lados	120-180 minutos
Pedaços de carne grandes		
Filete (desde 900g)	6-8 minutos de todos os lados	120-180 minutos
Rosbife (1,1-2kg)	8-10 minutos de todos os lados	210-300 minutos

Conservação e limpeza

Não use aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor. Limpe o aparelho apenas no estado desligado. Selector de funções: Posição = 0.

Exterior do aparelho

Limpe o aparelho com água e um pouco de detergente. Depois seque-o com um pano macio.

Produtos agressivos ou abrasivos não são adequados. Se um produto destes entrar em contacto com o painel dianteiro do aparelho, remova-o imediatamente com água.

Superfícies de aço inox

As manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo têm de ser removidas de imediato. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. Limpe o aparelho com água e um pouco de detergente. Depois seque a superfície com um pano macio.

Aparelhos com frente de vidro

Limpe a frente de vidro com um produto limpa-vidros e um pano macio. Não utilize raspador para vidros.

Placa aquecedora

Limpe a placa aquecedora com água quente e um pouco de detergente.

Uma anomalia, que fazer?

Na maioria dos casos, as anomalias são fáceis de resolver. Antes de recorrer ao Serviço de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

A louça ou os alimentos arrefecem.

Verifique:

- se o aparelho está ligado
- se existe um corte de corrente
- se a gaveta está completamente fechada

A louça ou os alimentos não aquecem o suficiente.

Pode ser que:

- a louça ou os alimentos não tenham sido aquecidos durante o tempo suficiente
- que a gaveta tenha sido mantida aberta durante algum tempo

A lâmpada indicadora de funcionamento começa a piscar.

Certifique-se de que a gaveta está fechada.

Quando a gaveta de aquecimento está fechada, a lâmpada indicadora pisca intensamente.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A lâmpada indicadora de funcionamento não acende.

A lâmpada está avariada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

O fusível dispara na caixa de fusíveis.

Retire a ficha da tomada e contacte o Serviço de Assistência Técnica.

As reparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o seu aparelho seja reparado de forma inadequada, podem ocorrer perigos consideráveis.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver que ser reparado, os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência Técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de produto (Nº E) e o número de fabrico (Nº FD) do seu aparelho. A placa de características com estas referências encontra-se no interior da gaveta de aquecimento. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

Nº E	FD
Serviços de Assistência Técnica 	

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR 0800 704 5446
BR Sao Paulo 11 2126-1950
PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Dados técnicos

Alimentação de corrente:	220 -240 V
	50/60 Hz
Potência conectada total:	810 W
Testado pela VDE (Associação dos electrotécnicos alemães):	Sim
Símbolo CE:	Sim

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Viktigt att veta	22
Före installationen.....	22
Säkerhetsanvisningar	22
Het botten.....	22
Icke fackmässiga reparationer.....	22
Sprickor i värmeplattan.....	22
Värmelåda	23
Öppna och stänga.....	23
Förvärma kärl	23
Allmänt om kärl	23
Dryckkärl.....	23
Gör så här	23
Varmhållning av mat	24
Gör så här	24
Stänga av	24
Användning	24
Anpassad tillagning.....	24
Skötsel och rengöring	25
Enhetens utsida.....	25
Värmeplatta.....	25
Råd vid fel	25
Kundtjänst	26
Tekniska data	26
Återvinning	26
Miljövänlig avfallshantering	26

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.bosch-home.com och onlineshop: www.bosch-eshop.com

Säkerhetsanvisningar

Denna enhet är endast avsedd för privata hushåll. Använd enheten uteslutande för uppvärmning av mat och kärl.

Enheten får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn:

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet för hantera enheten på ett korrekt och säkert sätt.

Het botten

Risk för brännskador!

Vidrör aldrig den heta värmeplattan i värmelådan. Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan. Håll små barn på avstånd.

Brandfara!

Brännbara föremål eller plastbehållare får inte förvaras i värmelådan.

Viktigt att veta

Läs denna bruksanvisning noggrant. Först därefter kan man använda utrustningen säkert.

Förvara bruksanvisningen och monteringsanvisningen på ett lämpligt ställe. Dessa dokument ska medfölja utrustningen vid ägarbyte.

Före installationen

Denna utrustning är endast konstruerad för privata hushåll. Följ den bifogade monteringsanvisningen.

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

Elanslutning

Utrustningen är klar för anslutning och får endast anslutas till ett enligt föreskrift installerat jordat vägguttag. Nätspänningen måste motsvara den som är angiven på typskylten.

Installation av vägguttag eller byte av anslutningsledning får endast göras av behöriga elektriker. Om kontakten inte kan nå längre efter monteringen, måste en flerpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm installeras.

Flerpoliga insticksanslutningar, kontaktlister och förlängningssladdar får inte användas. Vid överbelastning uppstår brandfara.

Icke fackmässiga reparationer

Risk för stötar!

Icke fackmässiga reparationer är farliga. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer

Om enheten är defekt ska du koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service

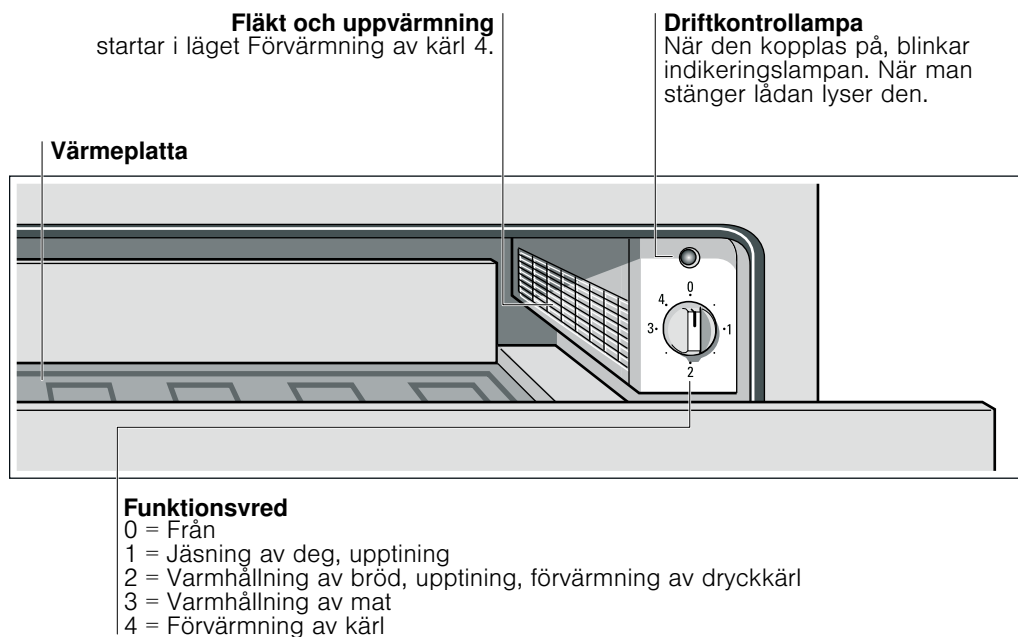
Sprickor i värmeplattan

Risk för stötar!

Vid hack, sprickor eller repor i värmeplattan ska säkringen i säkringsskåpet kopplas ifrån, eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service.

Värmelåda

I värmelådan kan man förvärma kärl eller hålla mat varm.



Uppvärmning sker endast när lådan är korrekt stängd.

Öppna och stänga

På enheter utan handtag:

Öppna eller stäng lådan genom att trycka på mitten av den.

När du öppnar skjuts lådan ut en bit. Sedan är det enkelt att dra ut den.

Förvärma kärl

I förvärmda kärl svalnar maten inte lika fort. Drycker hålls varma längre.

Allmänt om kärl

Värmelådan får belastas med maximalt 25 kg. Den kan t ex förvärma porslin för 6 resp 12 personer.

låg låda (14 cm hög)		hög låda (29 cm hög)	
6 tallrikar	Ø 24 cm	12 tallrikar	Ø 24 cm
6 soppskålar	Ø 10 cm	12 soppskålar	Ø 10 cm
1 skål	Ø 19 cm	1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 17 cm	1 skål	Ø 19 cm
1 köttplatta	32 cm	1 skål	Ø 17 cm
		2 köttplattor	32 cm

Ställa in kärnen

Fördela kärnen så jämnt som möjligt över hela ytan. Höga tallriksstaplar värms upp långsammare än enskilda kärl, som t ex 2 skålar.

Dryckkärl

Använd alltid effektläge 2 när du värmer dryckkärl, som t.ex. espressokoppar.

⚠ Risk för brännskador!

Vid effektläge 3 eller 4 blir dryckkärlen mycket varma.

Gör så här

1. Ställ in kärnen i lådan.
2. Ställ funktionsvredet på effektläge 4. Välj alltid effektläge 2 till dryckkärl.
Driftkontrollampen blinkar.
3. Stäng värmelådan.
Driftkontrollampa lyser. Utrustningen kopplas på.

Hur lång tid dröjer förvärmningen?

Det beror på kärnens material och tjocklek, hur många kärl, höjden och hur kärnen ställts in i lådan. Fördela kärnen så jämnt som möjligt över hela ytan.

Vid tallrikar för 6 personer tar förvärmningen ungefär 15-25 minuter.

Stänga av

Öppna lådan. Stäng av med funktionsvredet.

Ta ut kärnen

Ta ut kärnen med grytlappar eller grythandskar.

⚠ Risk för brännskador!

Värmeplattans yta är het. De undre kärnen värms upp snabbare än de övre.

Varmhållning av mat

Ställ aldrig heta kastruller eller stekpannor direkt från den heta spisen på värmelådans glasbotten när den är kall. Då kan glasbotten skadas.

Fyll aldrig kärlet så att det kan skvampa över.

Täck över maten med ett värmebeständigt lock eller aluminiumfolie.

Vi rekommenderar att man inte håller maten varm längre än en timme.

Lämpliga maträtter: Lämplig mat för varmhållning är kött, fågel, fisk, såser, grönsaker, tillbehör och soppor.

Gör så här

1. Ställ kärlet i lådan.
2. Ställ funktionsvredet på läge 3 och låt kärlet förvärmas i 10 minuter.
3. Ställ ner maten i det förvärmda kärlet.
4. Stäng lådan igen.
Driftkontrollampa lyser. Utrustningen kopplas på.

Stänga av

Stäng av med funktionsvredet. Ta ut maten med grytlappar eller grythandskar.

Användning

I tabellen finns olika sätt att använda värmelådan. Ställ funktionsvredet på önskat effektläge. Värm upp kärlet så som anges i tabellen.

Läge	Rätter / kärl	OBS!
1	Låt ömtåliga djupfrysta rätter t.ex. gräddtårter, smör, korv, ost	tina upp
1	Jäsning av deg	täck över
2	Låt djupfrysta rätter t.ex. kött, kakor, bröd	tina upp
2	Varmhållning av ägg t.ex. kokt ägg, äggröra	fövärm kärlet, täck över rätten
2	Varmhållning av bröd t.ex. formfranska, småfranska	fövärm kärlet, täck över rätten
2	Fövärmning av dryckkärl	t.ex. espressokoppar
2	Ömtåliga rätter t.ex. kött som tillagats med anpassad tillagning	täck över kärlet
3	Varmhållning av mat	fövärm kärlet, täck över rätten
3	Varmhållning av drycker	fövärm kärlet, täck över drycken
3	Fövärmning av tunna bröd t.ex. pannkaka, wraps, tacos	fövärm kärlet, täck över rätten
3	Fövärmning av torra kakor t.ex. vetebröd med smultäcke, muffins	fövärm kärlet, täck över rätten
3	Smälta blockchoklad eller chokladglasyr	fövärm kärlet, dela rätten i småbitar
3	Smälta gelatin	öppen, ca 20 minuter
4	Fövärma kärl	inte lämpligt för dryckkärl

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning är det idealiska sättet att tillaga allt mörkt kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt. Köttet blir mycket saftigt och mjukt som smör. Fördelen för dig: Eftersom tillagningstiderna blir avsevärt längre vid anpassad tillagning får du stort spelrum vid menyplaneringen. Det är inga problem att hålla köttet varmt

Lämpliga kärl: Använd kärl av glas, porslin, eller keramik med lock, t.ex. en stekgryta av glas.

Gör så här

1. Fövärm värmelådan med kärlet på effektläge 4.
2. Värm kraftigt upp lite fett i en stekpanna. Bryn köttet ordentligt och lägg det genast i det förvärmda kärlet. Lägg på den tredje botten.
3. Ställ tillbaka kärlet med köttet i värmelådan och låt det efterstekas. Ställ funktionsvredet på läge 3.

Anvisningar för anpassad tillagning

Använd endast färskt, felritt kött till detta. Ta bort senor och fettkanter ordentligt. Vid anpassad tillagning tar rätten annars smak av fett.

Inte heller större köttbitar behöver vändas.

Köttet kan skäras upp omedelbart efter tillagningen. Det behövs inte någon vilotid.

Köttet ser tack vare den särskilda tillagningsmetoden alltid rosa ut inuti. Det är dock varken rått eller ogenomstekt.

Kött som tillagats så här är inte lika varmt som kött som stekts på vanligt sätt. Servera såsarna mycket varma. Ställ in tallrikarna i värmelådan under de sista 20-30 minuterna.

Om du vill hålla köttet varmt ställer du tillbaka effektläget på 2 efter den anpassade tillagningen. Små köttstycken kan hållas varma i upp till 45 minuter, stora i upp till två timmar.

Tabell

Alla mörta partier på nötk-, fläsk-, och kalvkött, lamm samt vilt och fågel passar för anpassad tillagning. Köttbitens storlek avgör hur lång tid som går åt till att bryna köttet och för att steken ska bli extra saftig. Tiden för bryning gäller för nedläggning i det varma fett.

Maträtt	Bryning på kokzonen	Efterstekning i ugn
Små köttstycken		
Tärningar eller strimlor	omkring 1-2 minuter	20-30 minuter
Små schnitzlar, biffar eller medaljonger	per sida 1-2 minuter	35-50 minuter
Mellanstora köttstycken		
Filé (400-800g)	omkring 4-5 minuter	75-120 minuter
Lammsadel (ca 450g)	per sida 2-3 minuter	50-60 minuter
mager stek (600-1000g)	omkring 10-15 minuter	120-180 minuter
Stora köttstycken		
Filé (från 900g)	omkring 6-8 minuter	120-180 minuter
Rostbiff (1,1-2kg)	omkring 8-10 minuter	210-300 minuter

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt. Stäng alltid av enheten innan du rengör den. Funktionsvred: Läge = 0.

Enhetens utsida

Torka av enheten med vatten och lite diskmedel. Eftertorka med en mjuk trasa.

Skarpa eller repande medel är olämpliga. Om ett sådant medel hamnar på framsidan ska det genast sköljas bort med vatten.

Ytor av rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitfläckar omedelbart. Korrosion kan bildas under denna typ av fläckar. Använd vatten och lite diskmedel till rengöringen. Eftertorka ytorna med en mjuk trasa.

Enheter med glasfront

Rengör glasfronten med rengöringsmedel för glas och en mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.

Värmeplatta

Rengör värmeplattan med varmt vatten och lite diskmedel.

Råd vid fel

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

Kärlet resp maten värms inte upp.

Kontrollera om:

- apparaten är tillkopplad
- det är strömavbrott
- lådan är helt stängd

Kärlet resp maten värms inte upp tillräckligt.

Det kan hända att:

- kärlet resp maten inte värmts upp tillräckligt länge
- lådan varit öppen en längre stund

Driftkontrolllampan blinkar.

Se efter om lådan är stängd.

När värmelådan är stängd blinkar kontrolllampan intensivt.

Kontakta service.

Kontrolllampan lyser inte.

Kontrolllampan är defekt. Kontakta service

Säkring i säkringsskåpet utlöses.

Dra ut kontakten och kontakta service.

Reparationer måste genomföras av kvalificerad fackpersonal. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Kundtjänst

Om utrustningen måste repareras står vår service till tjänst. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din serviceverkstad. Service kan informera dig om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer Vid service ska alltid produktnumret (E-nr) och tillverkningsnumret (FD-nr) för utrustningen anges. Typskylten med numren ser man när man öppnar värmelådan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på utrustningen.

E-nr	FD-nr
Service 	

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Tekniska data

Strömförsörjning:	220 -240 V 50/60 Hz
Total effekt:	810 W
VDE-kontrollerad:	ja
CE-märkning:	ja

Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Dikkat etmeniz gereken hususlar	27
Montajdan önce	27
Güvenlik bilgileri	27
Sıcak zemin.....	27
Usulüne aykırı onarımlar.....	27
Isıtma plakasındaki çatlaklar	27
Isıtma çekmecesini	28
Açılması ve kapatılması	28
Kapların önceden ısıtılması	28
Kaplar hakkında genel bilgi	28
İçecek kapları	28
Şu şekilde hareket ediniz:	28
Yemekleri sıcak tutmak	29
Şu şekilde hareket ediniz:	29
Kapatılması.....	29
Kullanımlar	29
Hassas pişirme.....	29
Bakım ve Temizlik	30
Cihazın dışı.....	30
Isıtma plakası.....	30
Arıza durumunda ne yapmalı?	30
Müşteri hizmetleri	31
Teknik Veriler	31
Çevre koruma	31
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	31

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.bosch-home.com ve Online-Mağaza: www.bosch-eshop.com

⚠ Güvenlik bilgileri

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemekleri sıcak tutmak ve kapları ısıtmak için kullanınız. Yetişkinler ve çocuklar

- eğer fiziksel veya zihinsel olarak uygun değilse,
 - veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değilse,
- cihazı gözetimsiz bir şekilde asla çalıştırmamalıdır.

Sıcak zemin

Yanma tehlikesi!

Sıcak ısıtma plakasını asla ısıtma çekmecesine temas ettirmeyiniz. Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız. Çocukları uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Asla yanabilecek nesnelere veya plastik kapları ısıtma çekmecesinde saklamayınız.

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.

Kullanım ve montaj kılavuzunu özenle saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanım kılavuzunu da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Lütfen ekteki montaj talimatına dikkat ediniz.

Nakliye hasarları

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa, cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Elektrik bağlantısı

Cihaz sokete bağlanmaya hazırdır ve sadece kurallara uygun biçimde kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır. Şebeke gerilimi tip levhasında belirtilen gerilime uymalıdır.

Fişin takılması veya bağlantı hattının değiştirilmesi sadece elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Prize montajdan sonra ulaşılamıyorsa kurulum tarafında en az 3 mm'lik kontak mesafesine sahip ayırma tertibatı mevcut olmalıdır.

Çoklu prizler, soket çitaları ve uzatma kabloların kullanılması yasaktır. Fazla yüklenme durumunda yangın tehlikesi mevcuttur.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir.

Eğer cihaz arızalıysa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

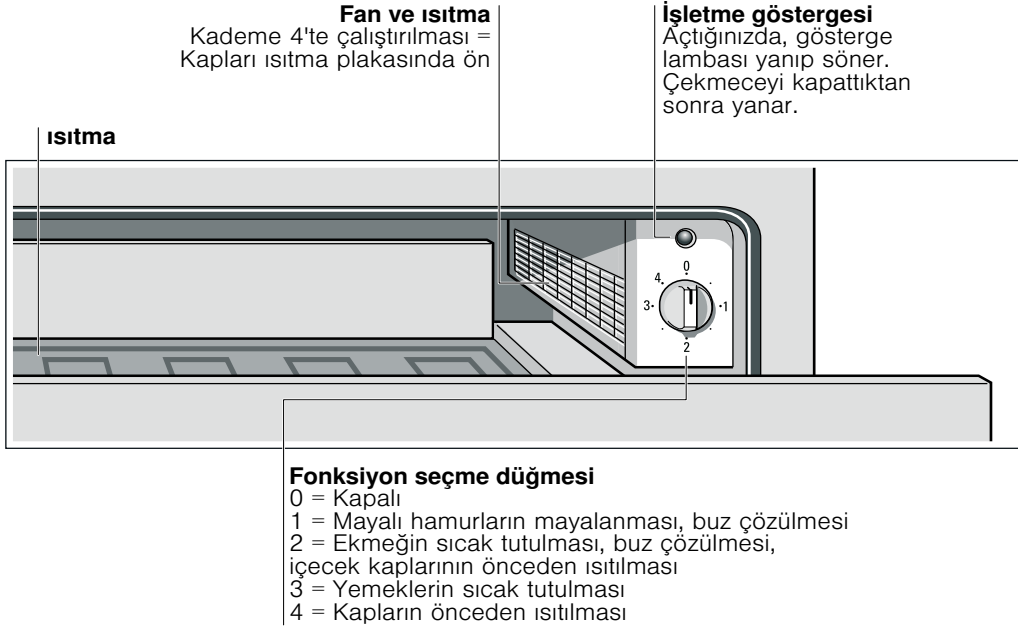
Isıtma plakasındaki çatlaklar

Elektrik çarpma tehlikesi!

Isıtma plakasında kırıklar veya çatlaklar mevcutsa sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Isıtma çekmecesı

Isıtma çekmeceniz ile kaplar için ön ısıtma uygulayabilir veya yemekleri sıcak tutabilir.



Cihaz ancak çekmece doğru olarak kapatıldıysa ısıtır.

Açılması ve kapatılması

Tutamaksız cihazlarda:

Açmak veya kapatmak için çekmecenin ortasına bastırınız.

Açma sırasında çekmece hafifçe dışarı çıkar. Böylece problemsiz olarak çekilebilir.

Kapların önceden ısıtılması

Ön ısıtılmış kaplarda yemekler çabuk soğumaz. İçecekler sıcak kalır.

Kaplar hakkında genel bilgi

Isıtma çekmecesine en fazla 25 kg yük yüklenebilir. Örneğin 6 veya 12 kişilik menü kaplarını ısıtabilirsiniz.

Alçak çekmece (14 cm yüksek)		Yüksek çekmece (29 cm yüksek)	
6 menü tabağı	Ø 24 cm	12 menü tabağı	Ø 24 cm
6 çorba kasesi	Ø 10 cm	12 çorba kasesi	Ø 10 cm
1 servis kasesi	Ø 19 cm	1 servis kasesi	Ø 22 cm
1 servis kasesi	Ø 17 cm	1 servis kasesi	Ø 19 cm
1 et tabağı	32 cm	1 servis kasesi	Ø 17 cm
		2 et tabağı	32 cm

Kapların toplanması

Kapları mümkün olduğunca tüm yüzeye dağıtınız. Yüksek tabak yığınları tek kaplardan, örneğin 2 servis kasesinden daha yavaş ısınır.

İçecek kapları

Espresso fincanları gibi içecek kaplarını her zaman kademe 2'de ısıtınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Kademe 3 veya 4'te içecek kapları çok sıcak olur.

Şu şekilde hareket ediniz:

1. Kapları çekmecedan çıkartınız.
2. Fonksiyon seçme düğmesini 4. kademeye getiriniz. İçecek kapları için her zaman kademe 2'yi seçiniz. İşletme göstergesi lambası yanıp söner.
3. Isıtma çekmecesini kapatınız. İşletme göstergesi lambası yanar. Cihaz ısıtıyor.

Ön ısıtma süresi

Ön ısıtmanın ne kadar süreceği kabın malzemesine ve kalınlığına, kap miktarına, yüksekliğine ve kap düzenine bağlıdır. Kapları mümkün olduğunca tüm yüzeye dağıtınız. 6 kişilik menü kapları için ön ısıtma yaklaşık 15-25 dakika sürer.

Kapatılması

Çekmeceyi açınız. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Kabın çıkartılması

Kabı bir fırın eldiveniyle veya fırın beziyle tutarak çekmecedan çıkartınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Isıtma plakasının yüzeyi sıcaktır. Aşağıdaki kap parçaları yukarıdakilerden daha sıcak olacaktır.

Yemekleri sıcak tutmak

Sıcak tavaları veya tencereleri asla doğrudan sıcak pişirme bölümünden alıp ısıtma çekmecesinin cam zeminine koymayınız. Cam zemin hasar görebilir.

Kabı tam olarak doldurmayınız, böylece hiçbir şey taşmaz.

Yemeklerin üzerini ısıya dayanıklı bir kapakla veya bir alüminyum folyo ile kapatınız.

Yemeklerinizi bir saatten daha uzun süre sıcak tutmanızı önermiyoruz.

Uygun yemekler: Et, kümes hayvanları, balıklar, soslar, garnitürler ve çorbalar için uygundur.

Şu şekilde hareket ediniz:

1. Kapları çekmeceye yerleştiriniz
2. Fonksiyon seçme düğmesini kademe 3'e getiriniz ve cihazı 10 dakika ön ısıtmada çalıştırınız.
3. Yemekleri önceden ısıtılmış kaplara aktarınız.
4. Çekmeceyi yeniden kapatınız.
İşletme göstergesi lambası yanar. Cihaz ısıtıyor.

Kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız. Yemekleri bir fırın eldiveniyle veya fırın beziyle tutarak çekmecedan çıkartınız.

Kullanımlar

Tabloda ısıtma çekmecenizin farklı kullanım biçimlerini bulabilirsiniz. Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz kademeye getiriniz. Tabloda belirtilmişse kabı önceden ısıtınız.

Kademe	Yemekler / Kap	Uyarı
1	Hassas derin dondurulmuş gıdaların, örneğin kremalı pastalar, tereyağı, sucuk, peynir	buzunun çözülmesi
1	Mayalı hamurların mayalanması	üstünün örtülmesi
2	Derin dondurulmuş gıdaların, örneğin et, pasta, ekmek	buzunun çözülmesi
2	Yumurtaların sıcak tutulması, örneğin haşlanmış yumurta, yağda pişmiş yumurta	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
2	Ekmeğin sıcak tutulması, örneğin tost ekmeği, sandviç ekmeği	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
2	İçecek kaplarının önceden ısıtılması	Örneğin espresso fincanları
2	Hassas gıdalar, örneğin terbiye edilmiş et	Kabın üstünün örtülmesi
3	Yemeklerin sıcak tutulması	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
3	İçeceklerin sıcak tutulması	Kapların önceden ısıtılması, içeceklerin üstünün kapatılması
3	Kreplerin ısıtılması, örneğin yumurtalı kekler, wraplar, tacoblar	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
3	Kuru pastaların ısıtılması, örneğin Streusel pastalar, muffinler	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
3	Blok çikolataların veya çikolata kuvertürlerinin eritilmesi	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların parçalanması
3	Jelatinlerin çözdürülmesi	açık, yaklaşık 20 dakika
4	Kapların önceden ısıtılması	İçecek kapları için uygun değildir

Hassas pişirme

Hassas pişirme, az pişecek veya nokta pişirme yöntemiyle pişirilecek tüm ince et parçaları için ideal bir pişirme metodudur. Et sulu kalır ve tereyağı yumuşaklığında olur. Avantajınız: Hassas pişirme sırasında süre gerçekten uzunsa menüyü planlamak için şansınız yüksek demektir. Hassas pişirilen et daha kolay sıcak kalabilir.

Uygun kap: Cam veya porselen veya kapaklı seramik kap kullanınız, örneğin cam kızartma tenceresi.

Şu şekilde hareket ediniz:

1. Sıcak tutma çekmecesini kap ile 4. kademedeki önceden ısıtınız.
2. Biraz tereyağını tavada iyice ısıtınız. Eti iyice kızartınız ve hemen ön ısıtması yapılmış kaba koyunuz. Kapağı kapatınız.
3. İçinde et olan kabı tekrar sıcak tutma tenceresine yerleştiriniz ve sonradan pişiriniz. Fonksiyon seçme düğmesini 3. kademeye getiriniz.

Hassas pişirme ile ilgili uyarılar

Sadece taze, iyi durumdaki eti kullanınız. Sınırlarını ve kenarlarındaki yağları özenle ayırınız. Yağ, hassas pişirmede güçlü kendine özgü bir tat katar.

Daha büyük et parçalarının da çevrilmesi gerekmez.

Eti, hassas pişirmeden hemen sonra kesebilirsiniz. Herhangi bir bekleme süresi gerekli değildir.

Bu özel pişirme yöntemi sayesinde etlerin iç kısmı daima az pişmiş görünecektir. Fakat asla çiğ veya çok az pişmiş olmayacaktır.

Hassas pişirme yöntemiyle pişirilen et, geleneksel yöntemle pişirilen et kadar sıcak olmayacaktır. Sosa sıcak olarak servis yapınız. Tabağı son 20-30 dakikada sıcak tutma çekmecesine yerleştiriniz.

Hassas pişirilen eti sıcak tutmak istiyorsanız hassas pişirmeden sonra 2. kademeyi geri açınız. Ufak et parçalarını 45 dakikaya kadar, büyük parçaları ise 2 saate kadar sıcak tutulabilirsiniz.

Tablo

Tüm yumuşak sığır eti, domuz eti, dana eti, kuzu eti, av hayvanı ve kümes hayvanı eti parçaları hassas pişirme yöntemiyle pişirilebilir. Kızartma ve pişirme süreleri etin parça büyüklüğüne bağlıdır. Kızartma süreleri sıcak yağa koyma durumunda geçerlidir.

Yemek	Ocakta kızartma	Sıcak tutma çekmecesinde sonradan pişirme
Ufak et parçaları		
Küp veya şeritler	Her tarafı 1-2 dakika	20-30 dakika
Küçük şnitzel, biftekler veya filetolar	Her bir taraf 1-2 dakika	35-50 dakika
Orta boy et parçaları		
Fileto (400-800g)	Her tarafı 4-5 dakika	75-120 dakika
Kuzu sırtı (yaklaşık 450 g)	Her bir taraf 2-3 dakika	50-60 dakika
Yağsız kızartma (600-1000g)	Her tarafı 10-15 dakika	120-180 dakika
Büyük et parçaları		
Fileto (900 gramdan fazla)	Her tarafı 6-8 dakika	120-180 dakika
Rozbif (1,1-2 kg)	Her tarafı 8-10 dakika	210-300 dakika

Bakım ve Temizlik

Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız. Cihazı, kapalı durumdayken temizleyiniz. Fonksiyon seçme düğmesi: Konum = 0.

Cihazın dışı

Cihazı sıcak su ve biraz deterjanla temizleyiniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız.

Keskin veya aşındırıcı maddelerin kullanımı uygun değildir. Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla siliniz.

Paslanmaz çelik yüzeyler

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Temizlemek için su ve biraz deterjan kullanınız. Yüzeyi yumuşak bir bezle kurulayınız.

Önü camlı cihazlar

Ön camı cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Isıtma plakası

Isıtma plakasını sıcak su ve biraz deterjanla temizleyiniz.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Yetkili servisi aramadan önce lütfen aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz:

Kaplar veya yemekler soğuk kalıyor.	Aşağıdakileri kontrol ediniz: <ul style="list-style-type: none">■ Cihaz açık mı?■ Elektrik kesintisi var mı?■ Çekmece tam olarak kapalı mı?
Kaplar veya yemekler yeterince ısınmıyor.	Sebebi aşağıdakilerden biri olabilir: <ul style="list-style-type: none">■ Kaplar veya yemekler yeterince uzun süre ısıtılmadı■ Çekmece uzun süre açık kaldı
İşletme göstergesi lambası yanıp sönüyor.	Çekmecenin kapalı olup olmadığını kontrol ediniz.
Çekmece kapalıyken gösterge lambası hızla yanıp sönüyor.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
İşletme göstergesi lambası yanmıyor.	Gösterge lambası arızalıdır. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
Sigorta kutusundaki sigorta devreye giriyor.	Elektrik fişini çekiniz ve müşteri hizmetleriyle bağlantı kurunuz.

Onarımlar yalnız yetkili uzmanlar tarafından yürütülmelidir. Cihaz düzgün onarılmadığı takdirde ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Müşteri hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa müşteri hizmetlerine başvurunuz. En yakın yetkili servisin adres ve telefonunu telefon rehberinde bulabilirsiniz. Ayrıca müşteri hizmetleri merkezleri de size en yakın müşteri hizmetleri hakkında bilgi verebilir.

E-numarası ve FD-numarası Müşteri hizmetlerine daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD-Nr.) bildiriniz . Numaraların yer aldığı tip levhasını, ısıtma çekmecesini açtığınızda göreceksiniz. Arıza durumunu aramakla vakit kaybetmemek için burada hemen cihazınızın verilerini giriniz.

E-No.	FD
Müşteri Hizmetleri ☎	

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Teknik Veriler

Akım beslemesi:	220 -240 V
	50/60 Hz
Toplam bağlantı değeri:	810 W
VDE onaylı:	Evet
CE işareti:	Evet

Çevre koruma

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000650968

040391