



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



Cajón calentaplatos
Cassetto termico
Шкаф для подогрева посуды

BIC630N.1, BID630N.1



BOSCH

[es] Instrucciones de uso3
[it] Istruzioni per l'uso10

[ru] Правила пользования ...17

Оглавление

	Применение по назначению	18
	Важные правила техники безопасности	18
	Знакомство с прибором	19
	Открывание и закрывание	19
	Управление бытовым прибором	20
	Подогревание посуды	20
	Посуда для напитков	20
	Последовательность действий	20
	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии ..	20
	Таблицы и полезные советы	21
	Щадящее приготовление	21
	Очистка	22
	Прибор снаружи	22
	Нагревательная пластина	22
	Что делать в случае неисправности?	22
	Служба сервиса	23
	Номер Е и номер FD	23
	Технические характеристики	23
	Охрана окружающей среды	23
	Правильная утилизация упаковки	23

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для подогрева посуды и поддержания блюд в тёплом состоянии.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Важные правила техники безопасности

Предупреждение Опасность ожога!

- Нагревательная пластина внутри шкафа для подогрева посуды очень сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к нагревательной пластине. Не подпускайте детей близко.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Предупреждение Опасность удара током!

- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклянной панели могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

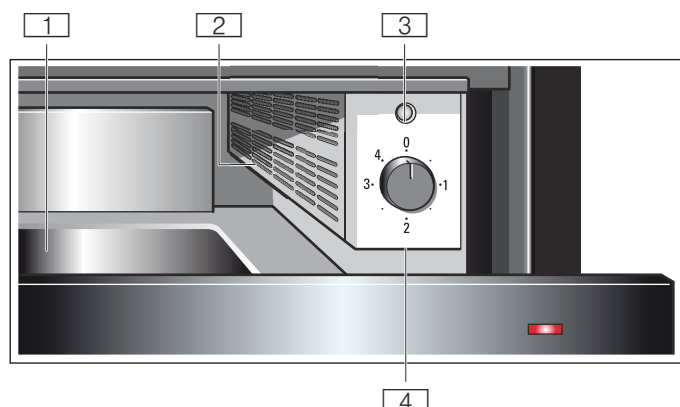
⚠ Предупреждение
Опасность возгорания!

Нагревательная пластина внутри шкафа для подогрева посуды очень сильно нагревается, легковоспламеняющиеся материалы могут загореться.

Никогда не оставляйте предметы из горючих материалов или пластиковые ёмкости в шкафу для подогрева посуды.

Знакомство с прибором

Шкаф для подогрева посуды предназначен для предварительного нагревания посуды или поддержания готовых блюд в горячем состоянии.



- 1 Нагревательная пластина**
- 2 Вентилятор и нагревательный элемент**
включаются в положении 4 = подогревание посуды
- 3 Индикатор рабочего состояния**
При включении индикатор мигает. После закрывания шкафа индикатор горит.
- 4 Переключатель выбора функций**
 0 = Выкл
 1 = подъём дрожжевого теста, размораживание
 2 = поддержание хлеба в горячем состоянии, размораживание, подогревание посуды для напитков
 3 = поддержание готовых блюд в горячем состоянии
 4 = подогревание посуды

Открытие и закрывание

Для приборов без ручки

Надавите на середину передней панели шкафа, чтобы открыть или закрыть его.

При открывании он слегка выдвинется. После этого его легко можно выдвинуть полностью.



Управление бытовым прибором

Подогревание посуды

В подогретой посуде пища остывает не так быстро, а напитки дольше остаются тёплыми.

Общие рекомендации по посуде

Макс. допустимая загрузка шкафа для подогрева посуды составляет 25 кг. В нём можно нагреть комплекты посуды на 6 или 12 персон.

Компактный шкаф (высота 14 см)		Высокий шкаф (высота 29 см)	
6 обеденных тарелок	Ø 24 см	12 обеденных тарелок	Ø 24 см
6 чашек для супа	Ø 10 см	12 чашек для супа	Ø 10 см
1 миска	Ø 19 см	1 миска	Ø 22 см
1 миска	Ø 17 см	1 миска	Ø 19 см
1 блюдо для мяса	32 см	1 миска	Ø 17 см
		2 блюда для мяса	32 см

Размещение посуды

По возможности распределите посуду по всей поверхности. Высокие стопки тарелок прогреваются медленнее, чем отдельные предметы, например 2 миски.

Посуда для напитков

Подогревайте посуду для напитков, например, чашки для кофе «эспрессо», в режиме 2.



Предупреждение Опасность ожога!

В режиме 3 или 4 напитки становятся слишком горячими.

Последовательность действий

1. Расставьте посуду в шкафу для подогрева посуды.
2. Установите переключатель выбора функций на режим 4. Для подогрева посуды для напитков всегда выбирайте режим 2. Индикатор режима мигает.
3. Закройте шкаф для подогрева посуды. Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается.

Продолжительность подогревания

Продолжительность подогревания зависит от материала и толщины стенок, а также количества, высоты и расположения посуды. По возможности распределите посуду по всей поверхности.

Для подогревания комплекта посуды на 6 персон требуется прим. 15-25 минут.

Выключение

Откройте шкаф для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций в положение выключения.

Извлечение посуды

Вынимайте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.



Предупреждение Опасность ожога!

Поверхность нагревательной пластины сильно нагревается. При этом нижние предметы нагреваются больше, чем верхние.

Поддержание готовых блюд в горячем состоянии

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды прямо с горячей варочной панели на стеклянное дно шкафа для подогрева посуды. Это может вызвать его повреждение.

Не наполняйте посуду до краев во избежание выплескивания.

Обязательно накрывайте посуду жаропрочной крышкой или алюминиевой фольгой.

Мы рекомендуем держать готовые блюда в горячем состоянии не более одного часа.

Подходящие блюда Блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, соусы, гарниры и супы.

Последовательность действий

1. Поставьте посуду в шкаф для подогрева посуды.
2. Установите переключатель выбора функций на режим 3 и нагревайте прибор в течение 10 минут.
3. Выложите блюдо в подогретую посуду.
4. Снова закройте шкаф для подогрева посуды. Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается.

Выключение

Установите переключатель выбора функций в положение выключения. Выньте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

Таблицы и полезные советы

В таблице, приведённой ниже, указаны различные варианты использования шкафа для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций на требуемый режим. Подогрейте посуду (если так указано в таблице).

Режим	Блюда/посуда	Указание
1	Нежные блюда глубокой заморозки, например торты со сливками, сливочное масло, колбаса, сыр	Разморозить
1	Подъём дрожжевого теста	Накрыть крышкой
2	Блюда глубокой заморозки, например мясо, пироги, хлеб	Разморозить
2	Поддержание блюд из яиц в горячем состоянии, например вареных яиц, яичницы-болтуньи	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
2	Поддержание хлеба в горячем состоянии, например хлеба для тостов, булочек	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
2	Подогревание посуды для напитков,	например чашек для кофе «эспрессо»
2	Нежные блюда, например мясо, приготовленное щадящим способом	Накрыть посуду крышкой
3	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Поддержание напитков в горячем состоянии	Подогреть посуду, накрыть напитки крышкой
3	Разогревание плоских блюд и продуктов, например омлетов, блинчиков, лепёшек	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Разогревание сухой выпечки, например пирогов с посыпкой, кексов	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Растапливание плиточного шоколада или шоколадной глазури	Подогреть посуду, измельчить шоколад
3	Распускание желатина	В открытой посуде, прим. 20 мин
4	Подогревание посуды	Не подходит для посуды для напитков

Щадящее приготовление

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для всех нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться слабoproжаренным или его нужно готовить строго по рецепту. Мясо получается сливочно-нежным и остаётся очень сочным. Преимущество: так как приготовление щадящим способом занимает больше времени, вы получаете дополнительные возможности для составления меню. Мясо, приготовленное щадящим способом, можно легко поддерживать в горячем состоянии.

Подходящая посуда Используйте посуду с крышкой, выполненную из стекла, фарфора или керамики, например, стеклянный противень.

Последовательность действий

1. Предварительно нагрейте шкаф вместе с посудой на режиме 4.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Хорошо обжарьте мясо и немедленно переложите его в подогретую посуду. Накройте крышкой.
3. Установите посуду с мясом в шкаф для подогрева посуды и доводите до готовности. Установите переключатель выбора функций на режим 3.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.

Даже большой кусок мяса нет необходимости переворачивать.

Мясо можно нарезать непосредственно по окончании приготовления. Выдерживать его не нужно.

Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остаётся розовым внутри. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом. Поэтому соусы подавайте к столу горячими. За 20-30 минут до окончания приготовления поставьте тарелки в шкаф для подогрева посуды.

Если вы хотите, чтобы мясо, приготовленное щадящим способом, оставалось тёплым, переключите духовой шкаф в режим 2. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 минут, а большие – до двух часов.

Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины, баранины, дичи или птицы. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса. Указанное время обжаривания действительно, если вы кладёте мясо в горячий жир.

Блюдо	Обжаривание на плите	Доведение до готовности в шкафу для подогрева посуды
Маленькие куски мяса		
Кубиками или соломкой	Со всех сторон в течение 1-2 мин	20-30 мин
Небольшие шницели, стейки или медальоны	Каждую сторону 1-2 мин	35-50 мин
Средние куски мяса		
Филе (400–800 г)	Со всех сторон в течение 4–5 мин	75–120 мин
Баранья спинка (прим. 450 г)	Каждую сторону 2–3 мин	50–60 мин
Постное мясо для жарки (600–1000 г)	Со всех сторон в течение 10–15 мин	120–180 мин
Большие куски мяса		
Филе (от 900 г)	Со всех сторон в течение 6–8 мин	120–180 мин
Ростбиф (1, 1–2 кг)	Со всех сторон в течение 8–10 мин	210–300 мин



Очистка

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. Обязательно выключите прибор перед очисткой. Переключатель выбора функций: положение = 0.

Прибор снаружи

Протрите прибор тряпочкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Поверхности из нержавеющей стали

Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

Приборы с передней панелью из стекла

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол. Не используйте скребок для стёкол.

Нагревательная пластина

Очищайте нагревательную пластину тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства.



Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Посуда или блюда остаются холодными.	Проверьте: ■ включён ли прибор; ■ есть ли ток в сети; ■ плотно ли закрыт шкаф.
Посуда или блюда недостаточно нагреваются.	Возможная причина: ■ посуда или блюда нагревались недостаточно долго; ■ шкаф оставался открытым в течение длительного времени.
Индикатор рабочего состояния мигает.	Убедитесь, что шкаф закрыт.
Индикатор быстро мигает при закрытом шкафу.	Обратитесь в сервисную службу.
Индикатор рабочего состояния не горит.	Индикатор неисправен. Обратитесь в сервисную службу.
Сработал предохранитель в блоке предохранителей.	Выньте вилку сетевого шнура из розетки и обратитесь в сервисную службу.

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.

E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■		FD ■■■■ ■■■■■■
220-240 V ~	50/60 Hz	810 W
		 

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E		Номер FD	
Сервисная служба 			

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Технические характеристики

Электропитание:	220-240 В 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность:	810 Вт
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE:	Да

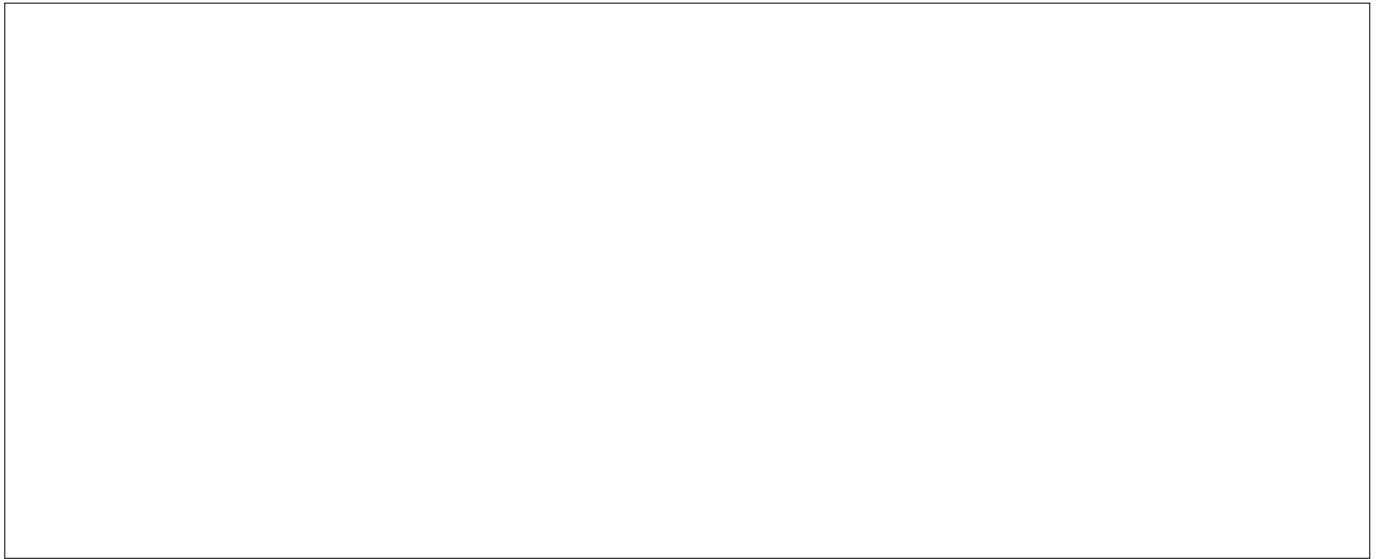
Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000977613

190394