



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Ohřevná zásuvka**  
**Ohrievacia zásuvka**  
**BIC630N.1 BID630N.1**



**BOSCH**

[cs] Návod k použití .....3

[sk] Návod na používanie ..... 10



# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	<b>4</b>
	<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	<b>4</b>
	<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	<b>5</b>
	Otevírání a zavírání .....	5
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>5</b>
	Předeřívání nádobí .....	5
	Nádoby na tekutiny .....	5
	Postupujte následovně .....	5
	Udržování teploty pokrmů .....	6
	<b>Tabulky a tipy</b> .....	<b>6</b>
	Mírný ohřev .....	6
	<b>Čištění</b> .....	<b>8</b>
	Vnější plochy spotřebiče .....	8
	Topná deska .....	8
	<b>Porucha, co je nutno udělat?</b> .....	<b>8</b>
	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>9</b>
	Číslo E a číslo FD .....	9
	Technické údaje .....	9
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>9</b>
	Ekologická likvidace .....	9

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**



## Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojte.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k udržování teploty pokrmů a předehtívání nádobí.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 4000 metrů.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

## Důležitá bezpečnostní upozornění

### Varování – Nebezpečí popálení!

- Topná deska v tepelné zásuvce je velmi horká. Nikdy se nedotýkejte horké topné desky. Udržujte mimo dosah dětí.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.

### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

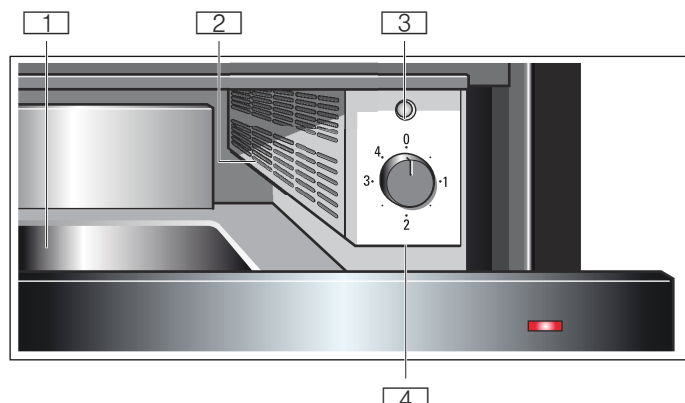
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- V případě zlomení, prasklin nebo trhlin topné desky vypněte pojistku v pojistkové skříňce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

### Varování – Nebezpečí požáru!

Topná deska v tepelné zásuvce je velmi horká, může dojít k zapálení hořlavých materiálů. Do ohřevné zásuvky nikdy neukládejte hořlavé předměty ani plastové nádoby.

## Seznámení se spotřebičem

V ohřevné zásuvce můžete předehřívát nádobí nebo udržovat pokrmy teplé.



### **1** Ohřevná deska

### **2** Ventilátor a ohřev

Běží v poloze 4 = zapnuté předehřívání nádobí.

### **3** Ukazatel provozu

Po zapnutí bliká kontrolka. Po zavření svítí.

### **4** Volič funkcí

0 = vyp.

1 = kynutí těsta, rozmrazování

2 = udržování teplého chleba, rozmrazování, předehřívání nádob na nápoje

3 = udržování teploty pokrmů

4 = předehřívání nádobí

## Otevírání a zavírání

### U spotřebičů bez madla:

Zásuvka se otevírá a zavírá zatlačením na prostředek.

Při otevírání zásuvka mírně vyskočí. Poté ji lze bez problémů vytáhnout.

## Obsluha spotřebiče

### Předehřívání nádobí

V předehřátých nádobách pokrmy tak rychle nevychladnou. Nápoje zůstanou déle teplé.

### Nádobí běžné

Ohřevná zásuvka smí být zatížena maximálně 25 kg. Můžete předehřívát např. jídelní servis pro 6, resp. 12 osob.

nízká zásuvka (výška 14 cm)		vysoká zásuvka (výška 29 cm)	
6 talířů	Ø 24 cm	12 talířů	Ø 24 cm
6 polévkových šáleků	Ø 10 cm	12 polévkových šáleků	Ø 10 cm
1 mísa	Ø 19 cm	1 mísa	Ø 22 cm
1 mísa	Ø 17 cm	1 mísa	Ø 19 cm
1 podnos na maso	32 cm	1 mísa	Ø 17 cm
		2 podnosy na maso	32 cm

### Rozmístění nádobí

Nádobí rozmísťujete pokud možno po celé ploše. Vysoké vrstvy talířů se prohřejí pomaleji než jednotlivé kusy nádobí, jako např. 2 mísy.

### Nádoby na tekutiny

Nádoby na tekutiny, jako např. šálky na espresso, ohřívejte vždy na stupeň 2.

### Varování – Nebezpečí popálení!

Na stupeň 3 nebo 4 jsou nádoby na tekutiny velmi horké.

### Postupujte následovně

1. Do zásuvky rozmístíte nádobí.
2. Volič funkcí nastavte na stupeň 4. Pro nádoby na tekutiny zvolte vždy stupeň 2. Začne blikat provozní kontrolka.
3. Zavřete ohřevnou zásuvku. Provozní kontrolka se rozsvítí. Spotřebič začne hřát.

### Délka předehřívání

Délka předehřívání závisí na materiálu a tloušťce nádobí, množství, výšce a uspořádání nádobí. Nádobí rozmísťujete pokud možno po celé ploše.

U jídelního servisu pro 6 osob trvá předehřívání přibližně 15-25 minut.

### Vypnutí

Otevřete zásuvku. Vypněte volič funkcí.

### Vyjmutí nádobí

Nádobí vyjmejte ze zásuvky pomocí chňapky.

### Varování – Nebezpečí popálení!

Povrch topné desky je horký. Nádobí umístěné nejvíce vespodu bude teplejší než nádobí umístěné nahoře.

## Udržování teploty pokrmů

Horké hrnce nebo pánve nedávejte nikdy přímo z horké varné desky na skleněné dno ohřevné zásuvky. Skleněné dno by se mohlo poškodit.

Nádoby nikdy nepiňte až po okraj, aby se nic nerozlilo.

Pokrmu přikryjte žáruvzdornou pokličkou nebo alobalem.

Doporučujeme nepřihřívat pokrmy déle než jednu hodinu.

**Vhodné pokrmy:** Hodí se pro maso, drůbež, ryby, omáčky, zeleninu, přílohy a polévky.

## Postupujte následovně

1. Postavte nádobí do zásuvky.
2. Volič funkcí nastavte na stupeň 3 a nechte spotřebič 10 minut předehřát.
3. Do předehřátého nádobí dejte pokrmy.
4. Zásuvku zavřete. Provozní kontrolka se rozsvítí. Spotřebič začne hřát.

## Vypnutí

Vypněte volič funkcí. Pokrmy vyjímejte ze zásuvky pomocí chňapky.

## Tabulky a tipy

V tabulce najdete různé druhy použití ohřevné zásuvky. Nastavte volič funkcí na požadovaný stupeň. Pokud je to uvedeno v tabulce, předehřejte nádobu.

Stupeň	Pokrmy/nádobí	Pokyn
1	Choulostivé zmrazené pokrmy, např. šlehačkové dorty, máslo, uzeniny, sýr	Nechte mírně rozmrazit
1	Kynutí těsta	Přikryjte
2	Zmrazené pokrmy, např. maso, koláče, chléb	Nechte mírně rozmrazit
2	Udržování teploty vajec, např. vařených vajec, míchaných vajec	Předehřejte nádobu, pokrmy přiklopte
2	Udržování teploty chleba, např. toastového chleba, housek	Předehřejte nádobu, pokrmy přiklopte
2	Předehřívání nádob na nápoje	Např. šáleků na espresso
2	Choulostivé pokrmy, např. maso pečené pomocí mírného ohřevu	Přiklopte nádobu
3	Udržování teploty pokrmů	Předehřejte nádobu, pokrmy přiklopte
3	Udržování teploty nápojů	Předehřejte nádobu, nápoje přiklopte
3	Ohřívání placek, např. vaječných omelet, wrapů, tacos	Předehřejte nádobu, pokrmy přiklopte
3	Ohřívání suchých koláčů, např. drobenkového koláče, muffinů	Předehřejte nádobu, pokrmy přiklopte
3	Rozpouštění čokolády na vaření nebo čokoládové polevy	Předehřejte nádobu, potraviny rozdělte na menší kousky
3	Rozpouštění želatiny	Nepřiklopená nádoba, cca 20 minut
4	Předehřívání nádobí	Nehodí se pro nádoby na nápoje

## Mírný ohřev

Mírný ohřev je ideální způsob tepelného zpracování všech druhů porcovaného jemného masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a je křehké. Vaše výhoda: protože je při mírném ohřevu podstatně delší doba přípravy, máte dost času na plánování menu. Maso upečené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé.

**Vhodné nádobí:** Používejte nádobí s pokličkou ze skla, porcelánu nebo keramiky, např. skleněný pekáč.

## Postupujte následovně

1. Předehřejte ohřevnou zásuvku s nádobím na stupeň 4.
2. Na pánvi rozpalte kousek tuku. Maso prudce opečte a ihned je položte do předehřáté nádoby. Přiklopte pokličkou.
3. Nádobu s masem vložte znovu do ohřevné zásuvky a dopečte. Volič funkcí nastavte na stupeň 3.

**Pokyny pro mírný ohřev**

Používejte pouze čerstvé, kvalitní maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť.

Ani větší kusy masa nemusíte obracet.

Maso je možné po mírném ohřevu ihned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet.

Díky této zvláštní metodě tepelné úpravy je maso uvnitř vždy růžové. To však v žádném případě neznamená, že by bylo syrové nebo nedopečené.

Maso připravované pomocí mírného ohřevu není tak horké jako maso pečené běžným způsobem. Omáčky servírujte velmi horké. Vložte talíře na posledních 20-30 minut do ohřevné zásuvky.

Pokud chcete maso upečené pomocí mírného ohřevu udržet teplé, přepněte po mírném ohřevu zpět na stupeň 2. Malé kousky masa je možné přihřívat, a tak udržovat teplé až 45 minut, velké porce až dvě hodiny.

**Tabulka**

K mírnému ohřevu se hodí všechny jemné kusy hovězího, vepřového, telecího a jehněčího masa, zvěřiny a drůbeže. Doba opečení a dopečení závisí na velikosti připravovaného kusu masa. Doba opečení platí pro maso vložené do rozpáleného tuku.

Pokrm	Opečení na varné zóně	Dopečení v ohřevné zásuvce
<b>Malé kousky masa</b>		
kostky nebo nudličky	ze všech stran 1-2 min	20-30 min
malé řízky, steaky nebo medailonky	každá strana 1-2 min	35-50 min
<b>Středně velké kusy masa</b>		
panenka (400-800 g)	ze všech stran 4-5 min	75-120 min
jehněčí hřbet (cca 450 g)	každá strana 2-3 min	50-60 min
libová pečeně (600-1 000 g)	ze všech stran 10-15 min	120-180 min
<b>Velké kusy masa</b>		
panenka (od 900 g)	ze všech stran 6-8 min	120-180 min
roastbeef (1,1-2 kg)	ze všech stran 8-10 min	210-300 min

## Čištění

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe. Spotřebič čistěte jen ve vypnutém stavu. Volič funkcí: poloha = 0.

### Vnější plochy spotřebiče

Spotřebič otřete vodou s trochou mycího prostředku. Poté jej osušte měkkým hadrem.

Nevhodné jsou ostré nebo abrazivní prostředky. Jestliže se takový prostředek dostane na čelní stěnu spotřebiče, okamžitě ho smyjte vodou.

### Plochy z nerezové oceli

Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. K čištění používejte vodu s trochou mycího prostředku. Potom povrch osušte měkkým hadrem.

### Spotřebiče se skleněným čelem

Skleněné čelo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.

### Topná deska

Topnou desku čistěte horkou vodou s trochou mycího prostředku.

## Porucha, co je nutno udělat?

Vyskytne-li se porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, věnujte pozornost následujícím pokynům:

<b>Nádobí, resp. pokrmy zůstávají studené.</b>	Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ zda je spotřebič zapnutý,</li> <li>■ zda nedošlo k výpadku proudu,</li> <li>■ zda je zásuvka úplně zavřená.</li> </ul>
<b>Nádobí, resp. pokrmy nejsou dostatečně teplé.</b>	Je možné, že: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ nádobí, resp. pokrmy se neohřívaly dostatečně dlouho,</li> <li>■ byla zásuvka delší dobu otevřená.</li> </ul>
<b>Bliká kontrolka provozu.</b>	Zkontrolujte, zda je zásuvka zavřená.
<b>Při zavřené ohřevné zásuvce kontrolka rychle bliká.</b>	Kontaktujte zákaznický servis.
<b>Kontrolka provozu nesvítí.</b>	Kontrolka je vadná. Kontaktujte zákaznický servis.
<b>Zareagovala pojistka v pojistkové skřínce.</b>	Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.

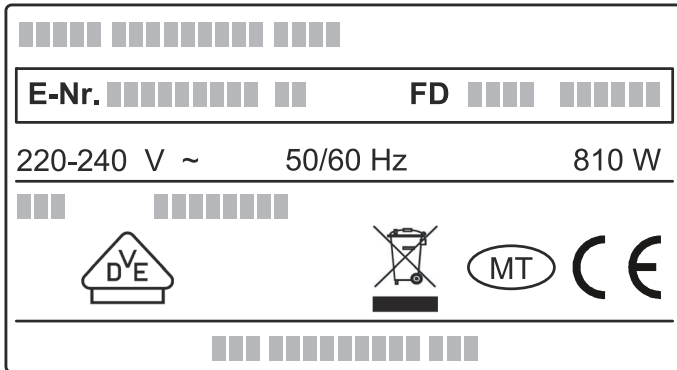


## Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

### Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.



Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

Mějte na paměti, že návštěva servisního personálu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

### Technické údaje

Napájení:	220-240 V 59/60 Hz
Celkový jmenovitý příkon:	810 W
Odkoušeno dle VDE:	ano
Značka CE:	ano

## Ochrana životního prostředí

### Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

# Obsah

	<b>Použitie k určenému účelu</b> . . . . .	<b>11</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> . . . . .	<b>11</b>
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .	<b>12</b>
	Otvorenie a zatvorenie . . . . .	12
	<b>Ovládanie spotrebiča</b> . . . . .	<b>12</b>
	Predhrievanie riadu . . . . .	12
	Nádoby na pitie . . . . .	12
	Postupujte nasledovne . . . . .	12
	Udržiavanie teplých jedál . . . . .	13
	<b>Tabuľky a tipy</b> . . . . .	<b>13</b>
	Mierny ohrev . . . . .	13
	<b>Čistenie</b> . . . . .	<b>14</b>
	Vonkajšie plochy spotrebiča . . . . .	14
	Vyhrievacia platňa . . . . .	14
	<b>Porucha - čo robiť?</b> . . . . .	<b>14</b>
	<b>Služba zákazníkom</b> . . . . .	<b>15</b>
	Číslo E a číslo FD . . . . .	15
	Technické údaje . . . . .	15
	<b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .	<b>15</b>
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia . . . . .	15

---

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.bosch-home.com** a v internetovom obchode: **www.bosch-eshop.com**

## Použitie k určenému účelu

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte výlučne na udržiavanie teplých pokrmov a na ohrievanie nádob.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 4 000 metrov nad morom.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Vyhrievacia platňa v ohrievacej zásuvke sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcej vyhrievacej platne. Deti udržiajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.

### Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sítovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skříňce. Zavolejte servis.
- V prípade zlomenia, prasklín alebo trhlín na ohrievacej platni vyťahnite elektrickú zásuvku, príp. vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.
- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

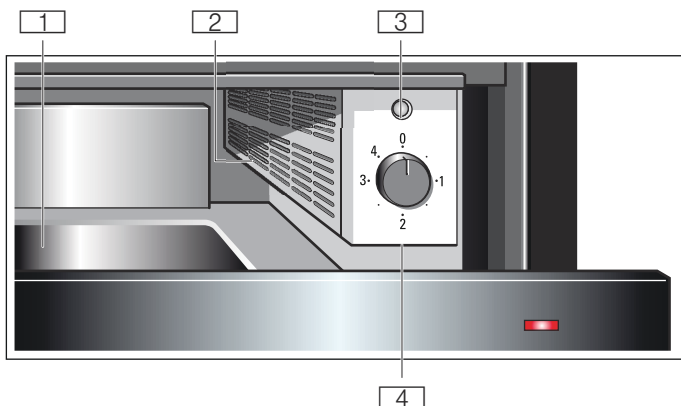
### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Vyhrievacia platňa v ohrievacej zásuvke sa veľmi zohreje, horľavé materiály sa môžu vznietiť.

V ohrievacej zásuvke nikdy neuchovávajú horľavé predmety alebo plastové nádoby.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

V ohrievacej zásuvke môžete predhrievať riad alebo udržiavať pokrmy teplé.



1 Ohrievacia platňa

2 Ventilátor a ohrev

Beží v polohe 4 = zapnuté predhrievanie riadu

3 Ukazovateľ prevádzky

Po zapnutí bliká kontrolka. Po zatvorení svieti.

4 Volič funkcií

0 = vyp.

1 = kysnutie cesta, rozmrazovanie

2 = udržiavanie teplého chleba, rozmrazovanie, predhrievanie nádob na nápoje

3 = udržiavanie teploty pokrmov

4 = predhrievanie riadu

## Otvorenie a zatvorenie

### Pri spotrebičoch bez úchytky:

Dvierka spotrebiča otvorte alebo zatvorte stlačením do stredu zásuvky.

Pri otvorení vyskočí zásuvka ľahko von. Potom ju možno bez problémov vytiahnuť.

## Ovládanie spotrebiča

### Predhrievanie riadu

Jedlá v predhriatom riade tak rýchlo nevychladnú. Nápoje ostanú dlhšie teplé.

### Riad všeobecne

Ohrievaciu zásuvku môžete zaťažiť maximálne do hmotnosti 25 kg. Môžete predhriať napr. jedálenský riad pre 6, príp. 12 osôb.

nízka zásuvka (výška 14 cm)		vysoká zásuvka (výška 29 cm)	
6 jedálenských tanierov	Ø 24 cm	12 jedálenských tanierov	Ø 24 cm
6 polievkových šálok	Ø 10 cm	12 polievkových šálok	Ø 10 cm
1 misa	Ø 19 cm	1 misa	Ø 22 cm
1 misa	Ø 17 cm	1 misa	Ø 19 cm
1 tácka na mäso	32 cm	1 misa	Ø 17 cm
		2 tácky na mäso	32 cm

### Umiestnenie riadu

Riad podľa možnosti rozložte po celej ploche. Vysoké stohy tanierov sa prehrejú pomalšie ako jednotlivé riady, napríklad 2 misky.

### Nádoby na pitie

Nádoby na pitie, napríklad šálky na espresso, vždy zohrievajte na stupni 2.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Pri stupni 3 alebo 4 sa nádoby na pitie veľmi rozhorúčia.

### Postupujte nasledovne

1. Riad uložte do zásuvky.
2. Volič funkcií nastavte na stupeň 4. Pre nádoby na pitie zvolte vždy stupeň 2. Kontrolka prevádzky bliká.
3. Ohrievaciu zásuvku zatvorte. Kontrolka prevádzky svieti. Spotrebič hreje.

### Ako dlho trvá predhrievanie

Dĺžka predhrievania sa riadi podľa materiálu a hrúbky riadu, množstva riadu, výšky a usporiadania riadu. Riad podľa možnosti rozložte po celej ploche.

Predhrievanie jedálenského riadu pre 6 osôb trvá približne 15-25 minút.

### Vypnutie

Otvorte zásuvku. Vypnite volič funkcií.

### Vyberanie riadu

Riad zo zásuvky vyberajte rukavicou alebo utierkou na riady.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Povrch vyhrievacej platne je horúci. Najspodnejšie časti riadu sa zohrejú viac ako horné.

## Udržiavanie teplých jedál

Horúce hrnce alebo panvice z horúcej varnej plochy nikdy nekladte priamo na sklenené dno ohrievacej zásuvky. Sklenené dno sa môže poškodiť.

Riad nepňte príliš vysoko, aby nič nepretieklo.

Jedlá zakryte žiaruvzdornou pokrievkou alebo hliníkovou fóliou (alobalom).

Potraviny odporúčame udržiavať v teplom stave nie dlhšie než jednu hodinu.

**Vhodné jedlá:** Hodí sa na jedlá z mäsa, hydiny, rýb, omáčky, zeleninové jedlá, prílohy a polievky.

## Tabuľky a tipy

V tabuľke nájdete rôzne možnosti použitia ohrevnej zásuvky. Volič funkcií nastavte požadovaný stupeň. Predhrejte riad, ak je to uvedené v tabuľke.

Stupeň	Jedlá/riad	Upozornenie
1	Chúlostivé zmrazené jedlá, napr. šľahačková torta, maslo, klobása, syr	Rozmraziť
1	Kysnutie cesta	Zakryť
2	Zmrazené jedlá, napr. ryba, koláč, chlieb	Rozmraziť
2	Udržiavanie teplých vajčiek, napr. namätko, praženica	Predhriať riad, zakryť jedlo
2	Udržiavanie teplého chleba, napr. toastový chlieb, žemle	Predhriať riad, zakryť jedlo
2	Predhriať nádoby na pitie	napr. šálky na espresso
2	Chúlostivé jedlá, napr. pomaly pečené mäso	Zakryť riad
3	Udržiavanie teplých jedál	Predhriať riad, zakryť jedlo
3	Udržiavanie teplých nápojov	Predhriať riad, zakryť nápoj
3	Zohrievanie placiek, napr. palacinky, wrapy, tacos	Predhriať riad, zakryť jedlo
3	Zohrievanie suchých koláčov, napr. koláč s posýpkou, muffiny	Predhriať riad, zakryť jedlo
3	Rozpúšťanie čokolády alebo čokoládovej polevy	Predhriať riad, jedlá nakrájať
3	Rozpúšťanie želatíny	Otvoriť, cca 20 minút
4	Predhrievanie riadu	Nevhodné pre nádoby na pitie

## Mierny ohrev

Mierny ohrev je ideálny spôsob pečenia na prípravu jemného mäsa, ktoré sa má pripraviť doružova alebo presne vymedzený čas. Mäso zostáva veľmi šťavnaté a zmäkne ako maslo. Vaša výhoda: Keďže časy prípravy miernym ohrevom sú podstatne dlhšie, máte dostatok priestoru na naplánovanie celého menu. Mäso pečené miernym ohrevom možno bez problémov udržiavať teplé.

**Vhodný riad:** Používajte riad zo skla, porcelánu alebo keramiky s pokrievkou, napr. sklenený pekáč.

### Postupujte nasledovne

1. Ohrievaciu zásuvku s riadom predhrejte na stupni 4.
2. V panvici silno rozohrejte trochu tuku. Mäso prudko opečte a ihneď položte na predhriaty riad. Zakryte pokrievkou.
3. Riad s mäsom dajte naspäť do ohrievacej zásuvky a dopečte. Volič funkcií nastavte na stupeň 3.

### Postupujte nasledovne

1. Riad postavte do zásuvky
2. Volič funkcií nastavte na stupeň 3 a spotrebič nechajte 10 minút predhriať.
3. Jedlo vložte do predhriateho spotrebiča.
4. Zásuvku znova zatvorte.  
Kontrolka prevádzky svieti. Spotrebič hreje.

### Vypnutie

Vypnite volič funkcií. Jedlo pomocou rukavice alebo utierky na riad vyberte zo zásuvky.

### Pokyny pre mierny ohrev

Používajte len čerstvé, kvalitné mäso. Starostlivo odstráňte šľachy a masťné okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silnú špecifickú chuť.

Ani väčšie kusy mäsa nemusíte obracať.

Mäso možno po miernom ohreve okamžite krájať. Nie je potrebné nechať ho odležať.

Vďaka tomuto špeciálnemu spôsobu pečenia je mäso vo vnútri vždy ružové. To však neznamená, že je surové alebo nedopečené.

Mierne upečené mäso nie je také horúce ako klasicky pečené mäso. Omáčky podávajte veľmi horúce. Taniere vložte na posledných 20-30 minút do ohrievacej zásuvky.

Ak chcete mäso pripravené miernym ohrevom udržiavať teplé, prepnite po miernom pečení naspäť na stupeň 2. Malé kusy mäsa možno takto udržiavať v teple až 45 minút, veľké kusy až dve hodiny.

## Tabuľka

Na prípravu miernym ohrevom sa hodia všetky jemné časti hovädzieho, bravčového, teľacieho a jahňacieho mäsa, diviny a hydiny. Čas predpečenia a dopečenia závisí od veľkosti pripravovaného mäsa. Čas predpečenia začína plynúť položením do horúceho tuku.

Jedlo	Predpečenie na varnej zóne	Dopečenie v ohrievacej zásuvke
<b>Malé kusy mäsa</b>		
Kocky alebo rezance	zo všetkých strán 1-2 minúty	20-30 minút
Malé rezne, steaky alebo medailóny	z každej strany 1-2 minúty	35-50 minút
<b>Stredne veľké porcie mäsa</b>		
Filé (400-800 g)	zo všetkých strán 4-5 minút	75-120 minút
Jahňací chrbát (asi 450 g)	z každej strany 2-3 minúty	50-60 minút
Chudé mäso na pečenie (600-1 000 g)	zo všetkých strán 10-15 minút	120-180 minút
<b>Veľké kusy mäsa</b>		
Filé (nad 900 g)	zo všetkých strán 6-8 minút	120-180 minút
Roastbeef (1,1-2 kg)	zo všetkých strán 8-10 minút	210-300 minút

## Čistenie

Nikdy nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe. Spotrebič čistíte len vo vypnutom stave. Volič funkcií: poloha = 0.

### Vonkajšie plochy spotrebiča

Spotrebič očistíte vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Osušte ho mäkkou utierkou.

Nevhodné sú ostré pomôcky a abrazívne prostriedky. Akonáhle sa taký prostriedok dostane na čelnú stranu spotrebiča, ihneď ju umyte vodou.

### Plochy z ušľachtilej ocele

Usadeniny, tuk, flaky od škrobu a vaječných bielkov vždy ihneď odstráňte. Pod takýmito flakmi môže kov začať korodovať. Na čistenie používajte vodu s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Plochu osušte mäkkou utierkou.

### Spotrebiče so skleneným čelom

Sklá vyčistíte pomocou prípravku na čistenie skla a mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.

### Vyhrievacia platňa

Vyhrievaciu platňu čistíte teplou vodou a malým množstvom čistiaceho prostriedku.

## Porucha - čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim upozorneniam:





<b>Riad, príp. jedlá zostanú studené.</b>	Skontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ či je spotrebič je zapnutý</li> <li>■ či nie je výpadok prúdu</li> <li>■ či je zásuvka úplne zatvorená</li> </ul>
<b>Riad, príp. jedlá nie sú dostatočne teplé.</b>	Môže sa stať: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ že riad, príp. jedlá sa nezohrievajú dostatočne dlho</li> <li>■ že zásuvka bola dlhší čas otvorená</li> </ul>
<b>Kontrolka prevádzky bliká.</b>	Pozrite sa, či je zásuvka zatvorená.
<b>Pri zatvorenej ohrevnej zásuvke bliká kontrolka rýchlo.</b>	Zavolajte zákaznícky servis.
<b>Kontrolka prevádzky nesvieti.</b>	Kontrolka je chybná. Upovedomte o tom zákaznícky servis.
<b>Poistka v poistkovej skrinke sa aktivuje.</b>	Vytiahnite sieťovú zástrčku a upovedomte o tom zákaznícky servis.

## Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákazníckeho servisu.

### Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.

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

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.		FD-Nr.	
-------	--	--------	--

Zákaznícky servis 	
---	--

Upozorňujeme vás, že návšteva personálu zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoliehajte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

### Technické údaje

Napájanie:	220 -240 V 50/60 Hz
Celkový príkon:	810 W
Preskúšané podľa VDE:	áno
Značka CE:	áno

## Ochrana životného prostredia

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



9001280509  
020701