

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001280513
020701







E number and FD number


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






E no.		FD no.	
After-sales service 			

Technical data

Power supply:	220-240 V
	50/60 Hz
Total connected load:	810 W
VDE-inspected:	yes
CE mark:	yes

17





Trouble shooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service:

The crockery or food stays cold.	Check whether: ■ The appliance is switched on ■ There is a power cut ■ The drawer is completely closed
The crockery or food does not get warm enough.	It may be that: ■ The crockery or food has not been warmed for long enough ■ The drawer was open for a long time
The operating indicator light is flashing.	Check whether the drawer is completely closed.
The indicator light is flashing quickly when the warming drawer is closed.	Call the after-sales service.
The operating indicator light does not light up.	The indicator light is defective. Consult the after-sales service.
The fuse in the fuse box blows.	Pull out the mains plug and consult the after-sales service.



Notes on slow cooking

Only use high-quality, fresh meat for this. Carefully remove sinews and fat. Fat develops a strong, distinct taste during slow cooking.

The meat should not be turned even if it is a large joint.

You can cut the meat immediately after slow cooking. It is not necessary to leave the meat to stand.

This particular cooking method always leaves the inside of the meat medium rare. However, this does not mean that it is raw or not properly cooked.

Table

All tender joints of beef, pork, veal, lamb, game and poultry are suitable for slow cooking. Searing and braising times depend on the size of the piece of meat.

Meat that has been slow-cooked is not as hot as meat that has been cooked conventionally. Serve the sauce very hot. Place the plates in the warming drawer for the last 20-30 minutes.

Turn the oven back to setting 2 after slow cooking in order to keep the slow-cooked meat warm. You can keep small pieces of meat warm for up to 45 minutes, and large pieces for up to two hours.

The times for searing refer to the meat being placed in hot fat.

Meal	Searing on the hotplate	Completing in the oven
Small pieces of meat		
Cubes or strips	1-2 minutes all over	20-30 minutes
Small cutlets, steaks or médaillons	1-2 minutes per side	35-50 minutes
Medium-sized pieces of meat		
Fillet (400-800g)	4-5 minutes all over	75-120 minutes
Saddle of lamb (approx. 450g)	2-3 minutes per side	50-60 minutes
Lean joint (600-1000g)	10-15 minutes all over	120-180 minutes
Large pieces of meat		
Fillet (from 900g)	6-8 minutes all over	120-180 minutes
Roast beef (1,1-2kg)	8-10 minutes all over	210-300 minutes



Cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets. Only clean the appliance when it is switched off. Function selector: Position = 0.

Appliance exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Then dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive cleaning products are not suitable. If a caustic or abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

Always remove any spots of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such spots. Clean the appliance using water and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Appliances with glass fronts

Clean the glass front with glass cleaner and a soft cloth. Do not use a glass scraper.

Heating plate

Clean the heating plate using warm water and a little detergent.



⚠ Warning – Risk of burning!

The upper surface of the heating plate will be hot. The base of the ovenware will be hotter than the top.

Keeping food warm

Do not place hot saucepans or pans on the glass surface of the warming drawer immediately after removing them from the hot drawer. This could damage the glass surface.

Do not fill the ovenware to such an extent that food spills over.

Cover the food with a heat-resistant lid or aluminium foil.

It is recommended that you do not keep food warm for longer than an hour.

Suitable foods: The appliance is suitable for keeping meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups warm.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting 3 and preheat the appliance for 10 minutes.
3. Add the food to the preheated ovenware.
4. Close the drawer again.
The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

Switching off

Switch off the function selector. Remove the food from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Settings table and tips

The table lists the various uses of your warming drawer. Turn the function selector to the desired level. Preheat crockery if it is listed in the table.

Level	Food/crockery	Note
1	Thawing delicate frozen foods, e.g. cream cakes, butter, sausages, cheese	thaw
1	Proving (covering) yeast dough	cover
2	Thawing frozen foods, e.g. meat, cakes, bread	thaw
2	Keeping eggs warm, e.g. cooked eggs, scrambled eggs	Preheating crockery, covering food
2	Keeping bread warm, e.g. toast, rolls	Preheating crockery, covering food
2	Preheating cups and glasses	e.g. espresso cups
2	Delicate foods, e.g. cooked meat	Covering crockery
3	Keeping food warm	Preheating crockery, covering food
3	Keeping drinks warm	Preheating crockery, covering drinks
3	Keeping flatbreads warm, e.g. pancakes, wraps, tacos	Preheating crockery, covering food
3	Keeping cakes warm, e.g. crumbles, muffins	Preheating crockery, covering food
3	Melting blocks of chocolate or couverture chocolate	Preheating crockery, reducing liquids
3	Melting gelatin	Open, approx. 20 minutes
4	Preheating crockery	Not suitable for cups and glasses

Slow cooking

Slow cooking is the ideal cooking method for all tender pieces of meat which are to be cooked rare or very rare. The meat remains very juicy and turns out as soft as butter. Advantage: this gives you flexibility when planning meals, since the cooking times for slow cooking are generally longer. Slow-cooked meat can be kept warm easily.

Suitable ovenware: Use ovenware made out of glass, porcelain or ceramic and with a lid, e.g. a glass roasting dish.

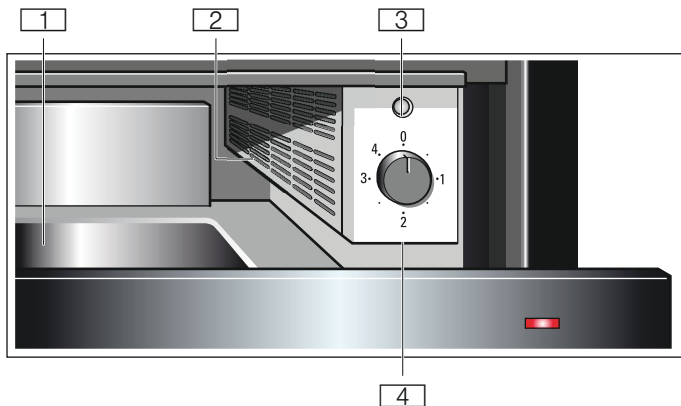
Method

1. Preheat the warming drawer containing the ovenware at setting 4.
2. Rapidly heat a little fat in a pan. Sear the meat over a high heat and then place it directly in the warmed ovenware. Place the lid on top.
3. Put the ovenware with the meat back in the warming drawer and complete the cooking. Set the function selector to setting 3.



Getting to know your appliance

The warming drawer can be used to preheat crockery or keep food warm.



1 Heating plate

2 Fan and heating element

Operation at level 4 = Crockery preheating on

3 Operating indicator

The indicator light flashes when you switch the appliance on. It lights up when you close the appliance.

4 Function selector

0 = Off

1 = Proving yeast dough, thawing frozen food
 2 = Keeping bread warm, thawing frozen food, preheating cups and glasses
 3 = Keeping food warm
 4 = Preheating crockery

Opening and closing

For appliances with no handle:

Press the middle of the drawer to open or close it.

When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

Operating the appliance

Preheating ovenware

Food stays warm for longer in preheated ovenware. Drinks also remain warm for longer.

General ovenware

Only load the warming drawer up to 25 kg. You can preheat dinnerware for 6 or 12 people, for example.

Low drawer, (14 cm in height)		Tall drawer, (29 cm in height)	
6 dinner plates	Ø 24 cm	12 dinner plates	Ø 24 cm
6 soup bowls	Ø 10 cm	12 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 19 cm	1 serving dish	Ø 22 cm
1 serving dish	Ø 17 cm	1 serving dish	Ø 19 cm
1 meat plate	32 cm	1 serving dish	Ø 17 cm
		2 meat plates	32 cm

Arranging ovenware

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes longer to warm through tall stacks of plates than individual pieces of ovenware, e.g. 2 serving dishes.

Drinks containers

Always heat drinks containers, e.g. espresso cups, using setting 2.

Warning – Risk of burning!

At setting 3 or 4, the drinks containers will get very hot and may cause serious injury.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting 4. Always heat drinks containers using setting 2.
The "power on" indicator light flashes.
3. Close the warming drawer.
The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

How long does preheating take

The length of time required for preheating depends on the material the ovenware is made of and its thickness, as well as the quantity, height and arrangement of the ovenware. As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface.

It takes approximately 15-25 minutes to preheat dinnerware for 6 people.

Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

Removing ovenware

Remove ovenware from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. The appliance should be used for keeping food warm and warming plates only.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Important safety information

Warning – Risk of serious burns!

- The heating plate in the warming drawer becomes very hot. Do not touch the heating plate when it is hot. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Warning – Risk of electric shock and serious injury!

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass plate could cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Warning – Risk of fire and serious injury!

The heating plate in the warming drawer becomes very hot and flammable materials may catch fire.

Do not store flammable objects or plastic containers in the warming drawer.



Table of contents

	Intended use	12
	Important safety information	12
	Getting to know your appliance	13
	Opening and closing	13
	Operating the appliance	13
	Preheating ovenware	13
	Drinks containers	13
	Method	13
	Keeping food warm	14
	Settings table and tips	14
	Slow cooking	14
	Cleaning	15
	Appliance exterior	15
	Heating plate	15
	Trouble shooting	16
	Customer service	17
	E number and FD number	17
	Technical data	17
	Environmental protection	17
	Environmentally-friendly disposal	17

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**





روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی

مواد بسته بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور
بیاندازید.

این دستگاه براساس دستور العمل 2012/19/EU اتحادیه اروپا (waste electrical and electronic equipment - WEEE)

در خصوص دستگاه‌های الکترونیکی و الکترونیکی مستعمل
برجسب خورده است. این دستور العمل چارچوب روش پس
فرستادن و بازیافت دستگاه‌های مستعمل را برای کلیه
کشورهای عضو اتحادیه اروپا تعیین نموده است.



در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. ما همیشه راه حل مناسب را پیدا می‌کنیم و سعی می‌کنیم تا حد امکان از اعزام غیر ضروری پرسنل پس از فروش خودداری نماییم.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفا در زمان تماس شماره تولید (E) و شماره محصول (FD) دستگاه را اعلام کنید. وقتی درب دستگاه را باز کنید، صفحه مشخصات حاوی این اعداد را می بینید.

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

برای دسترسی سریع‌تر به آنها در هنگام بروز ایراد، می‌توانید شماره‌ها را به همراه شماره تلفن بخش خدمات پس از فروش در قسمت زیر یادداشت کنید.

شماره محصول (E)	شماره تولید (FD)
-----------------	------------------

خدمات پس از فروش 

لطفاً توجه داشتید باشید که حتی در دوره گارانتی نیز بازدید مهندس بخش خدمات پس از فروش بصورت رایگان انجام نمی‌گیرد.

شما می‌توانید اطلاعات تماس مرکز سرویس کلیه کشورها را در لیست ضمیمه خدمات مشتریان ببابید.

برای رزرو وقت بازدید مهندس و نکات مشاوره ای محصول

0344 892 8979 انگلستان

هزینه تماس ها مطابق تعرفه های محلی یا موبایلی می باشد.

01450 2655 ارويا

0.03 یورو در دقیقه در زمان اوج بار. 0.0088 یورو

در دقیقه در زمان غیر از اوج.

به تبحر کارخانه تولید کننده، اطمینان کنید. بنابراین می توانید مطمئن باشید که تعمیر دستگاه توسط متخصصان تعلیم دیده خدماتی صورت می گیرد که لوازم یدکی اصلی دستگاه را نیز به همراه دارند.

مشخصات فنی دستگاه

برق دستگاه

240-220 ولت

60/50 هرتز

810 وات

جلی

جلی

کل مقدار بار الکتریسته در زمان اتصال

VDE (وی دی ای) بازرسی شده:

دارای نشان سی ای



رفع عیب ?

علل عدم کارکرد صحیح دستگاه معمولاً ساده هستند. لطفاً قبل از تماس با مرکز خدمات پس از فروش، نکات زیر را مطالعه فرمایید:

ظروف سفالی یا غذا سرد می‌ماند	چک کنید که آیا: ■ دستگاه روشن است. ■ برق قطع شده است. ■ محفظه کاملاً بسته شده
ظروف سفالی یا غذا به اندازه کافی گرم نمی‌شود.	شاید موارد ذیل رخ داده: ■ ظروف سفالی یا غذا برای مدت کافی گرم نشده اند. ■ محفظه برای مدت طولانی باز بوده است.
لامپ نشانگر عملکرد چشمک می‌زند.	بررسی کنید که محفظه کاملاً بسته شده یا خیر.
وقتی محفظه گرم کننده بسته است لامپ نشانگر با سرعت چشمک می‌زند.	با بخش خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید.
لامپ نشانگر عملکرد روشن نمی‌شود.	لامپ نشانگر خراب است. با بخش خدمات پس از فروش مشورت فرمایید.
فیوز موجود در جعبه فیوز پوف کرده است.	دوشاخه برق را بکشید و با بخش خدمات پس از فروش مشورت فرمایید.



نکاتی در خصوص پخت آهسته

تنها از گوشت تازه و باکیفیت برای این کار استفاده کنید. رگ و پی و چربی گوشت را با دقت جدا کنید. در پخت آهسته چربی، مزه‌ای شدید و متمایز می‌گیرد.

در صورتی که گوشت مفصل بلندی می‌باشد نباید آن را برگردانید.

بلافاصله بعد از پخت آهسته می‌توانید گوشت را ببرید. نیازی نیست گوشت حتماً به حالت ایستاده باشد.

در این روش خاص پخت، میانه گوشت همیشه نیم پز می‌شود. با این حال، این بدین معنا نیست که خام است یا بدرستی پخته نشده است.

گوشتی که آهسته‌پخت شده مثل گوشتی که به طرق مرسوم پخته شده داغ نیست. چاشنی را نیز بسیار داغ سرو کنید. بشقاب‌ها را 20 تا 30 دقیقه داخل محفظه گرم کننده قرار دهید.

بعد از پخت آهسته اجاق را روی تنظیمات 2 قرار دهید تا گوشت آهسته‌پخت شده را گرم نگه دارد. شما می‌توانید قطعات کوچک گوشت را تا 45 دقیقه و قطعات بزرگ گوشت را تا 2 ساعت گرم نگه دارید.

جدول

همه شقه‌های نازک گوشت گاو، گوساله، بره، شکار و ماکیان برای پخت آهسته مناسب هستند. زمان گرم کردن و سرخ کردن به اندازه شقه‌های گوشت بستگی دارد. زمان سرخ کردن به گوشتی اشاره دارد که در روغن داغ قرار گرفته است.

نوع غذا	سرخ کردن در صفحه داغ	تکمیل فرآیند در اجاق
قطعات کوچک گوشت		
کاردی ها و باریکه های گوشت	1 تا 2 دقیقه بصورت سرتاسری	20 تا 30 دقیقه
کنلت ها، استیک ها یا گوشت های گرد کوچک	1 تا 2 دقیقه برای هر طرف	35 تا 50 دقیقه
قطعات متوسط گوشت		
فیله (400 تا 800 گرم)	4 تا 5 دقیقه بصورت سرتاسری	75 تا 120 دقیقه
پشت مازوی بره (حدوداً 450 گرم)	2 تا 3 دقیقه برای هر طرف	50 تا 60 دقیقه
شقه نازک (600 تا 1000 گرم)	10 تا 15 دقیقه بصورت سرتاسری	120 تا 180 دقیقه
قطعات بزرگ گوشت		
فیله (از 900 گرم)	6 تا 8 دقیقه بصورت سرتاسری	120 تا 180 دقیقه
گوشت گاو کباب شده (1.1 تا 2 کیلوگرم)	8 تا 10 دقیقه بصورت سرتاسری	210 تا 300 دقیقه

تمیز کردن

از تمیز کننده های دارای فشار زیاد و یا بخار شو استفاده نگرده. فقط در زمانی که دستگاه خاموش است آن را تمیز کنید. انتخابگر عملکرد موقعیت = 0.

سطوح خارجی دستگاه

دستگاه را با آب و مقدار کمی ماده شوینده بمالید و تمیز کنید. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.

تمیزکاری سایشی یا تیز مناسب این دستگاه نیست. در صورت تماس مواد سایشی یا تیز با قسمت جلوی دستگاه، بلافاصله آن را با آب تمیز کنید.

سطوح از جنس استیل ضد زنگ

لکه‌های آهکی، چربی، آرد ذرت و یا سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر لکه این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. دستگاه را با آب و مقدار کمی ماده شوینده بمالید و تمیز کنید. سپس سطح آن را با یک پارچه نرم خشک کنید.

دستگاه های دارای قسمت جلویی شیشه‌ای

قسمت شیشه ای جلو را با پاک کننده شیشه و پارچه ای نرم تمیز کنید. از پد های دارای مواد شیشه ای استفاده ننمایید.

صفحه گرم کننده

صفحه گرم کننده را با آب گرم و مقدار کمی ماده شوینده بمالید و تمیز کنید.

برداشتن ظرف فر

ظرف فر را با استفاده از دستکش های اجاق یا دستمال مخصوص اجاق از محفظه بیرون بیاورید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی

سطح بالایی شیشه ای محفظه گرم کننده داغ خواهد بود. پایه ظرف فر داغ تر از نوک آن خواهد بود.

گرم نگه داشتن غذا

بلافاصله بعد از برداشتن قابلمه یا ماهیتابه داغ از داخل محفظه داغ آنها را روی سطح شیشه ای محفظه گرم کننده نگذارید. این کار به سطح شیشه ای آسیب وارد می کند.

ظرف فر را تا حدی پر نکنید که غذای روی آن بریزد.

غذا را با یک روکش مقاوم در برابر گرما یا فویل آلومینیومی بپوشانید.

توصیه می شود بیشتر از یک ساعت غذا را گرم نگه ندارید.

جدول تنظیمات و نکات مربوطه

این جدول کاربردهای مختلف محفظه گرم کننده را لیست کرده است. انتخابگر عملکرد را روی سطح مطلوب قرار دهید. اگر ظروف سفالی نیز در لیست جدول وجود دارد آن را پیش گرم کنید.

سطح	غذا/ظروف سفالی	توجه
1	آب کردن یخ غذاهای منجمد خوشمزه مثل کیک های خامه ای، کره، سوسیس و پنیر	آب کردن یخ
1	تثبیت کردن (پوشاندن) خمیرمایه	پوشاندن
2	آب کردن یخ غذای منجمد مثل گوشت قرمز، کیک، نان	آب کردن یخ
2	گرم نگه داشتن تخم مرغ ها مثل تخم مرغ پخته شده، تخم مرغ بهمه زده شده	پیش گرم کردن ظروف سفالی، پوشاندن غذا
2	گرم نگه داشتن نان، مثل نان تست، نان گرد	پیش گرم کردن ظروف سفالی، پوشاندن غذا
2	پیش گرم کردن فنجان و لیوان	مثل فنجان های قهوه اسپرسو
2	غذاهای خوشمزه مثل گوشت پخته شده	پوشاندن ظروف سفالی
3	گرم نگه داشتن غذا	پیش گرم کردن ظروف سفالی، پوشاندن غذا
3	گرم نگه داشتن نوشیدنی ها	پیش گرم کردن ظروف سفالی، پوشاندن غذا
3	گرم نگه داشتن نان های تخت مثل پن کیک، نان های حلقوی، نان تاکو	پیش گرم کردن ظروف سفالی، پوشاندن غذا
3	گرم نگه داشتن کیک ها مثل کیک خرد شده، کیک مافین	پیش گرم کردن ظروف سفالی، پوشاندن غذا
3	ذوب کردن قطعات شکلات یا شکلات پوششی	پیش گرم کردن ظروف سفالی، کم کردن مایعات
3	ذوب کردن ژلاتین	بازشدن، حدود 20 دقیقه
4	پیش گرم کردن کارد و چنگال	برای فنجان و لیوان مناسب نیست.

روش

- محفظه گرم کننده حاوی ظرف فر را با تنظیمات 4 پیش گرم کنید.
- به سرعت مقداری روغن را در ماهیتابه داغ کنید. گوشت را با دمای بالا داغ کنید و سپس آن را روی ظرف فر گرم شده بگذارید. سرپوش را روی آن قرار دهید.
- ظرف فر را به همراه گوشت روی آن دوباره در محفظه گرم کننده بگذارید و پختن آن را تکمیل کنید. انتخابگر عملکرد را روی تنظیمات 3 تنظیم کنید.

پخت آهسته

پخت آهسته برای همه قطعات نازک گوشت قرمز که نیم پز یا بسیار نیم پز می شوند روش ایده آلی است. گوشت بسیار خوشمزه می ماند و مثل کره نرم می شود. مزیت: این امر اختیارات بیشتری را موقع برنامه ریزی و عده های غذایی به شما می دهد، زیرا زمان پخت حالت پخت آهسته بطور کلی طولانی تر است. گوشت آهسته پخته شده را می توان به راحتی گرم نگه داشت.

ظروف فر مناسب: از ظرف فر شیشه ای، چینی یا سرامیک و یک سرپوش مثل ظرف شیشه ای مخصوص بریان استفاده کنید.

راه اندازی دستگاه

پیش گرم کردن ظرف فر

غذاها در ظرف فر از قبل گرم شده بیشتر گرم می‌مانند. نوشیدنی‌ها نیز بیشتر گرم می‌مانند.

اطلاعات کلی مربوط به ظرف فر

حداکثر تا 25 کیلوگرم غذا داخل محفظه گرم کننده قرار دهید. برای مثال می‌توانید ظروف خوراکی 6 یا 12 نفر را پیش گرم کنید.

محفظة پایینی، (14 سانتیمتر ارتفاع)		محفظة بلند (29 سانتیمتر ارتفاع)	
حدود 6 بشقاب شام	حدود 24 سانتی متر	حدود 12 بشقاب شام	حدود 24 سانتی متر
حدود 6 کاسه سوپ	حدود 10 سانتی متر	حدود 12 کاسه سوپ	حدود 10 سانتی متر
حدود 1 بشقاب پلوخوری	حدود 19 سانتی متر	حدود 1 بشقاب پلوخوری	حدود 22 سانتی متر
حدود 1 بشقاب پلوخوری	حدود 17 سانتی متر	حدود 1 بشقاب پلوخوری	حدود 19 سانتی متر
حدود 1 بشقاب گوشت	حدود 32 سانتی متر	حدود 1 بشقاب پلوخوری	حدود 17 سانتی متر
		حدود 2 بشقاب گوشت	حدود 32 سانتی متر

مرتب کردن ظرف فر

تاجای ممکن، ظرف فر را روی کل سطح پخش کنید. گرم کردن توده های بلند بشقاب‌ها بیشتر از قطعات تک تک اجاق مثل 2 بشقاب پلوخوری طول می‌کشد.

محفظة نوشیدنی ها

همیشه محفظه نوشیدنی ها مثل فنجان های قهوه اسپرسو را با استفاده از تنظیمات 2 گرم کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی

محفظة نوشیدنی‌ها در تنظیمات 3 یا 4 بسیار داغ می‌شوند و ممکن است آسیب های جدی بوجود بیاورند.

روش

1. ظرف فر را در داخل محفظه قرار دهید.
2. انتخابگر عملکرد را روی تنظیمات 4 تنظیم کنید. محفظه های نوشیدنی را همیشه با استفاده از تنظیمات 2 گرم کنید. لامپ نشانگر "power on" (روشن) چشمک می‌زند.
3. کشوی گرم کننده را ببندید. لامپ نشانگر "power on" (روشن) روشن می‌شود. دستگاه گرم می‌شود.

پیش گرم کردن چه مدتی طول می‌کشد؟

مدت زمان مورد نیاز برای پیش گرم کردن به جنس و ضخامت و نیز مقدار، ارتفاع و چینش ظرف فر بستگی دارد. تاجای ممکن، ظرف فر را روی کل سطح پخش کنید.

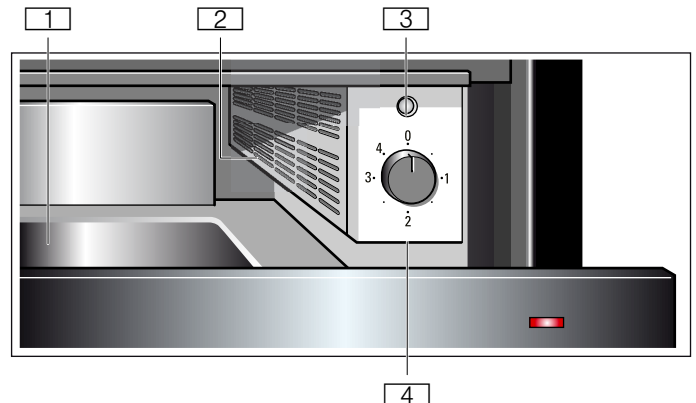
حدود 15 تا 25 دقیقه طول می‌کشد تا ظرف‌های خوراکی 6 نفر پیش گرم شوند.

خاموش کردن دستگاه

محفظة را باز کنید. انتخابگر عملکرد را در وضعیت خاموش قرار دهید.

دستگاه خود را بشناسید

محفظة گرم کننده را می‌توان برای پیش گرم کردن ظروف سفالی یا گرم نگهداشتن غذا استفاده کرد.



1 صفحه گرم کننده

2 اجزاء فن و گرم کننده

عملیات در سطح 4 = حالت پیش گرم کردن روشن

3 نشانگر وضعیت عملیات

وقتی دستگاه را روشن می‌کنید لامپ نشانگر چشمک می‌زند.

وقتی دستگاه را می‌بندید، روشن می‌شود.

4 انتخابگر عملکرد

Off = 0 (خاموش = صفر)

1 = تثبیت کردن خمیرمایه، آب کردن یخ غذای منجمد

2 = گرم نگه داشتن نان، آب کردن یخ غذای منجمد، پیش گرم

کردن فنجان و لیوان

3 = گرم نگه داشتن غذا

4 = پیش گرم کردن ظروف سفالی

بازکردن و بستن

برای دستگاه های بدون دسته:

برای بازکردن یا بستن محفظه وسط آن را فشار دهید.

موقع باز کردن، محفظه به آرامی به بیرون باز می‌شود. سپس می‌توانید آن را به سمت خودتان بکشید.

§ کاربرد دستگاه

آموزش های زیر را با دقت مطالعه بفرمایید: تنها پس از مطالعه دقیق این راهنما، قادر به بهره برداری صحیح و ایمن از دستگاه خود خواهید بود. کتابچه راهنما و دستورالعمل های نصب را برای استفاده های آینده یا صاحبان بعدی نگهداری کنید.

پس از باز کردن بسته بندی، دستگاه را از نظر آسیب های احتمالی بررسی کنید. چنانچه دستگاه در هنگام حمل و نقل آسیب دیده است، از اتصال آن به برق خودداری کنید.

کاربرد این دستگاه فقط برای مصارف خانگی و داخل منزل است. این دستگاه باید تنها برای گرم نگه داشتن غذا و صفحات گرم کننده استفاده شود.

این دستگاه برای استفاده تا ارتفاع حداکثر 4000 متر از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

این دستگاه فقط در صورتی می تواند توسط کودکان 8 سال و بیشتر و افراد دارای محدودیت حرکتی، حسی یا ذهنی و نیز افراد فاقد تجربه یا اطلاعات کافی مورد استفاده قرار گیرد که تحت نظارت قرار داشته باشند با آموزش های لازم را در زمینه استفاده ایمن از دستگاه دریافت نموده و خطرات ناشی از آن را درک کرده باشند.

کودکان اجازه ندارند با این دستگاه یا اطراف آن بازی کنند. کودکان نباید این دستگاه را تمیز کنند یا به نگهداری آن اقدام کنند مگر اینکه حداقل 8 ساله و تحت نظارت باشند.

کودکان زیر 8 سال را در مکانی دور و امن از دستگاه و کابل برق نگهداری کنید.

⚠ اطلاعات ایمنی مهم

⚠ هشدار - خطر سوختگی های جدی!

- صفحه گرم کننده در محفظه گرم کننده بسیار داغ می شود. وقتی صفحه گرم کننده داغ است اصلاً به آن دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به ظرف فر نزدیک شوند.
- لوازم و ظرف فر بسیار داغ می شود. در هر زمان برای خارج کردن ظروف و یا لوازم جانبی از داخل ظرف فر، از دستمال پارچه ای و یا دستکش مخصوص این کار استفاده فرمایید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی و بروز جراحت جدی!

- عایق کابل دستگاه های الکتریکی می تواند هنگام تماس با قسمت های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل های دستگاه الکتریکی را با قسمت های داغ دستگاه در تماس قرار ندهید.
- از دستگاه های شششوی پر فشار یا بخار شوی استفاده نکنید، زیرا می تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می تواند باعث ایجاد برق گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید. دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- ترک یا شکستگی در صفحه شیشه ای ممکن است شک الکتریکی ایجاد کند. فیوز کلید مینیاتوری داخل جعبه فیوز را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- تعمیرات غیر مجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از متخصصان آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت بروز ایراد در دستگاه، دوشاخه اصلی را بکشید یا فیوز را قطع کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

⚠ هشدار - خطر آتش سوزی و جراحت جدی!

- صفحه گرم کننده در محفظه گرم کننده بسیار داغ می شود و مواد قابل اشتعال نیز ممکن است باعث آتش سوزی شود. اشیاء قابل اشتعال یا محفظه های پلاستیکی را در محفظه گرم کننده نگهداری نکنید.

فهرست مطالب

اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.bosch-home.com و فروشگاه آنلاین www.bosch-eshop.com در دسترس است

4	کاربرد دستگاه	
5	اطلاعات ایمنی مهم	
5	دستگاه خود را بشناسید	
5	بازکردن و بستن	
5	راه اندازی دستگاه	
5	پیش گرم کردن ظرف فر	
5	محفظه نوشیدنی ها	
5	روش	
6	گرم نگه داشتن غذا	
6	جدول تنظیمات و نکات مربوطه	
6	پخت آهسته	
7	تمیز کردن	
7	سطوح خارجی دستگاه	
7	صفحه گرم کننده	
8	رفع عیب	
9	خدمات مشتریان	
9	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)	
9	مشخصات فنی دستگاه	
9	حفاظت زیست محیطی	
9	روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی	







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



محفظه گرم کننده

Warming drawer
BIC630N.1 BID630N.1



BOSCH

[fa] راهنمای استفاده 3
[en] Instruction manual.....11

