

[uk] Інструкція з використання 3

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

uk
9000523115 (A)

www.bosch-home.com



BOSCH
Invented for life

Зміст

Правила техніки безпеки.	5
Ваша нова варильна панель.	7
Конфорки.	8
Ручне запалення.	8
Автоматичне електрозапалювання.	8
Захист від витікання газу.	9
Вимкнення конфорки.	9
Рівні потужності.	9
Головний вимикач /	
Блокування варильної панелі (Main Switch). . .	10
Застереження.	10
Посуд, придатний до використання.	11
Приладдя.	12
Додаткова решітка для пательні вок.	
Пательня вок.	12
Додаткова решітка для кавоварки.	12
Simmer Plate.	13
Simmer Cap.	13
Поради з приготування страв.	14
Електричні конфорки.	15
Електричні конфорки з плавним	
регулюванням енергії.	15
Рекомендації.	16
Поради з використання.	17
Очищення та догляд.	18
Очищення.	18
Миючі засоби та пристосування, які не можна	
використовувати.	18
Догляд.	19
Несправності.	20
Сервісний центр.	21
Умови гарантії.	21
Упаковка та старі прилади.	21
Утилізація відходів з дотриманням	
вимог охорони довкілля.	21

Шановні покупці!

Дякуємо за ваш вибір і довіру до нас. Цей практичний, сучасний та функціональний електроприлад виготовлено з матеріалів найвищого гатунку, які пройшли суворий контроль якості під час усього процесу виробництва та ретельні випробовування, щоб задовольнити всім вашим потребам під час приготування їжі.

Не виймайте прилад із захисної упаковки до моменту його монтажу.

Будь ласка, ознайомтеся з цією інструкцією перед монтажем та використанням приладу. Інформація, що міститься в ній, украй важлива для правильного використання варильної панелі та, що ще важливіше, для вашої безпеки.

Упаковку приладу було виготовлено тільки з тих матеріалів, які необхідні для забезпечення ефективного захисту приладу під час транспортування.

Ці матеріали підлягають вторинній переробці, завдяки чому зменшується їх негативний вплив на довкілля. Запрошуємо вас також посприяти захисту довкілля, дотримуючись наступних порад:

- помістіть упаковку у відповідний контейнер для збору відходів;
- перед утилізацією приладу, що відслужив свій термін, зробіть його непридатним для використання; запитайте в місцевих органах влади адресу найближчого пункту прийому вторинної сировини та здайте туди свій прилад;
- не зливайте використану олію у мийку; вилийте її в закриту посудину та віднесіть до пункту прийому або, якщо такого немає, помістіть цю посудину у контейнер для сміття (звідти вона потрапить на обладнане звалище; це, мабуть, не є оптимальним варіантом, але так можна запобігти забрудненню води).

ВАЖЛИВО!

Якщо, всупереч нашим сподіванням, прилад є пошкодженим або не відповідає передбаченим вимогам якості, просимо вас якнайшвидше повідомити нам про це. Щоб гарантія залишалась дійсною, не слід вносити у прилад зміни та використовувати його невідповідним чином.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію. Тільки після цього можна ефективно та безпечно користуватися приладом.

Усі роботи, пов'язані з монтажем, початковим налаштуванням та переналаштуванням для використання з іншими типами газу, повинен виконувати сертифікований спеціаліст із дотриманням усіх норм і законодавства в даній області та вимог місцевих газо- та електропостачальних компаній. У разі потреби переналаштувати варильну панель для використання з іншими типами газу рекомендується звернутися до нашого сервісного центру.

Перед початком монтажу нової варильної панелі переконайтеся, що він буде виконуватися з дотриманням інструкції з монтажу.

Даний прилад можна встановлювати тільки в добре провітрюваному приміщенні з дотриманням діючих правил та вимог щодо вентиляції. Даний прилад не можна приєднувати до димаря для відведення димових газів.

Даний електроприлад розрахований тільки на побутове використання і не пристосований для промислового використання. Даний прилад не можна встановлювати на яхтах та в автокемперах.

Приміщення, в якому розміщується прилад, повинне бути обладнане діючою вентиляцією, що відповідає нормам.

Не створюйте поблизу приладу протягів. Конфорки можуть згаснути.

На заводі даний прилад налаштовано на тип газу, вказаний у таблиці з характеристиками. У разі необхідності переналаштування зверніться до інструкції з монтажу.

Не виконуйте робіт усередині приладу. У разі необхідності зверніться до нашого сервісного центру.

Зберігайте інструкції з експлуатації та монтажу та передавайте їх разом з приладом у разі його переходу до іншого власника.

У разі виявлення будь-якого пошкодження приладу не підключайте його до електромережі. Зверніться до нашого сервісного центру.

Поверхні варильних панелей під час використання нагріваються. Будьте обережні. Не дозволяйте дітям наближатися до варильної панелі.

Користуйтеся даним приладом тільки для приготування їжі і ніколи не використовуйте його для опалювання.

Перегріті жир та олія швидко займаються. Не відходьте від варильної панелі під час нагрівання жиру або олії. Якщо вони займуться, не заливайте вогонь водою. Існує небезпека отримання опіків! Закрийте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть конфорку.

У разі несправності відключіть прилад від електромережі та системи газопостачання. Для проведення ремонту зверніться до нашого сервісного центру.

Якщо якась ручка не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусилля. Негайно зверніться до нашого сервісного центру для проведення її ремонту або заміни.

Не встановлюйте на газові та електричні конфорки деформований, нестійкий посуд, щоб запобігти його випадковому перевертання.

Не використовуйте для очищення варильної поверхні пароочищувачі. Існує небезпека ураження електрострумом!

Даний прилад відноситься до класу 3, згідно з нормою EN 30-1-1 для газових приладів: «Вбудована техніка».

Не зберігайте біля даного електроприладу або під ним хімічні корозійні засоби, легкозаймисті матеріали або нехарчові продукти та не користуйтеся ними та паром поблизу від нього.

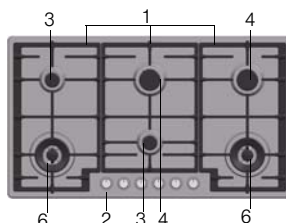
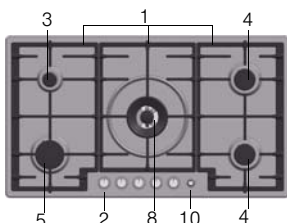
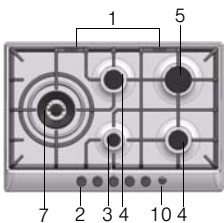
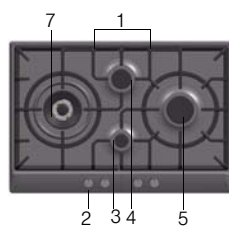
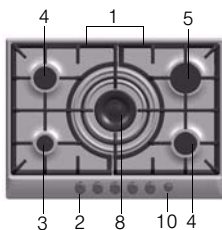
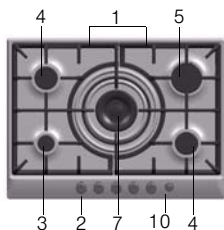
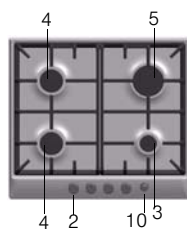
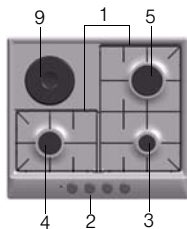
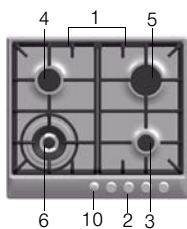
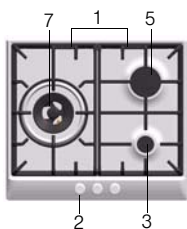
Даний прилад не призначено для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями та особами, яким бракує досвіду або знань, включаючи дітей, якщо вони не знаходяться під доглядом особи, відповідальної за їх безпеку, або не отримали від неї інструкції щодо експлуатації приладу.

Не лишайте працюючий прилад без нагляду.

Малюнки, наведені в даній інструкції, є орієнтовними.

Виробник не несе відповідальності в разі невиконання положень, що містяться в цій інструкції.

Ваша нова варильна панель



- 1 Решітки
- 2 Ручки управління
- 3 Економічна конфорка потужністю до 1 кВт
- 4 Стандартна конфорка потужністю до 1,75 кВт
- 5 Конфорка підвищеної потужності, до 3 кВт
- 6 Подвійна конфорка потужністю до 3,3 кВт
- 7 Потрійна конфорка потужністю до 4 кВт
- 8 Подвійна конфорка потужністю до 5 кВт
- 9 Електрична конфорка потужністю 1500 Вт
- 10 Головний вимикач (Main Switch) (у деяких моделях)

Газові конфорки

Використання

Мал. 1



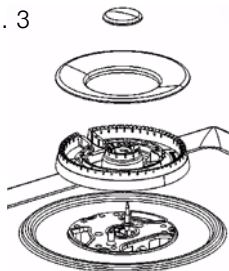
Біля кожної ручки управління є позначення конфорки, якою вона керує. Мал. 1.

Мал. 2



Для правильної роботи приладу необхідно переконатися, щоб решітки та всі деталі конфорок були правильно встановлені. Мал. 2-3.

Мал. 3



Ручне запалення

1. Натисніть ручку обраної конфорки та поверніть її ліворуч до бажаного положення.
2. Наблизьте до конфорки кухонну запальничку або відкрите полум'я (кишенькової запальнички, сірника тощо).

Автоматичне електрозапалювання

Якщо варильна панель обладнана автоматичним електрозапалюванням (свічками):

1. Натисніть ручку обраної конфорки та поверніть її ліворуч до положення максимальної потужності.

Коли ручка натиснута, на всіх конфорках утворюються іскри. Вогонь запалюється (утримувати ручку натиснутою надалі непотрібно).

2. Поверніть ручку в бажане положення.

Якщо вогонь не запалився, поверніть ручку у нульове положення і повторіть описані дії знову. Цього разу утримуйте ручку натиснутою протягом більшого часу (до 10 секунд).

Увага! Якщо через 15 секунд вогонь не запалився, вимкніть конфорку й відкрийте двері або вікна приміщення. Зачекайте не менше однієї хвилини перед повторною спробою запалити конфорку.

Захист від витікання газу



Деякі моделі варильних панелей оздоблені системою захисту від витікання газу (термопарою), яка запобігає виходу газу, коли конфорки випадково гаснуть. Щоб забезпечити вмикання цієї системи, запаліть конфорку, як ви робите це звичайно, і не відпускаючи ручки, утримайте її натиснутою протягом 4 секунд після запалювання полум'я.

Вимкнення конфорки

Поверніть відповідну ручку управління праворуч до положення 0.

Рівні потужності

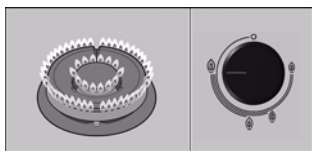
Ручки плавного регулювання дозволяють точно регулювати потужність від максимального до мінімального рівня, відповідно до ваших потреб.

Положення		Конфорка вимкнена
Велике полум'я		Максимальне відкриття або потужність та електрозапалювання
Мале полум'я		Мінімальне відкриття або потужність

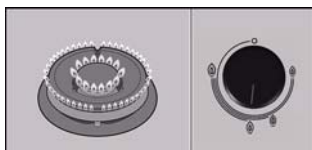


У разі подвійних конфорок внутрішнє та зовнішнє кільця полум'я можна регулювати окремо.

Існують наступні варіанти потужності:



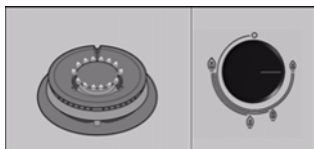
Зовнішнє та внутрішнє кільця полум'я мають максимальну потужність.



Зовнішнє кільце полум'я має мінімальну потужність, а внутрішнє кільце полум'я — максимальну.

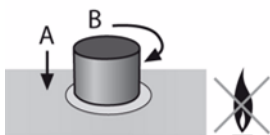
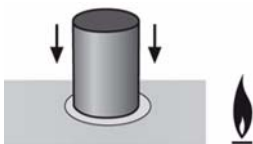
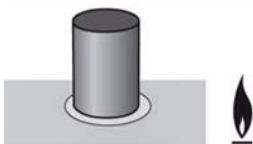


Внутрішнє кільце полум'я має максимальну потужність.



Внутрішнє кільце полум'я має мінімальну потужність.

Головний вимикач /Блокування варильної панелі (Main Switch)



Варильна панель може мати головний вимикач, який припиняє подачу газу й відразу ж вимикає всі конфорки. Цей вимикач стає в пригоді, коли у будинку є діти або коли з якихось причин треба швидко вимкнути всі конфорки.

Щоб заблокувати варильну панель:

1. Натисніть головний вимикач.
- Усі увімкнені конфорки згаснуть. Варильну панель заблоковано.

Щоб розблокувати варильну панель:

1. Поверніть усі ручки в нульове положення.
2. Натисніть головний вимикач і поверніть його за годинниковою стрілкою до упору. подача газу до варильної панелі відновлюється.

Після цього можна використовувати варильну панель, як ви робите це звичайно.

Застереження

Під час використання конфорки може відчуватися слабкий свист, що є цілком нормальним.

На початку використання варильної панелі можлива поява специфічних запахів. Це не є ознакою небезпеки або неправильної роботи електроприладу, з часом запахи зникнуть.

Через кілька секунд після вимкнення конфорки ви почуєте сухе клацання. Це не є ознакою несправності,

а свідчить про вимкнення системи захисту від витікання газу.

Підтримуйте максимальну чистоту. Якщо запальні свічки забруднені, електрозапалювання не зможе працювати нормально. Час від часу очищуйте їх за допомогою маленької неметалевої щітки. Майте на увазі, що запальні свічки треба берегти від ударів. Полум'я помаранчевого кольору є нормальним. Таке забарвлення виникає в результаті присутності пилу в повітрі, розлиття рідин тощо.

Використання газової варильної панелі підвищує температуру та вологість у приміщенні, де її встановлено.

Треба забезпечити якісну вентиляцію кухні: слід тримати відкритими отвори для природної вентиляції або встановити пристрій для механічної вентиляції (витяжку).

Під час інтенсивного та тривалого використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад відчинення вікна, або більш ефективна вентиляція, наприклад підвищення потужності механічної витяжки, якщо вона є.

У разі випадкового загасання полум'я конфорки вимкніть конфорку і не намагайтесь запалити її знову протягом принаймні 1 хвилини.

Посуд, придатний до використання



Конфорка	Мінімальний діаметр посуду	Максимальний діаметр посуду
Подвійна чи потрійна конфорка	22 см	
Конфорка підвищеної потужності	22 см	26 см
Стандартна конфорка	14 см	20 см
Економічна конфорка	12 см	16 см
Електрична конфорка	18 см	

Пательня вок



Вок є кухонним посудом, що походить з Китаю; це легка глибока кругла пательня з ручками та пласким або випуклим дном.

У воці продукти можна готувати по-різному: тушкувати, смажити в олії, готувати на повільному вогні, обсмажувати або готувати на парі. Можна сказати, що вок замінює пательню й казанок і завдяки своїй формі та розмірам дозволяє приготувати досить великі шматки продуктів.

У воці тепло розподіляється більш рівномірно та м'яко, інтенсивне тепло концентрується всередині посуду, що дозволяє готувати продукти швидше, а також витрачати менше олії, що робить цей спосіб приготування їжі одним з найшвидших та найкорисніших.

Під час використання пательні вок дотримуйтесь інструкцій її виробника.

Приладдя

Додаткова решітка для пательні вок Пательня вок



Деякі моделі варильної панелі комплектуються наступним приладдям. Його також можна придбати у сервісному центрі.

Додаткова решітка для пательні вок призначена виключно для використання на подвійних та потрійних конфорках з посудом з випуклим дном.

Використання такого посуду може призвести до тимчасової деформації поверхні варильної панелі. Це є нормальним і не впливає на роботу приладу.

Решітка чавунна (4-5 кВт) — артикул HEZ298107.

Решітка чавунна (3,3 кВт) — артикул HEZ298108.

Решітка сталева емальована — артикул HEZ298110.

Пательня вок — артикул HEZ298103.

Додаткова решітка для кавоварки



Решітка призначена виключно для використання на економічній конфорці з посудом діаметром до 12 см.

Решітка чавунна — артикул HEZ298115.

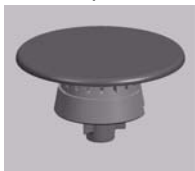
Решітка сталева емальована — артикул HEZ298114.

Simmer Plate



Дане приладдя створене для зниження температури при готуванні на мінімальній потужності. Встановіть це приладдя на решітку рельєфною поверхнею догори; ніколи не встановлюйте його безпосередньо на конфорку. Установіть посуд по центру приладдя.
Артикул HEZ298105.

Simmer Cap



Дана конфорка призначена виключно для готування на повільному вогні. Для її застосування треба витягти економічну конфорку та замінити її на конфорку Simmer Cap.
Артикул HEZ298104.

Виробник не несе відповідальності, якщо ці приладдя не використовуються або використовуються неправильно.

Поради з приготування страв

Конфорка	Дуже велике полум'я Велике полум'я	Середнє полум'я	Мале полум'я
Подвійна чи потрійна конфорка	Відварювання, приготування, смаження, підрум'янення, приготування паелі, азійських страв (на воці).	Розігрівання й підтримання температури: готові страви, приготовані страви.	
Конфорка підвищеної потужності	Ескалоп, біфштекс, омлет, смажені страви.	Рис, соус бешамель, рагу.	Відварювання на парі: риба, овочі.
Стандартна конфорка	Картопля на парі, свіжі овочі, густі страви з бобовими, макаронні вироби.	Розігрівання й підтримання температури: приготовані страви, приготування ніжних страв.	
Економічна конфорка	Приготування: тушковані страви, молочна рисова каша, карамель.	Розморожування і повільне приготування: бобові, фрукти, заморожені продукти.	Приготування/ розтоплювання: вершкове масло, шоколад, желатин.

Електричні конфорки

Перед першим використанням електричної конфорки її треба прогріти протягом 5 хвилин без будь-якого посуду, з регулятором у положенні максимальної потужності. Протягом цього часу є нормальним виділення диму та специфічного запаху, які зникають при подальшому використанні конфорки. Окрім цього першого розігріву, не вмикайте електричні конфорки без посуду.

На початку приготування страв рекомендується встановити ручку у максимальне положення, а вже потім, залежно від кількості та якості продуктів, повернути її у проміжне положення для підтримання температури приготування.

Користуючись тепловою інерцією конфорки, можна виключати її трохи раніше повного приготування їжі, щоб заощаджувати енергію за рахунок використання накопиченого у конфорці тепла для доведення страви до готовності.

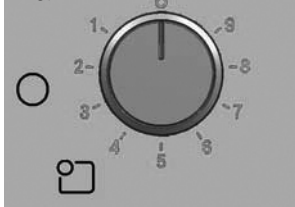
Використовуйте посуд із абсолютно пласким дном, яке є товстим та за розмірами наближеним до діаметру нагрівального елемента і в жодному разі не меншим за нього.

Уникайте витікання рідини на поверхню варильної панелі, а також використання на ній мокрого посуду.

Якщо покриття електричних конфорок стерлося внаслідок тривалого використання, змастіть їх кількома краплями олії або засобу для догляду за електричними конфорками, що є у продажу.

Електричні конфорки з плавним регулюванням енергії

Мал. 4



Керування цими конфорками здійснюється за допомогою регулятора подання енергії, за допомогою якого можна вибрати потужність, потрібну вам для приготування їжі. Мал. 4.

Беручи до уваги спосіб приготування страви, кількість продуктів та рекомендації наведеної далі таблиці, поверніть ручку ліворуч, у положення, що відповідає страві, яку треба приготувати. Засвітиться індикатор, що свідчить про роботу конфорки. Щоб вимкнути панель, поверніть ручку у положення 0. Індикатор, що свідчить про роботу конфорки, згасне.

Рекомендації

	Конфорка з 9 рівнями потужності
Розтоплювання: шоколад, вершкове масло, желатин	1-2
Приготування: рис, соус бешамель, рагу	2-3
Приготування: картопля, макаронні вироби, овочі	4-5
Тушкування: тушковане м'ясо, м'ясні рулети	4-5
Відварювання на парі: риба	5
Розігрівання, підтримання температури: готові страви	2-3-4-5
Смаження: ескалоп, біфштекс, омлет	6-7-8
Приготування й підрум'янення	9

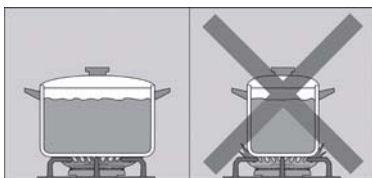
Ці рекомендовані рівні потужності є орієнтовними.

Потужність треба збільшити у разі:

- використання значної кількості рідини,
- приготування страв у великій кількості,
- приготування в посуді без кришки.

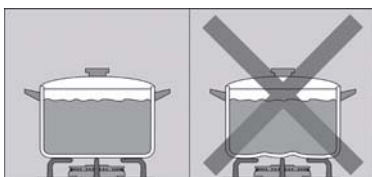
Поради з використання

Ці поради допоможуть вам заощадити електроенергію і запобігти пошкодженню посуду:



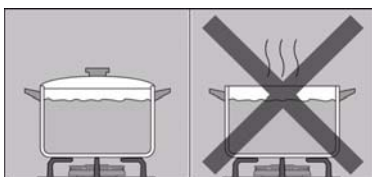
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру конфорки.

Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.

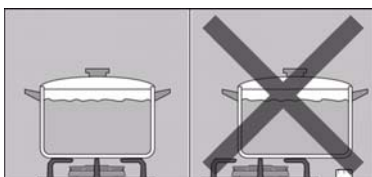


Не використовуйте деформований посуд, який хитко стоїть на варильній поверхні. Такий посуд може перекинутися.

Використовуйте тільки посуд з плоским товстим дном.

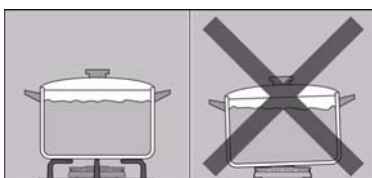


Не готуйте їжу без кришки або зі зсунутою кришкою, інакше частина енергії втрачається.



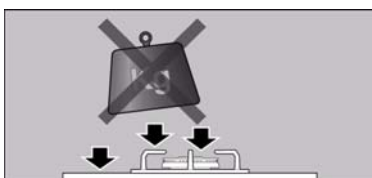
Розміщуйте посуд по центру конфорки. Інакше він може перекинутися.

Не розміщуйте посуд великого розміру на конфорках, що знаходяться біля ручок управління. Ручки можуть бути ушкоджені внаслідок перегріву.



Встановлюйте посуд тільки на решітки і ніколи не ставте його безпосередньо на конфорку.

Будьте обережні під час пересування посуду на варильній панелі.

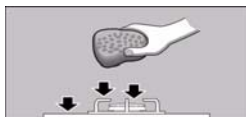


Не стукайте по варильній панелі і не ставте на неї занадто важкі предмети.

Перед використанням варильної панелі перевірте, щоб решітки і кришки конфорок були правильно встановлені.

Очищення та догляд

Очищення



Після того як прилад охолоне, очистіть його за допомогою губки, води та миючого засобу.

Щоразу після використання очищуйте поверхню деталей конфорки після того, як вона охолоне. Якщо навіть невелике забруднення (рештки продуктів, краплі жиру тощо, що запеклися на конфорці) залишити, воно пристане до поверхні, і потім його буде важче видалити. Для правильного виходу полум'я необхідно, щоб отвори та щілини конфорки були чистими.

Від пересування деякого посуду на решітках можуть лишатися металеві сліди.

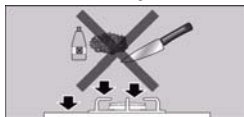
Очищуйте конфорки і решітки за допомогою води та миючого засобу та протирайте їх неметалевою щіткою.

Якщо решітки оздоблені гумовими підкладками, очищуйте їх з обережністю. Підкладки можуть злетіти, і тоді решітка може подряпати варильну панель.

Завжди витирайте конфорки й решітки насухо. Присутність вологи або крапель води на початку приготування може пошкодити емаль.

Після очищення та просушування конфорок перевірте, щоб кришки були правильно встановлені на розсікачах.

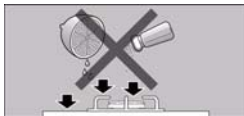
Миючі засоби та пристосування, які не можна використовувати



Не використовуйте пароочишувачі. Вони можуть пошкодити варильну панель.

Якщо варильна панель має поверхню зі скла або алюмінію, не використовуйте ніж, шкребок тощо для чистки місць з'єднання з металом.

Догляд



Одразу витирайте рідини, що проливаються на варильну панель, це заощадить майбутні зусилля.

Не залишайте кислі рідини (сік лимону, оцет тощо) на поверхні варильної панелі.

Уникайте контакту солі з поверхнею електричної конфорки.

Внаслідок дії високих температур кришка кільця подвійної чи потрійної конфорки та ділянки з нержавіючої сталі (поверхня варильної панелі, ділянки навколо конфорок тощо) можуть знебарвлюватися. Це є нормальним. Щоразу після використання очищайте вказані ділянки за допомогою засобу для очищення нержавіючої сталі.

Засіб для очищення нержавіючої сталі не можна використовувати у зоні навколо ручок. Це може призвести до стирання символів, нанесених трафаретним друком.

Несправності

Інколи виявлені несправності можна легко усунути. Перед тим, як звернутися до нашого сервісного центру, скористайтеся наступними порадами:

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Загальна несправність електричної системи.	Пошкоджений топкий запобіжник. Спрацював автоматичний роз'єднувач або диференційний вимикач.	Перевірте на щитку запобіжників, чи запобіжник пошкоджено, та замініть його. Перевірте на головному електрощиті, чи не спрацював автоматичний роз'єднувач або диференційний вимикач.
Автоматичне електрозапалювання не працює.	Можливо, між свічками запалювання і пальниками потрапили рештки продуктів або миючих засобів. Пальники мокрі. Кришки конфорок неправильно встановлені. Прилад не підключений або неправильно підключений до заземлення або заземлення є пошкодженим.	Простір між свічками запалювання і конфорками повинен бути чистим. Ретельно витріть кришки конфорок. Перевірте, щоб кришки було встановлено правильно. Зв'яжіться зі спеціалістом-електриком.
Полум'я конфорки не є рівномірним.	Деталі конфорки неправильно встановлені. Щілини конфорки забруднені.	Встановіть деталі правильно. Очистіть щілини розсікача.
Газ виходить погано або не виходить зовсім.	Подача газу перекрита проміжними вентилями. Якщо газ подається з балону, перевірте, чи балон не спорожнів.	Відкрийте проміжні вентиля. Замініть балон.
На кухні відчувається запах газу.	Відкритий кран однієї з конфорок. Можливий витік газу зі з'єднання з балоном.	Закрийте всі крани. Перевірте, чи немає пошкодження у з'єднанні.
Запобіжні клапани однієї з конфорок не працюють.	Ручку управління не було натиснуто протягом достатнього часу. Щілини розсікача забруднені.	Після запалювання конфорки утримайте ручку натиснутою ще декілька секунд. Очистіть щілини розсікача.

Сервісний центр


Під час звернення до нашого сервісного центру треба надати номер приладу (E-Nr.) та заводський номер (FD). Ця інформація присутня на табличці з характеристиками, що розташована в нижній частині варильної панелі, а також на етикетці в інструкції з експлуатації.

Умови гарантії

Умови гарантії визначаються представництвом нашої компанії в країні, де було здійснено покупку. Докладну інформацію ви можете отримати в пунктах продажу. Щоб скористатися гарантією, необхідно надати документ, що підтверджує покупку. Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Упаковка та старі прилади

Утилізація відходів з дотриманням вимог охорони довкілля

Якщо на табличці з характеристиками присутній символ , дотримуйтесь наступних рекомендацій.

Розпакуйте прилад та залиште упаковку там, де її буде утилізовано з дотриманням вимог охорони довкілля.

Даний прилад відповідає вимогам директиви 2002/96/CE про електричні та електронні прилади, відомої за скороченням WEEE (waste electrical and electronic equipment).