

[uk] Інструкція з використання 3

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

uk
9000512230 (A)



BOSCH
Invented for life

[uk] Зміст

Правила техніки безпеки.....	5
Ваша нова варильна панель.....	6
Приладдя.....	7
Пательня вок.....	7
Додаткова решітка для пательні вок.....	7
Додаткова решітка для кавоварки.....	7
Simmer Plate.....	7
Simmer Cap.....	7
Газові конфорки.....	8
Ручне запалення.....	8
Автоматичне електрозапалювання.....	8
Захист від витікання газу.....	8
Вимкнення конфорки.....	8
Рівні потужності.....	9
Застереження.....	9
Поради з приготування страв.....	9
Посуд для приготування страв.....	10
Посуд, придатний до використання.....	10
Поради з використання.....	11
Очищення та догляд.....	12
Очищення.....	12
Догляд.....	12
Усунення несправностей.....	13
Сервісний центр.....	14
Умови гарантії.....	14
Упаковка та старі прилади.....	14
Утилізація відходів з дотриманням вимог охорони довкілля.....	14

Шановні покупці!

Дякуємо за ваш вибір і довіру до нас. Цей практичний, сучасний та функціональний прилад виготовлено з матеріалів найвищої якості, які пройшли суворий контроль 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, є дуже важливою для правильного використання варильної панелі та, що ще важливіше, для вашої безпеки.

Упаковку вашого 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 (вона попаде 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 треба виконувати з приладом жодних дій 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, повинні виконуватися сертифікованим спеціалістом з дотриманням усіх норм і законодавства в даній області та вимог місцевих газо- та електропостачальних компаній. У разі необхідності 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 інструкцій з монтажу.

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

Даний прилад розрахований тільки на побутове, а не на промислове використання. Не можна встановлювати даний прилад на яхтах або 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. При необхідності його переналаштування зверніться до інструкції з монтажу.

Нічого не змінюйте всередині приладу. У разі необхідності зверніться до нашого сервісного центру.

Зберігайте інструкції з експлуатації та монтажу і передавайте їх разом з приладом у разі продажу.

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 відключіть варильну панель від електромережі.

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

Якщо якась ручка управління не обертається, не намагайтесь прикласти до неї зусиль. негайно зверніться до нашого сервісного центру для проведення її ремонту або заміни.

Не встановлюйте деформований, нестійкий посуд на варильну панель та конфорки, щоб запобігти його випадковому перевертанню.

Під час використання варильної панелі уникайте утворення протягів та проливання холодних рідин, які можуть призвести до пошкодження скла.

Не використовуйте для очищення варильної панелі парочистувачі. 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 електроприладу або під ним хімічні корозійні засоби, легкозаймисті матеріали або нехарчові продукти та не користуйтеся ними та парою 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 інструкцій щодо експлуатації приладу.

Не лишайте працюючий прилад без нагляду.

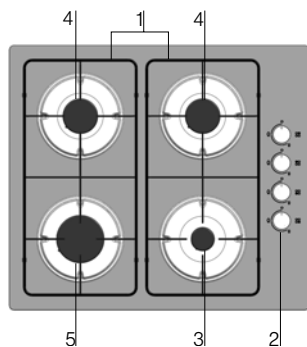
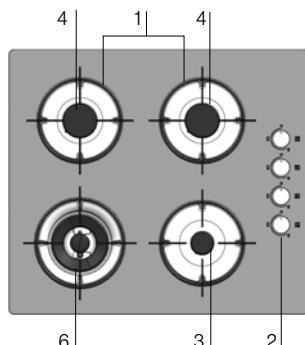
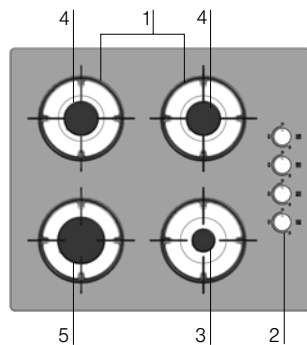
Малюнки, наведені в даній інструкції, є орієнтовними.

Виробник не несе відповідальності в разі невиконання положень, що містяться в цих інструкціях.

Ваша нова варильна панель

У цьому розділі ви можете познайомитися з вашою новою варильною панеллю та додатковим приладдям.

Ці інструкції з експлуатації підходять до різних моделей варильної панелі.



- 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

Приладдя

У сервісному центрі можна придбати наступне приладдя:

Пательня вок



Даний посуд, вигаданий у Китаї, представляє собою глибоку круглу пательню з плоским або увігнутим дном. Він рівномірно розподіляє сильний жар, забезпечуючи приготування їжі за менший час та з меншою кількістю олії. Під час використання пательні вок дотримуйтесь інструкцій її виробника.

Артикул HEZ298103

Додаткова решітка для пательні вок

Решітка призначена лише для використання на подвійних конфорках з посудом діаметром більше 26 см, наприклад, з пательнями-гриль, глиняними сотейниками, пательнями для приготування паельї, посудом з увігнутим дном тощо.

Увага!

Якщо не використовувати цю решітку, існує небезпека пошкодження скла.

Решітка чавунна: артикул HEZ298108

Решітка сталевана емальована:
артикул HEZ298110

Додаткова решітка для кавоварки



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

Артикул HEZ298114

Simmer Plate

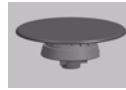


Дане пристосування створене для зниження температури при готуванні на мінімальній потужності.

Встановіть це пристосування на решітку рельєфною поверхнею догори; ніколи не встановлюйте його безпосередньо на конфорку. Встановіть посуд по центру пристосування.

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

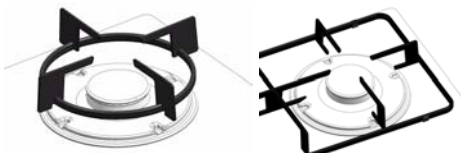
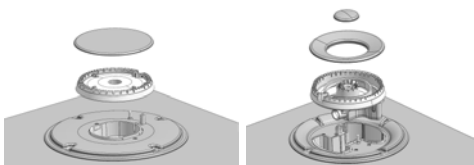
Виробник не несе відповідальності, якщо ці приладдя не використовуються або використовуються неправильно.

Газові конфорки

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



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



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. Запалюється вогонь.
2. Відпустіть ручку.
3. Поверніть ручку в бажане положення.

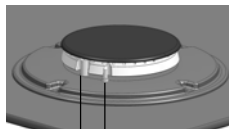
Якщо вогонь не запалився, поверніть ручку у нульове положення і повторіть вказані дії знову. Цього разу утримуйте ручку натиснутою на протязі більшого часу (до 10 секунд).

⚠ Існує небезпека раптового займання!

Якщо через 15 секунд вогонь не запалився, вимкніть конфорку і 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.



Свічка Термопара

Щоб забезпечити вмикання цієї системи:

1. Запаліть конфорку, як ви робите це звичайно.
2. Не відпускаючи ручку управління, 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 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

Застереження

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

На початку використання варильної панелі можливе виділення запахів. Це не є ознакою небезпеки або неправильної роботи електроприладу. З часом запахи зникнуть.

Полум'я помаранчевого кольору є нормальним. Таке забарвлення виникає в результаті присутності пилу в повітрі, розлитих рідин тощо.

Використання газової варильної панелі підвищує температуру та вологість у приміщенні, де її встановлено. Треба забезпечити якісну вентиляцію кухні: тримати відкритими отвори для природної вентиляції або встановити пристрій для механічної вентиляції (втяжки).

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

У разі випадкового загасання полум'я конфорки лунає звуковий сигнал і не намагайтесь запалити її знову протягом прийнятні 1 хвилини.

Через кілька секунд після вимкнення конфорки лунає звуковий сигнал (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 очищайте їх за допомогою маленької неметалевої щітки. Майте на увазі, що запальні свічки не повинні піддаватися сильним ударам.

Поради з приготування страв

Конфорка	Дуже велике полум'я / Велике полум'я	Середнє полум'я	Мале полум'я
Подвійна конфорка	Відварювання, смаження, обсмаження, готування паєлі, азійських страв (на воці)	Розігрівання і 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 супи з бобовими, макаронні вироби	Розігрівання і підтримання температури приготованих страв та готування нижніх страв	
Економічна конфорка	Готування: тушковані страви, молочна рисова каша, карамель	Розморожування і повільне готування: бобові, фрукти, заморожені продукти	Готування/розтоплення: вершкове масло, шоколад, желатин

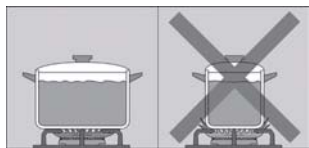
Посуд для приготування страв

Посуд, придатний до використання

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

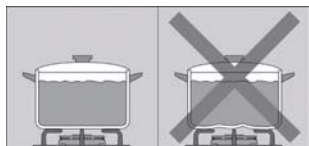
Поради з використання

Ці поради допоможуть вам заощадити електроенергію і запобігти пошкодженню посуду:



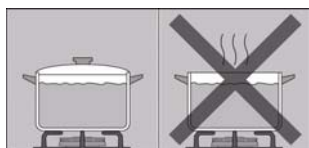
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки.

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

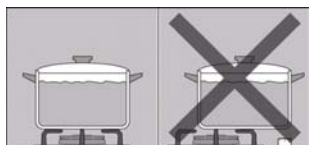


Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильній поверхні. Такий посуд може перекинутися.

Використовуйте тільки посуд з плоским товстим дном.

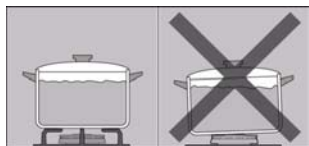


Не готуйте їжу без кришки або зі зсунутою кришкою. Інакше частина енергії втрачається.



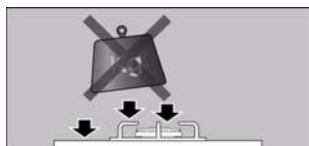
Розміщуйте посуд по центру конфорки. Інакше посуд може перекинутися.

Не розміщуйте посуд великого розміру на конфорках, що знаходяться біля ручок управління. Ручки можуть пошкодитися внаслідок перегрівання.



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

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



Будьте обережні під час пересування посуду на варильній панелі.

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



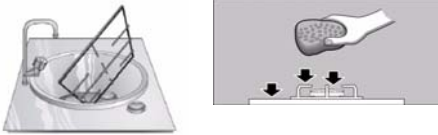
Не користуйтеся двома конфорками для нагрівання однієї посудини.

Не залишайте пательні-гриль, глиняні сотейники тощо на максимальному вогні протягом тривалого часу.

Очищення та догляд

Очищення

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



Щоразу після використання очищайте 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.

Очистіть конфорки і решітки за допомогою води та миючого засобу та протріть їх неметалевою щіткою.

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

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

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

Увага!

- Не використовуйте пароочишувачі. Вони можуть пошкодити варильну поверхню.
- Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, металеві губки, загострені предмети, ножі тощо для усунення залишків їжі, що засмажилися на варильній панелі.



- Не використовуйте ножі, шкребки та інші подібні предмети для очищення стику скла з кільцями конфорок та металевими профілями або для очищення скляних чи алюмінієвих панелей за умови їх наявності.

Догляд

Одразу витирайте рідини, що проливаються на варильну панель. Так ви уникнете прилипання рештків їжі та заощадите майбутні зусилля.

Не пересувайте посуд по поверхні скла, це може пошкодити його. Запобігайте також падінню на скло твердих або загострених предметів. Не стукайте по пругах варильної панелі.

Піщинки (наприклад, від очищення овочів) дряпають поверхню скла.

Якщо на поверхню панелі потрапив розплавлений цукор або продукти з підвищеним вмістом цукру, їх треба негайно зчистити з конфорки за допомогою шкребка для скла.

Усунення несправностей

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

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

Сервісний центр


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

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

Утилізація відходів з дотриманням вимог охорони довкілля

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).