

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

9000523151 ^{uk}
(A)

[uk] Інструкція з використання 3

www.bosch-home.com



BOSCH
Invented for life



Правила техніки безпеки	5
Ваша нова варильна панель	8
Варильні панелі	9
Індикатор залишкового тепла	9
Ручка управління стандартною конфоркою	9
Використання варильної панелі з двоконтурною конфоркою	10
Конфорки	10
Використання варильної панелі з комбінованою конфоркою	10
Ручка вибору конфорки	11
Рекомендований діаметр посуду	11
Поради з приготування страв	12
Рекомендації щодо заощадження енергії	12
Поради з використання	13
Пошкодження	13
Очищення та догляд	14
Очищення	14
Миючі засоби та пристосування, які не можна використовувати	15
Утворення райдужного металевого відблиску	15
Догляд	15
Несправності	15
Сервісний центр	16
Умови гарантії	16
Упаковка та старі прилади	16
Утилізація відходів з дотриманням вимог охорони довкілля	16

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.

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

Після зняття упаковки перевірте цілісність приладу. Якщо під час транспортування він зазнав пошкоджень, не підключайте його до мережі та зв'яжіться з сервісним центром.

Перед початком монтажу нової варильної панелі переконайтеся, що він буде виконуватися з дотриманням інструкцій з монтажу. Перевірте, чи ваша електрична розводка має заземлення та відповідає всім діючим вимогам безпеки. Монтаж та підключення приладу повинні виконуватися сертифікованим спеціалістом з дотриманням усіх норм і законодавства в даній області та вимог місцевих електропостачальних компаній. Використання даного приладу без заземлення або за умови неправильного підключення до електромережі у деяких малоймовірних випадках може призвести до серйозних пошкоджень (травм та смерті від ураження електричним струмом). Виробник не несе відповідальності за неправильне використання приладу та можливі пошкодження, викликані неправильним підключенням до електромережі.

Кабелі живлення електроприладів не повинні торкатися гарячих конфорок. Це може призвести до пошкодження кабеля та варильної панелі.

У разі виявлення будь-якого пошкодження приладу не підключайте його до електромережі. У разі несправності відключіть прилад від

електромережі. Не виконуйте робіт усередині приладу.

Для проведення ремонту зверніться до нашого сервісного центру. Будь-які роботи всередині варильної панелі, включаючи заміну або встановлення кабеля живлення, повинні виконуватися спеціалістами 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.

За умови порушення цілісності варильної панелі та появи тріщин або западин на її поверхні може виникнути небезпека ураження електричним струмом. Негайно відключіть прилад від електромережі. Вимкніть топкий запобіжник приладу на щитку запобіжників. Зверніться до сервісного центру.

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

Не торкайтеся до конфорок. Існує небезпека отримання опіків! Не дозволяйте дітям наближатися до варильної панелі. Індикатор залишкового тепла свідчить про те, що конфорки є гарячими.

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

Якщо між дном посуду та поверхнею конфорки потрапляє волога, під час нагрівання може утворитися тиск пари. Через тиск пари посуд може раптово підскочити. Існує небезпека отримання

травм! Завжди слідкуйте, щоб дно посуду та поверхня конфорки були сухими.

Не встановлюйте на варильну панель деформований нестійкий посуд, щоб запобігти його випадковому перевертання.

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

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

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.

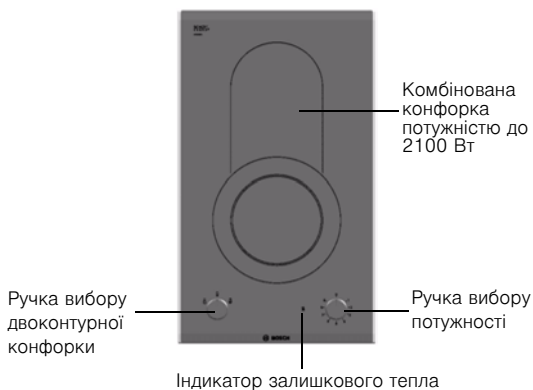
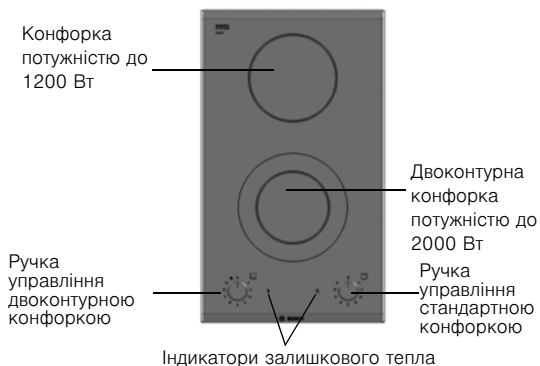
Малюнки, наведені в даній інструкції, є орієнтовними.

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

Застереження:

Нагрівання конфорок з перервами не є несправністю. Під час перерв у нагріванні, тривалість яких залежить від заданого рівня потужності, конфорки працюють з достатньою потужністю. Чим вище заданий рівень потужності, тим довше буде грітися конфорка та тим вищої температури вона досягне.

Ваша нова варильна панель



Дані прилади можна встановлювати разом або комбінувати зі звичайними варильними панелями тієї самої марки за допомогою з'єднувальної планки. Див. каталог.

Варильні панелі

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

Користуючись тепловою інерцією конфорок, можна виключати їх трохи раніше повного приготування їжі, щоб заощаджувати енергію. Страви буде доведено до готовності за рахунок використання накопиченого у конфорках тепла. Використовуйте **посуд із абсолютно плоским дном**, яке є товстим та за розмірами наближається до діаметру нагрівального елементу і в жодному разі не є меншим за нього. Уникайте витікання рідини на поверхню варильної панелі, а також використання на ній мокрого посуду.

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла вмикається в електроприладах в момент увімкнення конфорки, сигналізуючи про те, що вона є гарячою. Після вимкнення конфорки індикатор залишкового тепла світитиметься, доки конфорка не охолоне, сповіщаючи про наявність залишкового тепла. Після охолодження конфорок індикатор залишкового тепла вимикається.

Увага! Якщо під час роботи індикаторів залишкового тепла подача струму тимчасово припиняється, після відновлення подачі струму індикатори можуть не увімкнутися, навіть якщо конфорка ще не охолола.

Ручка управління стандартною конфоркою

Мал. 1



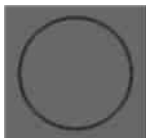
Варильні панелі оснащено регулятором енергії, за допомогою якого можна вибрати потужність, потрібну для приготування їжі (мал. 1).

Беручи до уваги спосіб приготування страви, кількість продуктів та рекомендації наведеної далі таблиці, поверніть ручку за годинниковою стрілкою у положення, що відповідає страві, яку треба приготувати. Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку у положення **0**. Індикатор залишкового тепла згасне, коли поверхня варильної панелі охолоне.

Використання варильної панелі з двоконтурною конфоркою

Конфорки

Мал. 2



Мал. 3



У моделях з двома конфорками одна з конфорок є одноконтурною, а друга двоконтурною (мал. 2 та 3). Остання може використовуватися як дві різні конфорки: велика конфорка потужністю 2000 Вт та мала конфорка потужністю 800 Вт, якщо варильна панель працює з напругою 230 В, або потужністю 1000 Вт, якщо панель працює з напругою 400 В.

Мала (центральна) конфорка вмикається, коли ручку повертають за годинниковою стрілкою до виходу з положення **0**, після чого ручку встановлюють в одне з положень, позначених цифрами від 1 до 9.

1 = Мінімальна температура.

9 = Максимальна температура.

Якщо потрібно використати велику конфорку, слід спочатку повернути ручку до положення **0**, а потім задати потрібний рівень потужності. Щоб знову використовувати малу конфорку, поверніть ручку проти годинникової стрілки у положення **0** і знову задайте рівень потужності конфорки.

Індикатор залишкового тепла працюватиме так, як описано вище.

Використання варильної панелі з комбінованою конфоркою

Ваша варильна панель, оздоблена комбінованою конфоркою, має дві регулювальні ручки. Ручка, розташована ліворуч, дозволяє обрати конфорку так, як це пояснюється нижче. Ручка, розташована праворуч, потрібна для регулювання рівня потужності вибраної конфорки, як наведено в розділі «Ручка вибору потужності». Індикатор залишкового тепла працюватиме так, як описано вище.

Ручка вибору конфорки



За допомогою даної ручки можна задати розмір конфорки, яку вам потрібно увімкнути, відповідно до наступної таблиці.

	Діаметр 14 см 0,9 кВт
	Діаметр 20 см 1,75 кВт
	14 см x 35 см 2,1 кВт

Рекомендований діаметр посуду

	МІНІМАЛЬНИЙ ДІАМЕТР ПОСУДУ	КОНФОРКА
Двоконтурна конфорка	12 см	
	18 см	
Стандартна конфорка	14 см	
Комбінована конфорка	14 см	
	20 см	
	14 см x 35 см	

Поради з приготування страв

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

Потужність треба збільшити у разі:

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

Рекомендації щодо заощадження енергії

Використовуйте каструлі та пательні з товстим і пласким дном. Приготування страв у посуді з нерівним дном займає більше часу.

Обирайте посуд правильного діаметру, що відповідає розміру конфорки. Діаметр дна каструлі чи пательні повинен збігатися з розмірами конфорки.

Не забувайте, що виробники посуду, як правило, зазначають на ньому діаметр верхнього краю каструлі чи пательні. Найчастіше цей розмір перевищує діаметр дна посуду.

Для приготування невеликої кількості страв використовуйте маленькі каструлі. Нагрівання великої напівпорожньої каструлі потребує великої кількості енергії.

Завжди закривайте каструлі та пательні щільно підігнаними кришками. При готуванні без кришки витрачається у чотири рази більше енергії.

Готуйте страви у невеликій кількості води. Це сприяє заощадженню енергії. При відварюванні

овочів у невеликій кількості води зберігається більше вітамінів і мінералів.
Обирайте найнижчий потрібний рівень потужності.

Поради з використання

Падіння твердих або гострих предметів на варильну панель може призвести до її пошкодження. Не рекомендується зберігати подібні предмети у таких місцях, звідки вони можуть впасти на варильну панель.

Не лишайте на увімкненій конфорці порожній посуд, особливо якщо цей посуд емальований чи алюмінієвий. Це може призвести до пошкодження дна посуду та варильної панелі.

Під час використання особливого посуду дотримуйтеся рекомендацій його виробника.

Ніколи не ставте гарячі каструлі чи пательні на раму варильної панелі.

Алюмінієва фольга та пластмасовий посуд на гарячих конфорках розтоплюються.

Пошкодження

Описані нижче пошкодження не впливають на якість роботи та стабільність вашої варильної панелі.



Утворення нагару

Нагар може утворитися через потрапляння на варильну панель розтопленого цукру чи продуктів з високим вмістом цукру.

Подряпини

Подряпини виникають через дрібки солі, піщинки або нерівності дна пательні та каструль.

Знебарвлення

Втрата кольору й поява кольорів мінливості через стирання поверхні спричиняються тертям посуду або використанням м'яких засобів, що не підходять для очищення варильної панелі.



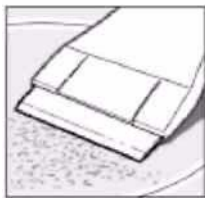
Стирання ліній

Декоративні лінії стираються через використання миючих засобів, що не підходять для очищення варильної панелі.

Подібні пошкодження, викликані неправильним використанням приладу, не є його технічними дефектами, тому гарантія виробника на такі пошкодження не розповсюджується.

Очищення та догляд

Очищення



Очищайте варильну панель щоразу після використання. Таким чином можна уникнути налипання рештків їжі.

Для очищення ділянок із забрудненням, яке не піддається легкому усуненню, користуйтеся шкребком для скла.

Зніміть зі шкребка для скла захисний чохол. Очистіть поверхню варильної панелі за допомогою леза шкребка, уникаючи контакту поверхні з його тримачем, який може викликати появу подряпин.

Лезо шкребка надзвичайно гостре. Існує небезпека отримання травм! Після закінчення очищення закрийте лезо захисним чохлом.

У разі пошкодження леза відразу замініть його.

Коли поверхня варильної панелі майже охолоне, очистіть її за допомогою миючого засобу та паперового рушника. Якщо поверхня конфорки ще дуже гаряча, її очищення може призвести до появи плям.

Очистіть поверхню вологою ганчіркою та насухо витріть її м'якою серветкою.

Слідкуйте, щоб ділянка панелі управління завжди була чистою та сухою. Рештки їжі та розлиті рідини можуть негативно впливати на її роботу.

Для очищення рами варильної панелі користуйтеся тільки гарячою водою з невеликою кількістю миючого засобу. Ніколи не використовуйте їдкі та абразивні миючі засоби. Не

використовуйте для очищення рами шкребок для скла. Він може пошкодити раму варильної панелі. Для очищення рами варильної панелі не користуйтеся загостреними предметами та шкребок для скла. Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби. Користуйтеся тільки гарячою водою з невеликою кількістю миючого засобу.

Миючі засоби та пристосування, які не можна використовувати

У жодному разі не використовуйте: жорсткі губки, які можуть подряпати скло, абразивні миючі засоби чи такі ідкі засоби, як аерозолі для очищення духових шаф та засоби для усунення плям.

Ніколи не використовуйте пристрої, що здійснюють очищення під високим тиском, та пароочишувачі.

Утворення райдужного металевого відблиску

Подібна зміна кольору викликана використанням миючих засобів, непридатних для використання на варильній панелі, або тертям дна посуду. Такі плями усунути дуже важко. Наш сервісний центр пропонує платні послуги з реставрації знебарвлених ділянок.

Догляд

Використовуйте для догляду за варильною панеллю миючий засіб для склокераміки. Завдяки йому поверхня вкривається блискучою плівкою, що сприяє видаленню забруднень. В результаті варильна панель зберігатиме чудовий вигляд протягом довшого часу, а очищення панелі потребуватиме менших зусиль.

Несправності

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

Важлива примітка:

Тільки уповноважений персонал нашого сервісного центру може виконувати ремонт електричних компонентів приладу.

Що сталося?	Можлива причина	Спосіб усунення несправності
...якщо загальна робота електричної системи приладу порушена?	<ul style="list-style-type: none"> - Пошкоджений топкий запобіжник. - Спрацював автоматичний роз'єднувач або диференційний вимикач. 	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте топкий запобіжник на загальному щитку та замініть запобіжник, якщо він пошкоджений. - Перевірте на головному електрощиті, чи не спрацював автоматичний запобіжник або диференційний вимикач.


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 можна 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.

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

Утилізація відходів 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).