



www.bosch-home.com.ua/

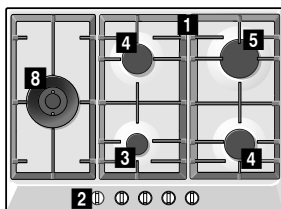


BOSCH

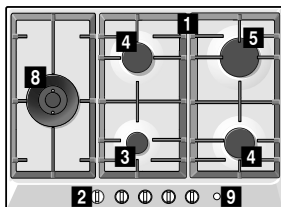
Газова варильна поверхня
PCH6A5B90R

[uk] Інструкція з використання

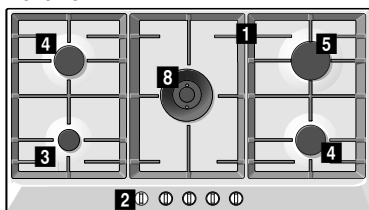
PCS7A.B... PCS7A.L...
PCS7A.C...



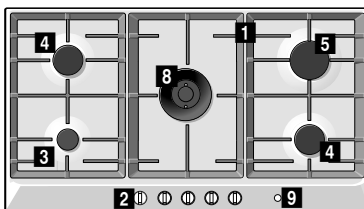
PCS7A.M...



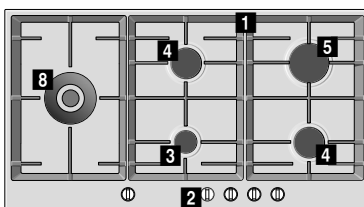
PCR9A.B...
PCR9A.C...



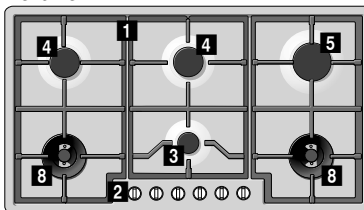
PCR9A.M...



PCS9A.C...



PCT9A.B...
PCT9A.C...



- 1** Решітки
- 2** Ручки управління
- 3** Економічна конфорка з до 1 кВт
- 4** Звичайна конфорка з до 1,75 кВт
- 5** Швидкісна конфорка з до 3 кВт

- 6** Міні-конфорка Wok до 3,5 кВт
- 7** Конфорка Wok до 4 кВт
- 8** Конфорка Dual-Wok до 5 кВт
- 9** Головний вимикач (Main Switch)

Зміст

	Використання за призначенням	4
	Важливі настанови з безпеки	5
	Знайомство з приладом	6
	Елементи управління та конфорки	6
	Приладдя	7
	Газові конфорки	8
	Увімкнення вручну	8
	Автоматичне запалювання	8
	Захист від витікання газу	8
	Вимкнення конфорки	8
	Головний вимикач / Блокування варильної панелі (Main Switch)	8
	Застереження	8
	Таблиці та поради	9
	Посуд, придатний до використання	9
	Вказівки щодо використання	9
	Таблиця приготування	9
	Чистка і технічне обслуговування	12
	Очищення	12
	Догляд	12
	Що робити у випадку несправності?	13
	Служба сервісу	14
	Умови гарантії	14
	Захист навколишнього середовища	14
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	14

Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. Тільки після цього можна ефективно та безпечно користуватися приладом. Зберігайте інструкції з експлуатації та монтажу і передавайте їх разом з приладом у разі продажу.

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

Наведені в інструкції малюнки є орієнтовними.

Не виймайте прилад із захисної упаковки до моменту його монтажу. У разі виявлення будь-якого пошкодження приладу не підключайте його до електромережі. Зверніться до нашого сервісного центру.

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

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

Даний прилад не можна встановлювати на ятах та в автокемперах.

Даний прилад можна встановлювати тільки в добре провітрюваних приміщеннях.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Усі роботи, пов'язані з монтажем, підключенням до газової та електромережі, початковим налаштуванням та переналаштуванням для використання з іншими типами газу, повинні виконуватися сертифікованим спеціалістом з дотриманням всіх норм та законодавства в даній галузі та вимог місцевих газо- та електропостачальних компаній. Особливу увагу треба приділити вимогам щодо вентиляції.

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

монтажу. Для переналаштування варильної панелі для використання з іншими типами газу рекомендується звернутися до нашого сервісного центру.

Даний електроприлад розрахований тільки на побутове використання. Комерційне і промислове використання приладу не допускаються. Користуйтеся даним приладом тільки для приготування їжі і ніколи не використовуйте його для опалювання. Гарантія дійсна тільки за умови використання приладу за призначенням.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не лишайте працюючий прилад без нагляду.

Не використовуйте захисні кришки та загорожі для дітей, окрім тих, що рекомендовані виробником варильної панелі. Це може призвести до нещасних випадків через перенагрівання, займання або відпадання фрагментів матеріалів.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Існує небезпека раптового займання!

Накопичення газу у закритому приміщенні може призвести до раптового займання. Слідкуйте, щоб поблизу приладу не було протягів. Конфорки можуть згаснути. Перед використанням газових конфорок уважно вивчіть інструкції та правила техніки безпеки.

Попередження – Існує небезпека отруєння!

Використання газової варильної панелі підвищує температуру, вологість і вміст продуктів горіння у приміщенні, де її встановлено. Треба забезпечити якісну вентиляцію кухні, особливо під час використання варильної панелі: тримати відкритими отвори для природної вентиляції або встановити пристрій для механічної вентиляції (втяжку). Під час інтенсивного та тривалого використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція або більш ефективна вентиляція: відкрийте вікно або підвищіть потужність механічної втяжки.

Попередження – Існує небезпека отримання опіків!

- Під час роботи конфорки та прилеглі до них зони дуже розігріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі.
- Коли балон зі скрапленим газом не встановлений суворо вертикально, рідкий пропан/бутан може потрапити до приладу. Унаслідок цього з отворів конфорки може виходити велике шпичасте полум'я, воно може пошкодити деталі і з часом зробити їх нещільними. Пізніше з-під них може виходити полум'я. В обох випадках постає небезпека опіків, тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише суворо вертикально.

Попередження – Існує небезпека пожежі!

- Під час роботи конфорки дуже розігріваються. Не кладіть на варильну панель займисті предмети. Не використовуйте варильну панель як місце збереження предметів.

- 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.
- Перегріті жир та олія швидко займаються. Не залишайте пательні з жиром чи олією на варильній панелі без нагляду. Якщо жир чи олія займуться, не заливайте вогонь водою. Закрийте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть конфорку.

⚠ Попередження – Існує небезпека отримання травм!

- Посуд, що пошкоджений, не відповідає розмірам конфорки, виходить поза край варильної панелі або погано поставлений на конфорку, може стати причиною серйозних травм. Дотримуйтеся порад та рекомендацій щодо використання посуду.
- У разі несправності відключіть прилад від електромережі та системи газопостачання. Для проведення ремонту зверніться до нашого сервісного центру.
- Не виконуйте робіт усередині приладу. У разі необхідності 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.

⚠ Попередження – Існує небезпека ураження електричним струмом!

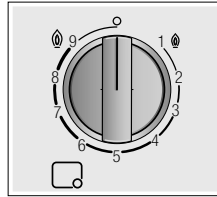
Не використовуйте для очищення варильної панелі пароочищувачі.

👁 Знайомство з приладом

В огляді моделей Ви можете знайти свій пристрій з відповідними потужностями конфорок. → *Сторінка 2*

Елементи управління та конфорки

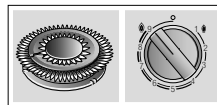
На кожному поворотному перемикачеві позначена відповідна конфорка. За допомогою поворотних перемикачів можна відповідно встановлювати різноманітні положення потрібної потужності між максимальним та мінімальним значеннями. Не намагайтеся безпосередньо перемикатися з положення 0 на положення 1 або з положення 1 на положення 0.



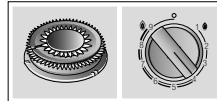
Індикація

	Конфорка, що регулюється поворотним перемикачем
	Вимкнена конфорка
	Найвищий рівень потужності та електричне запалювання
	Найнижчий рівень потужності

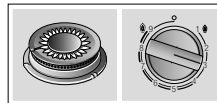
Внутрішню та зовнішню полум'я подвійної конфорки можна регулювати незалежно один від одного. Доступні такі рівні потужності:



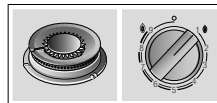
Зовнішню та внутрішню полум'я на максимальній потужності.



Зовнішню полум'я на мінімальній потужності, а внутрішню – на максимальній.



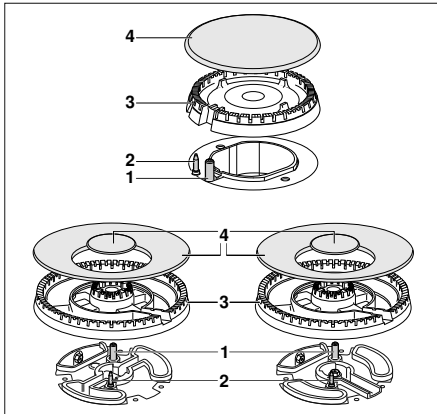
Внутрішню полум'я на максимальній потужності.



Внутрішню полум'я на мінімальній потужності.

uk Знайомство з приладом

Для правильного використання приладу необхідно переконатися, щоб решітки та всі деталі пальників були правильно встановлені. Не міняйте місцями кришки конфорок.



Елементи

1	Елемент запалювання
2	Термоелемент
3	Корпус конфорки
4	Кришка пальника

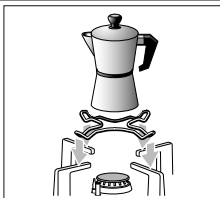
Приладдя

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



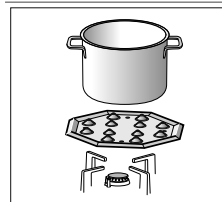
Насадка Wok

Лише для використання посуду для готування з вигнутим дном на конфорці Wok.



Насадка для еспресо

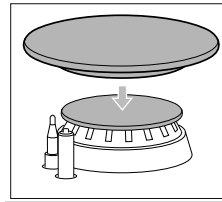
Лише для використання посуду з діаметром дна менше 12 см на найменшій конфорці.



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.



Simmer Cap

Кришка, призначена виключно для приготування їжі на мінімальній потужності. Під час використання кришка Simmer Cap повинна бути встановлена на кришці економічної конфорки.

Артикул

- HEZ298107 Насадка Wok: Решітка чавунна (4-5 kW)
- HEZ298108 Насадка Wok: чавун (міні-конфорка Wok)
- HEZ298110 Насадка Wok: Решітка сталева емальована
- HEZ298115 Насадка для еспресо
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ211310 Simmer Cap

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

Газові конфорки

Увімкнення вручну

1. Натисніть на поворотний перемикач обраної конфорки та поверніть його ліворуч до найвищого рівня потужності.
2. Піднесіть запальничку або джерело полум'я (сірник, кресало тощо) до пальника.

Автоматичне запалювання

Якщо ваша варильна поверхня устаткована автоматичним запалюванням (свічками запалювання):

1. Натисніть на поворотний перемикач обраної конфорки та поверніть його ліворуч до найвищого рівня потужності. Поки поворотний перемикач утримується натиснутим, на всіх пальниках утворюються іскри. Конфорка запалюється.
2. Відпустіть поворотний перемикач.
3. Поверніть перемикач у потрібне положення.

Якщо запалювання не відбулося, вимкніть конфорку та повторіть зазначені дії ще раз. Цього разу утримуйте перемикач натиснутим дещо довше (до 10 секунд).

⚠ Попередження – Небезпека вибуху!

Якщо конфорка не запалилася протягом 15 секунд, вимкніть поворотний перемикач та відкрийте двері або вікно приміщення. Зачекайте щонайменше хвилину, перш ніж намагатися знову запалити конфорку.

Вказівка: Слідкуйте за особливою чистотою. Забруднення свічок запалювання може призвести до неналежного запалювання. Регулярно очищуйте свічки запалювання за допомогою невеликої неметалічної щітки. Намагайтеся не застосовувати надмірну силу до свічок.

Захист від витікання газу

Дану варильну панель оснащено захистом від витікання газу (термопарою), який запобігає виходу газу в разі, коли конфорки випадково згасають.

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.

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.

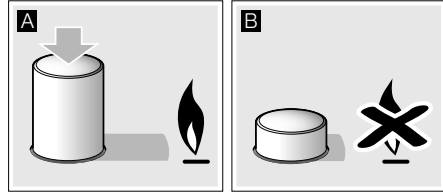
Головний вимикач / Блокування варильної панелі (Main Switch)

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

Щоб заблокувати варильну панель:

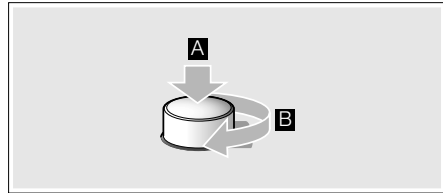
Натисніть головний вимикач.

Усі увімкнені конфорки згаснуть. Варильна панель заблокується.



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 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, розлиття рідин тощо.

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

Таблиці та поради

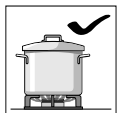
Посуд, придатний до використання

Конфорка	Мінімальний діаметр ємності	Максимальний діаметр ємності
Конфорка Wok	22 см	- см
Швидкісна конфорка	22 см	26 см
Звичайна конфорка	14 см	20 см
Економічна конфорка	12 см	16 см

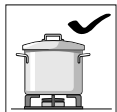
Вказівки щодо використання

Вказівка: Користування певних сковорідок або каструль може призвести до незначного тимчасового деформування варильної поверхні з нержавіючої сталі. Це нормально і не впливає на функціональність приладу.

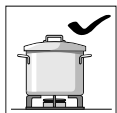
Наступні рекомендації допоможуть Вам заощадити електроенергію та уникнути пошкоджень посуду для готування:



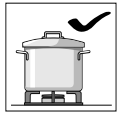
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки. Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.



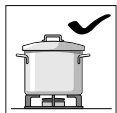
Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильній поверхні. Такий посуд може перекинутися. Використовуйте тільки посуд з плоским товстим дном.



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 решітці 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.

Таблиця приготування

У цій таблиці наведені оптимальні рівні нагрівання і тривалість готування для різних страв. Ці орієнтовні дані розраховані на чотирьох осіб.

Тривалість готування і рівні нагрівання залежать від типу, ваги, якості страв та від матеріалу, з якого виготовлено посуд для готування. Тому можливі відхилення від вказаних величин.

Застосовуйте посуд відповідного розміру та установлюйте його по центру конфорки. Ознайомтеся з інформацією щодо діаметру посуду для готування. → "Посуд, придатний до використання"

Інформація щодо таблиці

Приготування кожної страви складається з одного або двох етапів. Кожен етап містить такі дані:

- Спосіб готування
- Рівень нагрівання
- Тривалість, хв.

Способи готування, наведені в таблиці

- Кип'ятіння
- Продовження готування
- Створення тиску в скороварці
- Підтримання тиску в скороварці
- Швидке обсмаження на інтенсивному вогні
- Обсмаження на слабкому вогні
- Розтоплення
- * Без кришки
- ** Постійно перемішувати

Вказівка: Ці символи не вказані на приладі. Вони слугують лише для орієнтування у способах готування.

У таблиці містяться рекомендації щодо готування страв на різних конфорках. Рекомендація за замовчуванням — перша конфорка. В огляді моделі описані всі конфорки варильної поверхні. → *Сторінка 2*

Приклад:

Страва	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Конфорка			

Супи, крем-супи

Юшка					
Швидкісна	12-17		8	7-9	
Звичайна	17-22		8	11-13	
Wok	10-15		9	6-8	

На цьому прикладі продемонстровано приготування юшки за допомогою великої конфорки, стандартної конфорки та конфорки Wok.

На великій конфорці (рекомендований параметр) загальна тривалість готування складатиме від 12 до 17 хвилин.

- Етап 1: доведення до кипіння. Застосуйте рівень нагрівання 8 на 7-9 хвилин.
- Етап 2: продовження готування. Перемкніться на рівень нагрівання 1 на 5-8 хвилин.

Застосовуючи іншу запропоновану конфорку, дійте аналогічно.

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Супи, крем-супи			
Юшка			
Швидкісна	12-17	8 7-9	1 5-8
Звичайна	17-22	8 11-13	1 6-9
Wok	10-15	9 6-8	4 4-7
Гарбузовий крем-суп, борщ			
Швидкісна	30-35	9 10-12	5 20-23
Звичайна	45-50	9 15-17	6 30-33
Wok	25-30	9 8-10	2 17-20
Мінестроне (італійський овочевий суп)			
Швидкісна	47-52	9 10-12	5 37-40
Звичайна	57-62	9 10-12	6 47-50
Mini-Wok	43-48	9 8-10	3 35-38
Макарони, рис			
Спагеті			
Швидкісна	18-22	8 8-10	6 10-12
Звичайна	20-24	9 10-12	7 10-12
Wok	18-22	8 8-10	6 10-12
Рис			
Швидкісна	17-22	9 5-7	2 12-15
Звичайна	18-23	9 7-9	6 11-14
Wok	15-20	8 4-6	2 11-14
Равіолі			
Швидкісна	9-14	9 4-6	6 5-8
Звичайна	17-22	8 12-14	8 5-8
Wok	10-15	8 5-7	8 5-8
Овочі та бобові			
Відварена картопля (пюре, картопляний салат)			
Швидкісна	23-28	9 8-10	5 15-18
Звичайна	25-30	9 10-12	6 15-18
Wok	25-30	7 11-13	5 14-17
Хумус (нутове пюре)			
Швидкісна	50-55	9 10-12	4 40-43
Mini-Wok	47-52	8 10-12	7 37-40
Wok	47-52	7 10-12	5 37-40
Сочевиця			
Швидкісна	40-45	9 8-10	9 32-35
Звичайна	50-55	9 18-20	6 32-35
Wok	45-50	6 20-22	4 25-28

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Овочі-фрі			
Швидкісна	12-17	7 6-8	6 6-9
Mini-Wok	12-17	7 6-8	5 6-9
Dual-Wok	10-15	7 5-7	5 5-8
Свіжі пасеровані овочі**			
Wok	6-8	9 6-8	
Mini-Wok	7-8	9 7-8	
Швидкісна	6-8	9 6-8	
Картопля фрі			
Wok	15-20	7 15-20	
Швидкісна	15-20	9 15-20	
Mini-Wok	15-20	8 15-20	
Яйця			
Шакшука			
Звичайна	15-20	9 10-12	4 5-8
Швидкісна	13-18	8 7-9	3 6-9
Dual-Wok	15-20	6 11-13	4 4-7
Омлет (1 порція)			
Звичайна	3-5	8 3-5	
Швидкісна	2-4	9 2-4	
Mini-Wok	2-4	9 2-4	
Іспанська тортілья			
Швидкісна	25-30	9 25-30	
Mini-Wok	20-25	9 20-25	
Wok	18-23	9 18-23	
Соуси			
Соус Бешамель**			
Економічна	10-15	6 2-4	6 8-11
Звичайна	10-15	5 2-4	5 8-11
Wok	3-8	5 1-2	5 2-6
Соус із сиром з блакитною пліснявою**			
Економічна	4-6	7 4-6	
Звичайна	3-5	7 3-5	
Dual-Wok	4-6	3 4-6	
Соус Неаполітано			
Звичайна	18-23	6 2-4	4 16-19
Wok	13-18	7 1-3	5 12-15
Mini-Wok	13-18	8 1-3	6 12-15
Соус Карбонара			
Звичайна	10-15	6 5-7	3 5-8
Швидкісна	8-13	5 4-6	3 4-7
Dual-Wok	10-15	3 10-15	

uk Таблиці та поради

Страва	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Конфорка			
Риба			
Мерлуза по-римськи			
Швидкісна	5-10	* 8	5-10
Mini-Wok	5-10	* 9	2-4 * 7 3-6
Dual-Wok	5-10	* 6	5-10
Запечений лосось			
Швидкісна	5-10	* 7	2-4 1 3-6
Mini-Wok	7-12	* 8	2-4 1 5-8
Dual-Wok	4-9	* 6	2-4 1 2-5
Молюски			
Швидкісна	5-7		9 5-7
Mini-Wok	4-6		9 4-6
Wok	4-6		9 4-6
М'ясо			
Качине філе (1 шт.)			
Звичайна	6-8	* 7	6-8
Швидкісна	9-11	* 7	9-11
Wok	6-8	* 5	6-8
Яловиче філе, бєф строганов			
Mini-Wok	5-10	* 9	5-10
Швидкісна	8-13	* 9	8-13
Wok	5-10	* 8	5-10
Курячий шніцель (8 філе курки)			
Швидкісна	7-12	* 9	2-4 * 6 5-8
Wok	7-12	* 9	2-4 * 6 5-8
Звичайна	7-12	* 9	7-12
Фарш (м'ясний паштет, фрикадельки, соус Болоньез)			
Швидкісна	15-20	* 8	15-20
Звичайна	20-25	* 9	20-25
Mini-Wok	12-17	* 9	12-17
Напівфабрикати			
Заморожені крокети (16 шт.)			
Заморожені рибні палички (12 шт.)			
Mini-Wok	4-8		9 4-8
Швидкісна	6-10		8 6-10
Wok	5-9		8 5-9
Смажені ковбаски (12 шт.)			
Швидкісна	5-10		9 1-3 7 4-7
Звичайна	7-12		9 7-12
Wok	5-10		9 1-3 7 4-7
Сардельки (12 шт.)			
Звичайна	8-13		9 8-13
Wok	9-14		4 9-14
Dual-Wok	9-14		4 9-14

Страва	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Конфорка			
Гамбургер (4 шт.)			
Швидкісна	4-9	* 9	1-3 * 7 3-6
Mini-Wok	3-8	* 9	1-3 * 7 2-5
Wok	4-9	* 9	1-3 * 7 3-6
Заморожені овочі**			
Швидкісна	7-12		9 7-12
Mini-Wok	7-12		9 7-12
Wok	5-10	* 9	5-10
Піца (діаметром 20 см)			
Wok	4-8		1 4-8
Mini-Wok	8-12		1 8-12
Швидкісна	16-20		1 16-20
Десерти			
Рисовий пудинг**			
Звичайна	30-35		8 9-11 * 4 21-24
Економічна	40-45		9 12-14 * 2 28-31
Wok	35-40		7 11-13 * 1 24-27
Молочний шоколад			
Економічна	10-14		1 10-14
Dual-Wok	12-16		1 12-16
Звичайна	16-20		1 16-20
Млинці (4 шт.)			
Mini-Wok	8-13	* 7	1-3 * 6 7-10
Швидкісна	17-22	* 7	1-3 * 5 16-19
Wok	8-13	* 7	1-3 * 4 7-10
Хлібний пудинг			
Швидкісна	25-30		9 10-12 6 15-18
Wok	23-28		9 8-10 7 15-18
Dual-Wok	22-27		9 7-9 7 15-18
Іспанський пудинг**			
Швидкісна	3-8		5 3-8
Звичайна	8-13		5 8-13
Wok	3-8		2 3-8
Здобний пиріг (на водяній бані)			
Швидкісна	35-40		9 35-40
Wok	40-45		9 40-45
Mini-Wok	35-40		9 35-40

Поради щодо готування

- Для приготування крем-супів та бобових рекомендовано застосовувати скороварку. Тривалість готування значно зменшиться. Використовуйте скороварку відповідно до вказівок виробника.
- Під час готування картоплі та рису завжди накривайте посуд кришкою. Таким чином час приготування значно скорочується.
- При готування на сковороді її необхідно спочатку розігріти з невеликою кількістю олії. Під час смаження підтримуйте постійну температуру, регулюючи за необхідності рівень нагрівання. При готування кількох порцій зачекайте, доки знову не буде досягнуто задану температуру готування. Регулярно перевертайте продукти.



Чистка і технічне обслуговування

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 заклеїлися 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!

- Під час чищення приладу не знімайте елементи управління. Потраплення рідини на прилад може спричинити його пошкодження.
- Не використовуйте парочисувачі. Вони можуть пошкодити варильну поверхню.
- Якщо варильна панель має поверхню зі скла або алюмінію, не використовуйте ніж, шкребок тощо для очищення місць її з'єднання з металом.

Догляд

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

Внаслідок дії високих температур колір конфорки для пательні вок та ділянок з нержавіючої сталі (поверхня варильної панелі, ділянки навколо конфорок тощо) може змінюватися. Це є нормальним. Щоразу після використання очищайте вказані ділянки за допомогою засобу для очищення нержавіючої сталі.

Рекомендується регулярно користуватися миючим засобом, який пропонується в нашому сервісному центрі з артикулом 464524.

Увага!

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

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

uk Що робити у випадку несправності?

? Що робити у випадку несправності?

У деяких випадках певні несправності можна з легкістю усунути самостійно. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся з наступними вказівками.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Загальна несправність електричної системи.	Пошкоджений топкий запобіжник.	Перевірте на щитку запобіжників, чи запобіжник пошкоджено, та замініть його.
	Спрацював автоматичний роз'єднувач або диференційний вимикач.	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.	Простіть між свічками запалювання і конфорками повинен бути чистим.
	Пальники мокрі.	Ретельно витріть кришки пальників.
	Кришки пальників неправильно встановлені.	Перевірте, щоб кришки було встановлено правильно.
Полум'я конфорки не є рівномірним.	Прилад не підключений або неправильно підключений до заземлення або заземлення є пошкодженим.	Зв'яжіться зі спеціалістом-електриком.
	Деталі пальника неправильно встановлені.	Правильно установіть деталі на відповідний пальник.
Газ виходить погано або не виходить зовсім.	Щілини пальника забруднені.	Очистіть щілини пальника.
	Подача газу перекрита проміжними вентилями.	Відкрийте проміжні вентилялі, якщо вони є.
На кухні відчувається запах газу.	Якщо газ подається з балону, перевірте, чи балон не спорожнів.	Замініть балон.
	Відкритий кран однієї з конфорок.	Закрийте всі крани.
	Проблема з'єднання з балоном.	Перевірте, чи правильно виконане з'єднання.
Відразу після звільнення ручки полум'я на конфорці гасне.	Можливий витік газу.	Перекрийте головний газовий вентиль, провітрити приміщення та терміново викличте кваліфікованого спеціаліста для перевірки та сертифікації з'єднання. До перевірки наявності витoku газу зі з'єднань чи самого приладу користуватися варильною панеллю не можна.
	Ручку управління не було натиснуто протягом достатнього часу.	Після запалювання конфорки утримайте ручку натиснутою ще декілька секунд.
	Щілини пальника забруднені.	Очистіть щілини пальника.

Служба сервісу

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.


Умови гарантії

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.

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.

Захист навколишнього середовища

Якщо на фірмовій табличці зображений символ , дійте згідно з наступними вказівками.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

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).

БСХ Хаусгерете ГмбХ

вул. Карл-Вері-Штрассе 34
м. Мюнхен, 81739
Німеччина

www.bosch-home.com.ua

ТОВ «БСХ Побутова техніка»

вул. Радіщева, 10/14, корпус Б
м. Київ, 03680,
Україна

тел.: +38 044 490 20 95



9001184409

Виробник залишає за собою право
на внесення змін.