



Газова варильна поверхня

PRB3A.I...

[uk] Керівництво з експлуатації

Застосунок Bosch BetterFood

Познайомтеся зі своїм новим приладом із тисячами різноманітних рецептів!

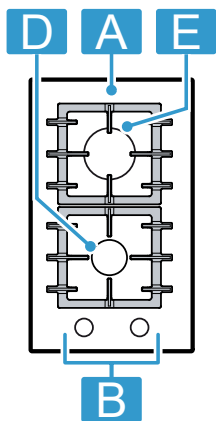
- Віддаєте перевагу особливим продуктам, як-от веганським, із низьким вмістом вуглеводів або без глютену? Ви можете підлаштувати всі рецепти до своїх уподобань.
- Знайдіть рецепти з інгредієнтів, які вже є у вас удома.
- Готувати здорову їжу стало легко завдяки рейтинговій системі Nutri-Check.
- Отримуйте оптимальні налаштування для мережевих приладів у рецептах.

Цей застосунок доступний тільки в певних європейських країнах і певними мовами.



*Завантажте
безкоштовно*

PRB3A.I...



¹	Компонент	
A	Решітка	-
B	Поворотний перемикач	-
D	Звичайна конфорка	1.60 / 1.75 кВт
E	Потужна конфорка	2.80 / 3.00 кВт

¹ Наведені в інструкції малюнки є орієнтовними.

Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн.
Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.



Зміст

1	Безпека	3	7	Посуд для готування	9
2	Як уникнути матеріальних збитків	6	8	Рекомендації налаштувань для готування	9
3	Охорона довкілля й ощадливе користування	6	9	Чищення та догляд	10
4	Знайомство	7	10	Усунення несправностей	11
5	Приладдя	7	11	Сервісні центри	12
6	Основні відомості про користування	8	12	Утилізація	13

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Надійне та безпечне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, яка виконувала монтаж приладу.

ОБЕРЕЖНО – Небезпека травмування!

Цей прилад призначений лише для готування їжі.

- ▶ Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватному господарстві та в побутовому середовищі.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- на човнах або в транспортних засобах.
- як обігрівач приміщення.

- з зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.
- просто неба

Якщо Ви бажаєте перемкнути прилад на інший вид газу, викличте сервісну службу.

1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.4 Безпечна експлуатація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека вибуху!

Витоки газу можуть призвести до вибуху.
ЩО РОБИТИ, ВИЯВИВШИ ЗАПАХ ГАЗУ АБО НЕСПРАВНОСТІ ГАЗОВОЇ СИСТЕМИ

- ▶ Негайно перекрийте подачу газу / закрийте газовий вентиль.
- ▶ Негайно загасіть відкрите полум'я і сигарети.
- ▶ Не вмикайте ні світла, ні електроприладів.
- ▶ Не виймайте штепселів із розеток.
- ▶ Не користуйтеся стаціонарним або мобільним телефоном в оселі.
- ▶ Відчиніть вікна та добре провітріть приміщення.

- ▶ Викличте сервісну службу або газовиків. Витоки газу можуть призвести до вибуху. Невеличкі кількості газу можуть із часом нагромаджуватися й займатися.
- ▶ Якщо плануєте на тривалий час припинити користуватися приладом, перекрийте подачу газу.

Витоки газу можуть призвести до вибуху. 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, спричинивши витоки газу.

- ▶ Тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише суворо вертикально.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека отруєння!

Використання газового приладу призводить до виділення тепла, вологи та продуктів згоряння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час роботи приладу.

- ▶ Якщо прилад інтенсивно використовується протягом тривалого часу, може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення механічної вентиляції, якщо доступна, додаткова вентиляція, щоб безпечно виводити продукти згоряння назовні (на вулицю) і в той же час забезпечити повітрообмін у приміщенні з додатковою вентиляцією.
- ▶ Для встановлення додаткової вентиляції слід проконсультуватися з фахівцем перед початком монтажу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.

- ▶ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▶ Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▶ Не кладіть предмети на варильну поверхню.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- ▶ Під приладом або в безпосередній близькості від нього заборонено зберігати

або використовувати займисті предмети, як от аерозольні балончики або тару з мийними засобами.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою. Увімкнені газові конфорки, якщо на них не встановлено посуд, виробляють велику кількість тепла. Витяжка над цією конфоркою може пошкодитися або спалахнути.

- ▶ Експлуатуйте газові конфорки лише за умови, що на них встановлено посуд.

Прилад дуже сильно нагрівається, текстиль та інші предмети можуть спалахнути.

- ▶ Тримайте текстиль (наприклад, одяг, фіранки) подалі від полум'я.

- ▶ У жодному разі не торкайтеся полум'я.

- ▶ Не кладіть легкозаймисті предмети (наприклад, рушники для посуду або журнали) на прилад, поруч із ним або позаду нього.

Витоки газу можуть спалахувати.

- ▶ Якщо конфорка не запалилася протягом 10 секунд, поверніть перемикач у нульову позицію і відчиніть двері або вікно приміщення.

Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.

- ▶ Якщо полум'я випадково згасне під час роботи, поверніть поворотний перемикач в нульове положення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.

Харчові продукти можуть загорітись.

- ▶ Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Деталі, що виступають, можуть нагріватися під час роботи.

- ▶ Не підпускайте маленьких дітей до приладу. Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Порожній посуд дуже сильно нагрівається на увімкнених газових конфорках.

- ▶ Ніколи не нагрівайте порожній посуд.

Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж очистити прилад, дайте йому охолонути.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель – джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці і закрийте подачу газу.
- ▶ Зателефонуйте до сервісної служби.
→ *Сторінка 12*

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу. На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- ▶ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**

Несправності або пошкодження приладу й неправильний ремонт – джерела небезпеки.

- ▶ Забороняється вмикати пошкоджений прилад.
- ▶ Якщо прилад вийшов з ладу, витягніть штепсель з розетки або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щитку, перекрийте подачу газу й викличте сервісну службу.
- ▶ Ремонтувати прилад і замінити пошкоджені газопроводи дозволено тільки навченим фахівцям.

Тріщини або відколи на склі небезпечні.

- ▶ Негайно вимкніть усі конфорки та кожен електричний нагрівальний елемент та відключіть прилад від джерела живлення.
- ▶ Закрийте подачу газу.
- ▶ Не торкайтеся приладу

- ▶ Не використовуйте прилад.
 - ▶ Зверніться до сервісної служби.
- Посуд невідповідного розміру, пошкоджений або хибно розташований посуд може спричинити тяжкі травми.
- ▶ Дотримуйтеся вказівок щодо посуду для готування.
- При увімкненні конфорок на свічках запалювання утворюються іскри.
- ▶ Ніколи не торкайтеся свічок запалювання під час запалювання конфорки.
- Якщо кнопку управління не можна повернути або вона розхитана, її більше не можна використовувати.
- ▶ Негайно зверніться до сервісної служби, щоб відремонтувати або замінити кнопку управління.
- Об прилад з розтрісканою або розбитою поверхнею можна порізатися.
- ▶ Не користуйтеся приладом, якщо його поверхня тріснула чи розбилась.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека: магнетизм!**



Увага магнітне поле



Увага для людей з електрокардіостимуляторами

Постійні магніти встановлені в основі елементів управління та в самих елементах управління. Магніти можуть впливати на роботу електронних імплантатів, наприклад, електрокардіостимуляторів чи інсулінових дозаторів.

- ▶ Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані – принаймні 10 см від панелі управління або намагнічених елементів управління.
- ▶ Ніколи не носіть основу елемента управління та елементи управління поряд з електронними імплантатами.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека удушення !**

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

2 Як уникнути матеріальних збитків

УВАГА

Вплив високої температури може пошкодити варильну поверхню та меблі, що стоять поруч.

Якщо прилад працює тривалий час, утворюється тепло і волога.

- ▶ Відкрийте вікно або увімкніть витяжку з відводом повітря на вулицю.

Перегрівання може призвести до пошкодження приладу.

- ▶ Не використовуйте дві конфорки або джерела тепла для одного посуду.
- ▶ Не використовуйте тарілки для гриля, глиняні глечики тощо на повній потужності протягом тривалого часу.

Елементи управління можуть пошкодитися внаслідок акумуляції тепла.

- ▶ Не використовуйте посуд великого розміру на конфорках біля поворотних перемикачів.

Неправильне розташування поворотного перемикача призводить до функціональних несправностей.

- ▶ Завжди, коли прилад не працює, обертайте поворотний перемикач на нульове положення.

Поверхні приладу можуть пошкодитися внаслідок не-обережного поводження з посудом.

- ▶ Обережно поводьтеся з посудом, що стоїть на варильній поверхні.

- ▶ Не кладіть важкі предмети на варильну поверхню.

При переміщенні посуду може подрятатися скло.

- ▶ Піднімайте посуд перед переміщенням.

Якщо тверді або загострені предмети впадуть на варильну поверхню, це може призвести до її пошкодження.

- ▶ Не залишайте тверді або гострі предмети на варильній поверхні.

- ▶ Не вдаряйте плиту з країв.

Сіль, цукор або пісок, які можуть потрапити на плиту з овочів, подрятують скло.

- ▶ Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення посуду.

Розтоплений цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкодити скло.

- ▶ Відразу ж видаляйте продукти, що потрапили на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Вибирайте конфорку під розмір каstrулі. Ставте посуд по центру.

Порада: Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каstrулі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- ✓ Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каstrулі відповідними кришками.

- ✓ Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- ✓ Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляні кришки.

- ✓ Кризь скляну кришку можна зазирати в каstrулю, не відкриваючи її.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

- ✓ Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.

- ✓ Що більше води в посудині, то більше енергії потрібно, щоб її нагріти.

Раннє перемикавання на нижчій ступінь потужності.

- ✓ Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

3.2 Утилізація упаковки

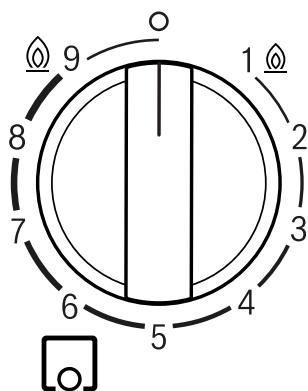
Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

4 Знайомство

4.1 Поворотний перемикач

За допомогою поворотного перемикача можна поступово встановити різні рівні нагрівання.

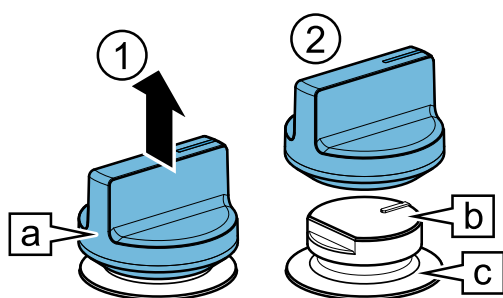


□	Конфорка, призначена поворотному перемикачу.
o	Конфорка вимкн.
⊙ 9	Найвища потужність та електричне запалювання конфорки.
1 ⊙	Найнижча потужність.

Знімний поворотний перемикач

Ви можете зняти поворотний перемикач приладу. Поворотний перемикач **а** з'єднується магнітом з основою поворотного перемикача **б**. Потягніть поворотний перемикач вгору.

Нотатка: Ніколи не знімайте основу поворотного перемикача **б** та його кріплення **в**. Тільки сервісна служба може замінити основу та кріплення поворотного перемикача.

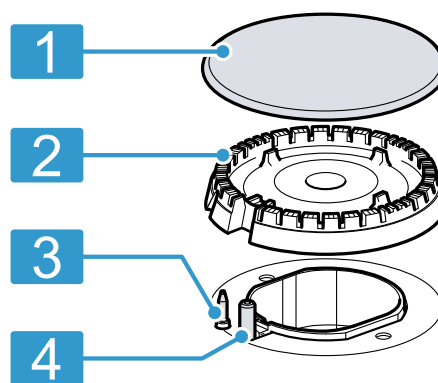


Щоб встановити поворотний перемикач на місце, натисніть на нього у початковому положенні.

Порада: Магніти можуть пошкоджувати магнітні носії даних і створювати перешкоди в роботі телевізорів і моніторів. Тримайте магнітні носії даних якнайдалі від поворотного перемикача приладу, наприклад, кредитні картки або інші картки з магнітною смугою, телевізори та монітори.

4.2 Конфорка

Тут можна ознайомитися з деталями конфорки.



1	Кришка конфорки
2	Корпус конфорки
3	Термоелемент для контролю полум'я
4	Елемент запалювання

4.3 Решітки

Правильно вставте решітку. → *Сторінка 2*

Правильно поставте посуд на решітку. Ніколи не ставте посуд безпосередньо на конфорку. Завжди обережно знімайте решітку.

Порада: Ви можете видалити сліди металу, що залишилися на решітці після переміщення посуду, належно його очистивши.

→ "Чищення та догляд", *Сторінка 10*

5 Приладдя

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Використовуйте тільки оригінальне приладдя, бо воно точно припасоване до приладу.

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу. → *Сторінка 12*

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому каталозі, інтернет-магазині або сервісній службі.

www.bosch-home.com

Приладдя	Використання
Додаткова решітка для Wok	<ul style="list-style-type: none"> ■ Використовуйте лише на багатоконтурній конфорці. ■ Завжди використовуйте для посуду з опуклим дном. ■ Рекомендується для збільшення терміну служби приладу.
Додаткова решітка для готування еспресо	<ul style="list-style-type: none"> ■ Використовуйте лише на конфорках із найменшою потужністю. ■ Використовуйте з посудом діаметром менше 12.
Підставка на конфорку	<ul style="list-style-type: none"> ■ Використовуйте для готування зі слабким нагріванням. ■ Помістіть на решітку опуклою стороною вгору, ніколи не безпосередньо на конфорку. ■ Використовуйте економічну конфорку або напівпотужну конфорку. Якщо у вас є декілька напівпотужних конфорок, використовуйте задню конфорку.
Приладдя для встановлення	Для комбінування приладів різних брендів використовуйте приладдя для встановлення.

6 Основні відомості про користування

6.1 Запалювання газової конфорки

Варильна поверхня оснащена автоматичним запалюванням конфорки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Витоки газу можуть спалахувати.

- ▶ Якщо конфорка не запалилася протягом 10 секунд, поверніть перемикач у нульову позицію і відчиніть двері або вікно приміщення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.
- ▶ Якщо полум'я випадково згасне під час роботи, поверніть поворотний перемикач в нульове положення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.

УВАГА

Якщо повернути поворотний перемикач безпосередньо між положеннями 0 і 1, можуть виникнути несправності.

- ▶ Тому ніколи не повертайте безпосередньо з положення 0 в положення 1 або навпаки.
1. Натисніть поворотний перемикач обраної конфорки і поверніть його проти годинникової стрілки до найвищого ступеня.
Утримуйте перемикач натиснутим.
 - ✓ Всі конфорки виробляють іскри, а полум'я запалюється у вибраній конфорці.
 2. Зачекайте кілька секунд і відпустіть поворотний перемикач.
→ "Система захисту", Сторінка 8
 3. Поверніть поворотний перемикач на потрібний ступінь.
 4. Якщо запалювання не відбувається, поверніть поворотний перемикач у положення вимкнення і повторіть кроки, описані вище. Цього разу утримуйте поворотний перемикач натиснутим дещо довше (до 10 секунд).

Нотатка

Дотримуйтесь наступної інформації, щоб забезпечити правильну роботу приладу:

- Елементи конфорки та решітки повинні бути правильно встановлені.
- Не використовуйте кришку іншої конфорки.
- Для підтримки відповідного полум'я отвори і пази пальника повинні залишатись чистими.
→ "Рекомендації щодо очищення", Сторінка 10

6.2 Система захисту

Система безпеки (термоелемент) запобігає витоку газу в разі випадкового згасання полум'я. Щоб запалити конфорку, потрібно активувати систему подачі газу.

1. Запаліть конфорку, не відпускаючи поворотний перемикач.
- ✓ Полум'я запалюється.
2. Протягом наступних 4 секунд натискайте поворотний перемикач.

6.3 Запалювання газової конфорки вручну

У разі збою електропостачання ви також можете запалити конфорки вручну.

1. Натисніть поворотний перемикач обраної конфорки і поверніть його проти годинникової стрілки до найвищого ступеня.
2. Тримайте біля конфорки запальничку або полум'я (запальничку, сірник тощо).

6.4 Вимкнення конфорки

- ▶ Оберніть поворотний перемикач за годинниковою стрілкою на 0.

6.5 Нормальна поведінка під час роботи

Для приладу нормальними є наступні прояви:

- Незначне шипіння від запаленої конфорки.
- Утворення запахів при першому використанні. Ці запахи з часом зникнуть.

- Помаранчеве полум'я. Це пов'язано з пилом поблизу конфорки, розливою рідиною тощо.
- Через кілька секунд після вимкнення конфорки з'являється шум. Це пов'язано з активацією системи захисту.
→ "Система захисту", Сторінка 8

7 Посуд для готування

Наступні вказівки допоможуть вам заощадити енергію і уникнути пошкодження посуду.

7.1 Придатний посуд

Використовуйте лише посуд відповідного діаметру. Посуд не має виступати за край варильної поверхні. Ніколи не ставте маленький посуд на велику конфорку. Полум'я не повинно торкатися бічних стінок посуду.

Конфорка	Мінімальний діаметр дна посуду для готування (см)	Максимальний діаметр дна посуду для готування (см)
Потужна конфорка	20	26
Звичайна конфорка	12	22

Використовуйте посуд з опуклим дном лише на багатоконтурній конфорці.

- Варильна поверхня повинна мати багатоконтурну конфорку та додаткову решітку Wok.
- Додаткову решітку для Wok необхідно правильно розташувати.

→ "Приладдя", Сторінка 7

7.2 Застосування кухонного посуду

Вибір і встановлення кухонного посуду впливають на безпеку та енергоефективність вашого приладу.

→ "Заощадження енергії", Сторінка 6

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Легкозаймисті деталі можуть спалахнути.

- ▶ Зберігайте мінімальну відстань 50 мм між посудом та легкозаймистими деталями.

Не використовуйте деформований посуд. Використовуйте лише посуд з плоским і товстим дном.	Деформований посуд нестійкий і може перекинутися.
Помістіть посуд посередині конфорки.	Посуд може перекинутися, якщо він розташований не по центру конфорки.
Правильно поставте посуд на решітку.	Посуд може перекинутися, якщо поставити його прямо на конфорку.

8 Рекомендації налаштувань для готування

За допомогою поворотних перемикачів приладу можна плавно регулювати ступінь потужності полум'я від 1 до 9.

Час готування і ступені потужності залежать від типу, ваги, якості страв, типу газу, що використовується, та від матеріалу, з якого виготовлено посуд для готування.

Поради

- Поради щодо готування
 - Під час приготування супів, крему, сочевиці або нуту додавайте всі інгредієнти в посуд одночасно.
 - Під час смаження спочатку розігрійте олію. Щойно розпочнеться смаження, підтримуйте температуру постійною і за потреби регулюйте ступінь потужності. При готуванні кількох порцій зачекайте, поки знову не буде досягнута задана температура. Регулярно перевертайте страву.
- Для зменшення часу готування:
 - Для готування крему та бобових використовуйте скороварку. Використовуйте скороварку відповідно до вказівок виробника.
 - Перш ніж додавати макарони, рис або картоплю, почекайте, поки вода закипить. Потім відрегулюйте ступінь потужності, щоб відновити варіння.

- При варінні рису та картоплі використовуйте кришку.

Рівень нагрівання	Готування страв
9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Кип'ятіння води ▪ Приготування на водяній бані: бісквіт, пудинг і хлібний пудинг. ▪ Смаження за високої температури: страви азійської кухні.
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Початок приготування: макарони, супи, креми, паелья, боби, рис, зварений на молці. ▪ Готування у фритюрі в олії: овочі темпура, крокети, картопля фрі, картопляний омлет, шніцель, заморожені продукти, випічка. ▪ Смаження в невеликій кількості олії: омлет по-французьки, стейк, бефстроганов. ▪ Смаження, обсмажування: овочі, м'ясо.

Рівень нагрівання	Готування страв
4-6	<ul style="list-style-type: none"> Продовження приготування: макарони, супи, креми, паелья, боби, рис, зварений на молоці. Готування у фритюрі у невеликій кількості олії: гамбургери, ковбаски, лосось на грилі, тефтелі. Густий суп, тушковане м'ясо: рагу, гуляш, рататуй. Готування за середньої температури: сирний соус, бешамель, карбонара, неаполітана, пудинг, млинці. Розморожування: заморожені продукти.

Рівень нагрівання	Готування страв
1-3	<ul style="list-style-type: none"> Приготування напівфабрикатів: рис, паелья, боби, рис, зварений на молоці. Готування на парі: риба, овочі. Розігрівання та підтримання в теплому стані: напівфабрикати.
1	Розтоплювання: вершкове масло, шоколад, желатин, мед, карамель.

9 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

9.1 Засоби для очищення

Відповідні очисні засоби можна придбати у сервісному центрі або в онлайн-магазині www.bosch-home.com.

УВАГА

Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхню приладу.

- ▶ Не застосовуйте гострі чи абразивні засоби для чищення.

- ▶ Не використовуйте мило або професійні засоби для очищення.
- ▶ Не використовуйте металеві губки або губки з нейлону.
- ▶ Не використовуйте ножі або гострі предмети для видалення з варильної поверхні залишків їжі, що засохли.
- ▶ Не використовуйте ножі або гострі предмети для очищення стику між склом і рамками конфорки, металевими профілями або скляними чи алюмінієвими пластинами.
- ▶ Не використовуйте пароочищувачі.

9.2 Рекомендації щодо очищення

Очищайте всі деталі приладу після кожного використання.

Нотатка: Дотримуйтесь вказівок щодо очисних засобів.

→ "Засоби для очищення", Сторінка 10

Загальні вказівки:

- Перед очищенням дайте приладу охолонути.
- Після очищення повністю просушіть всі деталі приладу м'яким рушником. Якщо краплі води або залишкова волога все ще присутні на початку процесу приготування, це може призвести до пошкодження поверхні.
- Встановіть деталі приладу на місце належним чином, переконавшись, що поверхні не пошкоджені.
→ "Знайомство", Сторінка 7

Деталь	Рекомендована технологія очищення	Нотатки
Поверхня приладу	Очистіть його губкою, змоченою у мильному розчині.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Відразу витирайте розливу рідину. Це запобігає пригорянню залишків їжі. ■ Елементи управління можна зняти для полегшення очищення. Ніколи не знімайте основу елемента управління або його кріплення. → "Знімний поворотний перемикач", Сторінка 7 <p>Після очищення переконайтеся, що основи та кріплення елементів управління знаходяться у правильному положенні.</p>
Елементи управління	Очищайте вологою губкою з гарячим лужним розчином.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Елементи управління можна зняти для полегшення очищення. Ніколи не знімайте цоколь елементів управління або його кріплення. → "Знімний поворотний перемикач", Сторінка 7 ■ Не мийте в посудомийній машині та не занурюйте у воду, оскільки це може призвести до пошкодження. ■ Не використовуйте абразивні або корозійні засоби, такі як лимонна кислота, оцет, агресивні очисні засоби чи засоби для очищення склокераміки.

Деталь	Рекомендована технологія очищення	Нотатки
Решітки	<p>Очищення вручну:</p> <ul style="list-style-type: none"> Очищуйте неметалевою щіткою або неабразивною губкою, змоченою у мильній воді. <p>Очищення в посудомийній машині:</p> <ul style="list-style-type: none"> Мийте при температурі не вище 60 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> Обережно зніміть решітку. Обережно очистіть зону навколо гумових накладок. Якщо гумові накладки від'єднуються, решітка може пошкодити варильну поверхню. <p>Очищення в посудомийній машині:</p> <ul style="list-style-type: none"> Використовуйте миючий засіб, рекомендований виробником посудомийної машини. У разі сильного забруднення попередньо очистіть решітки. Після завершення миття вийміть решітки з посудомийної машини і видаліть залишки вологи. <p>Порада: Під час використання та очищення решітки можуть змінити колір. Зміна кольору не впливає функціональність.</p>
Конфорка	<p>Очищуйте неметалевою щіткою або неабразивною губкою, змоченою у мильній воді.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Не мийте його у посудомийній машині. Не використовуйте кришку іншої конфорки. Обережно рухайте кришку конфорки вперед і назад, доки вона не увійде у виступи.
Термоелементи/ Елементи запалювання	<p>Очистіть неметалевою щіткою невеликого розміру.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Очищайте з обережністю. Термоелементи та елементи відрізняються чутливістю. Уникайте потрапляння води на термоелемент та елемент запалювання. При надмірній вологості конфорка може не вмикатися.

10 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.
→ "Сервісні центри", Сторінка 12

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

10.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина й усунення несправності
Порушене загальне електроживлення.	Запобіжник вийшов із ладу. ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті.
	Спрацював автоматичний запобіжник або автомат захисного вимикання. ▶ Перевірте у розподільному блоці, чи спрацював автоматичний запобіжник або автомат захисного вимикання.
	Не вставлений штекер мережного кабелю . ▶ Підключіть прилад до електромережі.
	Зник струм. ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.
Автоматичне запалювання не працює.	Між елементом запалювання та конфоркою знаходяться залишки їжі або забруднення. ▶ Очистіть простір між елементом запалювання та конфоркою.
	Деталі конфорки вологі. ▶ Ретельно просушіть деталі конфорки.

Несправність	Причина й усунення несправності
Автоматичне запалювання не працює.	Деталі конфорки розташовані неправильно. ▶ Правильно розташуйте деталі конфорки. Прилад не заземлений, неправильно підключений або пошкоджений заземлювальний кабель. ▶ Зверніться до кваліфікованого електрика.
Полум'я нерівномірне.	Деталі конфорки розташовані неправильно. ▶ Правильно розташуйте деталі конфорки. Отвори на конфорці забруднені. ▶ Очистіть та висушіть отвори на конфорці.
Полум'я пальника велике або нестабільне.	Газ надходить в пристрій під занадто високим тиском. 1. Вимкніть прилад. 2. Зверніться до ліцензованого спеціаліста з монтажу та попросіть його перевірити регулятор газового балона або резервуара зі зрідженим газом. Порада: Щоб запобігти пошкодженню від занадто високого тиску, ви можете встановити запобіжник від надлишкового тиску, який обмежує або відключає подачу газу в разі відмови регулятора газового балона або резервуару зі зрідженим газом.
Потік газу не здається нормальним або витоку газу немає.	Подача газу перекрита проміжним клапаном. ▶ Відкрийте проміжні клапани.
На кухні відчувається запах газу.	Поворотний перемикач відкритий. ▶ Закрийте поворотний перемикач. Газопровідний шланг негерметичний. 1. Закрийте головний газовий кран. 2. Провітріть приміщення. 3. негайно зателефонуйте авторизованому монтажнику, який перевірить газову систему та видасть сертифікат про встановлення. 4. Не експлуатуйте прилад, поки не переконаєтесь, що ні з установки, ні з приладу не виходить газ.
Конфорка вимикається, щойно відпустити поворотний перемикач.	Поворотний перемикач був натиснутий недостатньо довго. 1. Утримуйте перемикач натиснутим ще декілька секунд після запалювання. 2. Щільно притисніть поворотний перемикач. Отвори на конфорці забруднені. ▶ Очистіть та висушіть отвори на конфорці.

11 Сервісні центри

Ви можете отримати у нашому сервісному центрі оригінальні запасні частини, необхідні для функціонування та придатні для зберігання, протягом 15 років після випуску вашого пристрою на ринок.

За додатковою інформацією зверніться до нашої сервісної служби.

Нотатка: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про

сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.

Інформацію згідно з регламентом (EU) 66/2014 та (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою www.bosch-home.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

11.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу, які можна знайти на заводській табличці приладу.

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

12 Утилізація

12.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Закрийте газовий кран.
4. Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



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.



Дякуємо за придбання побутової техніки Bosch!

Зареєструйте свій новий прилад в MyBosch та відразу скористайтеся такими перевагами:

- консультації спеціалістів та поради щодо користування приладом;
- можливості продовження гарантії;
- знижки на приладдя та запасні частини;
- цифрове керівництво з експлуатації та всі дані про приладу під рукою;
- простий доступ та обслуговування побутової техніки Bosch;

безкоштовна та проста реєстрація, зокрема й на мобільних пристроях:

www.bosch-home.com/welcome



Потребуєте допомоги? Її ви знайдете тут.

Кваліфіковані консультації щодо вашої побутової техніки Bosch, допомога у вирішенні проблем або ремонт фахівцями Bosch.

Дізнайтеся все про різноманітні можливості, як Bosch може допомогти вам:

www.bosch-home.com/service

Контактні дані всіх країн наведені в цьому довіднику сервісних служб.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



8001338436 (051204) REG25

uk