



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Шафа для підігрівання
ВІС.30NB1, ВІС.30NW1**



BOSCH

[uk] Інструкція з використання

Зміст

	Використання за призначенням	4
	Важливі настанови з безпеки	4
	Знайомство з приладом	5
	Відкривання та закривання	5
	Управління приладу	5
	Попереднє підігрівання посуду	5
	Посуд для напоїв	5
	Ваші дії	5
	Підтримання страв теплими.	6
	Таблиці та поради	6
	Томління/слабке нагрівання	6
	Очищення	7
	Зовнішні частини приладу	7
	Нагрівальна пластина	7
	Що робити у випадку несправності?	8
	Служба сервісу	8
	Е- та FD-номер	8
	Технічні характеристики.	8
	Захист навколишнього середовища	9
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	9

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**



Використання за призначенням

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте прилад лише для підтримання у гарячому стані страв і для підігрівання посуду.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

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 – Небезпека опіків!

- Нагрівальна пластина у шафі для підігрівання дуже сильно нагрівається. Забороняється доторкатися до нагрівальної пластини. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

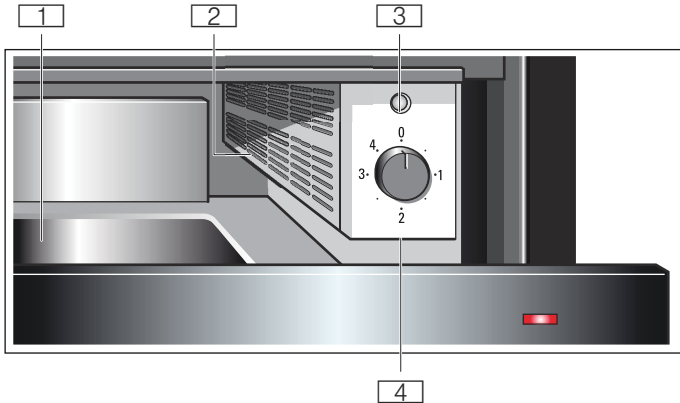
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на скляній панелі можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

⚠ Попередження – Небезпека пожежі!

Нагрівальна пластина у шафі для підігрівання дуже сильно нагрівається, легкозаймісті матеріали можуть спалахнути. Забороняється класти легкозаймісті предмети або пластикові ємності у шафу для підігрівання.

Знайомство з приладом

У шафі для підігрівання можна розігрівати посуд або тримати страви теплими.



1 Нагрівальна пластина

2 Вентилятор та підігрів

Працюють в положенні 4 = підігрівання посуду

3 Індикаторне табло

Після вмикання індикатор починає блимати. Після закриття він горить.

4 Регулятор функцій

0 = Вимк.

1 = Для сходження дріжджового тіста, розморожування

2 = Підтримування хліба теплим, розморожування, підігрів посуду для напоїв

3 = Підтримування страв у теплому стані

4 = Попереднє підігрівання посуду

Відкривання та закриття

У приладах без ручки:

Щоб відкрити або закрити шафу, натисніть на неї по центру.

Під час відкриття шафа висувається вперед. Після цього її можна легко витягнути.

Управління приладу

Попереднє підігрівання посуду

У попередньо підігрітому посуді страви не так швидко охолоджуються. Напої довше залишаються теплими.

Загальна інформація щодо посуду

У шафу для підігрівання можна завантажувати максимум 25 кг. Наприклад, попередньо підігріти посуд для обіду на 6-12 осіб.

нижня шафа (14 см заввишки)		верхня шафа (29 см заввишки)	
6 обідніх тарілок	Ø 24 см	12 обідніх тарілок	Ø 24 см
6 супових мисок	Ø 10 см	12 супових мисок	Ø 10 см
1 миска	Ø 19 см	1 миска	Ø 22 см
1 миска	Ø 17 см	1 миска	Ø 19 см
1 тарілка для м'яса	32 см	1 миска	Ø 17 см
		2 тарілки для м'яса	32 см

Розміщення посуду

За можливості слід розставляти посуд рівномірно по всій поверхні. Висока стопка тарілок прогріватиметься значно довше, ніж окремі тарілки або, наприклад, 2 миски.

Посуд для напоїв

Посуд для напоїв, наприклад, чашки для еспресо, завжди слід розігрівати на другому ступені.

Попередження – Небезпека опіків!

Під час розігрівання на ступені 3 або 4 посуд для напоїв надто сильно нагрівається.

Ваші дії

1. Поставте посуд у шафу.
2. Встановіть регулятор функцій на ступінь 4. Для розігрівання посуду для напоїв завжди обирайте ступінь 2.
Мерехтить індикатор роботи приладу.
3. Закрийте шафу для підігрівання.
Загоряється індикатор роботи приладу. Прилад нагрівається.

Тривалість попереднього підігрівання

Тривалість попереднього підігрівання залежить від матеріалу та товщини стінок посуду, кількості посуду, їхньої висоти й розташування. За можливості слід розставляти посуд рівномірно по всій поверхні.

На розігрівання обіднього посуду на 6 осіб потрібно приблизно 15-25 хвилин.

Вимкнення

Відкрийте шафу. Вимкніть регулятор функцій.

Виймання посуду

Посуд із шафи слід виймати за допомогою кухонної рукавички або прихватки.

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

Поверхня нагрівальної пластики гаряча, тому нижні частини посуду будуть гарячішими за верхні.

Підтримання страв теплими

Ніколи не ставте гарячі каструлі або пательні прямо з гарячої варильної поверхні на скляну поверхню шафи для підігрівання. Скляна поверхня може пошкодитись.

Не наповнюйте посуд по самі вінця, щоб нічого не переливалось.

Накрийте страви жаростійкою кришкою або алюмінієвою фольгою.

Ми рекомендуємо тримати страви теплими не довше однієї години.

Страви, які можна підтримувати теплими: м'ясо, птицю, рибу, соуси, овочі, гарніри та супи.

Ваші дії

1. Поставте посуд у шафу.
2. Встановіть регулятор функцій на ступінь 3 та прогрівайте прилад протягом 10 хвилин.
3. Поставте страви у попередньо розігрітому посуді.
4. Знову закрийте шафу.
Загоряється індикатор роботи приладу. Прилад нагрівається.

Вимкнення

Вимкніть регулятор функцій. Вийміть страви з шафи за допомогою кухонної рукавички або прихватки.

Таблиці та поради

У таблиці нижче Ви знайдете варіанти застосування Вашої шафи для підігрівання. Установіть регулятор функцій на потрібний ступінь. Підігрійте посуд, якщо це вказано в таблиці.

Ступінь	Страви / посуд	Вказівка
1	ніжні страви глибокого замороження, наприклад, вершкові торти, вершкове масло, ковбаса, сир	розморозити
1	підняття дріжджового тіста	накрити
2	страви глибокого замороження, наприклад, м'ясо, пиріг, хліб	розморозити
2	підтримання яєць у теплому стані, наприклад, варені яйця, яєшня-бовтанка	попередньо розігрійте посуд, накрийте страви
2	підтримання хліба теплим, наприклад, тостовий хліб, булочки	попередньо розігрійте посуд, накрийте страви
2	попереднє підігрівання посуду	наприклад, чашки для еспресо
2	ніжні страви, наприклад, м'ясо, приготоване в режимі «Томління/слабке нагрівання»	накрийте посуд
3	підтримання страв теплими	попередньо розігрійте посуд, накрийте страви
3	підтримання напоїв теплими	попередньо розігрійте посуд, накрийте напої
3	розігрівання коржиків, наприклад, яєчний пиріг, рулетики з тортілі, тако	попередньо розігрійте посуд, накрийте страви
3	розігрівання пирогів із несоковитою начинкою, наприклад, пиріг із посипкою, кекси	попередньо розігрійте посуд, накрийте страви
3	розтоплення плитки шоколаду або шоколадної глазури	попередньо розігрійте посуд, подрібніть шоколад
3	розчинення желатину	відкритий посуд, прибл. 20 хвилин.
4	попереднє підігрівання посуду	не підходить для посуду для напоїв

Томління/слабке нагрівання

Томління/слабке нагрівання — ідеальний режим для готування ніжних шматків м'яса, які Ви плануєте приготувати із кров'ю або до певної готовності. М'ясо залишається дуже соковитим та ніжним. Ваша перевага: оскільки тривалість готування при томлінні/слабкому нагріванні значно більша, у Вас є багато часу для складання меню. М'ясо, приготоване у режимі томління, без проблем можна утримувати теплим:

Придатний посуд: слід застосовувати посуд зі скла, порцеляни або кераміки з кришкою, наприклад, скляна жаровня.

Ваші дії

1. Розігрійте шафу для підігрівання з посудом до ступеня 4.
2. Добре розігрійте на пательні невелику кількість жиру. Швидко підсмажте м'ясо та відразу ж покладіть його у розігрітий посуд. Накрийте кришкою.
3. Знову поставте посуд із м'ясом у шафу для підігрівання та розпочніть готування. Встановіть регулятор функцій на ступінь 3.

Настанови щодо режиму Томління/слабкого нагрівання

Беріть лише абсолютно свіже, бездоганне м'ясо. Видаліть сухожилля та жир. Під час томління/слабкого нагрівання жир надає страві особливого, яскравого смаку.

Немає потреби перевертати м'ясо, навіть якщо воно великими шматками.

Після томління його можна відразу ж порізати. Йому не потрібно досягати у духовій шафі.

Завдяки методу готування м'ясо залишиться розовим усередині. Але воно, незважаючи на колір, абсолютно готове.

М'ясо, приготоване у режимі томління, не таке гаряче, як традиційне смажене м'ясо. Подавайте його з дуже гарячим соусом. На останні 20-30 хвилин поставте тарілки з ним у шафу для підігрівання.

Якщо Ви хочете зберегти теплим приготоване м'ясо, переключіть після закінчення томління на ступінь 2. Невеликі шматки м'яса можна тримати теплими до 45 хвилин, великі — до двох годин.

Таблиця

Для томління/слабкого нагрівання підійдуть всі ніжні частини яловичини, свинини, телятини, ягняти, дичини та птиці. Час смаження та томління залежить від розміру шматка. Тривалість готування дійсна для страви покладеної у гарячий жир.

Страва	Підсмаження на конфорці	Приготування у шафі для підігрівання
Маленькі шматочки м'яса		
кубиками або смужками	1-2 хвилини з усіх боків	20-30 хвилин
Маленькі шніцелі, стейки або медальйони	1-2 хвилини з кожного боку	35-50 хвилин
Середні шматки м'яса		
Філе (400-800 г)	4-5 хвилин з усіх боків	75-120 хвилин
Ягнячі спинки (прибл. 450 г)	2-3 хвилини з кожного боку	50-60 хвилин
пісне м'ясо для смаження (600-1000 г)	10-15 хвилин з усіх боків	120-180 хвилин
Великі шматки м'яса		
Філе (від 900 г)	6-8 хвилин з усіх боків	120-180 хвилин
Ростбіф (1,1-2 кг)	8-10 хвилин з усіх боків	210-300 хвилин



Очищення

Забороняється використовувати очищувачі високого тиску або пароструминні помпи. Очищувати прилад слід лише у вимкненому стані. Регулятор функцій: положення = 0.

Зовнішні частини приладу

Протріть прилад із водою з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.

Не слід використовувати агресивні чи абразивні очисні засоби. Якщо такий засіб все ж потрапить на передню панель, відразу ж змийте його водою.

Поверхня із високоякісної сталі

Після експлуатації завжди відразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія. Для очищення використовуйте воду з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть поверхню м'яким рушником.

Прилади зі скляною передньою панеллю

Почистіть скляну передню панель за допомогою засобу для очищення скла та м'якої ганчірки. Забороняється використовувати шкребок для скла.

Нагрівальна пластина

Очистіть нагрівальну пластину водою з невеликою кількістю мийного засобу.

Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся із наступними вказівками.

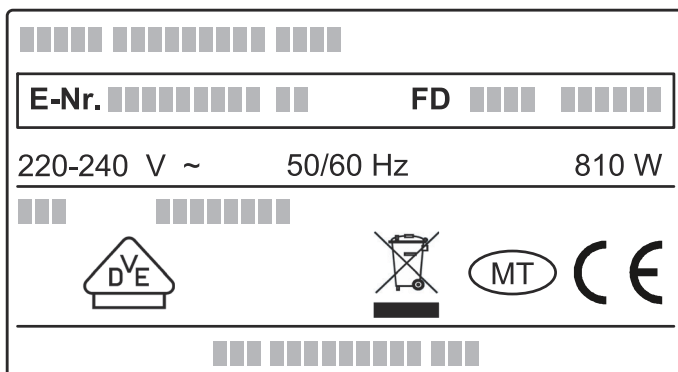
Посуд або страви залишилися холодними.	Перевірте: <ul style="list-style-type: none"> ■ чи ввімкнений прилад ■ чи немає збою електропостачання ■ чи щільно закрита шафа
Посуд або страви недостатньо нагрілися.	Це могло статися, якщо: <ul style="list-style-type: none"> ■ посуд або страви розігрівалися недостатньо довго ■ шафа тривалий час була відкритою
Мерехтить індикатор роботи приладу.	Перевірте, чи закрита шафа.
Часто блимає індикатор при закритих дверцятах шафи.	Зателефонуйте до сервісної служби.
Не загоряється індикатор роботи приладу.	Несправний індикатор. Повідомте сервісній службі.
Спрацьовує запобіжник у розподільному ящику.	Вийміть мережевий штекер та повідомте до сервісної служби.

Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

Е- та FD-номер

Звертаючись у сервісну службу, завжди повідомляйте повний номер виробу (E-Nr.) і дату випуску (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковану консультацію. Ви знайдете фірмову табличку з номерами при відкритті дверцят шафи.



Щоб не шукати довго у разі потреби, ви можете занести сюди дані вашого приладу й телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.	FD-Nr.
Сервісна служба ☎	

Зверніть увагу, що виклик техника сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

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.

Технічні характеристики

Електроживлення:	220-240 В 50/60 Гц
Загальна споживана потужність:	810 Вт
Перевірено Спілкою німецьких електротехніків (VDE):	так
Знак відповідності CE:	так



Захист навколишнього середовища

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.



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

A Bosch Company



9001280529
020701