



ТОТ САМЫЙ
МАГАЗИН

[Шкаф для подогрева Bosch HSC140652:](#)
Инструкция пользователя

Выбрать



Висувний термоящик



BOSCH

[uk] Інструкція з експлуатації

Зміст

Важливі вказівки щодо техніки безпеки	3
Висувний термоящик.....	5
Відкривання та закривання	5
Попереднє нагрівання посуду.....	5
Посуд.....	5
Тара для напоїв.....	6
Послідовність дій.....	6
Підтримання певної температури їжі.....	7
Послідовність дій.....	7
Вимкнення.....	7
Експлуатація	7
Повільне готування	8
Догляд та очищення	9
Очищення приладу ззовні	9
Нагрівальна плита	10
У разі несправності.....	10
Післяпродажне обслуговування	11
Технічні характеристики	11
Захист довкілля	11
Захист довкілля	11

Додаткові відомості про продукцію, аксесуари, запасні частини та послуги можна отримати на веб-сайті **www.bosch-home.com** і в інтернет-магазині **www.bosch-eshop.com**.

Важливі вказівки щодо техніки безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію. Лише після цього Ви зможете безпечно й правильно користуватися приладом. Збережіть цю інструкцію з експлуатації та монтажу для використання в майбутньому або для наступного користувача.

Розпакувавши прилад, огляньте його на предмет пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень, пов'язаних із транспортуванням, не підключайте прилад.

Цей прилад призначений для використання лише в домашньому господарстві та в домашніх умовах. Використовуйте його виключно для розігрівання страв та нагрівання посуду.

Діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи без належного досвіду чи знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після інструктажу особою, відповідальною за їхню безпеку, щодо безпечного поводження з приладом. Вони також повинні розуміти, які небезпеки можуть бути пов'язані з експлуатацією цього приладу.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям, яким ще не виповнилося 8 років, а також дітям без нагляду заборонено чистити прилад або здійснювати його загальне технічне обслуговування.

Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від приладу та кабелів живлення.

Небезпека опіків!

- Нагрівальна плита всередині висувного термоящика нагрівається до дуже високої температури.
Не торкайтеся гарячої нагрівальної плити. Тримайте дітей на безпечній відстані.
- Деталі приладу та посуд нагріваються до дуже високої температури. Для виймання деталей приладу або посуду з варильної камери завжди одягайте рукавиці для духовки.

Небезпека ураження електричним струмом!

- Ізоляція кабелів електроприладів, що торкаються гарячих частин термоящика, може розплавитися. Уникайте контакту кабелів електроприладів з гарячими частинами термоящика.
- У разі потрапляння води до середини приладу можливе ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувачі високого тиску або пароочищувачі.
- Несправний прилад несе небезпеку ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Витягніть штепсельну вилку з розетки або вимкніть живлення в електричному щитку. Зверніться до працівників сервісного центру.

- При наявності тріщин та сколів на скляній плиті існує небезпека ураження електричним струмом. Вимкніть живлення в електричному щитку. Зверніться до працівників сервісного центру.
- Некваліфікований ремонт — джерело небезпеки. Ремонт повинен виконувати лише фахівець сервісного центру, який пройшов відповідну підготовку. Якщо прилад несправний, витягніть штепсельну вилку з розетки або вимкніть живлення в електричному щитку. Зверніться до працівників сервісного центру.

Небезпека займання!

Нагрівальна плита всередині термоящика нагрівається до дуже високої температури, що може призвести до загоряння легкозаймистих матеріалів.

Не зберігайте в термоящику легкозаймисті предмети або пластмасову тару.

Висувний термоящик

Висувний термоящик дасть Вам змогу попередньо нагріти посуд або підтримувати певну температуру страви.



Прилад нагрівається лише у тому разі, якщо висувний ящик правильно закритий.

Відкривання та закривання

Прилад без ручки:

Для відкривання або закривання приладу натисніть середню частину висувного ящика.

При відкриванні ящик дещо вискакує. Після цього потягніть його на себе.

Попереднє нагрівання посуду

У попередньо нагрітому посуді їжа холодне не так швидко. Напої довше залишаються теплими.

Посуд

Максимальна місткість висувного термоящика становить 25 кг. Наприклад, Ви можете провести попереднє нагрівання комплекту посуду на 6 або 12 персон.

Низький висувний ящик (14 см заввишки)		Високий висувний ящик (29 см заввишки)	
6 обідніх тарілок	Ø 24 см	12 обідніх тарілок	Ø 24 см
6 супових чашок	Ø 10 см	12 супових чашок	Ø 10 см
1 миска	Ø 19 см	1 миска	Ø 22 см
1 миска	Ø 17 см	1 миска	Ø 19 см
1 блюдо для м'яса	32 см	1 миска	Ø 17 см
		2 блюда для м'яса	32 см

Розміщення посуду всередині приладу

Посуд, по змозі, слід розподіляти по всій поверхні. Високі стоси тарілок прогриваються повільніше, ніж окремі предмети, наприклад, 2 миски.

Тара для напоїв

Для нагрівання такої тари, зокрема горнят для еспресо, завжди вмикайте режим «2».



Небезпека отримання опіків!

Якщо вибрати режим «3» або «4», тара для напоїв нагріється до дуже високої температури.

Послідовність дій

1. Поставте посуд у висувний ящик.
2. Установіть ручку вибору функцій у положення «4». Тару для посуду слід підігрівати при режимі «2». Індикатор роботи почне блимати.
3. Закрийте висувний термоящик. Індикатор роботи загорається. Прилад нагрівається.

Тривалість попереднього нагрівання

Тривалість попереднього нагрівання залежить від властивостей матеріалу, з якого виготовлений посуд, і від його товщини, а також від кількості посуду, від висоти стосу й розташування посуду. Посуд, по змозі, слід розподіляти по всій поверхні.

Попереднє нагрівання обіднього сервізу на 6 персон триває приблизно 15-25 хвилин.

Вимкнення

Відкрийте висувний ящик. Переведіть ручку вибору функцій у положення «0».

Виймання посуду

Витягуйте посуд із висувного ящика за допомогою цупкої рукавиці чи прихватки.



Небезпека отримання опіків!

Поверхня нагрівальної плити гаряча. Посуд, що стоїть внизу, нагрівається сильніше, ніж зверху.

Підтримання певної температури їжі

Ніколи не слід ставити гарячі каструлі та сковороди, зняті безпосередньо з гарячої варильної панелі, на скляне дно висувного термоящика. Це може призвести до пошкодження скляного дна.

Уникайте надмірного наповнення посуду для запобігання переливанню через край.

Накривайте їжу термостійкою кришкою чи алюмінієвою фольгою.

Рекомендується підтримувати їжу в розігрітому стані не більше години.

Придатні страви

Для розігрівання підходить м'ясо, птиця, риба, соуси, овочі, гарнір і супи.

Послідовність дій

1. Поставте посуд у висувний ящик.
2. Установіть ручку вибору функцій на режим «3» і проведіть попереднє розігрівання приладу протягом 10 секунд.
3. Наповніть попередньо розігрітий посуд їжею.
4. Знову закрийте висувний ящик.
Індикатор роботи загорається. Прилад нагрівається.

Вимкнення

Переведіть ручку вибору функцій у положення «0».

Витягуйте страви з висувного ящика за допомогою цупкої рукавиці чи прихватки.

Експлуатація

У таблиці наводяться різні варіанти використання висувного термоящика. Встановіть перемикач вибору функцій на необхідний режим. Користуючись таблицею, виконайте попереднє нагрівання посуду.

Режим	Страви/посуд	Вказівки
1	Ніжні продукти глибокого заморожування, напр., вершкові торти, масло, ковбаси, сири	Розморожування
1	Піднімання дріжджового тіста	Накрити
2	Продукти глибокого заморожування,	Розморожування

	напр., м'ясо, пироги, хліб	
2	Підтримання певної температури страв із яєць, напр., варені яйця, омлет	Попереднє нагрівання посуду, страву накрити
2	Підтримання певної температури хліба, напр., тости, булочки	Попереднє нагрівання посуду, страву накрити
2	Попереднє нагрівання тари для напоїв	Напр., горняк для еспресо
2	Ніжні страви, напр., приготоване у повільний спосіб м'ясо	Накрити кришкою
3	Підтримання певної температури страв	Попереднє нагрівання посуду, страву накрити
3	Підтримання певної температури напоїв	Попереднє нагрівання посуду, напій накрити
3	Розігрівання випічки з тіста, напр., млинців, рапів, тако	Попереднє нагрівання посуду, страву накрити
3	Розігрівання пирогів із сухою начинкою, напр., пиріг із посипкою, оладки	Попереднє нагрівання посуду, страву накрити
3	Розтоплення плиткового шоколаду чи шоколадної глазурі	Попереднє нагрівання посуду, страву подрібнити
3	Розчинення желатину	Без кришки, близько 20 хвилин
4	Попереднє нагрівання посуду	Режим не призначений для нагрівання тари для напоїв

Повільне готування

Цей спосіб ідеально підходить для готування м'якого м'яса до сируватого або напівсирого стану. М'ясо залишатиметься дуже соковитим і м'яким, як масло. Переваги: гнучкість у плануванні страв, оскільки повільне готування, як правило, вимагає більше часу. М'ясо, приготоване у повільний спосіб, легше залишати теплим.

Придатний посуд: скляний, порцеляновий або керамічний посуд із кришкою (наприклад, скляна форма для випікання).

Послідовність дій:

1. Виконайте попереднє розігрівання термоящика з посудом, вибравши режим «4».
2. Швидко нагрійте невелику кількість жиру в пательні. Підрум'яньте м'ясо на сильному вогні, а потім покладіть його у нагрітий посуд. Накрийте кришкою.
3. Помістіть посуд з м'ясом у термоящик для завершення готування. Переведіть перемикач на режим «3».

Зауваження щодо повільного готування

Брати слід лише високоякісне свіже м'ясо. Акуратно очистіть його від сухожил'я і жиру. Під час повільного готування жир надає страві гострого сильновираженого смаку.

М'ясо не можна перевертати, навіть якщо це великий шматок.

Ви зможете його порізати відразу після приготування. М'ясо не обов'язково залишати постояти.

При цьому особливому способі готування середня частина м'яса завжди залишається сируватою. Однак це не означає, що воно сире або приготоване неналежним чином.

Приготоване у повільний спосіб м'ясо не настільки гаряче, як при традиційному готуванні. Приправте його дуже гарячим соусом. Покладіть тарілки у термоящик максимум на 20–30 хвилин.

На панелі термоящика виберіть режим «2», щоб приготоване у повільний спосіб м'ясо залишалось теплим. Маленькі шматки м'яса триматимуть тепло до 45 хвилин, а великі — до двох годин.

Таблиця

Для повільного готування придатні ніжні шматки яловичини, свинини, телятини, баранини, дичини та птиці. Час підсмажування та тушкування залежить від розміру шматка м'яса. Вказаний час стосується запікання м'яса, покладеного в гарячий жир.

Страва	Підсмажування на плиті	Готування в духовці
Малі шматки м'яса		
Кубики або смужки	1–2 хвилини з обох боків	20–30 хвилин
Маленькі котлети, біфштекси або биточки	1–2 хвилини з одного боку	35–50 хвилин
Середні шматки м'яса		
Філе (400–800 г)	4–5 хвилин з обох боків	75–120 хвилин
Сідло баранчика (прибл. 450 г)	2–3 хвилини з одного боку	50–60 хвилин
Нежирне м'ясо (600–1000 г)	10–15 хвилин з обох боків	120–180 хвилин
Великі шматки м'яса		
Філе (понад 900 г)	6–8 хвилин з обох боків	120–180 хвилин
Ростбіф (1,1–2 кг)	8–10 хвилин з обох боків	210–300 хвилин

Догляд та очищення

Ніколи не виконуйте чищення під тиском або гарячою парою. Обов'язково вимикайте прилад перед очищенням. Переведіть ручку вибору функцій у положення «0».

Очищення приладу ззовні

Протріть прилад водою з додаванням невеликої кількості мийного засобу. Обсушіть його за допомогою м'якого рушника.

Не використовуйте абразивні засоби чи жорсткі мочалки. Якщо такий засіб потрапить на передню панель, зразу змийте його водою.

Поверхні з нержавіючої сталі

Відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю та яєчного білка. Під такими плямами може виникнути корозія. Використовуйте для очищення воду з додаванням невеликої кількості мийного засобу. Протріть поверхню м'яким рушником.

Прилади зі скляною передньою панеллю

Для чищення лицьового боку використовуйте засіб для миття скла та м'яку ганчірку. Не користуйтеся шкребком для скла.

Нагрівальна плита

Нагрівальну плиту слід чистити теплою водою з додаванням невеликої кількості мийного засобу.

У разі несправності

Часто трапляється, що причиною несправності стала якась дрібниця. Перш ніж звернутися до сервісного центру, прочитайте ці вказівки:

Посуд чи страва лишаються холодними

Перевірте:

- чи ввімкнений прилад;
- чи не вимкнена електроенергія;
- чи щільно закритий висувний ящик.

Посуд або їжа не стають достатньо теплими

Можливо,

- розігрівання посуду чи страви проводилося недостатньо довго;
- висувний ящик протягом тривалого часу залишався відкритим.

Індикатор роботи блимає

Перевірте, чи закритий ящик.

При закритому висувному термоміщину індикатор дуже часто блимає

Викличте фахівця сервісного центру.

Індикатор роботи не загоряється

Індикатор несправний. Зверніться до сервісного центру.

Спрацював запобіжник у блоці запобіжників

Витягніть шнур живлення та зверніться до сервісного центру.

Ремонт повинен проводитися лише кваліфікованим фахівцем. У разі некваліфіковано виконаного ремонту прилад може стати джерелом серйозної небезпеки.

Післяпродажне обслуговування

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, звертайтеся до працівників нашого сервісного центру. Адресу й номер телефону найближчої майстерні Ви знайдете в телефонному довіднику. Крім того, у сервісних центрах, вказаних у цій інструкції, вам також повідомлять адресу найближчої майстерні.

Номер E та номер FD

При виклику фахівця сервісного центру завжди вказуйте номер виробу (номер E) і заводський номер (номер FD) Вашого приладу. Паспортну табличку з номерами Ви знайдете, відкривши висувний термоміксер. Щоб у разі несправності довго не шукати ці номери, впишіть їх у наведених нижче полях.

Контактні дані для всіх країн містяться в долученому переліку сервісних служб.

Звернувшись до сервісного центру виробника, Ви можете бути впевнені, що ремонт виконають кваліфіковані фахівці з використанням оригінальних запчастин до побутового приладу.

Технічні характеристики

Напруга живлення:	220–240 В, 50/60 Гц
Загальне підключене навантаження	810 Вт
Перевірка VDE (Спілка німецьких електротехніків):	так
Знак CE (Європейське Співтовариство):	так

Захист довкілля

Розпакуйте прилад і утилізуйте упаковку в нешкідливий для довкілля спосіб.

Захист довкілля



Цей прилад марковано відповідно до Директиви 2002/96/EU про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE — waste electrical and electronic equipment). У Директиві визначається порядок повернення та утилізації відходів електрообладнання.

Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії BOSCH: www.bosch-home.com.ua або зверніться до центру обслуговування клієнтів BOSCH у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера BOSCH.

Обратите внимание!



[Столовые сервизы](#)



[Сковородки](#)



[Кастрюли](#)



[Хлебницы](#)



[Наборы для фондю и мармитницы](#)



[Барные аксессуары](#)



[Подносы](#)