



**Шафа для підігрівання  
VIC630NS1**




**BOSCH**


ук Інструкція з експлуатації та монтажу

## uk Зміст

### Інструкція з експлуатації

 <b>Вказівки щодо експлуатації</b> .....	<b>3</b>
 <b>Правила техніки безпеки</b> .....	<b>3</b>
 <b>Знайомство з приладом</b> .....	<b>4</b>
Відчинення та зачинення приладу.....	4
 <b>Експлуатація приладу</b> .....	<b>4</b>
Попереднє розігрівання посуду.....	4
Розігрівання посуду для напоїв .....	5
Налаштування приладу для попереднього розігрівання посуду....	5
Підтримання страв у теплому стані....	5
 <b>Налаштування приладу для різних завдань</b> .....	<b>6</b>
Томління .....	6
 <b>Чищення та догляд</b> .....	<b>8</b>
Фронтальна поверхня шафи.....	8
Нагрівальна поверхня .....	8


 **Що робити у випадку виявлення несправностей**..... **8**

 **Сервісні центри** .....

**9**

Продуктовий та виробничий номери приладу..... 9

Технічні характеристики приладу ..... 9

 **Вказівки щодо утилізації**..... **9**

Вказівки щодо утилізації..... 9

### Інструкція з монтажу

Схеми вбудовування .....

10

Важливі вказівки .....

11

Підготовка меблевого корпусу .....

11

Встановлення приладу .....

11

Більш детальну інформацію щодо наших приладів, приладдя, запасних частин та сервісних центрів Ви можете знайти на офіційному сайті **www.bosch-home.com.ua**.



## Вказівки щодо експлуатації

Уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації. Вона містить важливу інформацію щодо належного та безпечного використання приладу та догляду за ним. Збережіть інструкції з експлуатації та монтажу для подальшого використання або для передачі у випадку продажу приладу.

Після доставки приладу перевірте всі частини на наявність транспортних пошкоджень. У випадку виявлення пошкоджень не встановлюйте прилад.

Даний прилад розрахований на використання виключно в домашньому господарстві. Даний прилад слід використовувати лише для розігрівання або підтримання необхідного рівня температури страв та посуду.

Діти у віці старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, а також особи, які не володіють відповідними знаннями щодо експлуатації приладу, можуть користуватись приладом лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку або після проведення інструктажу такою особою.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти віком від 8 років можуть виконувати чищення та догляд за приладом лише під наглядом дорослих.

Не підпускайте дітей віком молодше 8 років до приладу та кабелю живлення.



## Правила техніки безпеки


### Загальні вказівки

 **Увага! Існує небезпека опіку!**

Під час роботи приладу нагрівальна поверхня дуже нагрівається. Не торкайтеся гарячої нагрівальної поверхні.

Не підпускайте дітей до приладу.

Приладдя та посуд, встановлені у прилад, сильно нагріваються. Діставати приладдя та посуд з приладу слід лише за допомогою прихваток.

 **Увага!**

Існує небезпека ураження електричним струмом!

У випадку сильного нагрівання приладу ізоляція кабелю живлення може розплавитися. Уникайте контакту кабелю живлення з гарячими деталями приладу. Не використовуйте очищувачі високого тиску та пароочисники для чищення приладу.

Несправний прилад може стати причиною ураження струмом. Не вмикайте несправний прилад. У випадку несправності приладу його слід від'єднати від мережі живлення, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та звернутись до сервісного центру.

У випадку виявлення пошкоджень нагрівальної поверхні візку (тріщини, тощо) від'єдняйте прилад від мережі живлення, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та зверніться до сервісного центру.

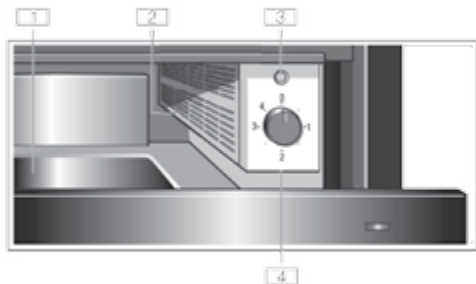
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти небезпеку для користувача. Ремонт приладу має виконуватися лише кваліфікованим співробітником сервісного центру. У випадку виявлення несправності від'єдняйте прилад від мережі живлення, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та зверніться до сервісного центру.

 **Увага! Існує небезпека пожежі!**

Не кладіть та не зберігайте у внутрішній камері приладу легкозаймисті предмети або предмети з пластику.

## Знайомство з приладом

Шафа для підігрівання призначена для попереднього підігрівання посуду та підтримання необхідного рівня температури страв.



- 1 Нагрівальна поверхня**  
Вмикається при виборі режиму нагрівання 4.
- 2 Вентилятор та нагрівальний елемент**  
Вмикається при виборі режиму нагрівання 4.
- 3 Індикатор роботи приладу**  
Індикатор блимає при увімкненні приладу. Підсвічування індикатора вмикається при зачиненні візка приладу.
- 4 Перемикач**  
0= Вимкнено  
1= Сходження дріжджового тіста, розморожування  
2= Підтримання хліба у теплому стані, розморожування продуктів, підігрівання чашок та склянок  
3= Підтримання страв у теплому стані  
4= Підігрівання посуду

## Відчинення та зачинення приладу

### Для приладів без ручки:

Щоб відчинити / зачинити візок шафи, натисніть на центральну частину фронтальної панелі.

Якщо візок зачинено, натисніть на центральну частину фронтальної панелі. Після цього візок трохи висунеться, що дозволить Вам повністю його відчинити.

## Експлуатація приладу

### Попереднє розігрівання посуду

Страви та напої довше залишаються теплими у розігрітому посуді.

### Вказівки щодо посуду

Ваша шафа для підігрівання розрахована на загальну вагу посуду до 25 кг. Цього буде достатньо для посуду, наприклад, на 6 або 12 осіб.

Низька шафа, (14 см заввишки)	Висока шафа (29 см заввишки)
6 тарілок Ø 24 см	12 тарілок Ø 24 см
6 супових тарілок Ø 10 см	12 супових тарілок Ø 10 см
1 сервірувальне блюдо Ø 19 см	1 сервірувальне блюдо Ø 22 см
1 сервірувальне блюдо Ø 17 см	1 сервірувальне блюдо Ø 19 см
1 тарілка для закусок Ø 32 см	1 сервірувальне блюдо Ø 17 см
	2 тарілки для закусок Ø 32 см

### Встановлення посуду

За можливості розмістіть посуд рівномірно по всій нагрівальній поверхні. Тарілки, покладені одна на одну, будуть розігріватися довші ніж посуд, що розміщено рівномірно по всій нагрівальній поверхні.

## Розігрівання посуду для напоїв

Для розігрівання посуду для напоїв, наприклад, чашок для еспресо, використовуйте режим 2.

### ⚠ Увага! Існує небезпека опіку!

При використанні режимів 3 або 4 посуд для напоїв дуже сильно нагрівається.

## Налаштування приладу для попереднього розігрівання посуду

- Поставте посуд у шафу.
- Встановіть перемикач у положення 4. Для розігрівання посуду для напоїв використовуйте режим 2. Після вибору режиму роботи індикатор блимає один раз.
- Зачиніть шафу. Вмикається підсвічування індикатора роботи приладу. Прилад розпочинає розігрівання.

### Тривалість розігрівання

Тривалість попереднього розігрівання залежить від кількості та матеріалу посуду на нагрівальній поверхні. Важливим фактором також є розташування посуду: тарілки, покладені одна на одну, будуть розігріватися довше, ніж посуд, що розміщено рівномірно по всій нагрівальній поверхні. За можливості розмістіть посуд рівномірно по всій нагрівальній поверхні.

Для попереднього розігрівання посуду на 6 осіб необхідно приблизно 15-25 хвилин.

### Вимкнення приладу

Відчиніть шафу. Встановіть перемикач у нульове положення.

### Після завершення розігрівання

Діставати приладдя та посуд з приладу слід лише за допомогою прихваток.

### ⚠ Увага! Існує небезпека опіку!

Під час роботи приладу нагрівальна поверхня стає дуже гарячою. Таким чином, основа посуду нагріється сильніше, ніж верхня частина.

## Підтримання страв у теплому стані

Після того, як Ви зняли гарячі каструлі або сковорідки з конфорки, не слід одразу класти їх на нагрівальну поверхню. Це може пошкодити скло, з якого виготовлено нагрівальну поверхню візка.

Уникайте переливання рідини через край посуду.

Розігрівайте страви у жаростійкому посуді з кришкою або накривайте страву алюмінієвою фольгою.

Не рекомендується підтримувати їжу у теплому стані більш ніж годину.

**Ви можете використовувати шафу для підтримання у теплому стані таких страв:** м'ясо, птиця, риба, соуси, овочі, гарніри, супи.

### Налаштування приладу для томління

- Поставте посуд у шафу.
- Встановіть перемикач у положення 3 та розігрівайте шафу протягом 10 хвилин.
- Покладіть страви на попередньо розігрітий посуд.
- Зачиніть шафу. Вмикається підсвічування індикатора роботи приладу. Прилад розпочинає розігрівання.

### Вимкнення приладу

Встановіть перемикач у нульове положення. Дістаньте продукт з приладу за допомогою прихваток.

## Налаштування приладу для різних завдань

У таблиці наведено вказівки щодо використання Вашої шафи для різних завдань. Для вибору бажаного режиму встановіть перемикач у відповідне положення. За необхідності попередньо розігрівайте посуд згідно з вказівками, наведеними у таблиці.

Рівень	Страва / посуд	Вказівка
1	Заморожені продукти, напр., торти зі збитими вершками, масло, сосиски, сир	Розморожування
1	Підняття дріжджового тіста	Накрійте кришкою
2	Заморожені продукти, напр., м'ясо, пироги, хліб	Розморожування
2	Підтримання страви у теплому стані: яйця зварені в круту, яєчня, омлет	Попередньо розігрійте посуд, накрійте кришкою
2	Підтримання страви у теплому стані: хліб, тости, булочки	Попередньо розігрійте посуд, накрійте кришкою
2	Попереднє розігрівання посуду для напоїв	Напр., чашки для еспресо
2	Делікатні страви, напр., м'ясо (приготоване)	Накрійте посуд кришкою
3	Підтримання страв у теплому стані	Попередньо розігрійте посуд, накрійте кришкою
3	Підтримання напоїв у теплому стані	Попередньо розігрійте посуд, накрійте кришкою
3	Розігрівання страв з плаского шару тіста: млинці, сандвічі-рап, тако	Попередньо розігрійте посуд, накрійте кришкою
3	Розігрівання сухих виробів з тіста: пироги, мафіни	Попередньо розігрійте посуд, накрійте кришкою
3	Розтоплення тертого какао або шоколадної глазурі	Попередньо розігрійте посуд, роздрібніть продукт
3	Розтоплення желатину	Використовуйте відкритий посуд, розігрівайте протягом приблизно 20 хвилин
4	Попереднє розігрівання столових приборів	Не використовуйте даний режим для розігрівання посуду для напоїв

### Томління

Томління – це спосіб приготування страв за низьких температур, що ідеально підходить для приготування ніжнього м'яса. Томління дозволяє просмажити м'ясо точно до необхідного ступеня, тож

воно залишиться соковитим та ніжним. М'ясо, приготовлене таким способом, дуже довго зберігає тепло, що відкриває перед Вами великий простір можливостей для сервірування.

**Посуд, придатний для томління:** використовуйте посуд з кришкою, виготов-

лений зі скла, порцеляни або кераміки, напр., скляну жаровню.

### Налаштування приладу для томління

1. Попередньо розігрійте шафу з посудом всередині, використовуючи режим 4.
2. Розігрійте на сковороді невелику кількість жиру. Обсмажте м'ясо з усіх боків на великому вогні і одразу ж покладіть його у підігрітий посуд. Накрийте посуд кришкою.
3. Поставте посуд з м'ясом у шафу. Встановіть перемикач у положення 4.

### Вказівки щодо томління

Використовуйте лише свіже м'ясо вищого гатунку. Обережно видаліть з м'яса зовнішні прошарки жиру та сухожилля. Під час томління жир надасть страві виразного смаку.

Під час готування м'ясо не потрібно перегортати (навіть при готуванні великих шматків).

М'ясо можна порізати на порції відразу після томління, не лишаючи його у шафі для оптимального розподілу тепла.

Через особливості процесу томління вже готове м'ясо може лишатися рожевим всередині. Таке м'ясо повністю готове до споживання.

М'ясо, приготоване методом томління, не настільки гаряче, як звичайна печеня. Таке м'ясо слід подавати з попередньо розігрітою підливою. За 20-30 хвилин до завершення томління, розігрійте посуд.

Для збереження тепла щойно приготованого м'яса, після завершення томління оберіть режим 2. При даному рівні температури невеликі порції можна тримати у внутрішній камері приладу протягом 45 хвилин, великі порції – до двох годин.

### Як користуватися таблицею

Для приготування методом томління підходить ніжні частини яловичини, свинини, телятини, ягнятини, дичини або птиці. Тривалість обсмаження та томління залежить від розміру шматку м'яса. Під тривалістю обсмаження розуміється час, необхідний для обсмаження шматку м'яса на сковороді.

Страва	Обсмажування на сковороді	Томління у шафі
<b>Невеликі шматки м'яса</b>		
М'ясо, нарізане кубиками або смужками	1-2 хвилин з усіх сторін	20-30 хвилин
Невеликі котлети, стейки чи медальйони	1-2 хвилини з кожної сторони	35-50 хвилин
<b>Шматки м'яса середнього розміру</b>		
Філе (400-800 г)	4-5 хвилин з усіх сторін	75-120 хвилин
Сідло ягняти (прибл. 450 г)	2-3 хвилини з кожної сторони	50-60 хвилин
Нежирне м'ясо (600-1000 г)	10-15 хвилин з усіх сторін	120-180 хвилин
<b>Великі шматки м'яса</b>		
Філе (вагою від 900 г)	6-8 хвилин з усіх сторін	120-180 хвилин
Ростбіф (1,1 -2 кг)	8-10 хвилин з усіх сторін	210-300 хвилин

## Чищення та догляд

Не використовуйте очищувачі високого тиску та пароочисники для чищення приладу. Перед очищенням вимкніть шафу. Для цього встановіть перемикач у нульове положення.

### Фронтальна поверхня шафи

Виконайте чищення за допомогою вологої ганчірки та невеликої кількості миючого засобу. Витріть поверхню насухо.

Не використовуйте їдкі та абразивні засоби. Якщо такий засіб потрапив на фронтальну панель приладу, негайно змийте його водою.

### Поверхні з нержавіючої сталі

Щоб запобігти іржавленню, якомога швидше видаляйте плями від накипу, жиру, крохмалю та яєчного білка. Виконайте чищення за допомогою вологої ганчірки та невеликої кількості миючого засобу. Витріть поверхню насухо.

### Прилади з скляною фронтальною панеллю

Протріть скляні панелі м'якою ганчіркою, змоченою у засобі для чищення скла. Не використовуйте шкребок для чищення скла.

### Нагрівальна поверхня

Виконайте очищення за допомогою розчину миючого засобу у гарячій воді.

## Що робити у випадку виявлення несправностей

Дуже часто несправність приладу користувач може усунути власноруч, не витрачаючи час та гроші на звернення до сервісного центру. У таблиці нижче описані несправності, що виникають найчастіше, можливі причини їх виникнення та способи усунення.

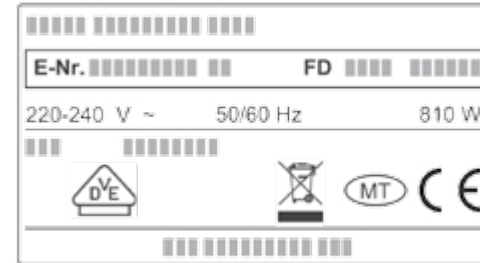
<b>Страви або посуд не нагріваються.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Впевніться, що прилад увімкнено.</li><li>■ Перевірте наявність електропостачання.</li><li>■ Перевірте, чи зачищено шафу належним чином.</li></ul>
<b>Страви або посуд не достатньо розігрілися.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Наступного разу розігрівайте страву або посуд протягом довшого періоду часу.</li><li>■ Якщо після завершення розігрівання Ви залишили шафу відчиненою, страва або посуд швидко холодне.</li></ul>
<b>Блимає індикатор роботи приладу.</b>	Перевірте, чи зачищено шафу належним чином.
<b>Індикатор роботи приладу мерехтить після зачинення приладу.</b>	Зверніться до сервісного центру.
<b>Не вмикається підсвічування індикатора роботи приладу.</b>	Індикатор несправний. Зверніться до сервісного центру.
<b>Запобіжник перегрів.</b>	Від'єднайте прилад від мережі живлення. Зверніться до сервісного центру.

## Сервісні центри


Якщо Ваш прилад потребує ремонту, зверніться до наших сервісних центрів. Наші спеціалісти нададуть Вам кваліфіковану консультацію.

### Продуктовий та виробничий номери приладу

Звернувшись до сервісного центру, назвіть продуктовий (E-Nr.) та виробничий (FD) номери приладу. Назвавши ці дані працівникам сервісного центру, Ви зможете заощадити час та гроші, уникнувши виклику майстра додому. Ці номери вказані на паспортній табличці приладу, розташованій на внутрішній стороні дверцят приладу.



Для заощадження часу Ви можете внести номер телефону найближчого до Вас сервісного центру, а також продуктовий та виробничий номери приладу у відповідні поля нижче.

E-Nr.	FD
Сервісний центр 	

Зверніть увагу: виклик спеціаліста сервісного центру для усунення несправності, що сталася внаслідок недбалого користування приладом та недотримання вказівок, наведених у даній інструкції, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

Контактні дані найближчих до Вас сервісних центрів вказані на сайті виробника та на гарантійному талоні.

Довіртеся професіоналізму виробника. Ремонт приладів виконується кваліфікованими технічними спеціалістами з використанням оригінальних запасних частин.

### Технічні характеристики приладу

Вхідна напруга:	220-240 В
	50/60 Гц
Максимальна вихідна потужність	810 Вт
Відповідність стандартам VDE	так
Відповідність стандартам ЄС:	так

## Вказівки щодо утилізації



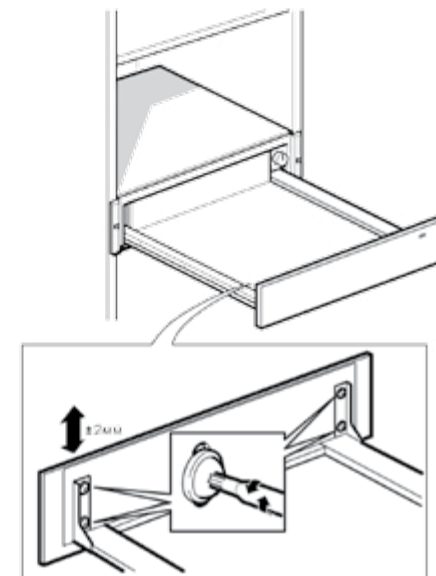
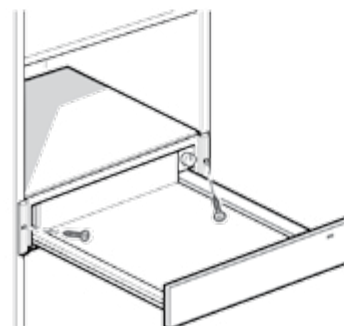
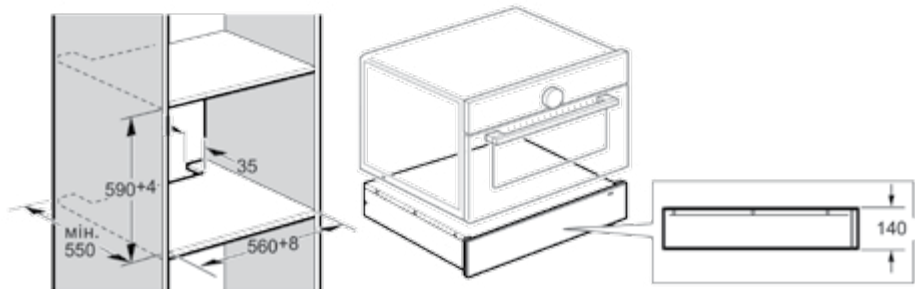
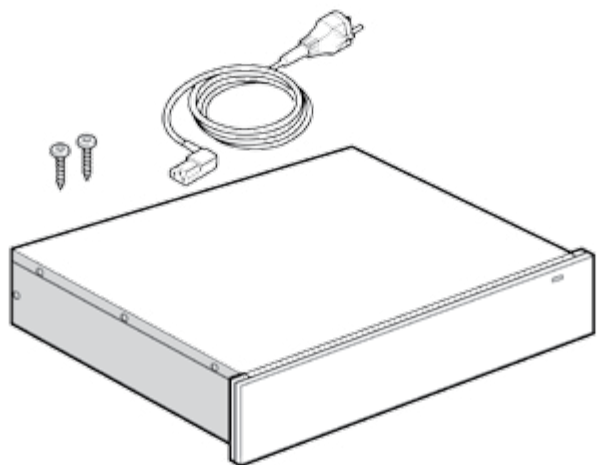
Будь ласка, подбайте про довкілля: утилізуйте упаковку належним чином!

Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Дана директива окреслює вимоги щодо утилізації та переробки старих приладів на території ЄС.



# Інструкція з монтажу

## Схеми вбудовування



## Важливі вказівки щодо встановлення

### Підключення приладу до мережі живлення

Прилад слід підключати лише до встановленої належним чином розетки, оснащеної контактом заземлення. Встановлення розетки та заміну кабелю живлення має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з дотриманням усіх належних норм.

Для підключення використовуйте кабель живлення з комплекту поставки Вашого приладу. Під'єднайте кабель живлення до задньої стінки приладу. Кабелі з різними типами штепселів Ви можете придбати у наших сервісних центрах.

Не використовуйте багатополюсні штепселі (трійники) та подовжувачі для підключення приладу. Перевантаження може стати причиною пожежі.

У випадку відсутності доступу до розетки після завершення монтажу для дотримання норм безпеки слід встановити розмикач для всіх полюсів з зазором між контактами щонайменше 3 мм.

## Підготовка меблевого корпусу

У меблевому корпусі, у який встановлюватиметься прилад, не повинно бути задньої стінки. При виконанні монтажу необхідно передбачити 35 мм відстані між приладом та стіною, а також між стіною та приладом, що встановлено над шафою для підігрівання.

Під час монтажу слід передбачити простір для вентиляційних отворів та повітрязабірника. Зверніться до інструкції з монтажу приладу, що встановлюється над шафою для підігрівання.

## Встановлення приладу

Підключіть прилад до мережі живлення. Вирівняйте прилад у ніші та зафіксуйте його.

**Вказівка:** не розташовуйте кабель живлення приладом або у інших місцях, де він може деформуватися (бути затисненим, здавленим або зігненим) або торкатися гарячих деталей приладу. Кабель живлення не повинен торкатися задньої стінки або дна приладу.

**БСХ Хаусгерете ГмБХ**

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

**[www.bosch-home.com.ua](http://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**



9000955114, 9000955109

Виробник залишає за собою право  
на внесення змін.