

SIEMENS

EU...BE...

Індукційна варильна поверхня



UK Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення



Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances



Зміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека	2	10	Індивідуальне захисне відключення	8
2	Як уникнути матеріальних збитків	4	11	Основні параметри	9
3	Охорона довкілля й ощадливе користування	5	12	Тест посуду	10
4	Придатний посуд	5	13	Чищення та догляд	10
5	Знайомство	6	14	Усунення несправностей	11
6	Основні відомості про користування	7	15	Утилізація	12
7	Функції часу	8	16	Сервісні центри	12
8	powerBoost	8	17	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ	13
9	Блокування від доступу дітей	8	17.1	Загальні вказівки щодо встановлення прила- ду	13
			17.2	Безпечний монтаж	13

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкції, технічний паспорт 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

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

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.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.

- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.

Якщо у вас є активний імплантований медичний пристрій (наприклад, кардіостимулятор або дефібрилятор), дізнайтесь у лікаря, чи відповідає цей пристрій Директиві 90/385/ЄЕС Ради Європейських спільнот від 20 червня 1990 р., а також стандартам EN 45502-2-1 і EN 45502-2-2, і чи цей пристрій вибрано, імплантовано й запрограмовано відповідно до VDE-AR-E 2750-10. Якщо ці передумови виконані і, крім того, використовується неметалеве кухонне приладдя й посуд з неметалевими ручками, користуватися цією індуктивною варильною поверхнею за призначенням безпечно.

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 Безпечне користування

⚠ 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 проти-пожежною ковдрою.

Варильна поверхня сильно нагрівається.

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

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

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

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою. Після кожного використання варильної поверхні вимикайте прилад головним вимикачем.

- ▶ Не чекайте, поки варильна поверхня автоматично відключиться, оскільки на ній більше немає каструль і сковорідок.

Харчові продукти можуть загорітись.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Під час використання прилад та його деталі, що виступають, особливо рама варильної панелі (якщо вона є), нагріваються.

- ▶ Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Маленькі діти, молодше 8 років, не повинні підходити до приладу.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.

- ▶ Забороняється класти на неї металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки.

⚠ 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.
- ▶ У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Для цього вимикайте пристрій не головним вимикачем, а через запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережевий кабель пошкоджений, негайно вимкніть запобіжник у коробці запобіжників.
- ▶ 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.

Контакт вентилятора, розташованого на нижньому боці варильної поверхні, з металевими

предметами може призвести до ураження електричним струмом.

- ▶ Не зберігайте у шухлядах під варильною поверхнею довгі, загострені металеві предмети.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.

- ▶ Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.
- ▶ Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.

Під час готування на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня.

- ▶ Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каструлі, наповненої водою.

- ▶ Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.

Об прилад з розтрісканою або розбитою поверхнею можна порізатися.

- ▶ Не користуйтеся приладом, якщо його поверхня тріснула чи розбилась.

⚠ 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

Тут ви знайдете найпоширеніші причини пошкоджень та поради, як їх уникнути.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Плями	Приготування без нагляду.	Слідкуйте за процесом приготування.
Плями, нагар	Розлита рідина, особливо з високим вмістом цукру.	Відразу ж видаляйте шкребок для скла.
Плями, нагар або сколи на склі	Дефектний посуд, посуд з розплавленою емаллю або посуд з мідним чи алюмінієвим дном.	Використовуйте придатний посуд у хорошому стані.
Плями, зміна кольору	Невідповідні методи очищення.	Використовуйте лише очисні засоби, які підходять для склокераміки, і очищуйте варильну поверхню лише тоді, коли вона холодна.
Нагар або сколи на склі	Посуд, що падав, кухонне приладдя чи інші тверді або загострені предмети.	Під час готування не бийте по склу та не кидайте предмети на варильну поверхню.
Подряпини, зміна кольору	Грубе дно посуду або переміщення посуду на варильну поверхню.	Перевіряйте посуд. Піднімайте посуд при пересуванні.
Подряпини	Сіль, цукор або пісок.	Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
Пошкодження приладу	Приготування у замороженому посуді.	Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.
Пошкодження посуду або приладу	Порожній посуд.	Ніколи не ставте порожній посуд на гарячу конфорку і не нагрівайте її.
Пошкодження скла	Розплавлений матеріал на гарячій конфорці або гаряча кришка каструлі на склі.	Не кладіть на варильну поверхню папір для випікання або алюмінієву фольгу, пластикові контейнери та кришки.
Перегрівання	Гарячий посуд на панелі управління або на рамі.	Ніколи не ставте гарячий посуд у цій зоні.

УВАГА

Варильна поверхня з нижнього боку оснащена вентилятором.

- ▶ Якщо під варильною поверхнею є шухляда, не зберігайте там ніяких дрібних або гострих предметів,

паперу або серветок для посуду. Ці предмети можуть бути всмоктані й пошкодити вентилятор або погіршити охолодження.

- ▶ Між вмістом шухляди і вентиляційним отвором має бути відстань не менш ніж 2 см.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

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

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

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

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

Накривайте каструлі 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.

- ✓ Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.

- ✓ Нерівне дно підвищує енерговитрати.

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 перемикання на нижчий ступінь потужності.

- ✓ Із завищеним рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

4 Придатний посуд

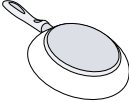
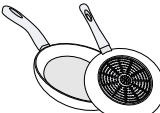
Дно посуду, придатного для готування з індукцією, повинне бути феромагнітним (тобто притягуватися магнітом), і відповідати розмірам конфорки. Якщо посуд

не розпізнається на конфорці, поставте його на конфорку з наступним меншим діаметром.

4.1 Розмір та характеристики посуду

Щоб правильно визначити посуд, потрібно врахувати розмір та матеріал посуду. Дно посуду має бути ідеально рівним та гладким.

За допомогою Тест посуду перевірте, чи підходить посуд.

Посуд для готування	Матеріали	Характеристики
Рекомендований посуд	Посуд з високоякісної сталі в подвійній конструкції, яка рівномірно розподіляє тепло.	Цей посуд розподіляє тепло рівномірно, швидко нагрівається та забезпечує його розпізнання.
	Феромагнітний посуд з емальованої сталі, чавуну або спеціальний індукційний посуд з високоякісної сталі.	Цей посуд нагрівається швидко та надійно розпізнається.
Придатно	Дно не повністю феромагнітне.	Якщо область феромагніту менше дна посуду, нагрівається лише зона феромагніту. Таким чином тепло розподіляється нерівномірно.
	Дно посуду з алюмінієвими деталями.	Дно цього посуду зменшує площу феромагнітної поверхні, а це означає, що на посуд може передаватися менше енергії. Цей посуд може бути розпізнаний некоректно або зовсім не розпізнаний, а тому недостатньо нагрітий.
		
Не придатний	Посуд виготовлений зі звичайної тонкої сталі, скла, глини, міді або алюмінію.	

Нотатки

- Ніколи не використовуйте перехідні пластини між варильною поверхнею та посудом.

- Не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд з тонким дном, оскільки він може сильно нагрітися.

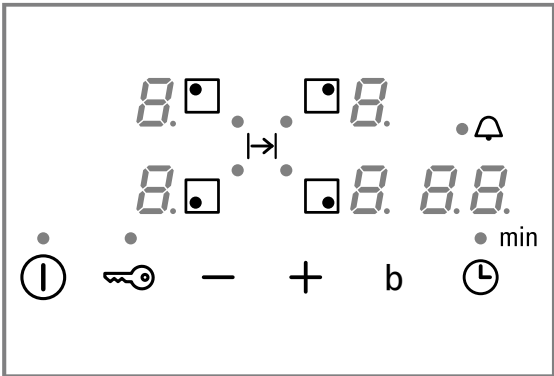
5 Знайомство

5.1 Готування з індукцією

Готування з індукцією надає ряд переваг у порівнянні зі звичайними варильними поверхнями, такі як заощадження часу під час варіння та смаження, економія енергії та простіший догляд і чищення. Воно також забезпечує кращий контроль тепла, оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді.

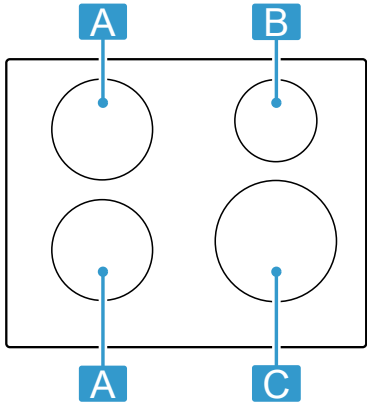
5.2 Панель управління

Окремі особливості, такі як колір і форма, можуть відрізнятися від малюнка.



5.3 Розподіл потужностей конфорок

Зазначена потужність виміряна зі стандартним посудом, описаним в IEC/EN 60335-2-6. Потужність може відрізнятися залежно від розміру та матеріалу посуду.



Область застосування	Найнижчий рівень нагрівання	
A Ø 18 см	Ступінь потужності 9 powerBoost	1800 Вт 3100 Вт
B Ø 14,5 см	Ступінь потужності 9 powerBoost	1400 Вт 2200 Вт
C Ø 21 см	Ступінь потужності 9 powerBoost	2200 Вт 3700 Вт

Сенсорні поля

Датчик	Функція
①	Головний вимикач
□	Оберіть конфорку
—/+	Вибір налаштувань
b	powerBoost
⌚	Функції часу
🔒	Блокування від доступу дітей

Індикації

Індикатор	Функція
⏻	Режим роботи
I-B	Рівні нагрівання
H/h	Залишкове тепло
b	powerBoost
⌚	Функції часу

Сенсорні поля та індикації

При торканні до символу активується відповідна функція.

- Панель управління слід тримати сухою та чистою. Волога порушує функціональність.
- Не розміщуйте посуд поблизу дисплеїв і датчиків. Електроніка може перегрітися.

5.4 Конфорка

Перш ніж почати готувати, перевірте, чи відповідає розмір посуду вибраній конфорці:

Область застосування	Тип конфорки
○	Одноконтурна конфорка

5.5 Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений індикатор залишкового тепла. Не торкайтеся конфорки, поки відображається індикація залишкового тепла.

Індикатор	Значення
H	Конфорка гаряча.
h	Конфорка тепла.

6 Основні відомості про користування

6.1 Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

- ▶ Вмикайте та вимикайте варильну поверхню головним вмикачем ①.
Варильна поверхня вмикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше 20 секунд.

reStart

- ▶ Якщо увімкнути прилад протягом 4 секунд після вимкнення, варильна поверхня продовжить працювати з попередніми налаштуваннями.

6.2 Налаштування конфорок

Для вибору бажаного рівня потужності, торкніться + або —.
Кожний рівень потужності має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Рівень потужності	
1	Найнижчий рівень потужності
9	Найвищий рівень потужності

Вибір конфорки та ступеня потужності

1. Для вибору конфорки торкніться

6.3 Рекомендації щодо варіння

У таблиці наведено, які рівні потужності (—=≡) для яких продуктів підходять. Час приготування (⌚ min) може варіюватися залежно від типу, ваги, товщини та якості їжі. Для підігрівання встановіть ступінь потужності 8 - 9.

	—=≡	⌚ min
Розтоплювання		
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Варені сосиски ¹	3 - 4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат, глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Картопляні кнедли ¹	4. - 5.	20 - 30
Збиті соуси, наприклад, беарнський чи голландський	3 - 4	8 - 12
Кип'ятіння, готування на парі, тушкування		
Рис, з подвійною кількістю води	2. - 3.	15 - 30
Картопля «в мундірі»	4. - 5.	25 - 35
Макаронні вироби ¹	6 - 7	6 - 10
Супи	3. - 4.	15 - 60
Овочі	2. - 3.	10 - 20
Рагу в скороварці	4. - 5.	-

2. Впродовж наступних 10 секунд оберіть ступінь потужності:

- ▶ Торкніться +, щоб викликати ступінь потужності 9.
- ▶ Торкніться —, щоб викликати ступінь потужності 4.

- ✓ Ступінь потужності налаштовано.

Нотатка: Якщо посуд не стоїть на конфорці або посуд непридатний, вибраний рівень потужності блимає. Через певний час конфорка вмикається.

quickStart

- ▶ Якщо ви поставите посуд на варильну поверхню перед увімкненням, він буде розпізнаний при її увімкненні, і відповідна конфорка буде обрана автоматично. Після цього виберіть ступінь потужності протягом наступних 20 секунд, інакше варильна поверхня вимкнеться.

Зміна рівня потужності та вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Натискайте + або —, доки не з'явиться бажаний рівень потужності. Для вимкнення конфорки натисніть

Швидке вимкнення конфорки

Торкніться символу конфорки на 3 секунди. Конфорка вмикається.

	—=≡	⌚ min
Тушкування		
Печення	4 - 5	60 - 100
Гуляш ²	3 - 4	50 - 60
Тушкування/смаження з малою кількістю жиру ¹		
Шніцелі паніровані або ні	6 - 7	6 - 10
Стейки (3 см завтовшки)	7 - 8	8 - 12
Філе птиці (2 см завтовшки)	5 - 6	10 - 20
Гамбургер (2 см товщиною)	6 - 7	10 - 20
Риба та рибне філе, паніровані	6 - 7	8 - 20
Креветки та краби	7 - 8	4 - 10
Обсмаження свіжих овочів та грибів	7 - 8	10 - 20
Страви з продуктів глибокого замороження, наприклад, страви для смаження	6 - 7	6 - 10
Омлет (смажити почергово)	3. - 4.	3 - 10
Готування у фритюрі, 150-200 г на порцію, смажити порційно у 1-2 л олії ¹		

¹ Без кришки

² Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.

		⌚ min
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Овочі, гриби паніровані у клярі або у темпурі	6 - 7	-

		⌚ min
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-

7 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер

7.1 Таймер відключення

Дозволяє програмувати час приготування для конфорки і її автоматичне вимкнення після закінчення встановленого часу.

Програмування часу готування

1. Оберіть конфорку та встановіть потрібний рівень нагрівання.
2. Торкніться .
- ✓ Світиться індикація • конфорки.
3. Налаштуйте час приготування за допомогою + або -.
- ✓ Починається перебіг часу.

Нотатка: Ви можете автоматично встановити однаковий час приготування для всіх конфорок. Додаткову інформацію див. за посиланням .

→ "Основні параметри", Сторінка 9

Зміна або скасування часу приготування

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться .
3. Щоб змінити час готування, торкніться + або -, або налаштуйте .

7.2 Таймер

Дозволяє встановлювати таймер на час від 0 до 99 хв. Ця функція не залежить від конфорок та інших налаштувань. Конфорки автоматично не вимикаються.

Установлення кухонного таймера

1. Виберіть конфорку і двічі торкніться .
- ✓ Почне світитися індикація • поряд з .
2. Оберіть потрібний час, натиснувши + або -.
- ✓ Починається зворотній відлік часу.

Зміна або скасування часу таймера

1. Декілька разів торкніться , поки не почне світитися індикація • поряд з .
2. Щоб змінити час готування, торкніться + або -, або налаштуйте .

8 powerBoost

Дозволяє швидше нагрівати більшу кількість води, ніж при рівні нагрівання .

Ця функція доступна для всіх конфорок, коли жодна інша конфорка не увімкнена.

Інакше на індикаторі рівнів нагрівання блимають  і .

Для увімкнення або вимкнення натисніть .

9 Блокування від доступу дітей

Варильна поверхня має функцію «Блокування від доступу дітей». Вона запобігає увімкненню варильної поверхні дітьми.

Щоб увімкнути цю функцію, вимкніть варильну поверхню. Вмикається або вимикається , якщо торкатися протягом 4 секунд.

Якщо ви хочете, щоб функція «Блокування від доступу дітей» активувалася автоматично щоразу при вимкненні варильної поверхні, див. «Основні установки»

→ Сторінка 9.

10 Індивідуальне захисне відключення

Якщо конфорка працює протягом тривалого часу і ви не змінюєте установки, активується автоматичне захисне вимкнення. На конфорці відображається , і вона вимикається.

Час залежить від обраного ступеня потужності і становить від 1 до 10 год. Натисніть будь-яку кнопку.

11 Основні параметри

Ви можете встановити основні установки вашого приладу відповідно до власних потреб.

11.1 Огляд основних установок

Індикація	Установлене значення	Параметр
с 1	Блокування від доступу дітей	0 - Вручну. ¹ 1 - Автоматично. 2 - вимкнено.
с 2	Аудіосигнали	0 - Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. 1 - Увімкнений лише сигнал помилки. 2 - Увімкнено лише сигнал підтвердження. 3 - Увімкнено всі звукові сигнали ¹ .
с 5	Автоматичне вимкнення	00 - вимкнений. ¹ 01-99 - хвилин до автоматичного вимкнення.
с 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера	1 - 10 секунд ¹ 2 - 30 секунд 3 - 1 хвилина
с 7	Обмеження потужності Дозволяє за потреби обмежити загальну потужність варильної поверхні, якщо через особливості вашого електрообладнання виникає така необхідність. Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні. Точні дані ви знайдете на таблиці з технічними характеристиками. Коли функція активна і варильна поверхня досягла встановленого обмеження потужності, відображається 1 і ви не можете вибрати вищий ступінь потужності.	0 - Вимкнено. Максимальна потужність варильної поверхні ¹ . 1 - 1000 Вт. Найнижча потужність. 1. - 1500 Вт. ... 3 - 3000 Вт, рекомендовано для 13 ампер. 3. - 3500 Вт, рекомендовано для 16 ампер. 4 - 4000 Вт. 4. - 4500 Вт, рекомендовано для 20 ампер. ... 9 - Максимальна потужність варильної поверхні.
с 9	Час вибору конфорки	0 - Без обмежень: ви можете встановити останню вибрану конфорку, не вибираючи її повторно. ¹ 1 - Обмежено: ви можете встановити останню вибрану конфорку протягом 10 секунд після вибору. Після цього потрібно заново вибрати конфорку, щоб налаштувати її.
с 12	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.	0 - Непридатний. 1 - Неоптимально. 2 - Придатний.
с 23	Автоматичне керування для обмеження потужності	0 - Деактивовано: не відображається обмеження потужності, якщо не активовано с 7. ¹ 1 - Увімкнено: завжди відображається обмеження потужності.
с 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування ¹ . 1 - Заводські установки.

11.2 До основних установок

Вимога: Варильна поверхня має бути вимкнена.

- Для увімкнення варильної поверхні торкніться ①.
- Протягом наступних 10 секунд утримуйте символ  впродовж 4 секунд.

Інформація щодо продукту	Індикатор
Список сервісних служб	0 1
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	02.

Інформація щодо продукту	Індикатор
Заводський номер 2	0.5

- ✓ Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Торкніться + або —, при цьому з'являться окремі індикації.
- 3. Для переходу до основних установок торкніться символу .
- ✓ Попередньо світяться с 1, а 0 встановлено як попередньо налаштований параметр.
- 4. Торкайтеся кілька разів , доки не з'явиться бажане налаштування.
- 5. Оберіть потрібний параметр, натиснувши + або —.

¹ Заводська настройка

6. Протягом 4 секунд торкніться символу .
- ✓ Налаштування збережені.

11.3 Вихід з основних установок

- Для виходу з меню основних налаштувань та вимкнення варильної поверхні, натисніть символ .

12 Тест посуду

Якість посуду суттєво впливає на швидкість та результат процесу приготування.

За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.

Перед перевіркою переконайтеся, що розмір основи посуду відповідає розміру використовуваної конфорки. Доступ здійснюється через основні установки.

→ Сторінка 9

12.1 Проведення Тест посуду

1. Поставте посуд за кімнатної температури з бл. 200 мл води по центру на конфорку, яка за розміром найкраще підходить до діаметра дна посуду.
 2. Відкрийте основні установки та оберіть .
 3. Торкніться  або . На конфорках блимає індикація .
- ✓ Функція активована.
- ✓ Через 20 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

12.2 Перевірка результату

У таблиці нижче ви можете дізнатися, яким буде результат щодо якості та швидкості процесу приготування.

Результат

- | | |
|---|---|
|  | Посуд не підходить для конфорки і тому не нагрівається. |
|  | Посуд нагрівається повільніше очікуваного і процес приготування не є оптимальним. |
|  | Посуд нагрівається правильно і процес приготування виконується нормально. |

Нотатка: У разі незадовільного результату знову поставте посуд на меншу конфорку, якщо вона є.

Для активації функції торкніться  або .

13 Чищення та догляд

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

13.1 Засоби для чищення

Відповідні засоби для очищення та скребки для скла можна придбати у відділі сервісного обслуговування, в інтернет-магазині або в роздрібному магазині.

УВАГА

Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхні приладу.

- У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.
- Не застосовуйте очисних засобів, поки варильна поверхня ще гаряча. Унаслідок цього на поверхні можуть залишитися сліди.

Очисні засоби, не призначені для склокераміки

- Концентровані мийні засоби
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби
- Агресивні очисні засоби, наприклад, спреї для духової шафи або засоби для видалення плям
- жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві помпи

13.2 Очищення варильної поверхні

Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб залишки їжі не пригорали.

Вимога: Варильна поверхня має бути холодною. Прибирайте забруднення з варильної поверхні до того, як вона охолоне, тільки якщо на ній залишились плями від цукру, рисового крохмалю, пластмаси або фольги.

1. Стійкі забруднення видаляйте шкребок для скла.
 2. Очищуйте варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь.
- Дотримуйтеся інструкцій щодо чищення, вказаних на упаковці очисного засобу.

Поради

- Досягти кращих результатів очищення можна за допомогою спеціальної губки для склокерамічних поверхонь.
- Якщо утримувати дно посуду в чистоті, поверхня варильної панелі залишатиметься у хорошому стані.

13.3 Очищення профілів

Якщо на профілях після використання залишилися бруд або плями, очистіть їх.

Нотатка: Не використовуйте шкребок для скла.

1. Очищайте м'якою тканиною, змоченою у теплій мильній воді.
Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
2. Витріть насухо м'яким рушником.

14 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.
- ▶ У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

14.1 Попередження

Нотатки

- Якщо на індикаціях відображається E , натисніть кнопку відповідної конфорки і зчитайте код несправності.
- Якщо код несправності не наведено у наступній таблиці, відключіть варильну поверхню від мережі живлення, зачекайте 30 секунд і знову підключіть її. Якщо індикація з'явиться знову, зверніться до технічної

сервісної служби та повідомте точний код несправності.

- Якщо виникає помилка, прилад переходить в режим енергозбереження.
- Для захисту електронних компонентів приладу від перегріву та перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності.

14.2 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина й усунення несправності
Не світяться індикатори.	Немає електричного струму. ▶ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення. Прилад підключений не за схемою. ▶ Підключіть прилад відповідно до схеми.
Блимає індикація.	Несправність електроніки ▶ Якщо несправність не усунута, повідомте технічну сервісну службу.
$F2$, $F4$, $E7015$, $E8207$, $E8208$	Панель управління волога або на ній лежить предмет. ▶ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
$F2$, $F4$, $E7015$, $E8207$, $E8208$	Електроніка перегрілась або вимкнулись всі конфорки. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.
$F5$ + ступінь потужності і звук сигналу	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Від цього може перегрітися електроніка. ▶ Зніміть посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
$F5$ і звуковий сигнал	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блоку від перегріву. ▶ Зніміть посуд. Зачекайте кілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку на панелі управління. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
$F1/F6$	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову увімкніть конфорку.
$F8$	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▶ Увімкнено Індивідуальне захисне відключення. Для налаштування конфорки торкніться будь-якої кнопки та вимкніть індикацію.
$E9000/E9010$	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону. ▶ Зверніться до свого постачальника електроживлення.
$U400/E9011$	Варильна поверхня підключена неправильно. ▶ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Підключіть варильну поверхню відповідно до схеми.

Несправність	Причина й усунення несправності
д Е	Активовано демонстраційний режим. ► Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Зачекайте 30 секунд і підключіть варильну поверхню знову. Протягом наступних 3 хвилин торкніться будь-якого сенсора. Демонстраційний режим деактивовано.
-	Активовано Блокування від доступу дітей. ► Деактивація Блокування від доступу дітей

14.3 Звичайний звук приладу

Іноді індукційний пристрій може створювати такі шуми або вібрації, як гудіння, шипіння, тріск, шум вентилятора або ритмічний шум.

15 Утилізація

15.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

- Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
- Переріжте кабель живлення.
- 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 булевих у використанні приладів.

16 Сервісні центри

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

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.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Виготовлено "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м.Мюнхен, 81739, Німеччина за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ
Імпортёр: 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 siemens-home.bsh-group.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

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

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Фірмову табличку можна знайти:

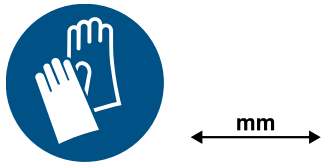
- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Номер виробу (E-Nr.) також знаходиться на склокерамічній поверхні. Список сервісних центрів (KI) і заводський номер (FD) можна також відобразити в основних установках → *Сторінка 9*.

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

17 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



17.1 Загальні вказівки щодо встановлення приладу

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Підключити прилад може лише фахівець із відповідною кваліфікацією.
- Неправильне встановлення, відкривання приладу, підключення або монтаж призводять до втрати гарантії на виріб.
- Перед виконанням будь-яких робіт відключіть подачу струму.
- Після монтажу переконайтеся, що користувач не має доступу до електричних частин.
- Не використовуйте прилад у човнах та транспортних засобах.

17.2 Безпечний монтаж

Під час монтажу приладу дотримуйтеся цих правил техніки безпеки. Надійне та безпечне функціонування вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Монтажник несе відповідальність за бездоганну роботу приладу на місці встановлення.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека: магнетизм!

Цей прилад містить постійний магніт. Він може впливати на роботу електронних імплантів, наприклад, регуляторів роботи серця чи інсулінових дозаторів.

- Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані — принаймні 10 см від приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Деталі, що використовуються під час монтажу, можуть мати гострі краї і спричинити порізи.

- Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

Хімічні речовини можуть бути небезпечними. При використанні хімічних речовин необхідно дотримуватися рекомендацій виробника.

- Вдягайте засоби захисту.

17.3 Вказівки щодо під'єднання до електромережі

Щоб безпечно виконати під'єднання приладу до електромережі, керуйтеся цими вказівками.

- Підключення приладу може виконуватися тільки уповноваженим фахівцем або спеціально навченим спеціалістом сервісної служби. Ця особа повинна мати допуск відповідно до місцевих приписів країни, в якій здійснюється підключення, та організації з електропостачання.
- Підключіть прилад через відповідний роз'єднувач на місці встановлення згідно з приписами щодо встановлення.
- Виробник не несе відповідальності за несправності або можливі пошкодження, які можуть бути пов'язані з невідповідним електричним монтажем.

Тип підключення

- Прилад відповідає класу захисту 1, тому його слід підключати лише за допомогою кабелю живлення з проводом захисного заземлення.

17.4 Вказівки щодо меблів для вбудовування

- Індукційну варильну поверхню можна встановлювати тільки над шафами або духовими шафами з витяжними вентиляторами. Не встановлюйте під варильну поверхню холодильники, посудомийні машини, духові шафи, що не вентилюються, або пральні машини.
- Переконайтеся, що меблі для вбудовування здатні витримувати температуру щонайменше 90 °C.

Стільниця

Дотримуйтеся рекомендацій виробника стільниці.

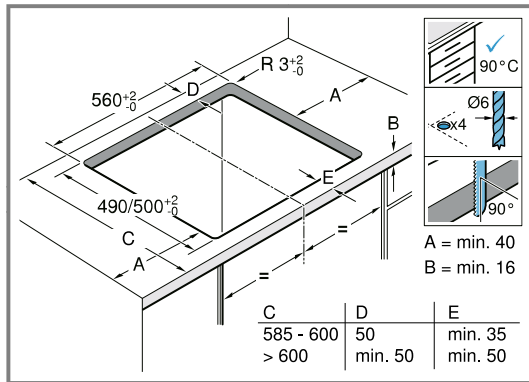
- Рівна, горизонтальна, стабільна.
- Стільниця, в яку вбудовується прилад, має витримувати навантаження прибіл. 60 кг.
- Для тонких стільниць використовуйте термостійкий та вологостійкий матеріал для посилення тримкості.
- Перевірте рівність варильної поверхні одразу, як вона буде вбудована.

Витяжка

- Відстань між витяжкою і варильною поверхнею має бути не менше, ніж зазначено в інструкції з монтажу кухонної витяжки.

17.5 Підготовка меблів для вбудовування

1. Розмітьте виріз у меблях відповідно до креслення.
 - Кут між поверхнею зрізу і стільницею має становити 90°.

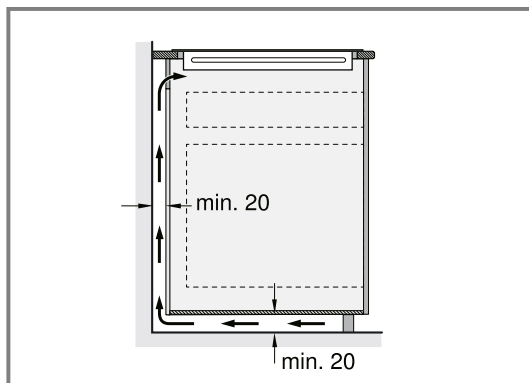


2. Приберіть тирсу після виконання прирізних робіт.
3. Поверхні зрізу повинні бути термостійкими.

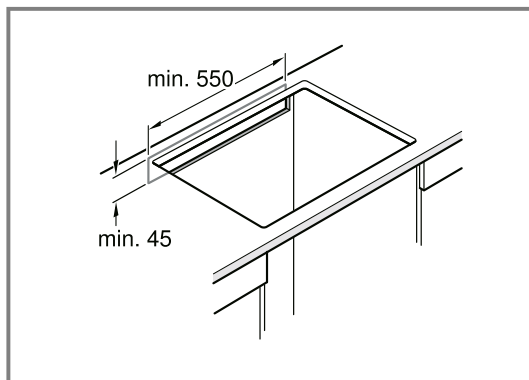
Вентиляція

Щоб забезпечити правильне функціонування приладу, потрібно відповідним чином вентилявати варильну поверхню. Для вентиляції у нижній частині приладу потрібно забезпечити достатній доступ свіжого повітря. Тому за потреби пристосуйте для цього меблі.

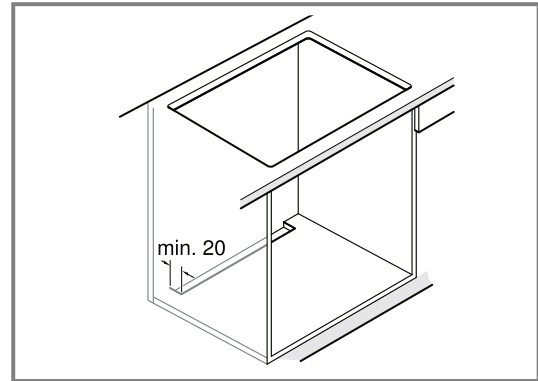
1. Дотримуйтеся мінімальної відстані між задньою стінкою меблів і стіною кухні.



2. Не перекривайте отвір зверху на задній стінці меблів.



3. Якщо мінімальна відстань 20 мм на задній стінці меблів не досягнута, зробіть отвір з нижнього боку.

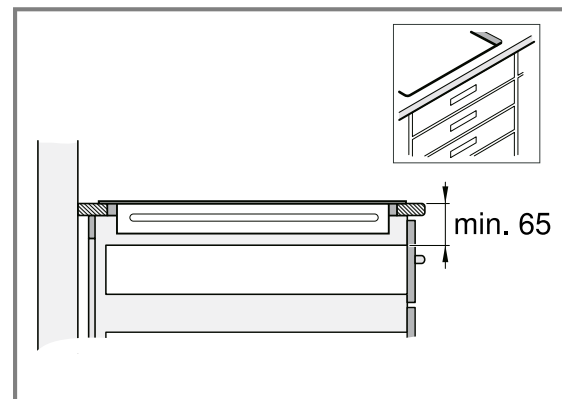


4. Не закривайте нижній цоколь герметично.

Нотатка: Якщо прилад вбудовується в кухонний острівцець або інше, не описане місце, слід дотримуватися достатньої вентиляції варильної поверхні.

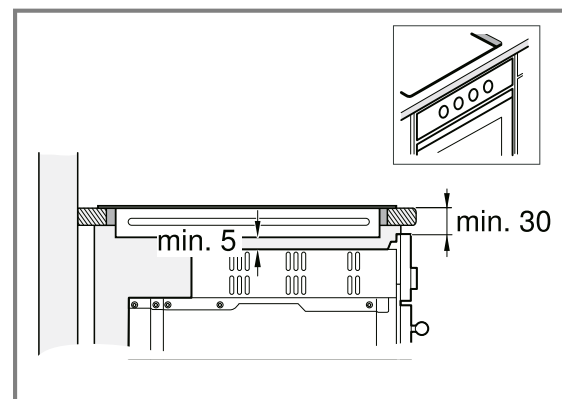
Вбудовування над шухлядою

- Щоб забезпечити достатню вентиляцію, відстань між поверхнею стільниці та верхньою частиною шафи має становити 65 мм.



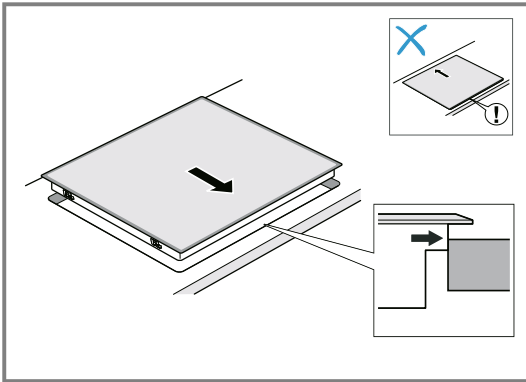
Вбудовування над духовою шафою

- Щоб забезпечити достатню вентиляцію, відстань між поверхнею стільниці і поверхнею передньої панелі духової шафи повинна становити 30 мм, а відстань між духовою шафою і варильною поверхнею не менше 5 мм.
- Якщо потрібно збільшити відстань між духовою шафою та варильною поверхнею, див. інструкцію з монтажу духової шафи.

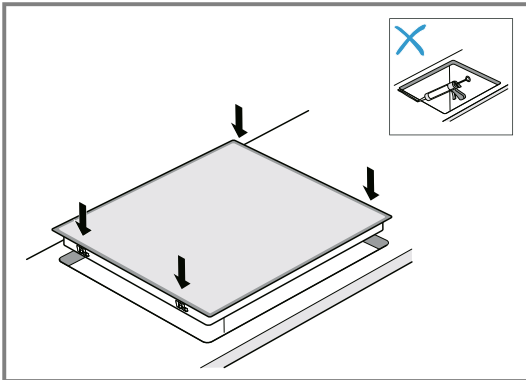


17.6 Монтаж варильної поверхні

1. Вирівняйте варильну поверхню у передній частині ніші для вбудовування.



2. Встановіть варильну поверхню у виріз.



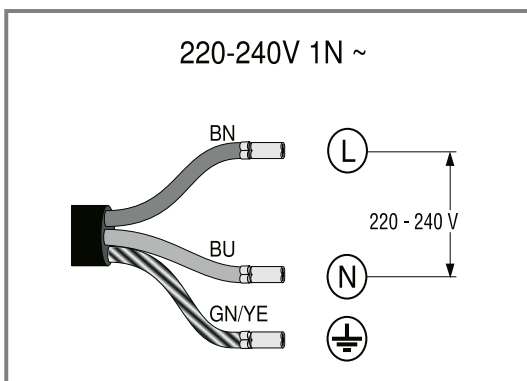
3. Якщо робоча поверхня вкрита кахлем, заповніть шви між плиткою силіконовим каучуком.

Нотатка: Забороняється затискати або перегинати з'єднувальний кабель, він має знаходитися далеко від гострих крайок і гарячих деталей.

17.7 Підключення приладу

Вимога: Параметри підключення див. на фірмовій таблиці.

1. Приєднуйте лише відповідно до схеми підключення:

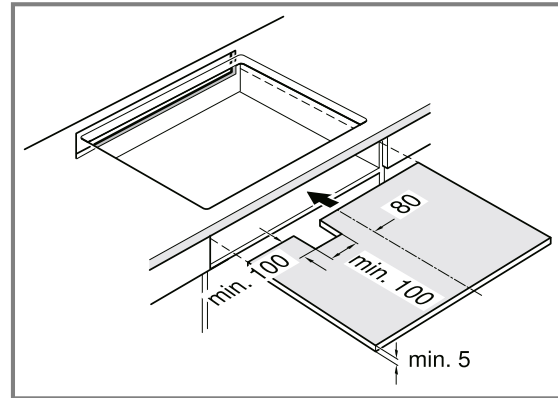


- BN: коричневий
- BU: синій
- GN/YE: жовтий і зелений

2. Перевірте готовність до експлуатації: якщо на дисплеї приладу з'являється індикація *U400*, *E0513* або *E*, він неправильно підключений. Від'єднайте прилад від джерела живлення та перевірте підключення кабелю живлення до мережі.

17.8 Нестандартне комбінування

При встановленні варильної поверхні над духовою шафою іншої марки використовуйте дерев'яну проміжну полицю.



17.9 Демонтаж приладу

УВАГА

Інструменти можуть пошкодити прилад.

- Ніколи не витягуйте пристрій зверху.

1. Відключіть прилад від мережі живлення.
2. Витягніть варильну поверхню, виштовхнувши її знизу.

UK Виготовлено компанією BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001963122 (050408) REG25

uk