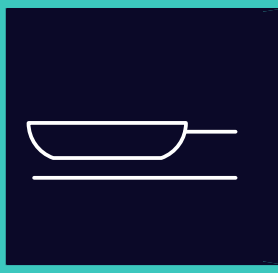
SIEMENS

EX9..NX...



Індукційна варильна поверхня

UK Керівництво з експлуатації

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

Siemens Home Appliances

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



Зміст

1 Безпека 2
2 Як уникнути матеріальних збитків 4
3 Охорона довкілля й ощадливе користування 5
4 Придатний посуд 5
5 Знайомство 6
6 Перед першим використанням 7
7 Основні відомості про користування 7
8 flexInduction 9
9 powerMove Plus 10
10 Функції часу 10
11 powerBoost 11
12 shortBoost 11
13 Функція підтримання страв у гарячому стані ... 11
14 flexMotion 12
15 fryingSensor 12
16 Блокування від доступу дітей 13
17 Захист під час витирання 13
18 Індивідуальне захисне відключення 13
19 Основні параметри 13
20 Тест посуду 14
21 Home Connect 15
22 Управління витяжкою з варильної поверхні 17
23 Чищення та догляд 18
24 Усунення несправностей 19
25 Утилізація 20
26 Декларація відповідності 20
27 Сервісні центри 21

⚠ 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Визначення сигнальних слів

Тут ви знайдете значення сигнальних слів, що використовуються в цьому посібнику.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Дотримуйтеся цих вказівок, щоб уникнути можливих важких чи смертельних травм.

УВАГА
Дотримуйтеся цих вказівок, щоб запобігти пошкодженню приладу та інших предметів.

Нотатка: Це вказує на важливу інформацію.

1.2 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.

1.3 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:
- на човнах або в транспортних засобах.
- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуата-

ція 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.

1.4 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.

1.5 Безпечне користування

⚠ 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.

⚠ 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.

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 21*

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.

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 шкребком для скла.
Плями, нагар або сколи на склі	Дефектний посуд, посуд з розплавленою емаллю або посуд з міднім 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	Можлива причина	Рішення
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.

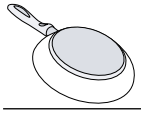
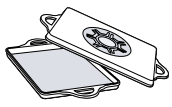
Раннє перемикання на нижчий ступінь потужності.
- ✔ Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

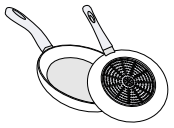
4 Придатний посуд

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 розпізнавання.
	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.

Посуд для готування	Матеріали	Характеристики
	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.

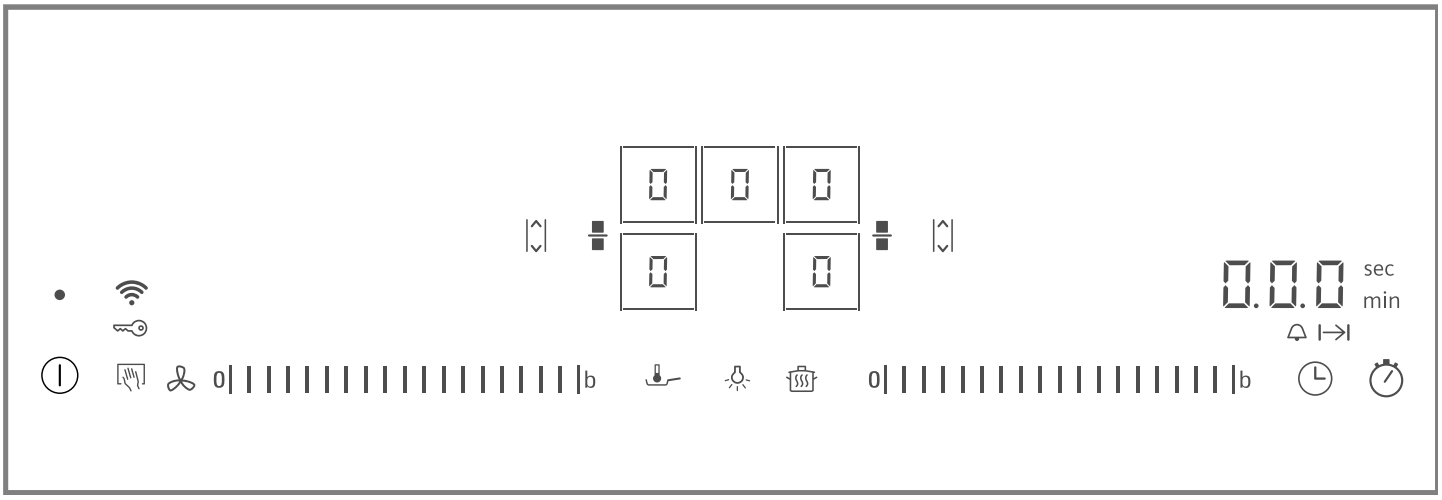
5 Знайомство

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.



Порада: Панель управління слід тримати сухою та чистою.

Нотатка: Не розміщуйте посуд поблизу дисплеїв і датчиків. Від цього може перегрітися електроніка.

Сенсорні кнопки управління

Коли варильна поверхня увімкнена, світяться символи кнопок, які доступні на цей момент.

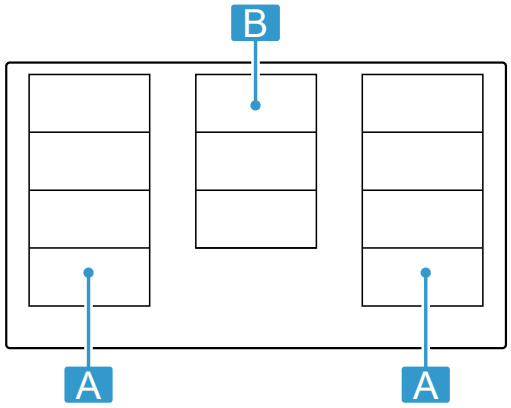
Датчик	Функція
⏻	Головний вимикач
☐/☐	Вибір конфорки
0||||||||||||	Зона настроювання
b	powerBoost / shortBoost
	flexInduction
	powerMove Plus
	Захист під час витирання / Блокування від доступу дітей
	Функція підтримання страв у гарячому стані
	fryingSensor
◷	Таймер відключення / Таймер

Датчик	Функція
	countUp function
	WLAN
	cookConnect System
	Освітлення витяжки

Залежно від стану варильної поверхні також світяться індикатори конфорок і різні увімкнені та доступні функції.

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	Ступінь потужності 9 powerBoost	2200 Вт 3700 Вт
A	Ступінь потужності 9 powerBoost	3300 Вт 3700 Вт
B	Ступінь потужності 9 powerBoost	2600 Вт 3700 Вт

5.4 Конфорка

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

Область застосування	Тип конфорок
	Одноконтурна конфорка
	Адаптивна зона → *"flexInduction", Сторінка 9*
	Середня проста 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 Перед першим використанням

Дотримуйтесь наступних рекомендацій.

6.1 Перше очищення

Видаліть залишки упаковки з варильної поверхні і протріть поверхню вологою тканиною. Список рекомендованих очисних засобів можна знайти на офіційному сайті siemens-home.bsh-group.com.
Додаткова інформація щодо догляду та очищення.
→ *Сторінка 18*

6.2 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.

6.3 Посуд для готування

Список рекомендованого посуду можна знайти на офіційному сайті siemens-home.bsh-group.com.
Додаткова інформація щодо придатного посуду.
→ *Сторінка 5*

6.4 Налаштування Home Connect

Під час першого увімкнення приладу викликається налаштування домашньої мережі. На дисплеї протягом декількох секунд світиться символ .
Щоб запустити попередні налаштування, торкніться датчика та дотримуйтеся настанов розділу . Для виходу з початкового налаштування торкніться будь-якої сенсорної кнопки.
→ *"Home Connect", Сторінка 15*

7 Основні відомості про користування

7.1 Увімкнення варильної поверхні

- Натисніть ⏻.
  Світяться символи конфорок та доступні наразі функції.

✔ Варильна поверхня готова до експлуатації.

reStart

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

7.2 Вимкнення варильної поверхні

- Торкайтеся ⏻, поки не згасне індикація.

✔ Усі конфорки вимкнені.

Нотатка: Якщо усі конфорки вимкнені довше 20 секунд, варильна поверхня вимикається.

7.3 Встановлення ступеня потужності конфорок

Конфорка має 17 ступенів потужності, які відображаються з проміжними значеннями від 1 до 9. Оберіть ступінь потужності, що якнайкраще підходить для продуктів та запланованого готування.

1. Для цього торкніться необхідної конфорки □/⌴.
✔ Індикація 0 світиться яскравіше.
2. Виберіть у зоні регулювання параметрів бажаний ступінь потужності.
✔ Ступінь потужності налаштовано.

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

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 ступеня потужності або вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Оберіть у зоні регулювання параметрів потрібний рівень нагрівання або встановіть на 0.
✔ Рівень нагрівання конфорки змінюється, або конфорка вимикається, або з'являється індикація залишкового тепла.

7.4 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 кнедлі [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Збиті соуси, наприклад, беарнський чи голландський	3 - 4	8 - 12
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис, з подвійною кількістю води	2.5 - 3.5	15 - 30
Картопля «в мундирі»	4.5 - 5.5	25 - 35
Макаронні вироби [1]	6 - 7	6 - 10
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Овочі	2.5 - 3.5	10 - 20
Рагу в скороварці	4.5 - 5.5	-
Тушкування		
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш [2]	3 - 4	50 - 60
Обсмажування/запікання з малою кількістю жиру [1]		
Шніцелі, паніровані або без панірування	6 - 7	6 - 10
Стейк, 3 см товщиною	7 - 8	8 - 12
Філе птиці, 2 см завтовшки	5 - 6	10 - 20
Гамбургер (2 см завтовшки)	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)	3.5 - 4.5	3 - 10
Смаження (від 150 до 200 г на порцію з 1–2 л олії, смажити порційно) [1]		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Овочі, гриби паніровані у клярі або у темпурі	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-

[1] Без кришки
[2] Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.5

8 flexInduction

Адаптивна зона конфорки дозволяє зручно розміщати на ній посуд будь-якої форми та розміру. Вона складається з чотирьох індукторів, які працюють незалежно один від одного. При експлуатації адаптивної зони конфорки активується тільки та ділянка, на якій встановлено посуд.

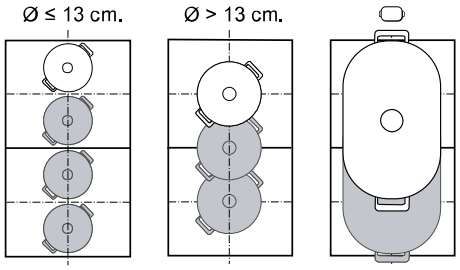
8.1 Розміщення посуду

Адаптивну зону конфорки можна налаштувати двома способами, залежно від того, який посуд використовується. Для кращого розпізнавання та розподілення тепла встановлюйте посуд по центру конфорок, як показано на зображенні.

В якості додаткової конфорки

Рекомендовано для приготування лише з однією одиницею посуду.

- Розташування посуду в залежності від розміру:Розташування посуду в залежності від розміру:

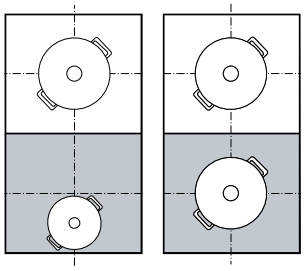


- Рекомендований подовжений посуд для приготування :



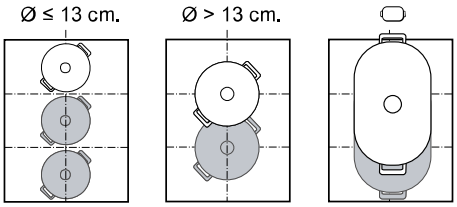
В якості двох роздільних конфорок

Рекомендовано для приготування з двома одиницями посуду.
Можна використовувати передню та задню зони окремо одна від одної, налаштувавши для кожної власну ступінь потужності.



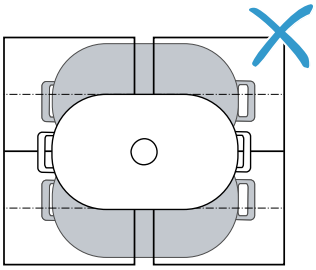
Середня конфорка

Конфорка складається з трьох індукторів, які функціонують як одна конфорка.
Розміщення посуду



Увага!

Не розміщуйте посуд посередині між правою та лівою зонами. Інакше конфорки не активуються належним чином та не забезпечать найкращого результату готування.



8.2 Увімкнення flexInduction

1. Поставте посуд на конфорку.
2. Оберіть конфорку.

✔ Залежно від розміру та положення посуду конфорки підключаються або відключаються автоматично.
✔ Адаптивна зона конфорки підключена і світиться .

Нотатки

- Натиснувши на , можна змінити налаштування конфорки вручну.
- Ви можете змінити стандартну конфігурацію адаптивної зони конфорки. Як змінити параметри, ви дізнаєтеся в розділі «Основні установки». → *Сторінка 13*
- Якщо перемістити або підняти посуд з активної об'єднаної конфорки, розпочнеться автоматичний пошук. Кожен посуд, виявлений на конфорці під час цього пошуку, нагрівається до попередньо вибраного ступеня потужності.

9 powerMove Plus

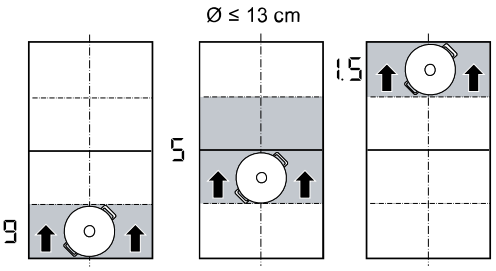
За допомогою цієї функції ви можете змінити ступінь потужності нагрівання посуду, просто пересунувши його вперед або назад в адаптивній зоні конфорки. Зона поділена на три ділянки з різними ступенями потужності.

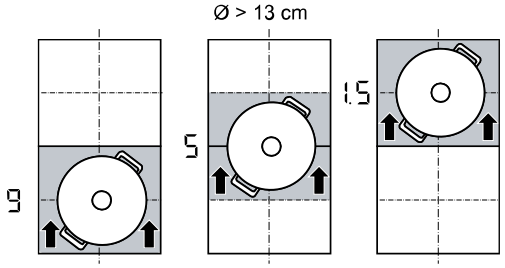
9.1 Розміщення та пересування посуду

Використовуйте лише один посуд. Зона готування залежить від використовуваного посуду, а також від його розміру та розташування.
Кожна зона має попередньо налаштований ступінь потужності:

- Передня ділянка = рівень нагрівання 9
- Середня ділянка = рівень нагрівання 5
- Задня ділянка = рівень нагрівання 1.5

Ви можете змінити стандартні налаштування попередньо встановлених ступенів потужності. Як змінити показники, ви дізнаєтеся в розділі «Основні установки»
→ *Сторінка 13*.





9.2 Активація powerMove Plus

Вимога: Поставте лише один посуд на адаптивну зону конфорки.

1. Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони конфорки.
2. Натисніть ⍰.

✔ ⍰ світиться яскравіше і ступінь потужності ділянки, на якій знаходиться контейнер, світиться.
✔ Функція ввімкнена.

Нотатка: Ступені потужності зони можна змінювати під час процесу готування.

9.3 Деактивація powerMove Plus

▸ Торкніться ⍰
✔ ⍰ світиться слабше.
✔ Функція деактивована.

10 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер
- countUp function

10.1 Таймер відключення

Дозволяє програмувати час готування для однієї або кількох конфорок. Конфорка автоматично вимикається після завершення налаштованого часу.

Увімкніть Таймер відключення

1. Двічі торкніться ◷.

✔ Світяться індикатори 00 та |→|.

2. Оберіть потрібну конфорку та час готування.

✔ Загоряється індикація |→| конфорки.

3. Підтвердіть за допомогою ◷.
4. Оберіть потрібний ступінь потужності.

✔ Починається перебіг часу готування.
✔ Якщо час вийшов, конфорка вимикається і лунає сигнал.

Нотатка: Якщо запрограмовано час приготування на конфорці, на якій активовано функцію fryingSensor, час приготування почне відлік, як тільки буде досягнуто вибраного рівня температури.

Таймер відключення змінити або вимкнути

1. Двічі торкніться ◷.
2. Оберіть конфорку.
3. Змініть час приготування у зоні регулювання параметрів або налаштуйте 00, щоб видалити налаштований час.
4. Підтвердіть виконання, торкнувшись ◷.

10.2 Таймер

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

Увімкніть Таймер

1. Торкніться ◷.

✔ Світяться індикатори 00 і 🔔.

2. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний час.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись ◷.

✔ Починається перебіг часу.
✔ Після того як час вийшов, лунає сигнал.

Таймер змінити або вимкнути

1. Торкніться ◷.
2. Змініть час приготування у зоні регулювання параметрів або налаштуйте 00, щоб видалити налаштований час.
3. Підтвердіть за допомогою ◷.

10.3 countUp function

Функція секундоміра відображає час з моменту активації.

Увімкнення countUp function

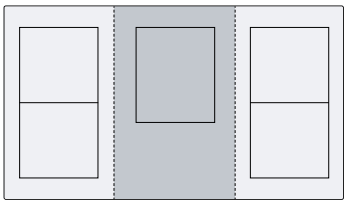
- ▸ Торкніться ⏲.
- ✔ Починає світитися 00.
- ✔ Починається перебіг часу.

Вимкнення countUp function

- ▸ Торкніться ⏲.
- ✔ Індикатори функції програмування часу роботи згасають.
- ✔ Функція деактивована.

11 powerBoost

За допомогою цієї функції можна нагріти велику кількість води значно швидше, ніж з використанням 9.
Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.



11.1 Увімкнення powerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться b. Вмикається індикація b.
- ✔ Функція ввімкнена.

Нотатка: Цю функцію також можна вмикати при готуванні з об'єднаною зоною Flex.

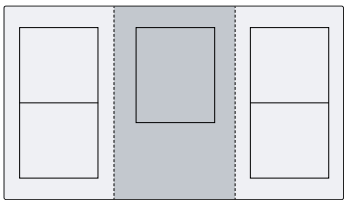
11.2 Вимкнення powerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться b. Індикація b згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання 9.
- ✔ Функція деактивована.

Нотатка: За певних обставин ця функція може автоматично вимкнутися, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

12 shortBoost

Ця функція дозволяє швидше розігрівати сковорідки, ніж при використанні 9.
Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.



12.1 Рекомендації щодо використання

- Не накривайте сковорідку кришкою.
- В жодному разі не залишайте порожні сковорідки нагріватися без нагляду.
- Використовуйте лише холодні сковорідки.
- Використовуйте сковорідки з ідеально рівним дном. Не використовуйте сковорідки з тонким дном.

12.2 Увімкнення shortBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Двічі торкніться b. b̄ світиться.
- ✔ Функція ввімкнена.

Нотатка: Цю функцію також можна вмикати при готуванні з об'єднаною зоною Flex.

12.3 Вимкнення shortBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться b. b̄ згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання 9.
- ✔ Функція деактивована.

Нотатка: Для уникнення високих температур, ця функція автоматично вимикається через 30 секунд.

13 Функція підтримання страв у гарячому стані

Цю функцію можна використовувати для розтоплювання шоколаду або вершкового масла і для підтримання страви в гарячому стані.

13.1 Увімкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

1. Натисніть 🗑.
2. Впродовж 10 секунд оберіть потрібну конфорку.
   L світиться.
- ✔ Функція запускається.

13.2 Вимкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

1. Торкніться 🗑.
2. Оберіть конфорку.
   L згасає.
   Конфорка вимикається, а індикація залишкового тепла світиться.
- ✔ Функція деактивована.

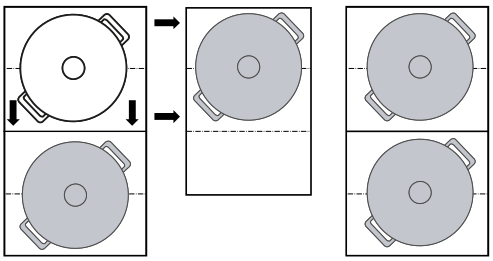
14 flexMotion

З цією функцією можна переносити рівень нагрівання та запрограмований час приготування з однієї конфорки на інші.

14.1 flexMotion

Вимога: Пересуньте посуд на вимкнену конфорку, що не має попереднього налаштування та на якій до цього не стояв інший посуд.

1. Перемістіть посуд.



Посуд розпізнається, і на індикації нової конфорки поперемінно блимає попередньо обраний ступінь потужності і символ ⊱.

2. Для приймання налаштувань оберіть нову конфорку. Прилад встановлює ступінь потужності початкової конфорки 0.

✔ Налаштування перенесено на нову конфорку.

Нотатка: При встановленні нового посуду на іншу конфорку до підтвердження налаштувань ця функція готова до використання для обох ємностей.

15 fryingSensor

Підходить для приготування або уварювання соусів, приготування млинців або смаження яєць з вершковим маслом, смаження овочів або стейків до необхідного ступеня готовності, і все це з постійним контролем температури.
Щоб під час готування не відволікатися на постійну зміну ступеня потужності, виберіть необхідну температуру один раз на початку готування. Тоді температура буде вимірюватися датчиками під склокерамікою і підтримуватися протягом всього процесу готування.
Ця функція доступна на всіх конфорках, позначених символом ⌣.

15.1 Переваги

- Температура підтримується постійною, без необхідності змінювати ступінь потужності.
- Олія не перегрівається. Запобігає підгорянню страви.
- Конфорка нагрівається тільки для підтримки температури, завдяки чому економиться енергія.

15.2 Рівні температури

Рівні температури для приготування страв.

Режим	Температура	Функції
1	120 °C	Варіння та уварювання соусів, смаження овочів
2	140 °C	Обсмажування в оливковій олії або вершковому маслі
3	160 °C	Смаження риби та продуктів швидкого приготування
4	180 °C	Смаження у фритюрі після панірування, заморозки та грилю
5	215 °C	Високотемпературний гриль та сковорода-гриль

15.3 Рекомендований посуд

Для використання з цією функцією був розроблений спеціальний посуд, що дозволяє досягти оптимальних результатів приготування.
Рекомендований посуд можна придбати через сервісну службу, в спеціалізованих магазинах або в нашому інтернет-магазині siemens-home.bsh-group.com.

Нотатка: Можна використовувати також інший посуд. Однак залежно від матеріалу посуду досягнута температура може відрізнятися від обраного рівня температури.

15.4 УвімкненняfryingSensor

1. Поставте порожній посуд на конфорку.
2. Торкніться ⌣ та оберіть конфорку.
3. Протягом наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень температури.

✔ Функція запускається. Блимає ⌣, поки знову не буде досягнуто налаштованої цільової температури.
✔ При досягненні цільової температури лунає сигнал і ⌣ перестає блимати.

4. Покладіть на сковороду жир для смаження, а потім продукти.

Нотатка: Якщо для приготування вам потрібно більше 250 мл олії, додайте олію і зачекайте кілька секунд, перш ніж додавати продукти.

15.5 Вимкнення fryingSensor

▸ Оберіть конфорку та торкніться ⌣.

✔ Функція деактивована.

15.6 Рекомендації щодо варіння з fryingSensor

16 Блокування від доступу дітей

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

16.1 Увімкнення Блокування від доступу дітей

Вимога: Варильна поверхня повинна бути вимкнена.
1. Торкніться ⏻.
2. Торкайтеся ☝ протягом 4 секунд.

✔ Індикатор 🔒 засвітиться на 10 секунд.
✔ Варильна поверхня заблокована.

16.2 Вимкнення Блокування від доступу дітей

1. Торкніться ⏻.
2. Торкайтеся ☝ протягом 4 секунд.

✔ Блокування знято.

16.3 Автоматична функція «Блокування від доступу дітей»

Ви також можете автоматично активувати функцію «Блокування від доступу дітей» при кожному вимкненні варильної поверхні.
Інформацію про те, як вмикати та вимикати функцію, див. у розділі «Основні установки» → *Сторінка 13*.

17 Захист під час витирання

Дозволяє заблокувати панель управління для очищення, щоб випадково не змінити налаштування.
Дія блокування не розповсюджується на головний вимикач.

17.1 Увімкнення Захист під час витирання

▸ Натисніть ☝. Лунає звуковий сигнал і світиться ☝.
✔ Панель управління блокується на 35 секунд. За 5 секунд до вимкнення лунає сигнал.

17.2 Вимкнення Захист під час витирання

Для завчасного вимкнення функції:

▸ ☝ Натисніть .
✔ Панель управління розблокована.

18 Індивідуальне захисне відключення

Якщо конфорка працює протягом тривалого часу і ви не змінюєте установки, активується автоматичне захисне вимкнення. На конфорці відображається *F8*, і вона вимикається.

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

19 Основні параметри

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

19.1 Огляд основних установок

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 1	Блокування від доступу дітей	*0* - Вручну. [1] *1* Автоматично. *2* — вимкнено.
c 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].
c 3	Індикатор споживання електроенергії Показує загальне споживання енергії між увімкненням та вимиканням варильної поверхні в кВт-год.	*0* — вимкнено [1] *1* — увімкнено

[1] Заводська настройка

Індикація	Установлене значення	Параметр
	Точність індикації зокрема залежить від якості напруги в електромережі.	
c 5	Автоматичне вимкнення	00 - вимкнений. [1] 01-99 - хвилин до автоматичного вимкнення.
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера	1 – 10 секунд [1] 2 – 30 секунд 3 - 1 хвилина
c 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 табличці з технічними характеристиками. Коли функція активна і варильна поверхня досягла встановленого обмеження потужності, відображається - 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.
c 11	powerMove Plus Дозволяє змінювати встановлені ступені потужності трьох варильних поверхонь адаптивної зони конфорки. Для цього виберіть одну з двох конфорок, встановіть необхідний ступінь потужності в зоні регулювання параметрів і торкніться ⍰, щоб підтвердити новий ступінь потужності та обрати наступну конфорку.	9 - Попередньо встановлений ступінь потужності для передньої конфорки. 5 - Попередньо встановлений ступінь потужності для середньої конфорки. 1.5 - Попередньо встановлений ступінь потужності для задньої конфорки.
c 12	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.	0 - Непридатний. 1 - Неоптимально. 2 - Придатний.
c 13	flexInduction Зміна режиму увімкнення адаптивної зони конфорки.	0 - В якості двох незалежних конфорок. 1 - В якості додаткової конфорки. [1]
c 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування [1]. 1 - Заводські установки.

19.2 До основних установок

Вимога: Варильна поверхня має бути вимкнена.

1. Для увімкнення варильної поверхні торкніться ⏻.
2. Протягом наступних 10 секунд утримуйте символ ◷ впродовж 4 секунд.

Інформація щодо продукту	Індикатор
Список сервісних служб	01
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	02.
Заводський номер 2	05

✔ Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Для перегляду окремих індикацій торкніться зони регулювання параметрів.

3. Для переходу до основних установок торкніться символу ◷.

✔ c 1 і 0 світяться в якості попереднього налаштування.

4. Торкайтеся кілька разів ◷, доки не з'явиться потрібне налаштування.
5. Оберіть потрібні налаштування у зоні регулювання параметрів.
6. Протягом 4 секунд торкайтеся символу ◷.

✔ Налаштування збережені.

19.3 Скидання змін основних установок

▸ Торкніться ⏻.

✔ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.

20 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 13*

[1] Заводська настройка

20.1 Проведення Тест посуду

Адаптивна зона конфорки налаштована як окрема конфорка таким чином, що вона перевіряє лише окремий посуд.

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 c 12.
3. Торкніться зони регулювання параметрів. На конфорці блимає індикація —.

✔ Виконується тестування.
✔ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

20.2 Перевірка результату

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

Результат	
0	Посуд не підходить для конфорки і тому не нагрівається.
1	Посуд нагрівається повільніше очікуваного і процес приготування не є оптимальним.
2	Посуд нагрівається правильно і процес приготування виконується нормально.

Щоб знову активувати цю функцію, торкніться зони регулювання параметрів.

21 Home Connect

Цей прилад можна підключити до мережі. Щоб керувати функціями з мобільного додатку Home Connect, змінювати основні параметри або контролювати поточний стан приладу, з'єднайте його з мобільним пристроєм. Служби Home Connect доступні не в усіх країнах. Доступність функції Home Connect залежить від доступності служб Home Connect у вашій країні. Докладну інформацію можна знайти тут: *www.home-connect.com*. Застосунок Home Connect допоможе пройти всі етапи реєстрації. Виконуйте інструкції і зважайте на поради, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

Нотатки

- Дотримуйтеся правил техніки безпеки, наведених у цій інструкції з експлуатації. Вони стосуються й керування приладом за допомогою застосунку Home Connect. → *"Безпека", Сторінка 2*
- Управління безпосередньо на приладі завжди має перевагу. У цей час управління за допомогою мобільної програми Home Connect неможливе.
- У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

21.1 Налаштування Home Connect

Вимоги

- Прилад підключений до електромережі та увімкнений.
- У вас є мобільний кінцевий пристрій, наприклад смартфон, із новою версією операційної системи iOS або Android.
- На місці встановлення прилад приймає сигнал домашньої мережі WLAN (Wi-Fi).
- Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.

1. Відскануйте наступні QR-коди.

Використовуйте QR-код для встановлення застосунку Home Connect та підключення свого приладу.

2. Виконуйте інструкції, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

21.2 Огляд налаштуваньHome Connect

В основних установках варильної поверхні можна встановити налаштування та параметри мережі для Home Connect.

Установлене значення	Вибір або індикація	Додаткова інформація
HC 1	Мережеве з'єднання 0 – не з'єднано/розірвати мережевого з'єднання 1 – автоматичне підключення 2 – підключення вручну 3 – підключено	Реєстрація варильної поверхні в домашній мережі WLAN (Wi-Fi) або розірвання мережевого з'єднання
HC 2	Підключення до застосунку 0 – не підключено 1 – встановлення зв'язку	Налаштування HC 2 відображається, лише коли варильна поверхня підключена до домашньої мережі.
HC 3	Підключення до WLAN 0 – радіомодуль вимкнено 1 – радіомодуль увімкнено	Якщо активовано WLAN, можна скористатися функцією Home Connect. Налаштування HC3 відображається тільки тоді, коли варильна поверхня вже була підключена до мережі.

Установлене значення	Вибір або індикація	Додаткова інформація
HC4	Налаштування через застосунок 0 – вимкнено 1 – увімкнено [1]	Якщо налаштування HC4 вимкнено, у застосунку Home Connect відображається лише стан роботи варильної поверхні.
HC5	Оновлення ПЗ 1 – оновлення доступне і готове до інсталяції 2 – запуск інсталяції	Налаштування HC5 відображається, лише коли доступна оновлена версія ПЗ.
HC6	Керування дистанційним доступом сервісної служби 0 – не дозволено 1 – дозволено	Налаштування HC6 відображається, тільки якщо сервісна служба намагається підключитися до варильної поверхні. Надавши доступ, ви можете в будь-який момент відкликати його дію.
HC7	Відображення рівня сигналу WLAN 0 – не з'єднано з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi) 1 – рівень сигналу 1 (слабкий) 2 – рівень сигналу 2 (середній) 3 – рівень сигналу 3 (відмінний)	Налаштування HC7 відображається, тільки якщо існує з'єднання з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi).
HC8	Підключення до сервераHome Connect 0 – не підключено 1 – підключено	Налаштування HC8 відображається, тільки якщо існує з'єднання з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi).

21.3 Деактивація підключення до мережі

- ▸ Перейдіть до основних налаштувань, HC3, а потім оберіть відповідне значення 0.
- ✔ З'єднання з бездротовою локальною мережею (N) деактивовано.

Нотатка: Щоб відновити підключення до мережі, виберіть значення 1.

21.4 Зміна налаштувань через застосунокHome Connect

За допомогою застосунку Home Connect можна змінити налаштування конфорок та надіслати їх на варильну поверхню.

Вимоги

- Варильна поверхня підключена до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
- Щоб мати змогу налаштувати варильну поверхню через застосунок Home Connect, потрібно увімкнути в основних установках HC4. У заводських налаштуваннях увімкнено HC4. Якщо передача налаштувань деактивована, відображається тільки режим роботи варильної поверхні в застосунку Home Connect.

1. Прийміть налаштування у застосунку Home Connect та відправте на варильну поверхню.
   Дотримуйтеся вказівок застосунку Home Connect.
   Налаштування, які ви надсилаєте з застосунку Home Connect на варильну поверхню, потрібно підтвердити на варильній поверхні.

- ✔ Коли налаштування приготування передаються на конфорку, залежно від налаштування починає блимати відповідна індикація.

2. Для того щоб підтвердити налаштування, торкніться індикації потрібної конфорки.
3. Для відмови від налаштування торкніться будь-якого іншого сенсорного поля на варильній поверхні.

21.5 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення вашого приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки, а також додаткових функцій і послуг.
Передумова: необхідно бути зареєстрованим користувачем Home Connect, мати інстальований застосунок на своєму кінцевому мобільному пристрої і підключитися до сервера Home Connect.
Коли на сервері з'являється нова версія ПЗ, мобільна програма Home Connect інформує вас про це, і ви можете запустити процес оновлення безпосередньо з цієї програми. Після успішного завантаження можна запустити інсталяцію з застосунку Home Connect, якщо ви перебуваєте в домашній мережі WLAN (Wi-Fi). Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через мобільний застосунок Home Connect.
Поточну версію програмного забезпечення можна знайти в застосунку Home Connect в розділі інформації про прилад свого побутового приладу.

Нотатки

- Оновлення ПЗ складається з двох етапів.
  - Перший крок – це завантаження.
  - Другий крок – встановлення на ваш прилад.
- Під час завантаження можна й далі користуватися приладом. Залежно від особистих налаштувань у застосунку, оновлення ПЗ може також завантажуватися автоматично.
- Установка займає кілька хвилин. Ви не можете використовувати прилад під час інсталяції.
- Якщо йдеться про оновлення, важливе для безпеки, рекомендується інсталювати нову версію ПЗ якомога швидше.

21.6 Дистанційна діагностика

Сервісна служба може отримати доступ до вашого приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернетеся до сервісної служби із запитом; ваш прилад має бути підключено до сервера Home Connect, а від-

[1] Заводська настройка

далена діагностика доступна в країні, в якій використовується прилад.

Порада: Для отримання додаткової інформації та вказівок щодо наявності віддаленої діагностики у вашій країні див. розділ сервісної служби/підтримки на місцевому веб-сайті: *www.home-connect.com*.

21.7 Захист даних

Дотримуйтеся вказівок щодо захисту даних.

Під час першого підключення приладу до мережі, що має доступ до Інтернету, прилад передає на сервер Home Connect такі дані для першої реєстрації:

- унікальний ідентифікатор приладу (складається з ключів приладу, а також MAC-адреси встановленого модуля зв'язку Wi-Fi).
- сертифікат безпеки модуля зв'язку Wi-Fi (для інформаційно-технічної безпеки з'єднання).
- поточну версію програмного та апаратного забезпечення побутового приладу.
- стан можливого скидання до заводських установок.

Ця перша реєстрація готує функції Home Connect до використання та потрібна лише під час першого використання функцій Home Connect.

Нотатка: Пам'ятайте, що функціями Home Connect можна користуватися лише за наявності з'єднання з додатком Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути у програмі Home Connect.

22 Управління витяжкою з варильної поверхні

Якщо варильна поверхня та витяжка сумісні з Home Connect, встановіть з'єднання приладів в застосунку Home Connect. Для цього підключіть обидва прилади до Home Connect і дотримуйтесь вказівок в застосунку.

Нотатки

- Управління безпосередньо на витяжці завжди має пріоритет. У цей час управління через систему управління витяжкою з варильної поверхні неможливе.
- Підключитись до витяжки можна лише за допомогою застосунку Home Connect.

22.1 Скидання параметрів Home Connect

Якщо зв'язок приладу з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi) порушено або ви хочете підключити прилад до іншої домашньої мережі WLAN (Wi-Fi), то параметри Home Connect можна скинути.

Нотатка: Скинувши параметри Home Connect, ви розірвете й зв'язок з витяжкою, якщо він є.

1. Натисніть і 4 секунди втримуйте ◷.
✔ На дисплеї відображається інформація про виріб.
2. Натискайте ◷, доки на дисплеї не почнуть чергуватися *c* і *16*.
3. Установіть у зоні настроювання значення *0*.

22.2 Управління витяжкою через варильну поверхню

В основних установках варильної поверхні можна встановити поведінку витяжки залежно від увімкнення та вимкнення варильної поверхні або окремих конфорок.

Подальші налаштування можна виконати за допомогою елементів управління варильної поверхні.

Регулювання роботи вентилятора

1. Натисніть ⁂.
2. У зоні настроювання виберіть рівень потужності вентилятора.
   На вибір доступні рівні 1, 2 і 3.
   Щоб вибрати інтенсивний рівень, натисніть у зоні настроювання на 4 або 5. Можна також натискати **b**, доки не з'явиться бажаний інтенсивний рівень.

Вимкнення вентилятора

▸ У зоні настроювання виберіть рівень потужності вентилятора 0.

Увімкнення автоматичного режиму

▸ Натисніть і втримуйте ⁂, доки не з'явиться індикація *A*.
✔ У разі появи запахів вентилятор запускається автоматично.

Вимкнення автоматичного режиму

▸ Натисніть і втримуйте ⁂, доки не згасне індикація *A*.
Автоматичний режим вимикається також тоді, коли ви змінюєте рівень потужності вентилятора.

Настроювання підсвічування витяжки

На панелі управління варильної поверхні можна вмикати та вимикати світло витяжки.

1. Щоб увімкнути світло, натисніть ☼.
2. Щоб вимкнути світло, знову натисніть ☼.

22.3 Огляд налаштувань витяжки

В основних установках варильної поверхні можна встановити поведінку витяжки залежно від увімкнення та вимкнення варильної поверхні або окремих конфорок.

Установлене значення [1]	Параметр	Опис за призначенням
c 16	З'єднання між варильною поверхнею і витяжкою	-

[1] Залежно від комплектації приладу

Установлене значення [1]	Параметр	Опис за призначенням
	0 – не з'єднано/підключення розірвано *1* – функція відсутня *2* – з'єднано з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi) *3* – з'єднано з WLAN і витяжкою	
c18	Автоматичний запуск вентилятора *0* — вимкнено. У разі потреби увімкніть витяжку вручну. *1* – увімкнено з автоматичним режимом [2]. У разі ввімкнення конфорки витяжка вмикається в автоматичному режимі. *2* – увімкнено з ручним режимом. Витяжка вмикається при увімкненні конфорки в заданому режимі потужності.	На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.
c20	Інерційний режим вентилятора *0* – вентилятор вимикається одночасно з варильною поверхнею. *1* – увімкнено з автоматичним режимом [2] *2* – увімкнено зі стандартним інерційним режимом вентилятора *3* – налаштування не змінюються	Налаштування, що визначає режим роботи вентилятора після вимкнення варильної поверхні. На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.
c21	Автоматичне ввімкнення освітлення *0* – вимкнено *1* – увімкнено [2] Освітлення автоматично вмикається разом з варильною поверхнею.	На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.
c22	Автоматичне вимкнення освітлення *0* — вимкнено [2] *1* – освітлення вимикається разом з варильною поверхнею.	На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.

23 Чищення та догляд

23.1 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

23.2 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 шкребком для скла.
2. Очищуйте варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь.
   Дотримуйтесь 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.

[1] Залежно від комплектації приладу
[2] Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

23.3 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.

24 Усунення несправностей

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

Порада: Підключіть пристрій до програми Home Connect, щоб автоматично отримувати оновлення програмного забезпечення. Це дозволяє усувати помилки, поліпшувати продуктивність і завантажувати нові функції.

⚠ 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 21*

⚠ 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.

24.1 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.

24.2 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.
	Несправність електроніки ▸ Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет. ▸ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	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 блока 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.

Несправність	Причина й усунення несправності
F0	flexMotion не ввімкнено. ▸ Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-якої сенсорної кнопки. Готуйте, як зазвичай, не використовуючи функцію flexMotion. Зверніться до сервісної служби.
F8	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▸ Увімкнено Індивідуальне захисне відключення. Для налаштування конфорки торкніться будь-якої кнопки та вимкніть індикацію.
E 9000/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.
dE	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.
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. ▸ Перейдіть на сайт *www.home-connect.com*.

24.3 Звичайний звук приладу

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

25 Утилізація

25.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. 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.

26 Декларація відповідності

Цим компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням директиви 2014/53/EU.
Докладну декларацію відповідності RED можна знайти в Інтернеті за адресою siemens-home.bsh-group.com на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.

CE

Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Діапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PI	PT	RO	CI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.							

Справжнім «БСХ Хаузгерете ГмбХ» за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ заявляє, що прилад з обладнанням радіодоступу відповідає Технічному регламенту радіообладнання;

повний текст декларації про відповідність доступний на веб-сайті за такою адресою: *www.siemens-home.bsh-group.com/ua*

27 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.

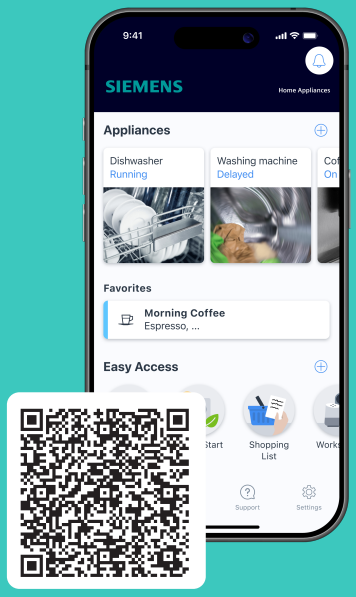
Нотатка: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

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.
Виготовлено “БСХ Хаузгерете ГмбХ” вул. Карл-Верi-Штрасе, 34, м.Мюнхен, 81739, Німеччина за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ
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 siemens-home.bsh-group.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

27.1 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.
Номер виробу (E-Nr.) також знаходиться на склокерамічній поверхні. Список сервісних центрів (KI) і заводський номер (FD) можна також відобразити в основних установках →*Сторінка 13* .
Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

Siemens Home Appliances App



Підключіть свою побутову техніку вже сьогодні та скористайтеся наступними перевагами:

- **Варильна поверхня вимкнена? Перевіряйте свою варильну поверхню з будь-якого місця за допомогою додатка.**
- **Зосередьтеся виключно на приготуванні їжі. Витяжка вмикається автоматично, як тільки ви починаєте готувати. (Потрібна сумісна витяжка)**
- **Обирайте з нашого розмаїття рецептів. При наявності сенсора смаження, ви можете надіслати відповідні налаштування на свій пристрій.**

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

9002114950 (060828) REG25
uk