SIEMENS

ED...BS...



Індукційна варильна поверхня з вбудованою системою вентиляції

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 5
3 Охорона довкілля й ощадливе користування 5
4 Придатний посуд 6
5 Знайомство 6
6 Режими роботи приладу 8
7 Перед першим використанням 8
8 Основні відомості про користування 9
9 Керування вентиляцією 10
10 combiZone 10
11 Функції часу 11
12 powerBoost 11
13 Блокування від доступу дітей 12
14 Індивідуальне захисне відключення 12
15 Основні параметри 12
16 Тест посуду 13
17 Чищення та догляд 14
18 Усунення несправностей 16
19 Утилізація 17
20 Сервісні центри 17

⚠ 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 2000 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 експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.
- щоб зібрати небезпечні або займисті речовини і випари;
- щоб зібрати дрібні часточки або рідини;

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

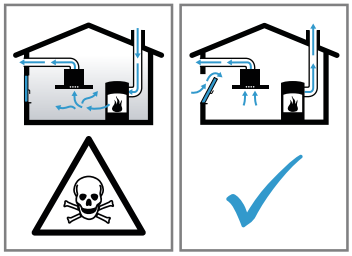
Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані 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 удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.
- ▸ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▸ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека отруєння!
Втягнуті назад продукти горіння можуть спричинити отруєння. Під час роботи приладів, оснащених пальником, що використовує повітря у приміщенні, в якому експлуатується такий прилад (наприклад, газові плити, плити, що працюють на рідкому котельному паливі, дровах або вугіллі, проточні нагрівачі, водопідігрівачі тощо), утворюються продукти горіння, що виводяться через вентиляційну систему будівлі (напр. домохід) назовні. У разі одночасної роботи такого приладу та витяжки з кухні та сусідніх приміщень видаляється значна кількість повітря. При недостатньому надходженні свіжого повітря у кухні може утворитися від'ємний тиск. Через різницю тиску виникає небезпека надходження отруйних газів з вентиляційної системи або димоходу назад у приміщення кухні.



- ▸ Обов'язково подбайте про надходження достатньої кількості свіжого повітря до приміщення, в якому експлуатується витяжка у режимі відведення повітря одночасно з приладом, оснащеним пальником, для роботи якого використовується повітря у даному приміщенні.
- ▸ Безпечна експлуатація витяжки можлива, лише якщо різниця між тиском у приміщенні, в якому встановлено такий прилад, оснащений пальником, та атмосферним тиском не перевищує показника 4 Па (0,04 мбар). Для відповідності цим вимогам необхідно забезпечити відведення повітря, що містить продукти горіння, через внутрішньостінні вентиляційні канали, незакриті отвори (наприклад, відкриті двері або вікна) або за допомогою інших технічних рішень. Використання лише внутрішньостінного вентиляційного каналу не гарантує дотримання граничного значення різниці між тиском у приміщенні та атмосферним тиском.
- ▸ Виробник рекомендує звернутись за консультацією до компетентної особи (наприклад, у відповідному комунальному управління) для визначення належних характеристик вентиляційної системи усієї будівлі та розробки належних заходів щодо вентиляції приміщення.
- ▸ Якщо прилад працює виключно в режимі рециркуляції повітря, то експлуатація можлива без будь-яких обмежень.

⚠ 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.

Нашарування жиру в жировловлювальних фільтрах можуть загорітися.

- Правила техніки безпеки не передбачають експлуатацію приладу без встановлених жиропоглинаючих фільтрів.
- Жировловлювальні фільтри слід регулярно очищувати.
- За жодних обставин не працюйте з відкритим вогнем біля приладу (наприклад, забороняється фламбірування).
- Експлуатація приладу над пальником, що працює на твердому паливі (наприклад, вугілля, дрова тощо) можлива, лише якщо такий пальник закритий незнімною кришкою. Утворення іскор при цьому неприпустиме.

⚠ 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.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.

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

Прилад під час роботи нагрівається.

- Не виконуйте чищення, доки усі поверхні приладу не охолонуть.
- Якщо у прилад потрапили гарячі рідини, не виймайте жиропоглинаючий фільтр або перепускний бак, поки прилад не охолоне.

⚠ 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 використовуйте пошкоджений пристрій.
- 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.
- Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- 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 17*

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.

⚠ 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 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.

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.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання. Використовуйте відповідний рівень подальшого нагрівання.

✔ Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

Регулюйте рівень потужності вентилятора відповідно до інтенсивності пари.

✔ Що нижчий рівень потужності обрано, то нижчою буде кількість споживаної приладом електроенергії.

У випадку підвищення інтенсивності утворення випаровувань обирайте вищий рівень потужності приладу завчасно.

✔ Запахи менше поширюються в приміщенні.

Вимикайте прилад, якщо він більше не потрібен.

Добре провітрюйте приміщення під час приготування їжі.

✔ Прилад працює ефективніше і з меншим рівнем шуму.

Очищуйте або замінюйте фільтр із вказаною періодичністю.

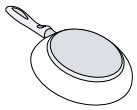
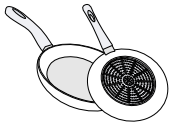
✔ Ефективність роботи фільтрів зберігається.

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.
	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.	

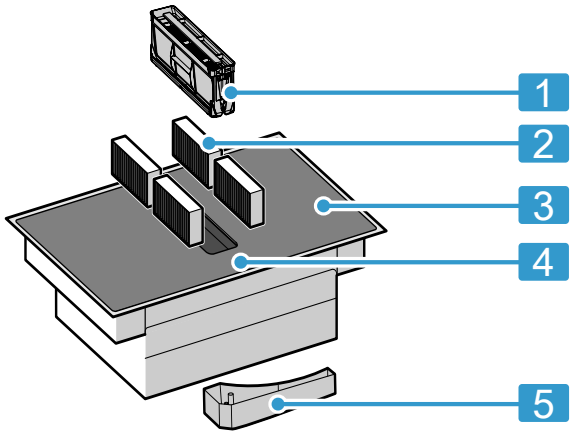
Нотатки

- 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 Ваш новий прилад

Інформація щодо вашого нового приладу



Номер	Найменування
1	Жиропоглинаючий фільтр
2	Фільтр для видалення запаху для режиму рециркуляції повітря або акустичний фільтр для режиму відведення повітря [1]
3	Варильна поверхня
4	Панель управління
5	Перепускний бак

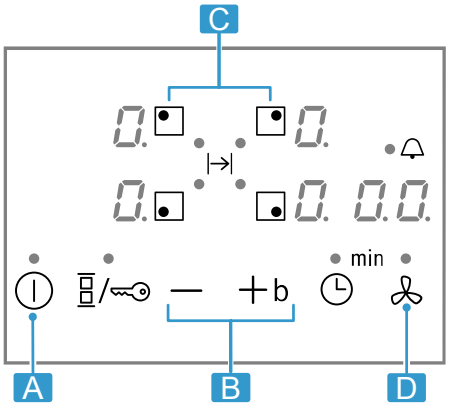
5.2 Спеціальне приладдя

Залежно від варіанту встановлення приладу ми пропонуємо різне приладдя, яке можна придбати у спеціалізованих магазинах, в сервісній службі або на нашому офіційному сайті.

- Комплект для роботи витяжки у режимі відведення повітря
- Комплект для роботи витяжки у режимі рециркуляції
- Фільтр для видалення запаху для режиму рециркуляції повітря
- Акустичний фільтр для режиму відведення повітря

5.3 Панель керування

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



Літера	Найменування
A	Головний вимикач
B	Зона регулювання параметрів
C	Конфорка
D	Датчик вентиляції

Нотатка: Панель управління слід завжди тримати сухою та чистою.

Порада: Не розміщуйте посуд поблизу індикацій і кнопок. Від цього може перегрітися електроніка.

Сенсорні кнопки управління

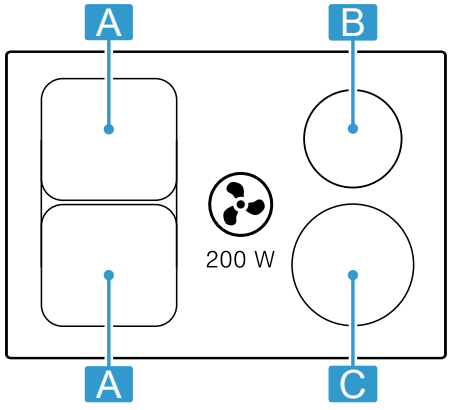
Датчик	Функція
⏻	Головний вимикач
⊡	Оберіть конфорку
−/+	Вибір налаштувань
b	powerBoost Інтенсивний режим вентиляції
⊟	combiZone
⊸	Блокування від доступу дітей
◷	Функція таймера
✣	Керування вентиляцією вручну

Індикації

Індикатор	Функція
1-9	Ступені потужності
b	powerBoost Інтенсивний режим вентиляції
1-3	Режими вентиляції

5.4 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	найвища потужність	
A Ø 21 см ⊟	Ступінь потужності 9 powerBoost	2200 Вт 3700 Вт
A 21 x 38 см ▮	Ступінь потужності 9	3600 Вт
B Ø 18 см	Ступінь потужності 9 powerBoost	1800 Вт 3100 Вт

[1] Залежно від комплектації приладу.

Область застосування	найвища потужність	
C Ø 21 см	Ступінь потужності 9 powerBoost	2200 Вт 3700 Вт

5.5 Конфорка

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

Область застосування	Тип конфорок
○/▮▮	Одноконтурна конфорка
▮	Комбінована конфорка → *Сторінка 10*

5.6 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.

5.7 Індикатор необхідності очищення фільтрів

Зона конфорки оснащена індикацією насичення фільтра. Коли фільтр для видалення запахів насичений, світиться F і потрібно замінити фільтр.

6 Режими роботи приладу

Прилад можна експлуатувати у режимі відведення повітря або режимі рециркуляції повітря.

6.1 Режим відведення повітря

Вентилятор витяжки забирає забруднене повітря з кухні, пропускає його через жиропоглинаючий фільтр та виводить назовні через вентиляційний канал.



Заборонено відводити повітря у витяжну трубу, що використовується для відведення відпрацьованих газів приладу, спалювання газу або іншого палива (це не стосується пристроїв для циркуляції повітря).

- Якщо планується виводити витяжне повітря в незадіяну димову чи витяжну трубу, то насамперед необхідно отримати на це дозвіл організації, відповідальної за очищення труб.
- Для відведення повітря через внутрішньостінний канал необхідно використовувати телескопічний внутрішньостінний вентиляційний канал.

6.2 Режим рециркуляції повітря

Втягнуте витяжкою повітря очищується, проходячи через жироплглинаючий фільтр та фільтр для видалення запахів, а потім повертається в приміщення.



Для поглинання запахів у режимі рециркуляції повітря необхідно встановити фільтр для видалення запахів. Інформацію про різні варіанти експлуатації приладу в режимі рециркуляції повітря ви знайдете у нашому каталозі або отримаєте в спеціалізованому магазині. Необхідне приладдя можна придбати у спеціалізованому магазині, сервісній службі або інтернет-магазині.

Нотатка: Під час інтенсивного і тривалого приготування їжі утворюється волога, яка виділяється в повітря приміщення. Якщо прилад працює в режимі рециркуляції, ми рекомендуємо належним чином провітрювати кухню, наприклад, ненадовго відкрити вікно, щоб видалити надлишок вологи.

7 Перед першим використанням

Дотримуйтесь наступних рекомендацій.

7.1 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 14*

7.2 Підготовка приладу

Для правильної експлуатації вам необхідно встановити компоненти у наступній послідовності:

1. Встановіть фільтр.
2. Встановіть металевий жиропоглинаючий фільтр.

Нотатка: Ніколи не використовуйте прилад без металевого жиропоглинаючого фільтра та перепускного бака.

7.3 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.

7.4 Посуд для готування

Список рекомендованого посуду можна знайти на офіційному сайті siemens-home.bsh-group.com.

Додаткова інформація щодо придатного посуду.
→ *Сторінка 6*

7.5 Налаштування режиму роботи

Прилад постачається з попередньо встановленим режимом рециркуляції.

Якщо варильна поверхня має вихід повітря на вулицю, необхідно налаштувати цей режим c i 7. Докладнішу інформацію наведено в розділі
→ *"Основні параметри", Сторінка 12*

8 Основні відомості про користування

8.1 Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

- Вмикайте та вимикайте варильну поверхню головним вимикачем ⏻.
  Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше 20 секунд.

reStart

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

8.2 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 ⊡.
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 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 рівня потужності та вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Натискайте + або —, доки не з'явиться бажаний рівень потужності. Для вимкнення конфорки натисніть 0.

Швидке вимкнення конфорки

Торкніться символу конфорки на 3 секунди. Конфорка вимикається.

8.3 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 кнедлі [1]	4. - 5.	20 - 30
Збиті соуси, наприклад, беарнський чи голландський	3 - 4	8 - 12
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис, з подвійною кількістю води	2. - 3.	15 - 30
Картопля «в мундирі»	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.	-
Тушкування		
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш [2]	3 - 4	50 - 60
Обсмажування/запікання з малою кількістю жиру [1]		
Шніцелі, паніровані або без паніровання	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

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

	⎓	◷ min
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
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	-

9 Керування вентиляцією

Конфорка має вбудовану у варильну поверхню систему відведення повітря.
Функції для керування системою відведення повітря описані далі.
Ви можете змінити заводські установки в будь-який час.
→ *"Основні параметри", Сторінка 12*

Нотатка: Щоб покращити продуктивність, використовуйте нижчий посуд. У високому посуді ставте кришку нерівно.

9.1 Автоматичний запуск вентиляції

Якщо ви призначили першій конфорці ступінь потужності, система відведення повітря автоматично починає роботу. Рівень вентиляції світиться на індикації вентиляції.
Після цього автоматичного пуску можна змінити рівень вентиляції.
→ *"Зміна або вимкнення вентиляції", Сторінка 10*

9.2 Керування вентиляцією

На платі є 3 рівні вентиляції.

Увімкнення вентиляції

1. Натисніть ⁂.
✔ Вентиляція вмикається на попередньо налаштованому ступені потужності.
2. Оберіть потрібний рівень вентиляції символами + та −.
✔ Світиться ступінь потужності вентиляції.

Нотатка: Якщо ви налаштували час приготування або таймер, торкніться ⁂, щоб переглянути режим вентиляції.

Зміна або вимкнення вентиляції

1. Натисніть ⁂.
2. Виберіть потрібний рівень вентиляції або коригуйте на 0.

9.3 Інтенсивний режим вентиляції

Доступні два режими інтенсивної вентиляції, на яких повітря короткий час циркулює з підвищеною потужністю.

Увімкнення інтенсивного режиму вентиляції

1. Натисніть ⁂.
2. Оберіть ступінь потужності 3 та торкніться b .
✔ Вмикається індикація b.

Нотатка: Прибл. через 8 хвилин прилад знову автоматично перемикається на ступінь вентиляції 3.

Зміна або вимкнення інтенсивного режиму вентиляції

1. Натисніть ⁂.
2. Виберіть потрібний рівень вентиляції або коригуйте на 0.

9.4 Функція інерційного режиму системи вентиляції

Вентиляція працює ще кілька хвилин після вимикання конфорки головним вимикачем.
Передумовою для цього є те, що конфорка була увімкнена принаймні одну хвилину і вентиляція працювала.
Вона автоматично вимикається після завершення відповідного часу. Цей час залежить від режиму роботи, налаштованого на приладі.
При увімкненій вентиляції світиться рівень вентиляції. Її можна завжди вимкнути, для цього натисніть ⁂.

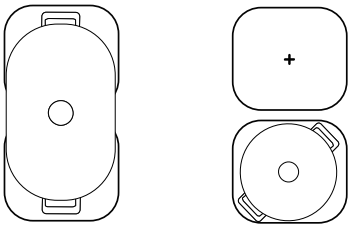
10 combiZone

Це дозволяє поєднувати дві конфорки однакового розміру з однаковим ступенем потужності. Це особливо зручно для готування у видовженому посуді.
Ця функція дозволяє готувати з посудом, який займає одну конфорку, і ви можете переходити з однієї зони в іншу для більшої зручності. У цьому разі дві зони зберігають однакові рівні нагрівання та однакові налаштування.

[1] Без кришки

10.1 Розміщення посуду

Використовуйте посуд, який підходить для конфорки.



10.2 Активація combiZone

1. Оберіть одну з конфорок та встановіть рівень нагрівання.
2. Торкніться ⧈.
✔ Світиться ● і на індикаторах обох конфорок відображається рівень нагрівання.

10.3 ДеактиваціяcombiZone

▸ Торкніться ⧈.
✔ Обидві конфорки продовжують роботу як дві незалежні конфорки.

11 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер

11.1 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.

Нотатки

- Ви можете автоматично встановити однаковий час приготування для всіх конфорок. Додаткову інформацію див. за посиланням .
→ *"Основні параметри", Сторінка 12*
- Якщо на комбінованій конфорці обрана функція CombiZone, налаштований час для обох конфорок однаковий.

Зміна або скасування часу приготування

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться ◷.
3. Щоб змінити час готування, торкніться + або —, або налаштуйте 00.

11.2 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.

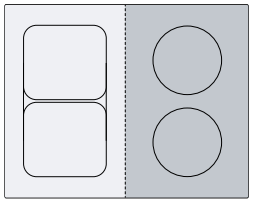
Зміна або скасування часу таймера

1. Декілька разів торкніться ◷, поки не почне світитися індикація • поряд з 🔔.
2. Щоб змінити час готування, торкніться + або —, або налаштуйте 00.

12 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.
Інакше в індикації обраної конфорки блиматимуть b і 9.
Потім автоматично налаштується 9, без активації функції.
Для увімкнення конфорки і рівня нагрівання оберіть 9.
Після цього натисніть b .

Для вимкнення конфорки оберіть і торкніться —, щоб обрати потрібний рівень нагрівання.



Нотатка: В ділянці функції CombiZone можна активувати функцію, лише якщо дві конфорки використовуватимуться як дві окремі конфорки.

13 Блокування від доступу дітей

Варильна поверхня має функцію «Блокування від доступу дітей». Вона запобігає увімкненню варильної поверхні дітьми.
Щоб увімкнути цю функцію, потрібно вимкнути варильну поверхню.

Якщо торкнутися ⊸, увімкнеться або вимкнеться блокування від доступу дітей на 4 секунди.
Якщо ви хочете, щоб функція «Блокування від доступу дітей» активувалася автоматично щоразу при вимкненні варильної поверхні, див. «Основні установки»
→ *Сторінка 12*.

14 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.

15 Основні параметри

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

15.1 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 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 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.
c 12	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.	*0* - Непридатний. *1* - Неоптимально. *2* - Придатний.
c 17	Встановлення режиму рециркуляції або відведення повітря.	*0* - Налаштування режиму рециркуляції. [1] *1* - Налаштування режиму відведення повітря.

[1] Заводська настройка

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 18	Встановлення автоматичного запуску	0 - Вимкнено. 1 – Увімкнено. [1]
c 20	Налаштування інерційного ходу Якщо варильна поверхня працює з режимом відведення повітря, вентиляція вмикається прибл. на 6 хвилин разом зі ступенем потужності. Якщо варильна поверхня працює з режимом рециркуляції, вентиляція вмикається прибл. на 30 хвилин разом зі ступенем потужності. Після завершення цього часу функція інерційного ходу автоматично вимикається.	0 - Вимкнено. 1 - Увімкнено [1]:
c 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування [1]. 1 - Заводські установки.

15.2 До основних установок

Вимога: Варильна поверхня повинна бути вимкнена.

1. Для увімкнення варильної поверхні торкніться ⏻.
2. Протягом наступних 10 секунд торкніться символу та утримуйте його ⊂⊃ 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. Торкніться + або −, при цьому з'являться окремі індикації.

3. Для переходу до основних установок торкніться ⊂⊃.
✔ Попеременно світяться c і 1, а 0 встановлено як попередньо налаштований параметр.
4. Кілька разів торкніться символу ⊂⊃, поки не відобразиться необхідна функція.
5. Оберіть потрібний параметр, натиснувши + або −.
6. Торкайтеся ⊂⊃ протягом 4 секунд.
✔ Налаштування збережені.

15.3 Вихід з основних установок

▸ Для вимкнення варильної поверхні торкніться ⏻.

16 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 12*

16.1 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 c 12.
3. Торкніться + або −. На конфорок блимає індикація –.
✔ Функція активована.
✔ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

16.2 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.

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

Для активації функції торкніться + або −.

[1] Заводська настройка

17 Чищення та догляд

17.1 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

17.2 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.

17.3 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.

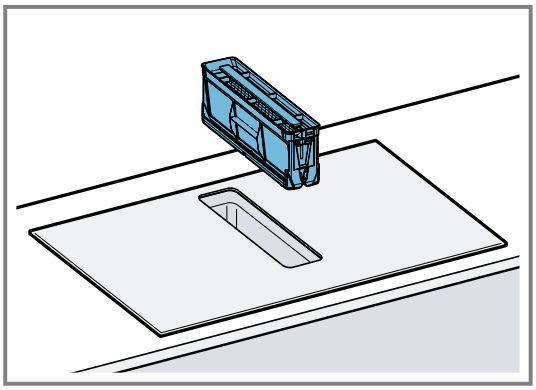
17.4 Жиропоглинаючий фільтр

Жиропоглинаючий фільтр відфільтровує жир із кухонних випарів. Фільтр складається з контейнера та двох жиропоглинаючих фільтрів, що виймаються. Частота очищення залежить від кількості та типу жиру, що використовується для приготування їжі. Щоб забезпечити оптимальну роботу, очищайте жиропоглинаючий фільтр, коли відкладення жиру стає помітним, або щонайменше раз на місяць.

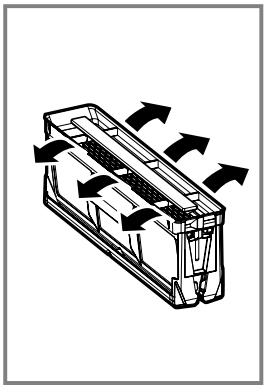
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Нашарування жиру в жировловлювальних фільтрах можуть загорітися.
- ▸ Правила техніки безпеки не передбачають експлуатацію приладу без встановлених жиропоглинаючих фільтрів.
- ▸ Жировловлювальні фільтри слід регулярно очищувати.
- ▸ За жодних обставин не працюйте з відкритим вогнем біля приладу (наприклад, забороняється фламбірування).

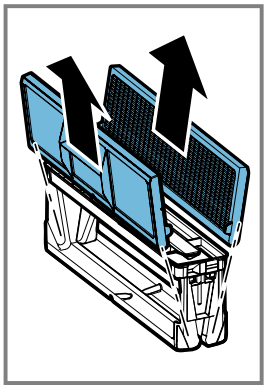
УВАГА
Якщо жировловлювальні фільтри випадуть, вони можуть пошкодити розташовану нижче варильну поверхню.
- ▸ Однією рукою притримуйте жировловлювальний фільтр знизу.

1. Вийміть жиропоглинаючий фільтр.
   - ▸ Жир може збиратися внизу в ємності. Не нахиляйте жиропоглинаючий фільтр, щоб запобігти стіканню жиру.



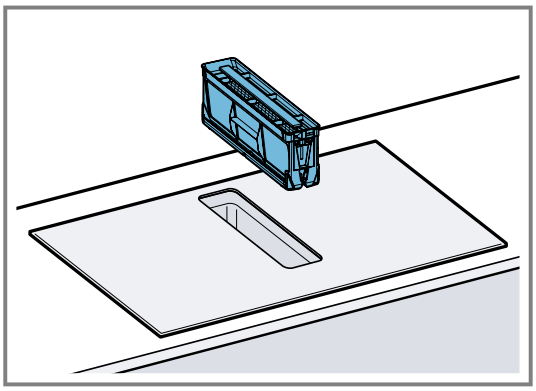
2. Розберіть деталі жиропоглинаючого фільтра.





3. Очистіть жиропоглинаючий фільтр у посудомийній машині або вручну.
   → *"Чищення жировловлювальних фільтрів вручну", Сторінка 15*
   → *"Очищення жиропоглинаючого фільтра в посудомийній машині", Сторінка 15*
4. За потреби вийміть фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр та очистіть прилад зсередини.
5. Якщо у прилад потрапили предмети, видаліть їх та переконайтеся, що доступ до перепускного бака не заблокований.
6. Очистіть внутрішню частину приладу лужним розчином та протріть губкою.

7. Після очищення вставте сухий жиропоглинаючий фільтр.

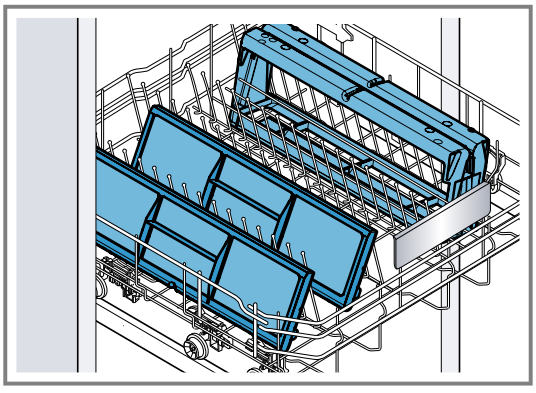


Чищення жировловлювальних фільтрів вручну

1. Розберіть деталі жиропоглинаючого фільтра.
2. Замочіть жиропоглинаючий фільтр у гарячій воді з лужним розчином.
   - ▸ Очистіть жиропоглинаючий фільтр щіткою. Не використовуйте агресивні засоби для очищення та засоби, до складу яких входять кислота або луги.
   - ▸ Для усунення особливо стійких забруднень скористайтеся спеціальним розчинником жиру. Розчинник жиру можна придбати через сервісну службу, в інтернет-магазині або в спеціалізованому магазині.
3. Добре промийте жиропоглинаючий фільтр.
4. Дайте жиропоглинаючому фільтру висохнути.
5. Зберіть деталі жиропоглинаючого фільтра.
6. Після сушіння вставте жиропоглинаючий фільтр у прилад.

Очищення жиропоглинаючого фільтра в посудомийній машині

1. Вийміть жиропоглинаючий фільтр.
2. Розберіть деталі жиропоглинаючого фільтра.
3. Деталі жиропоглинаючого фільтра слід розмістити в посудомийній машині не защемлюючи їх.



Не мийте сильно забруднені жиропоглинаючі фільтри разом із посудом. Не використовуйте агресивні засоби для очищення та засоби, до складу яких входять кислота або луги.

4. Запустіть посудомийну машину. При налаштуванні температури оберіть макс. 70 °C.
5. Дайте жиропоглинаючому фільтру висохнути.
6. Після сушіння вставте жиропоглинаючий фільтр у прилад.

17.5 Фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр

Фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр можна придбати у спеціалізованому магазині, сервісній службі або в онлайн-магазині.

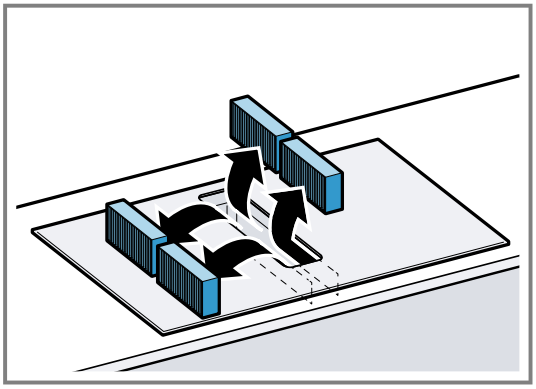
Нотатки

- Щоб подовжити термін служби фільтра для видалення запахів, ви можете регенерувати його раз на рік. Процедуру можна повторювати до трьох разів. Фільтр вважається спрацьованим і ви повинні його замінювати через 12 місяців після третьої регенерації. Зверніться до інструкцій з використання приладдя, що додається. Подальшу інформацію ви знайдете у розділі

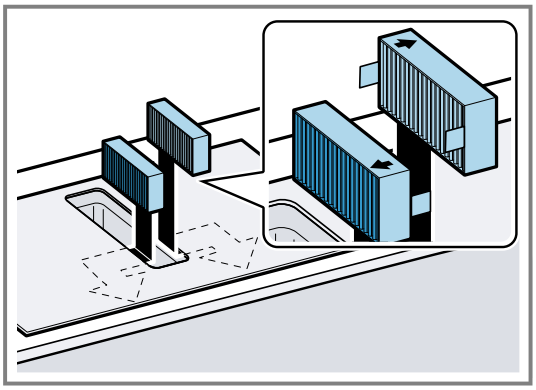
- Регенеруйте фільтри запахів, щойно на пристрої з'явиться відповідне повідомлення. Після закінчення 3 циклів регенерації та наступних 12 місяців замініть фільтри запахів новими.
- Замініть акустичні фільтри після їхньої триразової регенерації або забруднення.

Вимога: Для забезпечення оптимального функціонування використовуйте лише оригінальні фільтри.

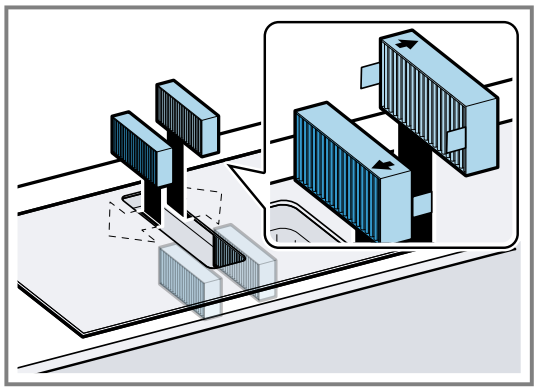
1. Вийміть жиропоглинаючий фільтр.
2. Вийміть 4 фільтри для видалення запахів або акустичні фільтри та утилізуйте належним чином.



3. Встановіть два нових або регенерованих фільтри для видалення запахів чи акустичні фільтри в пристрій ліворуч і праворуч і посуньте їх вперед.



4. Вставте нові або регенеровані фільтри для видалення запаху чи акустичні фільтри в пристрій з лівого та правого боків.



5. Вставте жиропоглинаючий фільтр у прилад.

Скидання індикації насичення фільтра

Після вимкнення приладу світиться F.

1. Замініть або відновіть фільтри для видалення запахів.
2. Натискайте 🌀, поки не пролунає сигнал.

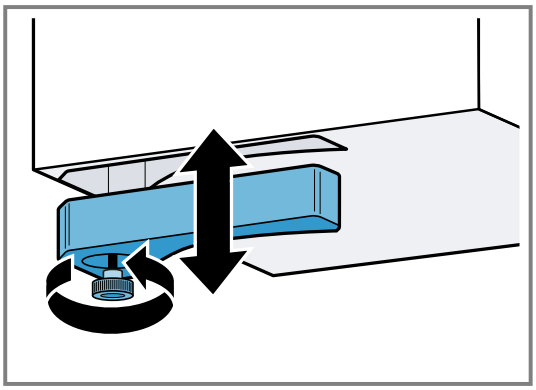
✔ F припиняє світитися. Індикація фільтра для видалення запахів скидається.

17.6 Очищення перепускного бака

У перепускному баку накопичується рідина або предмети, які потрапили у прилад зверху.

Вимога: Прилад охолов, і індикація залишкового тепла вимкнулася.

1. Притримуйте перепускний бак рукою, а іншою рукою відкручуйте.
   ▸ Не нахиляйте перепускний бак, щоб запобігти витіканню рідини.



2. Спорожніть та промийте перепускний бак.
3. За потреби відкрутіть гвинт та промийте перепускний бак без гвинта у посудомийній машині.
4. Після очищення знову пригвинтіть перепускний бак.
5. Переконайтеся, що впускний отвір перепускного бака не заблокований.
   Якщо у прилад потрапив сторонній предмет, видаліть його після охолодження приладу. Для цього зніміть жиропоглинаючий фільтр.

18 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 17*

⚠ 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.

18.1 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.

18.2 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина й усунення несправності
Не світяться індикатори.	Немає електричного струму. ▸ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення.

Несправність	Причина й усунення несправності
Не світяться індикатори.	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.
Вентиляція не працює	Прилад підключений не за схемою. ▸ Підключіть прилад відповідно до схеми.
F	Фільтр для видалення запаху заповнений або світиться індикація заповнення, хоча ви регенерували або замінили фільтр. ▸ Регенеруйте або замініть фільтр і скиньте індикацію насичення. Див. розділ → *"Чищення та догляд", Сторінка 14*
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.
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.
• поруч ⊸	Активовано Блокування від доступу дітей. ▸ Деактивація Блокування від доступу дітей

18.3 Звичайний звук приладу

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

19 Утилізація

19.1 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.

20 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.

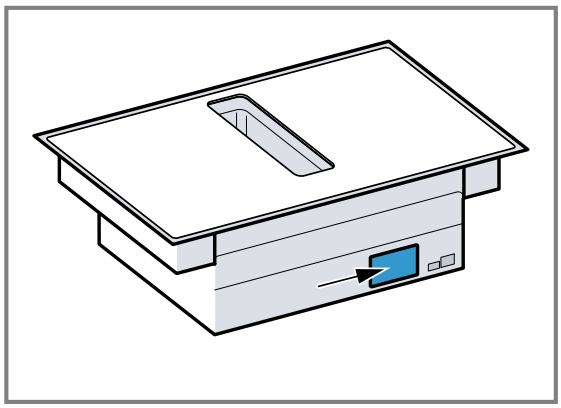
Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.
Виготовлено “БСХ 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) 65/2014, (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.

20.1 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.

Фірмову табличку можна знайти:
- у паспорті приладу;
- спереду з нижньої сторони 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 12* .



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

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

9002115017 (060828) REG25
uk