



SIEMENS

## Варильна поверхня

EX...FE...

[uk] Інструкція з використання

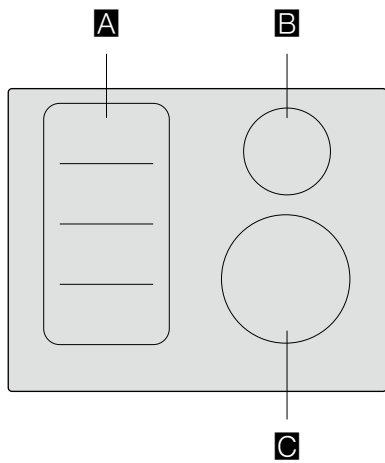




Register your product on My Siemens and discover  
exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances





		g*	b*
<b>A</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Зміст

	<b>Використання за призначенням</b> . . . . .	4		<b>Захист від витирання</b> . . . . .	22
	<b>Важливі настанови з безпеки</b> . . . . .	5		<b>Автоматичне запобіжне вимкнення</b> . . . . .	22
	<b>Причини несправностей</b> . . . . .	6		<b>Основні установки</b> . . . . .	23
	Огляд . . . . .	6		Таким чином можна перейти до основних установок: 24	
	<b>Захист навколишнього середовища</b> . . . . .	7		<b>Індикатор споживання електроенергії</b> . . . . .	25
	Поради для заощадження енергії . . . . .	7		<b>Тест посуду</b> . . . . .	25
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . . . . .	7		<b>Система контролю потужності Power-Manager</b>	26
	<b>Готування з використанням індукції</b> . . . . .	7		<b>Очищення</b> . . . . .	26
	Переваги готування з індукцією . . . . .	7		Варильна панель . . . . .	26
	Посуд . . . . .	7		Рама варильної панелі . . . . .	27
	<b>Знайомство з приладом</b> . . . . .	9		<b>Часті питання (FAQ)</b> . . . . .	27
	Панель управління . . . . .	9		<b>Що робити у випадку несправності?</b> . . . . .	29
	Конфорки . . . . .	9		<b>Служба сервісу</b> . . . . .	30
	Індикація залишкового тепла . . . . .	10		Е-номер та FD-номер . . . . .	30
	<b>Управління приладу</b> . . . . .	10		<b>Тестові страви</b> . . . . .	31
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні . . . . .	10			
	Налаштування конфорки . . . . .	10			
	Кулінарні рекомендації . . . . .	11			
	<b>Адаптивна зона</b> . . . . .	14			
	Поради щодо використання посуду . . . . .	14			
	В якості двох незалежних конфорок . . . . .	14			
	Використання однієї конфорки . . . . .	14			
	<b>Установки таймера</b> . . . . .	15			
	Програмування часу готування . . . . .	15			
	Кухонний таймер . . . . .	15			
	<b>Функція PowerBoost</b> . . . . .	16			
	Активация . . . . .	16			
	Деактивация . . . . .	16			
	<b>Сенсорика смаження</b> . . . . .	16			
	Переваги при смаженні . . . . .	16			
	Сковороди для готування з сенсором смаження . . . . .	16			
	Рівні температури . . . . .	17			
	Таблиця . . . . .	17			
	Террап Yaki і Grill для адаптивної зони . . . . .	19			
	Налаштування . . . . .	21			
	<b>Функція “Захист від дітей”</b> . . . . .	21			
	Увімкнення та вимкнення функції блокування від увімкнення дітьми . . . . .	21			
	Автоматичне блокування від увімкнення дітьми . . . . .	21			

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.bsh-group.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



## Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Знявши упаковку, перевірте стан приладу. Якщо під час транспортування прилад зазнав пошкоджень, не підключайте його до електромережі, а зв'яжіться з сервісним центром та оформіть письмовий акт про виявлені пошкодження, інакше ви втратите право на відшкодування.

Право підключати прилад без штекера має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Установка даного пристрою повинна виконуватися згідно з інструкцією з монтажу, що додається.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Не використовуйте кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

Використовуйте лише дозволені виробником захисні пристрої або решітки для захисту дітей. Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричиняти нещасні випадки.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Якщо у Вас встановлено активний імплантований медичний пристрій (наприклад, кардіостимулятор або дефібрилятор), проконсультуйтеся у лікаря щодо його відповідності Директиві 90/385/ЄЕС Ради Європейської спільноти від 20 червня 1990 р., а також DIN EN 45502-2-1 і DIN EN 45502-2-2 та обраний, імплантований та запрограмований відповідно до VDE-AR-E 2750-10. Якщо ці передумови виконано і крім того використовується неметалевий посуд з неметалевими ручками, використання цього індукційного поля з дотриманням умов експлуатації є безпечним.

## **Важливі настанови з безпеки**

### **Попередження – Небезпека удушення!**

Упаковка приладу небезпечна для дітей. У жодному випадку не дозволяйте дітям гратися з упаковкою.

### **Попередження – Небезпека пожежі!**

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Не можна використовувати кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

### **Попередження – Небезпека опіків!**

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні. Забороняється класти на неї металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки.
- Щоразу після використання потрібно вимкнути варильну панель за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного вимкнення варильної панелі через відсутність посуду.

### **Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!**

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

### **Попередження – Небезпека виникнення несправностей!**

Варильна поверхня з нижнього боку оснащена вентилятором. Якщо під варильною поверхнею є шухляда, не зберігайте там жодних дрібних або гострих предметів, папір або посуд. Вони можуть всмоктатися та пошкодити вентилятор або погіршити охолодження. Між вмістом шухляди та вентиляційним отвором повинна бути відстань не менше 2 см.

### **Попередження – Небезпека травмування!!**

- Під час готування на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня. Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каstrулі, наповненої водою. Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.
- Каstrуля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каstrулі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каstrулі завжди залишались сухими.



## Причини несправностей

### Увага!

- Шерехате дно посуду може пошкрябати поверхню варильної панелі.
- Ніколи не ставте на конфорки порожній посуд. Це може призвести до пошкодження варильної панелі.
- Не ставте гарячий посуд на панель управління, зону індикаторів чи раму панелі. Це може призвести до пошкодження варильної панелі.
- Падіння на варильну панель твердих або гострих предметів може спричинити її пошкодження.
- На гарячих конфорках фольга та пластмасовий посуд плавляться. Не рекомендується використовувати покриття для захисту варильної панелі від забруднення.

### Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що виникають найчастіше:

Проблема	Причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише мийні засоби, призначені для варильної поверхні Вашого типу.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
	Грубе дно посуду шкрябає варильну поверхню.	Перевірте посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише мийні засоби, призначені для варильної поверхні Вашого типу.
	Стирання каструль.	Припіднімайте каструлі і пательні при пересуванні.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру.	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

## Захист навколишнього середовища

У цьому розділі наведено інформацію щодо заощадження енергії та утилізації приладу.

### Поради для заощадження енергії

- Завжди використовуйте кришки, що точно підходять для посуду. Під час приготування без кришки витрачається значно більше енергії. Використовуйте скляну кришку, щоб слідкувати за приготуванням страви, не знімаючи її.
- Використовуйте посуд з рівним дном. На нагрівання посуду з нерівним дном витрачається більше енергії.
- Діаметр дна посуду має відповідати розміру конфорки. Увага: як правило, виробники зазначають на посуді діаметр його верхнього краю, який зазвичай перевищує діаметр дна.
- Для приготування невеликої кількості продуктів використовуйте невеликий посуд. Нагрівання великого посуду, наповненого лише частково, потребує багато зайвої енергії.
- Готуйте продукти в невеликій кількості води. Таким чином заощаджується електроенергія та зберігаються вітаміни й мінерали, що містяться в овочах.
- Обирайте найнижчий рівень потужності, достатній для приготування страви. За умови використання надто високого рівня потужності витрачається зайва енергія.

### Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



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.

## Готування з використанням індукції

### Переваги готування з індукцією

Готування з індукцією суттєво відрізняється від звичайного готування, оскільки тепло утворюється безпосередньо в посуді. Це забезпечує ряд переваг:

- Економія часу при варінні та смаженні.
- Заощадження енергії.
- Полегшені догляд та очищення. Страви, що збігли протягом готування, не пригорають так швидко.
- Контроль подачі тепла і безпека: конфорка зменшує або збільшує подачу тепла відразу по мірі необхідності. Конфорка з індукцією перериває подачу тепла одразу після зняття посуду з варильної поверхні, якщо її не було вимкнено раніше.

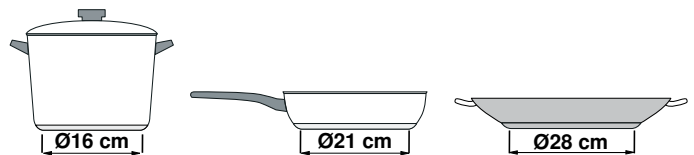
### Посуд

Для готування з індукцією слід застосовувати лише феромагнетичний посуд, наприклад:

- посуд з емальованої сталі;
- чавунний посуд;
- спеціальний посуд з високоякісної сталі для індукційного готування.

Щоб дізнатися, чи придатний Ваш посуд для готування на індукційних поверхнях, ознайомтеся з розділом → "Тест посуду".

Для досягнення хорошого результату приготування ділянку дна каstrулі, виготовлену з феромагнітного матеріалу, повинна відповідати розміру варильної панелі. Якщо посуд не розпізнається конфоркою, спробуйте поставити його на конфорку з меншим діаметром.

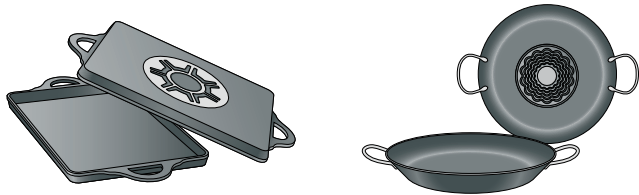


При використанні адаптивної зони нагрівання в якості конфорки можна застосовувати посуд більшого розміру, що оптимально підходить саме для цієї зони. Інформацію щодо розташування посуду наведено в розділі → "Адаптивна зона".

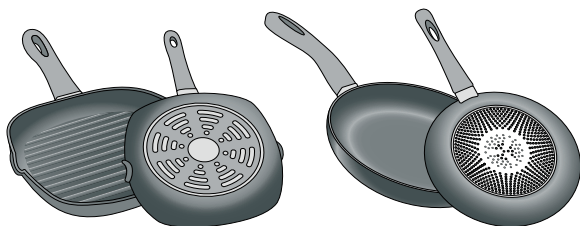


Також існує індукційний посуд, дно якого не повністю феромагнетичне:

- Якщо дно посуду феромагнетичне лише частково, нагріється лише феромагнетична поверхня. Тепло при цьому може розподілятися нерівномірно. Неферомагнетична ділянка може залишатися надто низької температури для готування.



- Якщо матеріал, з якого виготовлено дно посуду, містить частинки алюмінію, посуд може недостатньо нагріватися, чи не буде розпізнано



### Непридатний посуд

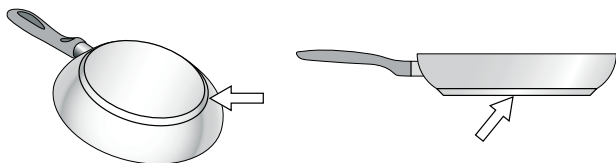
Ніколи не використовуйте розсікачі полум'я та посуд, виготовлений з таких матеріалів:

- звичайної тонкої сталі,
- скла,
- кераміки,
- міді,
- алюмінію.

### Властивості дна посуду

Властивості дна посуду можуть впливати на результат готування. Застосовуйте каструлі та сковороди з матеріалів, які рівномірно розподіляють тепло в каструлі, наприклад, каструлі з «сендвічним» дном з високоякісної сталі, таким чином буде збережено час і енергію.

Застосовуйте посуд з плоским дном. Нерівне дно посуду негативно впливає на подачу тепла.



### Відсутність посуду або його невідповідний розмір

Якщо на обрану конфорку не поставлено посуд або матеріал чи розмір посуду не відповідають вимогам, позначка рівня потужності на індикаційному полі конфорки почне блимати. Установіть на конфорку придатний посуд відповідного розміру, щоб блимання припинилося. Якщо не зробити це протягом 90 секунд, конфорка автоматично вимкнеться.

### Порожній посуд або посуд з тонким дном

Не нагрівайте порожній посуд та не використовуйте посуд з тонким дном. Варильна панель має вбудовану систему запобіжників, але порожній посуд може нагрітися так швидко, що автоматичне вимикання не встигне спрацювати, і він розігріється до дуже високої температури. Дно посуду може розплавитися і пошкодити скло варильної панелі. Якщо це трапилося, не торкайтеся посуду та вимкніть конфорку. Якщо після того, як варильна панель охолоне, вона не вмикається, зверніться до сервісного центру.

### Розпізнання каструлі

Кожна конфорка має розмежування розпізнання каструлі, яке залежить від феромагнетичного діаметру та від матеріалу дна посуду. Тому завжди слід використовувати конфорку, яка найбільше відповідає діаметрові дна каструлі.

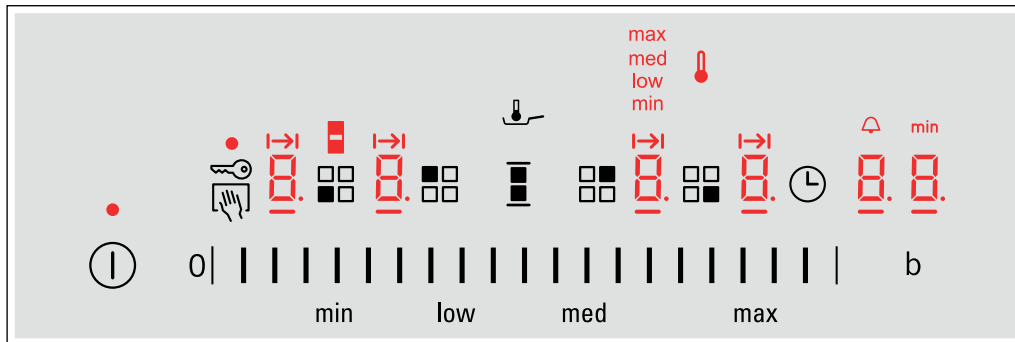


## Знайомство з приладом

Інформація про розміри й потужності конфорок міститься в розділі → *Сторінка 2*

**Вказівка:** . Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності кольору та деталей.

### Панель управління



Панель управління	
ⓘ	Головний вимикач
□□	Вибір конфорки
0	Зона регулювання параметрів
b	Функція «PowerBoost»
🔥	Сенсор смаження
min, low, med, max	Рівні температури
🔥	Адаптивна зона конфорки
🔒	Блокування панелі управління для чищення
🔑	Блокування від доступу дітей
🕒	Функція таймера

Вказівки на дисплеї	
0	Режим роботи
1-9	Рівні нагрівання
00	Функція таймера
H/h	Залишкове тепло
b	Функція «PowerBoost»
🔥	Сенсор смаження
🔥	Температура сенсора смаження
min, low, med, max	Рівні температури
🔥	Адаптивна зона конфорки
I→I	Програмування часу готування
🕒	Кухонний таймер
min	Індикація часу

### Кнопки

Якщо торкнутися символу, активується відповідна функція.

### Вказівки

- Панель управління слід завжди тримати сухою та чистою. Волога порушує функціональність.
- Забороняється ставити посуд в безпосередній близькості до дисплея і сенсорів. Від цього може перегрітися електроніка.

### Конфорки

Конфорки		
○ / □	Проста конфорка	Використовуйте для приготування посуду відповідного розміру.
🔥	Адаптивна зона конфорки	Див. розділ → "Адаптивна зона"
Використовуйте лише посуд для готування, придатний для індуктивного готування: див. розділ → "Готування з використанням індукції"		

## Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений індикатор залишкового тепла. Він вказує на те, що конфорка ще не охолола. Не торкайтеся конфорки, поки відображається індикація залишкового тепла.

У залежності від кількості залишкового тепла може відображатися наступне:

- Індикація **H**: висока температура
- Індикація **h**: низька температура

Коли під час готування ви знімаєте посуд з конфорки, по черзі зникають індикація залишкового тепла та рівень нагрівання.

Коли конфорка вимкнена, світиться індикація залишкового тепла. Вона світиться навіть коли варильна поверхня вимкнена, поки вона не охолоне.



## Управління приладу

Із цього розділу можна дізнатися, як встановлювати конфорку. У таблиці нижче ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

### Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: натисніть на символ ①. Лунає сигнал. Загоряється індикатор поряд із головним вимикачем та індикатори конфорок ②. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: торкайтеся символу ① до тих пір, поки не згасне індикація. Всі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки достатньо не охолонуть.

#### Вказівки

- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше, ніж 20 секунд.
- Установлені налаштування зберігаються у пам'яті перші 4 секунди після вимкнення варильної поверхні. Якщо ви протягом цього часу знов увімкнете варильну поверхню, вона працюватиме з попередніми налаштуваннями.

### Налаштування конфорки

Потрібний рівень потужності виставляється на панелі управління.

Рівень потужності 1 = мінімальна потужність.

Рівень потужності 9 = максимальна потужність.



Кожен рівень потужності має проміжне значення. Воно позначено крапкою.

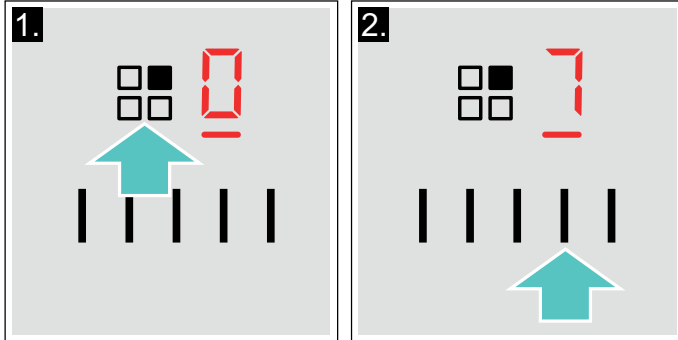
#### Вказівки

- Для захисту чутливих частин обладнання від перегріву або перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності варильної поверхні.
- Для запобігання виникненню перешкод приладу можна тимчасово зменшити рівень потужності варильної поверхні.

### Вибір конфорки й рівня нагрівання

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Торкніться символу  бажаної конфорки. На індикаторі світиться .
2. Потім у зоні регулювання параметрів оберіть потрібний рівень нагрівання.




Рівень нагрівання налаштований.

### Зміна рівня потужності

Оберіть конфорку й задайте потрібний рівень потужності на панелі управління.

### Вимкнення конфорки

За допомогою панелі управління встановіть рівень потужності на . Конфорка вимикається, з'являється індикатор залишкового тепла.

### Вказівки

- Якщо не поставити посуд на конфорку, позначка заданого рівня потужності почне блимати. Через певний час конфорка вимкнеться.
- Якщо посуд поставлений на конфорку до увімкнення варильної панелі, він буде розпізнаний протягом 20 секунд після натискання на головний вимикач. Відповідну конфорку буде обрано автоматично. Після розпізнання посуду протягом наступних 20 секунд задайте рівень потужності, інакше конфорка вимкнеться.  
Якщо поставити на варильну панель кілька предметів посуду, після її увімкнення буде розпізнано тільки один з них.

## Кулінарні рекомендації

### Рекомендації

- Пюре, крем-супи та густі соуси при нагріванні зрідка перемішувати.
- Для попереднього розігрівання встановити 8 - 9 рівень нагрівання.
- При приготуванні з кришкою, як тільки між кришкою та посудом виступить пар, перейти на нижчий рівень нагрівання. Для хорошого результату готування вихід пару небажаний.
- Після процесу приготування тримати посуд закритим до сервірування.
- Для готування у скороварці дотримуйтесь інструкцій виробника.
- Не готуйте страви надто довго, щоб зберегти поживну цінність. За допомогою кухонного годинника можна встановити оптимальний час приготування.
- Для того щоб приготуванні страви були кориснішими, потрібно уникати олії, яка димить.
- Для підсмажування продуктів обсмажувати їх послідовно малими порціями.
- В процесі готування посуд може дуже нагріватися. Рекомендується використовувати кухонну прихватку.
- Рекомендації щодо енергоефективного готування Ви знайдете в розділі → "Захист навколишнього середовища"

**Таблиця приготування**

В таблиці показано, який рівень нагрівання підходить до певної страви. Час приготування може варіюватися в залежності від типу, ваги, товщини та якості їжі.

	Рівень нагрівання	Час приготування (хв.)
<b>Розтоплювання</b>		
Шоколад, глазур,	1 - 1.	-
вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані</b>		
Густий суп, наприклад, суп-пюре з чечевицею	1. - 2	-
Молоко*	1. - 2.	-
Розігрівання сосисок у воді*	3 - 4	-
<b>Розморожування та розігрівання</b>		
Шпинат глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Гуляш глибокого замороження	3 - 4	35 - 55
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
Картопляні кнедлики*	4. - 5.	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12
<b>Варіння, приготування на парі, тушкування</b>		
Рис (з подвійною кількістю води)	2. - 3.	15 - 30
Рис, зварений на молоці***	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундірі»	4. - 5.	25 - 35
Варена картопля	4. - 5.	15 - 30
Вироби з тіста, макарони*	6 - 7	6 - 10
Густий суп	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Овочі	2. - 3.	10 - 20
Овочі глибокого замороження	3. - 4.	7 - 20
Готування у скороварці	4. - 5.	-
<b>Тушкування</b>		
Голубці	4 - 5	50 - 65
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60
*Без кришки		
** Перевертати багато разів		
***Попереднє підігрівання на рівні 8 - 8.		



	Рівень нагрівання	Час приготування (хв.)
<b>Тушкування / смаження з малою кількістю олії*</b>		
Шніцель, з паніруванням або без	6 - 7	6 - 10
Шніцелі глибокого замороження	6 - 7	6 - 12
Котлети, звичайні або паніровані**	6 - 7	8 - 12
Стейки (3 см товщиною)	7 - 8	8 - 12
Філе птиці (2 см товщиною)**	5 - 6	10 - 20
Філе птиці глибокого замороження**	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см товщиною)**	4. - 5.	20 - 30
Гамбургер (2 см товщиною)**	6 - 7	10 - 20
Риба та рибне філе, без панірування	5 - 6	8 - 20
Риба та рибне філе, паніровані	6 - 7	8 - 20
Риба панірована і глибокозаморожена, наприклад, рибні палички	6 - 7	8 - 15
Креветки	7 - 8	4 - 10
Пасерування овочів та грибів, свіжих	7 - 8	10 - 20
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7 - 8	15 - 20
Глибокозаморожені страви, наприклад, Страви на сковороді	6 - 7	6 - 10
Млинці (смажити почергово)	6. - 7.	-
Омлет (смажити почергово)	3. - 4.	3 - 10
Ячня	5 - 6	3 - 6
<b>Готування у фритюрі* (150–200 г на порцію, смажити порційно у 1–2 л олії)</b>		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, курячі нагетси	8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження	7 - 8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6 - 7	-
Риба, панірована або у клярі	6 - 7	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі, темпура	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, оладки/пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-
*Без кришки		
** Перевертати багато разів		
***Попереднє підігрівання на рівні 8 - 8.		

## Адаптивна зона

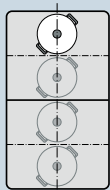
За потреби ці конфорки можна застосовувати окремо або в якості однієї об'єднаної конфорки.

Вона складатиметься з чотирьох індукторів, які працюють незалежно один від одного. При експлуатації вільної зони нагріву активується тільки та ділянка, на якій встановлено посуд.

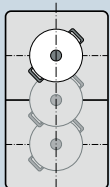
### Поради щодо використання посуду

Для забезпечення правильного розпізнавання посуду та розподілу тепла рекомендується виставляти посуд на центр потрібної частини конфорки, дотримуючись таких рекомендацій:

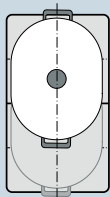
#### Використання однієї конфорки



Діаметр: менше або дорівнює 13 см  
Ставте посуд в одне з чотирьох положень, які можна побачити на малюнку.

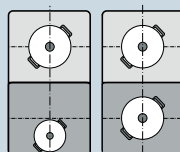


Діаметр: понад 13 см  
Ставте посуд в одне з трьох положень, які можна побачити на малюнку.



Якщо посуд займає більше однієї конфорки, ставте його, починаючи з верхнього або нижнього краю вільної конфорки.

#### Як дві незалежні конфорки



Передні й задня конфорки з двома індукторами на кожній можуть застосовуватися окремо одна від одної. Для цього встановіть для кожної з цих конфорок потрібний рівень нагрівання. Для кожної з конфорок застосовуйте лише один посуд.

## В якості двох незалежних конфорок

Адаптивна зона використовуватиметься як дві окремі конфорки.


### Активація

Див. розділ → "Управління приладу"

## Використання однієї конфорки

Застосування спільної конфорки шляхом поєднання двох конфорок.

### Поєднання двох конфорок


1. Встановіть посуд. Оберіть одну з двох конфорок, що відносяться до адаптивної зони, та встановіть рівень нагрівання.
2. Торкніться символу . Загоряється індикатор. На індикаторі нижньої конфорки відображається рівень нагрівання.

Адаптивна зона конфорки активується.

### Зміна рівня нагрівання


Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони та встановіть рівень нагрівання в зоні регулювання параметрів.

### Налаштування для нової ємності для готування

Встановіть новий посуд, оберіть конфорку адаптивної зони і торкніться двічі символу . Новий посуд буде розпізнано, і для нього залишиться попередньо обраний рівень нагрівання.

**Вказівка:** Якщо пересунути ємність з конфорки або підняти її, варильна поверхня розпочне автоматичний пошук, зберігаючи при цьому попередньо обраний рівень нагрівання.

### Роз'єднання двох конфорок

Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони і торкніться символу .

Адаптивна зона конфорки деактивується. Обидві конфорки продовжують роботу як дві незалежні конфорки.

**Вказівка:** Якщо вимкнути та знову увімкнути варильну поверхню, адаптивна зона буде також працювати як дві окремі конфорки.

## Установки таймера




У Вашої варильної поверхні є дві різні функції таймера:

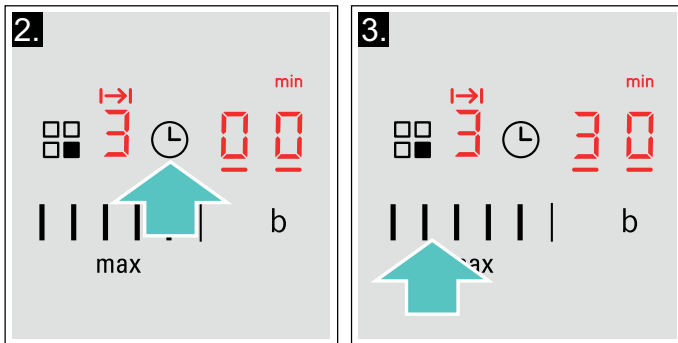
- програмування часу готування;
- кухонний таймер.

### Програмування часу готування

Конфорка автоматично вимикається після завершення налаштованого часу.

#### Установка:

1. Оберіть конфорку та встановіть потрібний рівень нагрівання.
2. Торкніться символу . На індикаторі конфорки світиться . На індикаторі таймера світиться .
3. Протягом наступних 10 секунд установіть потрібний час готування в зоні регулювання параметрів.



За кілька секунд починається відлік часу.

#### Вказівки


- Для всіх конфорок можна автоматично встановити однаковий час готування. Налаштований час спливає окремо для кожної конфорки. Інформацію щодо автоматичного програмування часу приготування див. у розділі → "Основні установки"
- Якщо вільна зона нагрівання обирається як окрема конфорка, налаштований час для всієї зони нагрівання однаковий.

#### Сенсор смаження


Якщо для конфорки запрограмовано час приготування і активовано сенсор смаження, час приготування починає відраховуватися лише, коли досягнуто обраний рівень температури.


#### Зміна або скасування заданого часу

Оберіть потрібну конфорку та натисніть на символ .

Змініть заданий час за допомогою панелі управління або виставте його на  для скасування заданого часу.

#### Після закінчення заданого часу

Конфорка вимикається. Лунає звуковий сигнал. На індикаційному полі функції таймера протягом 10 секунд світитимуться .

Натисніть на символ : індикатори зникнуть, звуковий сигнал припиниться.

#### Вказівки




- Якщо Ви встановили час готування для декількох конфорок, на індикаторі таймера відображатиметься встановлена тривалість для обраної конфорки.
- Можна встановлювати час готування до 99 хвилин.

### Кухонний таймер




За допомогою кухонного таймера можна виставляти час роботи до 99 хвилин.

Він працює незалежно від конфорок та інших налаштувань. Ця функція не вимикає конфорку автоматично.



#### Налаштування


1. Кілька разів торкніться символу , поки не загориться індикація . На індикаторі таймера світиться .
2. Встановіть у діапазоні налаштування потрібний час. За кілька секунд починається відлік часу.

#### Зміна або скасування часу

Кілька разів торкніться символу , поки не загориться індикація . Змініть у діапазоні налаштування час або встановіть на .

#### Після того як час вийшов

Лунає сигнал. Індикатор таймера показує  і з'являється символ . Через 10 секунд індикація гасне.

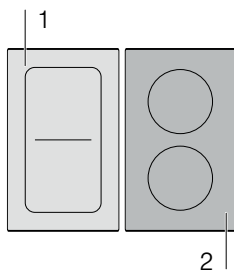
Доторкніться до символу . Індикатор згасає, а сигнал вимикається.



## Функція PowerBoost

Завдяки функції «PowerBoost» можна нагрівати великі об'єми води швидше, ніж на відповідному рівні нагрівання **9**.

Ця функція може бути задіяна для обраної конфорки лише тоді, коли інша конфорка цієї групи не працює (див. малюнок). В протилежному випадку миготять індикатори обраної колонки **b** і **9**; потім автоматично налаштовується рівень нагрівання **9** без активації функції.



**Вказівка:** В гнучкій області також можна активувати функцію «Powerboost», якщо конфорка використовується окремо.

### Активация

1. Оберіть конфорку.
2. Натисніть на символ **b**.  
На індикаторі світиться **b**.  
Функція активована.

### Деактивация

1. Оберіть конфорку.
2. Натисніть на символ **b**.  
Індикація **b** згасає і конфорка перемикається на рівень **9**.  
Функція деактивована.

**Вказівка:** За певних обставин функція «Powerboost» може автоматично вимкнутися, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.



## Сенсорика смаження

За допомогою цієї функції смаження можливе при дотриманні відповідної температури.

Конфорки з цією функцією позначаються символом функції смаження.

### Переваги при смаженні

- Конфорка нагрівається тільки тоді, коли це необхідно для підтримки температури. Таким чином заощаджується електроенергія та олія чи жир не перегріваються.
- Функція нагріву повідомляє, коли пуста сковорідка досягає оптимальної температури для добавляння олії та наступних продуктів.

### Вказівки

- Не накривайте сковорідку кришкою. Інакше функція буде активована невірно. Можна застосувати захист від бризок, для того щоб зменшити розбризкування жиру.
- Використовуйте олію або жири, придатні для смаження. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, маргарин, оливкову олію екстра або шпик, встановлюйте рівень температури **min**.
- Ніколи не розігрівайте сковорідку без страви та без нагляду.
- Якщо конфорка нагрілася сильніше ніж посуд для готування або навілки, сенсор смаження не активується коректно.

### Сковороди для готування з сенсором смаження

Для готування з сенсором смаження існують спеціальні сковороди. Це додаткове приладдя можна окремо придбати в спеціалізованому магазині або отримати у нашій сервісній службі. Завжди вказуйте відповідний довідковий номер.

- HZ390210 Сковорода діаметром 15 см.
- HZ390220 Сковорода діаметром 19 см.
- HZ390230 Сковорода діаметром 21 см.
- HZ390512 Теппан-Які Рекомендовано для адаптивної конфорки.
- HZ390522 Сковорода-гриль. Рекомендовано для адаптивної конфорки.

У цих сковорід є антипригарне покриття, щоб можна було смажити з невеликою кількістю олії.

### Вказівки

- Сенсор смаження налаштовується відповідно до типу цих сковорідок.
- Переконайтеся, що діаметр сковорідки відповідає розміру конфорки. Поставте сковорідку на середину конфорки.
- На адаптивній зоні конфорки може статися, що сенсор смаження не активується внаслідок невідповідного розміру або неправильного встановлення сковорідки. Див. розділ → "Адаптивна зона".
- Інші сковорідки можуть перегріватися. Температура можна встановлюватися вище або нижче обраного рівня температури. Спочатку спробуйте нижчий рівень температури та змініть його за потреби.



## Рівні температури

Рівень температури		підходить для
<b>min</b>	низька	Смаження продуктів з використанням натуральної оливкової олії екстра, вершкового масла або маргарину, наприклад, омлети.
<b>low</b>	низька - середня	Смаження риби та страв великої товщини, наприклад, фрикадельок та ковбасок.
<b>med</b>	середня - висока	Смаження стейків, середньо або добре просмажених, заморожених, запанірованих або вишуканих страв, наприклад, шніцеля, рагу та овочів.
<b>max</b>	висока	Смаження продуктів при високих температурах, наприклад, стейків з кров'ю, дерунів та смаженої картоплі.

## Таблиця

В таблиці показано, який рівень нагрівання підходить до певної страви. Час приготування може варіюватися в залежності від типу, ваги, товщини та якості їжі.

Встановлений рівень температури змінюється в залежності від сковорідки, яку використовують.

Попередньо розігріти пусту сковорідку, після звукового сигналу додати олію та продукти.

	Рівень температури	Загальна тривалість смаження від акустичного сигналу (хв.)
<b>М'ясо</b>		
Шніцель, з паніруванням або без	med	6 - 10
Філе	med	6 - 10
Котлети*	low	10 - 15
Шніцель кордон блу, віденський шніцель*	med	10 - 15
Стейк з кров'ю (товщиною 3 см)	max	6 - 8
Стейк, середньо чи добре просмажений (товщиною 3 см)	med	8 - 12
Філе птиці (товщиною 2 см)*	low	10 - 20
Ковбаски, сирі або відварені*	low	8 - 20
Гамбургер, фрикадельки, фаршировані фрикадельки*	low	6 - 30
Рагу, гірос	med	7 - 12
Фарш	med	6 - 10
Шпик	min	5 - 8
<b>Риба</b>		
Риба, засмажена, ціла наприклад, форель	low	10 - 20
Рибне філе, паніроване або без панірування	low - med	10 - 20
Креветки, краби	med	4 - 8
<b>Страви з яєць</b>		
Млинці**	max	-
Омлет**	min	3 - 6
Яєчня	min - med	2 - 6
Яєчня-бовтанка	min	4 - 9
Імператорський омлет	low	10 - 15
французькі тости**	low	4 - 8

\* Перевертати багато разів.

\*\* Загальна тривалість приготування порції. Смажити по черзі.

	Рівень температури	Загальна тривалість смаження від акустичного сигналу (хв.)
<b>Страви з картоплі</b>		
Смажена картопля (з картоплі «в мундирі»)	max	6 - 12
Картопля фрі (з сирі картоплі)	med	15 - 25
Деруни**	max	2,5 - 3,5
Картопля в глазурі	low	15 - 20
<b>Овочі</b>		
Часник, цибуля	min	2 - 10
Цукіні, баклажани	low	4 - 12
Паприка, зелена спаржа	low	4 - 15
Гриби	med	10 - 15
Овочі в глазурі	low	6 - 10
<b>Заморожені продукти</b>		
Шніцель	med	15 - 20
Шніцель кордон блу	med	10 - 30
Філе птиці*	med	10 - 30
Курячі нагетси	med	10 - 15
Гірос, кебаб	low	5 - 10
Рибне філе, паніроване або без панірування	low	10 - 20
Рибні палички	med	8 - 12
Картопля фрі	max	4 - 6
Страви для смаження, наприклад, смажені овочі з куркою	low	6 - 10
Рулет із листового тіста з начинкою	med	10 - 30
Камамбер / сир	low	10 - 15
<b>Інше</b>		
Камамбер / сир	low	7 - 10
Приготовані сухі продукти з додаванням води, наприклад, Макарони	min	5 - 10
Крутони	low	6 - 10
Мигдаль / горіхи / кедрові горіхи	med	3 - 15
* Перевертати багато разів.		
** Загальна тривалість приготування порції. Смажити по черзі.		

## Terpan Yaki i Grill для адаптивної зони

### Grill









































Grill коригується по адаптивній зоні. Можна просто і здорово приготувати велику або малу кількість м'яса, риби, свіжих овочів та хліба у дуже малій кількості олії. Завдяки формі з канавками страви вбирають менше жиру. Завдяки простоті використання можна готувати страви на грилі, які мають вигляд і смак, ніби вони були приготовані на традиційному грилі. Додайте олію на гриль або на поверхню страви, щоб полегшити передачу тепла.

### Terpan Yaki

Завдяки Terpan Yaki ви можете просто готувати здорові страви з м'яса, риби, морепродуктів, овочів, солодкі страви і хліб з дуже малою кількістю олії. Terpan Yaki ідеально коригується по адаптивній зоні. Завдяки прямому контакту з пластиною і рівномірній передачі тепла зберігається консистенція, колір та соковитість продуктів при обсмаженні та підрум'янюванні.

У наступній таблиці показаний вибір страв, відсортованих за продуктами. Температура та тривалість готування залежать від кількості, стану та якості продуктів.

**Вказівка:** Налаштуйте адаптивну зону як окрему конфорку, щоб правильно активувати функцію.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
<b>М'ясо</b>			
Шніцель, без панірування <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Філе <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Котлети <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 15
Стейк, з кров'ю (товщиною 3 см) <sup>1</sup>	 / 	max	6 - 8
Стейк, середнього ступеня просмаження (товщиною 3 см) <sup>1</sup>	 / 	max	8 - 12
Стейк, добре просмажений (товщиною 3 см) <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 12
Філе птиці (товщиною 2 см) <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 20
Сало <sup>1</sup>	 / 	low	5 - 8
Гамбургер <sup>1</sup>	 / 	low	6 - 15
Сардельки <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Ковбаски, сирі <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Гірос <sup>2</sup>		med	7 - 12
Фарш <sup>2</sup>		med	6 - 10
<b>Риба і морепродукти</b>			
Рибне філе, без паніровки <sup>1</sup>	 / 	med	10 - 20
Краби <sup>1</sup>	 / 	med	4 - 8
Креветки <sup>1</sup>	 / 	med	4 - 8
Смаження цілої рибини <sup>1</sup>	 / 	low	15 - 30
<b>Овочі</b>			
Цукіні <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 12
Баклажани <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 12
Солодкий перець <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 15
Смаження зеленої спаржі <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 15

<sup>1</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

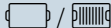













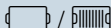




<sup>2</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

<sup>3</sup> Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

<sup>4</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Загальний час приготування кожної порції. Смаження по черзі.

<sup>5</sup> Додати олію (втерти у поверхню страви) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

<sup>6</sup> Додати продукти після звукового сигналу.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
Гриби <sup>2</sup>		med	10 - 15
Часник <sup>2</sup>		min	2 - 10
Цибуля, тушкована <sup>2</sup>		min	2 - 10
Глазурування овочів <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Картопля</b>			
Смажена картопля з картоплі в мундирі <sup>2</sup>		max	6 - 12
Картопляні оладки <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Глазурована картопля <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Страви з яєць</b>			
Яєчня глазунья на вершковому маслі <sup>3</sup>		min	2 - 6
Яєчня-глазунья <sup>1</sup>		med	2 - 6
Яєчня-брехуха <sup>2</sup>		min	4 - 9
Омлет <sup>4</sup>		min	3 - 6
Млинці <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Грінки <sup>4</sup>		low	4 - 8
Шмаррен по-королівськи <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Інше</b>			
Обсмаження хліба <sup>5</sup>		med	4 - 6
Обсмаження крутонів <sup>2</sup>		low	6 - 10
Обсмаження мигдаля <sup>6</sup>		med	3 - 15
Обсмаження горіхів <sup>6</sup>		med	3 - 15
Обсмаження кедрових горішків <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

<sup>2</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

<sup>3</sup> Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

<sup>4</sup> Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Загальний час приготування кожної порції. Смаження по черзі.

<sup>5</sup> Додати олію (втерти у поверхню страви) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

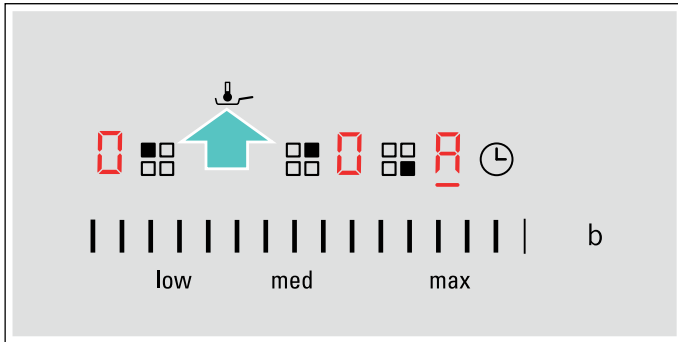
<sup>6</sup> Додати продукти після звукового сигналу.



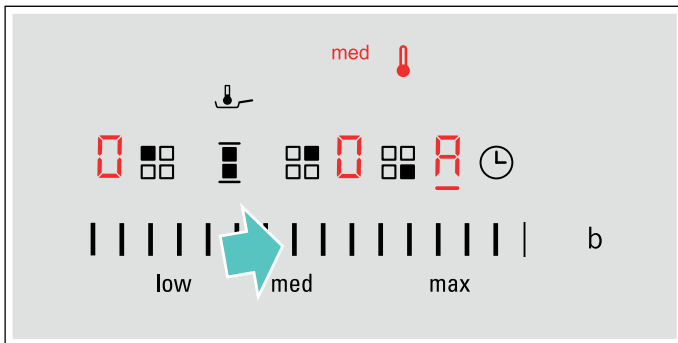
## Налаштування

Оберіть із таблиці відповідний рівень температури. Встановіть порожній посуд на конфорку.


1. Виберіть конфорку. Торкніться символу . На індикаторі світиться **A**.




2. Протягом наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень температури.




Функція активована.

Символ температури  світиться, поки конфорка не досягла встановленої температури. Лунає звуковий сигнал, і символ температури гасне.

## Вказівки

- Перевертайте страву, щоб вона не пригоріла.
- Для відображення індикатора температури  і рівня температури, потрібно обрати конфорку.

## Вимкніть сенсор смаження



Оберіть конфорку та доторкніться до символу . Функція деактивована.


## Функція "Захист від дітей"

Функція «Захист від доступу дітей» дозволить запобігти випадковому вмиканню варильної поверхні дітьми.

## Увімкнення та вимкнення функції блокування від увімкнення дітьми

Варильна панель має бути вимкненою.

Увімкнення блокування: натисніть на символ  та утримайте його приблизно 4 секунди. Індикатор поруч із символом  засвітиться та через 10 секунд зникне. Варильну панель заблоковано.

Вимкнення блокування: натисніть на символ  та утримуйте його протягом приблизно 4 секунд. Блокування зняте.

## Автоматичне блокування від увімкнення дітьми

Завдяки даній функції блокування від увімкнення дітьми автоматично вмикається щоразу після вимкнення варильної панелі.


## Увімкнення та вимкнення


Як увімкнути автоматичну функцію «Захист від доступу дітей», ви дізнаєтеся в розділі → "Основні установки"



## Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, при увімкненій варильній поверхні, налаштовані параметри можуть змінитися. З метою уникнення цього Ваша варильна поверхня була устаткована функцією блокування панелі управління на період очищення.

Активация: натисніть на символ . Пролунає сигнал. Панель управління блокується на 35 секунд. Тепер поверхню панелі управління можна протирати, й налаштування не зміняться.

Деактивация: через 35 секунд панель управління автоматично розблокується. Для завчасного скасування функції торкніться символу .

### Вказівки

- Через 30 секунд після активації лунає сигнал. Це означає, що дія функції незабаром припиниться.
- Дія блокування на період очищення не розповсюджується на головний вимикач. Варильну поверхню можна вимкнути будь-якої миті.



## Автоматичне запобіжне вимкнення

Якщо конфорка працює тривалий час і не виконуються зміни налаштувань, автоматично активується захисне відключення.

Конфорка припиняє нагрівання. На індикації конфорки блимають по черзі **F**, **B** і індикація залишкового тепла **h** або **H**.

При торканні до будь-якого символу індикація вимикається. Тепер можна знову налаштувати конфорку.

Коли активується автоматичне захисне відключення, воно встановлюється відповідно до обраного рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).

## Основні установки

У приладу є різні основні установки. Ці основні установки можна коригувати за вашими особистими потребами.

Індикація	Функція
с 1	<b>Блокування від доступу дітей</b> 0 Вручну*. 1 Автоматично. 2 Функція деактивована.
с 2	<b>Акустичні сигнали</b> 0 Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. 1 Увімкнений лише сигнал помилки. 2 Увімкнений лише сигнал підтвердження. 3 Увімкнено всі звукові сигнали.*
с 3	<b>Переглянути витрати енергії</b> 0 Деактивовано.* 1 Активовано.
с 5	<b>Автоматичне програмування часу готування</b> 00 Вимкнено.* 0 1:59 Час до автоматичного відключення.
с 6	<b>Тривалість сигналу функції таймеру</b> 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 хвилина.
с 7	<b>Функція Power-Management. Обмеження загальної потужності варильної поверхні</b> <b>Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні.</b> 0 Деактивовано. Максимальна потужність варильної поверхні. */** 1 1000 Вт, мінімальна 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 або 9. Максимальна потужність варильної поверхні.**
с 9	<b>Час вибору конфорки</b> 0 Не обмежений: остання встановлена конфорка залишається обраною.* 1 Обмежений: конфорка залишається обраною лише протягом декількох секунд.
с 12	<b>Перевірка посуду і результату приготування</b> 0 Не придатний 1 Не оптимальний 2 Придатний

	<b>Скидання до стандартних налаштувань</b>
	Індивідуальні налаштування.*
	Повернення до заводських установок.

\* Заводська установка

\*\*Максимальна потужність варильної поверхні вказана на заводській табличці.

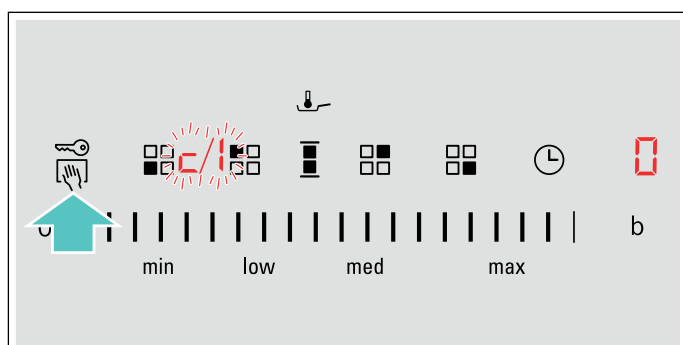
## Таким чином можна перейти до основних установок:

Варильна поверхня повинна бути вимкненою.

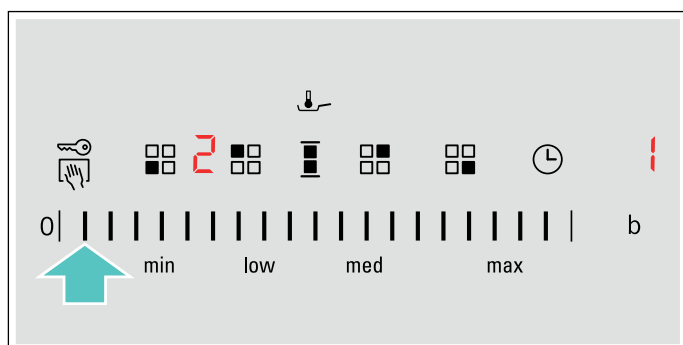
1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть на символ та утримуйте його протягом 4 секунд. Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Для перегляду окремих вказівок на дисплеї, торкніться зони регулювання параметрів.

Інформація щодо продукту	Індикація
Список сервісних центрів	01
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	95.
Заводський номер 2	05

3. Повторно торкнувшись символу , можна перейти до основних налаштувань. На індикаторі по черзі миготять та та відображається в якості попереднього налаштування.



4. Кілька разів торкніться символу , поки не відобразиться необхідна функція.
5. Потім у зоні регулювання параметрів оберіть потрібне налаштування.



6. Натисніть на символ та утримуйте його принаймні 4 секунди.

Налаштування буде збережене в пам'яті.

## Вихід з базових налаштувань

Вимкніть варильну панель за допомогою головного вимикача.



## Індикатор споживання електроенергії

За допомогою цієї функції можна подивитися загальне енергоспоживання останнього процесу готування на цій варильній поверхні.

Після вимкнення варильної поверхні протягом 10 секунд відображається витрата електроенергії в кіловат-годинах, наприклад **1.08** кВт/год.

Точність індикації залежить, зокрема, від якості напруги в електромережі.

Як вмикати цю функцію, можна дізнатися з розділу → "Основні установки"

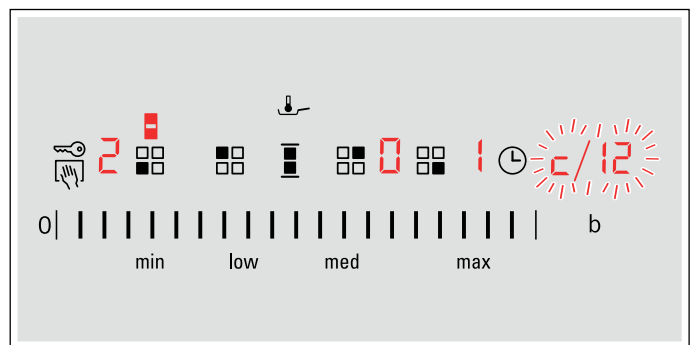
## Тест посуду

За допомогою цієї функції можна перевірити швидкість та якість процесу готування з урахуванням типу посуду.

Результат є орієнтовним значенням і залежить від властивостей посуду та використовуваної конфорки.

1. Наповніть посуд бл. 200 мл води та поставте при кімнатній температурі по центру на конфорку, яка за діаметром найкраще підходить до діаметру дна посуду.
2. Перейдіть до основних налаштувань і оберіть налаштування **c 1 2**.
3. Торкніться зони регулювання параметрів. На індикаторах конфорок блимає **—**.  
Функція активована.

Через 10 секунд на індикаторі конфорки відображається результат щодо якості та швидкості процесу готування.



Перевірте результат за наступною таблицею.

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.
* Якщо є менша конфорка, перевірте посуд знову з меншою конфоркою.	

Щоб знову активувати цю функцію, торкніться зони регулювання.

### Вказівки

- Адаптивна зона конфорки це одна конфорка, використовуйте для готування на ній лише одну ємність.
- Якщо використовувана конфорка значно менша, ніж діаметр посуду для приготування, нагрівається лише середина ємності і можливий не найкращий або навіть незадовільний результат приготування.
- Інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Основні установки".
- Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділах → "Готування з використанням індукції" та → "Адаптивна зона".

## Р Система контролю потужності Power-Manager

Функцією Power-Manager можна налаштувати загальну потужність варильної поверхні.

Варильна поверхня готова до експлуатації з заводу. Максимальна потужність зазначена на заводській табличці. За допомогою функції Power-Manager можна змінити значення відповідно до вимог відповідної електроустановки.

Щоб не перевищувати це налаштоване значення, варильна поверхня автоматично розподіляє доступну потужність на увімкнені конфорки.

Під час активності функції Power Management потужність конфорки може тимчасово опуститися нижче номінального значення. Якщо конфорка увімкнена і досягнуте обмеження потужності, на індикації рівнів нагрівання з'являється на короткий час **\_**. Прилад регулює та обирає максимально можливий рівень потужності самостійно.

Докладну інформацію про те, як змінити загальну потужність варильної поверхні, див. у розділі → "Основні установки"

## Очищення

Відповідні засоби для чищення та догляду ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

### Варильна панель

#### Очищення

Після використання слід завжди очищувати варильну поверхню, це допоможе уникнути пригорання приставших решток їжі. Витирати варильну поверхню можна лише після того, як згасне індикація залишкового тепла.

Чистіть варильну поверхню вологою ганчіркою для посуду та витирайте насухо рушником, щоб не залишалося плям від накипу.

Застосовуйте лише м'які засоби, призначені для варильної поверхні вашого типу. Стежте за вказівками виробника, зазначеними на упаковці.

У жодному випадку не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні мийні засоби, наприклад спрей для духової шафи або засіб для видалення плям;
- абразивні губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

Сильне забруднення краще за все видалити за допомогою шкребка для скла. Враховуйте поради виробника.

Відповідний шкребок для скла можна придбати в нашій сервісній службі або в нашому Інтернет-магазині.

При використанні спеціальних губок для склокерамічних варильних поверхонь результат чищення буде кращий.

#### Види можливих плям

Залишки води та накипу	Варильну поверхню слід очищувати, лише коли вона охолола. Для цього можна застосовувати придатний мийний засіб для склокерамічних варильних поверхонь.*
Відразу видаляйте цукор,	рисовий крохмаль або пластик. Застосовуйте шкребок для скла. Увага: небезпека опіку.*
* Наприкінці протріть вологою ганчіркою для миття посуду та витріть насухо рушником.	

**Вказівка:** Забороняється застосовувати мийні засоби, поки варильна поверхня гаряча, оскільки це може призвести до утворення плям. Переконайтеся, що ви видалили всі залишки продуктів.

## Рама варильної панелі

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для очищення застосовуйте лише теплий лужний розчин.
- Ретельно промивайте нові ганчірки для посуду перед використанням.
- Не використовуйте агресивних або абразивних мийних засобів.
- Забороняється застосовувати шкребок для скла або тверді предмети.

## Часті питання (FAQ)

### Застосування

#### Чому не вдається увімкнути варильну поверхню та чому світиться символ функції «Захист від дітей»?

Функцію «Захист від дітей» активовано.

Інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Функція "Захист від дітей""

#### Чому блимають індикатори та лунає сигнал?

Витріть рідину або видаліть залишки їжі з панелі управління. Приберіть усі предмети, що знаходяться на панелі управління.

Інструкцію з вимкнення акустичного сигналу наведено в розділі → "Основні установки"

#### Чому не вдається активувати сенсор смаження?

Максимальне споживання потужності приладу досягнуте або активована функція PowerManager. Вимкніть або зменшіть ступені потужності активних конфорок.

Докладну інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Система контролю потужності Power-Manager" на сторінці 26

### Шум

#### Чому під час готування можна почути сторонні звуки?

Залежно від властивостей дна посуду для готування при використанні варильної поверхні можуть виникати різні звуки. Це нормально для використання індукційної технології та не вказує на несправність.

#### Можливі звуки:

##### Глибоке гудіння, як від трансформатора:

Звук виникає при готуванні на вищому рівні нагрівання. Якщо знизити рівень нагрівання, звук зникне або стане тихіше.

##### Низький свист:

Виникає, якщо посуд для готування порожній. Звук зникне, якщо додати в посуд рідину або продукти.

##### Потріскування:

Виникає при використанні посуду з нашарувань різних матеріалів або при одночасному готуванні в посуді різних розмірів та з різних матеріалів. Гучність шуму може змінюватися залежно від кількості та способу приготування страв.

##### Тонкий свист:

Може виникати, коли дві конфорки одночасно працюють на вищому рівні нагрівання. Якщо знизити рівень нагрівання, свист зникне або стане тихіше.

##### Звук роботи вентилятора:

Варильна поверхня устаткована вентилятором, який вмикається при досягненні приладом високих температур. Вентилятор може працювати й після вимкнення варильної поверхні, якщо температура приладу ще зависока.

## Посуд для готування

### Який посуд для готування підходить для індукційної варильної поверхні?

Інформацію про посуд, придатний для готування на індукційній варильній поверхні, наведено в розділі → *"Готування з використанням індукції"*.

### Чому конфорка не нагрівається та блимає рівень нагрівання?

Конфорку, на якій стоїть посуд, не увімкнено.

Переконайтеся в тому, що конфорка, на якій стоїть посуд, увімкнена.

Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях.

Переконайтеся в тому, що посуд підходить для готування на індукційних поверхнях та стоїть на конфорці відповідного розміру. Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділах → *"Готування з використанням індукції"* та → *"Адаптивна зона"*.

### Чому конфорка нагрівається так довго або чому вона нагрівається недостатньо сильно, незважаючи на встановлений високий рівень нагрівання?

Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях.

Переконайтеся в тому, що посуд підходить для готування на індукційних поверхнях та стоїть на конфорці відповідного розміру. Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділах → *"Готування з використанням індукції"* та → *"Адаптивна зона"*.

## Очищення

### Як очищувати варильну поверхню?

Оптимальних результатів можна досягнути зі спеціальним засобом для очищення склокерамічних поверхонь. Не рекомендується використовувати гострі або агресивні очисні засоби, засоби для посудомийних машин (концентрати) чи шорстку ганчірку.

Більш детальну інформацію щодо очищення варильної поверхні та догляду за нею наведено в розділі → *"Очищення"*

## ? Що робити у випадку несправності?

Як правило, несправності незначні, і їх легко усунути. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо перевірити вказівки у таблиці.

Індикація	Можлива причина	Усунення несправностей
Відсутня	Відсутнє електричне живлення. Прилад підключений не за схемою. Несправність електроніки.	Перевірте за допомогою іншого електричного приладу, чи не виникло коротке замикання в подачі живлення. Переконайтеся, що прилад підключено відповідно до схеми. Якщо несправність не усунуто, повідомте у технічну сервісну службу.
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Висушіть панель управління або заберіть з поверхні предмет.
Індикація — блимає на моніторі конфорки.	Виникла несправність електроніки.	Для встановлення несправності прикрийте панель управління на короткий час рукою.
<b>F2</b>	Електроніка перегрілася, і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якого символу варильної поверхні.
<b>F4</b>	Електроніка перегрілась і вимкнула всі конфорки.	
<b>F5</b> + рівень нагрівання і звук сигналу	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі управління. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжувати готування.
<b>F5</b> і звуковий сигнал	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блоку від перегріву.	Приберіть каструлю. Зачекайте кілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
<b>F1/F6</b>	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову ввімкніть конфорку.
<b>F8</b>	Конфорка тривалий час працювала без перерви.	Активовано функцію автоматичного аварійного вимкнення. Див. розділ
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Неприпустима напруга мережі, за межами нормального робочого діапазону.	Зверніться до свого постачальника електроживлення.
<b>U400</b>	Варильна поверхня підключена неправильно	Відключіть варильну поверхню від мережі живлення. Переконайтеся, що вона підключена відповідно до схеми.
Не ставте гарячі каструлі на панель управління конфорки.		

### Вказівки

- Якщо на індикації з'являється **E**, потрібно утримувати натиснутим датчик поля відповідної конфорки, щоб мати можливість зчитати код несправності.
- Якщо код несправності не наведено у 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 очікування.



## Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

### Е-номер та FD-номер

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй наведені номери.

Фірмову табличку з номерами ви знайдете:

- На паспорті приладу.
- В нижній частині варильної поверхні.

Е-номер можна знайти також на скляній поверхні варильної поверхні. Ви можете перевірити індекс обслуговування клієнтів (KI) та FD-номер, перейшовши до основних установок. Ви знайдете їх у розділі → "Основні установки".

Зверніть увагу, що виклик спеціаліста сервісної служби у випадку, якщо несправність сталася внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

### Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.



## Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити тестування наших приладів.

Наведені в таблиці дані стосуються нашого посуду Berndes (набір з 4 предметів для індукційної варильної панелі HZ 390042) з такими розмірами:

- Каструля з ручкою: Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Каструля: Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Каструля: Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок Ø 18 см
- Пательня: Ø 24 см, для конфорок Ø 18 см

Пробні страви	Посуд	Попереднє розігрівання			Приготування	
		Рівень нагрівання	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень нагрівання	Кришка
Розтопити шоколад						
глазур, (наприклад, марки Dr. Oetker, гіркий шоколад 55 % какао,150 г)	Рознімна форма Ø 16 см	-	-	-	1.	Hi
Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею						
Суп-пюре з чечевицею*						
Початкова температура - 20 °C						
Кількість: 450 г	Каструля Ø 16 см	9	1:30 (без перемішування)	Так	1.	Так
Кількість: 800 г	Каструля Ø 22 см	9	2:30 (без перемішування)	Так	1.	Так
Суп-пюре з бляшанки, наприклад, чечевичний терін з ковбасками від Erasco.						
Початкова температура - 20 °C						
Кількість: 500 г	Каструля Ø 16 см	9	прибл. 1:30 (приблизно через 1 хв. перемішати)	Так	1.	Так
Маса: 1 кг	Каструля Ø 22 см	9	прибл. 2:30 (приблизно через 1 хв. перемішати)	Так	1.	Так
Приготування соусу Бешамель						
Температура молока: 7 °C						
Інгредієнти: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі						
1. Розтопити вершкове масло, додати борошно з сіллю та нагріти масу.	Рознімна форма Ø 16 см	2	прибл. 6:00	Hi	-	-
2. Додати молоко до борошняної заправки і довести до кипіння, постійно перемішуючи		7	прибл. 6:30	Hi	-	-
3. Коли соус Бешамель закипить, залишити його на плиті ще на 2 хвилини, постійно помішуючи.		-	-	-	2	Hi
*Рецепт відповідно до стандарту DIN 44550						
**Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2						

Пробні страви	Посуд	Попереднє розігрівання			Приготування	
		Рівень нагрівання	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень нагрівання	Кришка
Варіння рису на молоці						
Рис, зварений на молоці, під кришкою						
Температура молока: 7 °C						
Розігріти молоко, поки воно не почне закипати. Встановити рекомендований рівень нагрівання та додати до молока цукор і сіль.						
Час приготування включно з попереднім розігріванням прибіл. 45 хв.						
Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі	Каструля Ø 16 см	8.	прибіл. 5:30	Ні	3 (через 10 хв. перемішати)	Так
Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі	Каструля Ø 22 см	8.	прибіл. 5:30	Ні	3 (через 10 хв. перемішати)	Так
Рис, зварений на молоці, без кришки						
Температура молока: 7 °C						
Додати інгредієнти до молока та підігрівати, постійно помішуючи.						
Оберіть рекомендований рівень нагрівання, коли молоко досягне прибіл. 90 °C і на низькому рівні залиште готуватися прибіл. 50 хв.						
Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока ( 3,5 % жирності) та 1 г солі	Каструля Ø 16 см	8.	прибіл. 5:30	Ні	3	Ні
Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока ( 3,5 % жирності) та 1,5 г солі	Каструля Ø 22 см	8.	прибіл. 5:30	Ні	2.	Ні
Варіння рису*						
Температура води: 20 °C						
Інгредієнти: 125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі	Каструля Ø 16 см	9	прибіл. 2:30	Так	2	Так
Інгредієнти: 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі	Каструля Ø 22 см	9	прибіл. 2:30	Так	2.	Так
Запікання свинячої корейки						
Початкова температура корейки: 7 °C						
Маса: 3 шматка свинячої вирізки (загальна вага приблизно 300 г, товщина 1 см) та 15 мл соняшникової олії	Сковорідка Ø 24 см	9	прибіл. 1:30	Ні	7	Ні
Приготування млинців**						
Маса: 55 мл тіста на млинець	Сковорідка Ø 24 см	9	прибіл. 1:30	Ні	7	Ні
Смаження у фритюрі замороженої картоплі фрі						
Кількість: 2 л соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження, (наприклад, McCain 123 Frites Original)	Каструля Ø 22 см	9	До досягнення температури олії 180 °C	Ні	9	Ні
*Рецепт відповідно до стандарту DIN 44550						
**Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2						







**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001501706 (991129)