

SIEMENS



Sildvirsmā

Kaitlentē

Pliidipaat

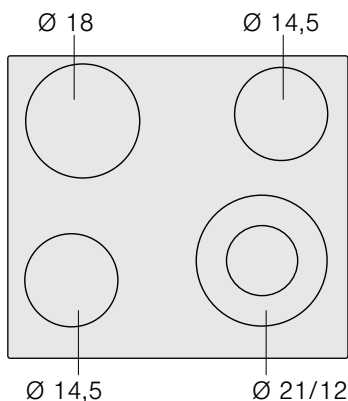
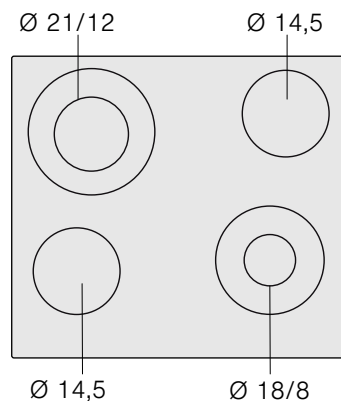
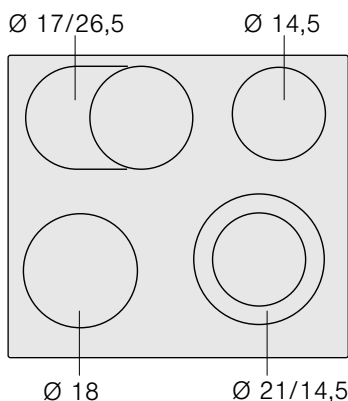
Варильна поверхня

EF6..HF17., EF6..HG17., EF6HN..17.

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

[lv]	Lietošanas instrukcija	2
[lt]	Naudojimo instrukcija	13
[et]	Kasutusjuhend	24
[uk]	Інструкція з використання	35

Register  
your  
product  
online

**EF6..HF17.****EF6..HG17.****EF6..HN17.**

## iv Satura rādītājs

<b>Drošības noteikumi</b> .....	<b>3</b>
Bojājumu iemesli.....	4
<b>Vides aizsardzība</b> .....	<b>4</b>
Videi draudzīga utilizācija .....	4
Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju .....	4
<b>Iepazīšanās ar ierīci</b> .....	<b>5</b>
Vadības panelis.....	5
Sildriņķi .....	5
Paliekošā siltuma indikators .....	5
<b>Sildvirsmas iestatīšana</b> .....	<b>5</b>
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana .....	5
Sildriņķa regulēšana.....	5
Gatavošanas tabula.....	6
<b>Uzvārišanās elektronika</b> .....	<b>7</b>
Uzkaršanas elektronikas iestatīšana .....	7
Tabula gatavošanai ar uzvārišanās elektroniku .....	7
Padomi uzvārišanās elektronikas lietošanai .....	8
<b>Funkcija "Aizsardzība no bērniem"</b> .....	<b>8</b>
Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana .....	8
Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem".....	8
<b>Automātiskais laika ierobežotājs</b> .....	<b>8</b>
<b>Pamatiestatījumi</b> .....	<b>9</b>
Pamatiestatījumu maiņa.....	9
<b>Tīrīšana un kopšana</b> .....	<b>9</b>
Stikla keramika .....	9
Sildvirsmas rāmis.....	9
<b>Traucējumu novēršana</b> .....	<b>10</b>
<b>Klientu serviss</b> .....	<b>10</b>
<b>Pārbaudes ēdieni</b> .....	<b>10</b>

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) un tiešsaistes veikalā: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Drošības noteikumi**

Rūpīgi izlasiet šo pamācību. Uzglabājiet lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai tālāk nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās māsaimniecībās un mājas apstākļos. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Uzraugiet ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 2000 metrus virs jūras līmeņa.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piemēram, pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

### **Ugunsbīstami!**

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēsamo drānu vai ko līdzīgu.

- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

### **Apdegumu risks!**

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.

### **Elektriskā trieciena risks!**

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.

### **Traumu risks!**

Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

## Bojājumu iemesli

### Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.

- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmai nav piemērota.

### Pārskats

Turpmāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku	Pārbaudiet jūsu traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
	Katlu (piemēram, alumīnija) radīti noberzumi	Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos.
Nelīdzenumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

## Vides aizsardzība

### Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

■ Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

### Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

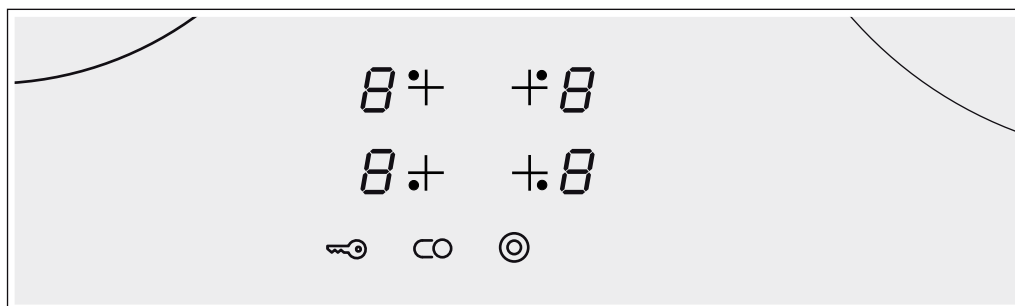
- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, jūs patērējat ievērojami vairāk elektroenerģijas. Caur stikla vāciņu jūs labāk redzēsiet ēdienu, lieki nepaceļot vāciņu.
- Izmantojiet katlus un pannas ar gludiem dibieniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.

- Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru. Izmantojot pārāk mazus katlus, uz sildvirsmām rodas elektroenerģijas patēriņa zudumi. Ievērojiet: trauku ražotājs ļoti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz enerģijas.
- Tvaicējiet ēdienu ar mazu ūdens daudzumu. Tā var ietaupīt enerģiju. Tvaicējot ar mazāku ūdens daudzumu, dārzeņi saglabās vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Sekojiet līdzi, lai ar katlu būtu nosepta pēc iespējas lielāka sildriņķa daļa.
- Savlaicīgi pārslēdziet uz zemāku sildīšanas pakāpi.
- Iestatiet atbilstīgu tālākās gatavošanas līmeni. Ja ir iestatīts pārāk liels tālākās gatavošanas līmenis, paaugstinās elektroenerģijas patēriņš.
- Izmantojiet sildvirsmas atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks cepšanas laiks, izslēdziet sildvirsmu jau 5–10 minūtes pirms cepšanas laika beigām.

# Iepazīšanās ar ierīci

Šī lietošanas pamācība attiecas uz dažādu modeļu sildvirsmām. 2. lappusē atradīsiet pārskatu par to veidiem un izmēriem.

## Vadības panelis



### Rādījumi

<b>I-9</b>	Gatavošanas līmeņi
<b>H/h</b>	Atlikušais siltums
<b>R</b>	Uzvārišanas elektronika

### Vadības lauki

	Bērnu aizsardzības sistēma
	Divriņķu sildriņķa ieslēgšana

### Vadības lauki

	Cepeštrauka zonas ieslēgšana
--	------------------------------

### Norādījumi

- Pieskaroties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.
- Vadības laukus vienmēr uzturiet sausus. Mitrums ietekmē ierīces funkciju.
- Nenovietojiet katlus displeja un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

## Sildriņķi

Sildriņķis	Papildu riņķa ieslēgšana un izslēgšana
<input type="radio"/> Vienriņķa sildriņķis	
<input checked="" type="radio"/> Divriņķu sildriņķis	Pieskarieties simbolam .
Cepeštrauka zona	Pieskarieties simbolam .

Sildriņķa ieslēgšana: ir izgaismots atbilstošais rādījums.

Sildriņķa ieslēgšana: tiek automātiski izvēlēts pēdējais iepriekš iestatītais lielums.

## Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

Ja indikatorā parādās **H**, sildriņķis vēl ir karsts. Tādējādi var, piemēram, nelielu porciju uzturēt siltu vai kausēt glazūru. Kad

sildriņķis nedaudz atdziest, rādījums nomainās uz **h**. Indikators nodziest, kad sildriņķis ir pietiekami atdzisis.

## Sildvirsmas iestatīšana

Šajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar sildriņķu slēdžiem.

Kad sildvirsmas ir ieslēgtas, gatavošanas līmeņa indikators ir izgaismots.

### Sildriņķa regulēšana

Izmantojot sildriņķu slēdžus, var regulēt sildriņķu karsēšanas jaudu.

0 = sildriņķis izslēgts

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas atzīmēts ar punktu.

**Norādījums:** Sildriņķa karsēšanu regulē, to ieslēdzot un izslēdzot. Arī vislielākās jaudas režīmā karsēšanu var ieslēgt un izslēgt.

## Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamas atšķirības.

Vārīšanai izmantojiet 9. gatavošanas līmeni.

Ik pa laikam apmaisiet biezu šķidros ēdienus.

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1-1.	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
<b>Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana</b>		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1.-2.	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī**	3-4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	2.-3.	10-20 min
Saldēts gulašs	2.-3.	20-30 min
<b>Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
Knēdeļi, klimpas	4.-5.*	20-30 min
Zivis	4-5*	10-15 min
Baltās mērces, piemēram „Bechamel” mērce	1-2	3-6 min
Uzputotas mērces, piemēram, „Bernaise” mērce, „Hollondaise” mērce	3-4	8-12 min
<b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15-30 min
Piena rīsi	1.-2.	35-45 min
Kartupeļi ar mizu	4-5	25-30 min
Nomizoti kartupeļi	4-5	15-25 min
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6-10 min
Sautējumi, zupas	3.-4.	15-60 min
Dārzeņi	2.-3.	10-20 min
Dārzeņi, saldēti	3.-4.	10-20 min
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-
<b>Sutināšana</b>		
Ruletes	4-5	50-60 min
Sutināti cepeši	4-5	60-100 min
Gulašs	2.-3.	50-60 min
<b>Cepšana**</b>		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min
Saldēta šnicele	6-7	8-12 min
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8-12 min
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)***	4.-5.	30-40 min
Putna krūtiņa (2 cm bieza)***	5-6	10-20 min
Saldēta putna krūtiņa***	5-6	10-30 min
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8-20 min
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8-20 min
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12 min
Vēžveidīgie un garneles	7-8	4-10 min
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min
Pankūkas	6-7	turpināt
Omlete	3.-4.	turpināt
Vēršacis	5-6	3-6 min

\* Tālākā gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Apgroziet biežāk

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
<b>Fritēšana</b> (150–200 g uz porciju, fritēt nepartraukti 1 līdz 2 litros eļļas**)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8–9	-
Kroketes	7–8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6–7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5–6	-
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus mīklā	5–6	-
Cepumi, piemēram krapfeni/virtuļi, augļi alus mīklā	4–5	-
* Tālākā gatavošana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

## Uzvārīšanās elektronika

Uzvārīšanās elektronika uzkaršē sildriņķi ar lielāko jaudu un pēc tam pārslēdzas uz jūsu izvēlēto gatavošanas līmeni.

Sildriņķa karsēšanas ilgums ir atkarīgs no iestatītā gatavošanas līmeņa.

### Uzkaršanas elektronikas iestatīšana

Uzkaršanas elektroniku var aktivizēt tikai pirmo 30 sekunžu laikā pēc sildriņķa ieslēgšanas.

### Tabula gatavošanai ar uzvārīšanās elektroniku

Tabulā uzzināsiet, kādu ēdienu pagatavošanai piemērota uzvārīšanās elektronika.

1. Ar sildvirsmas slēdzi iestatiet vajadzīgo tālākās gatavošanas līmeni.

2. Nospiediet sildvirsmas slēdzi.

Uzvārīšanas kontroles elektronika ir aktivizēta. Indikatorā pārmaiņus mirgo **A** un tālākās gatavošanas līmenis.

Pēc uzvārīšanas displejā ir redzama vairs tikai pastāvīgās sildīšanas pakāpe.

Mazākie lielumi attiecināmi uz mazajiem sildriņķiem, lielākie – uz lielajiem. Vadieties pēc dotajām vērtībām.

Ik pa laikam apmaisiet biezus šķīdros ēdienus.

Ar uzvārīšanās elektroniku gatavojams ēdiens	Daudzums	Gatavošanas līmenis	Kopējais gatavošanas laiks minūtēs
<b>Uzsildīšana</b>			
Buljons	0,5–1 l	A 7–8	4–7 min
Zupas ar piedevām	0,5–1 l	A 2–3	3–6 min
Piens**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
<b>Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana</b>			
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	400–800 g	A 1-2	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>			
Saldēti spināti	300–600 g	A 2.-3.	10–20 min
Saldēts gulašs	0,5–1 kg	A 2.-3.	20–30 min
<b>Vārit, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>			
Zivis	300–600 g	A 4-5*	20–25 min
<b>Vārīšana</b>			
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	125–250 g	A 2-3	20–25 min
Nemizoti kartupeļi, 1–3 krūzes ūdens	0,75–1,5 kg	A 4-5	30–40 min
Nemizoti kartupeļi, 1–3 krūzes ūdens	0,75–1,5 kg	A 4-5	20–30 min
Dārzeni, 1–3 krūzes ūdens	0,5–1 kg	A 2.–3.	15–20 min
Saldēti dārzeni, 1–3 krūzes ūdens	0,5–1 kg	A 4.–5.	15–20 min
<b>Sutināšana</b>			
Ruletes	4 gab.	A 4–5	50–60 min
Sutināti cepeši	1 kg	A 4–5	80–100 min

\* Tālākā gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

Ar uzvārīšanās elektroniku gatavojams ēdiens	Daudzums	Gatavošanas līmenis	Kopējais gatavošanas laiks minūtēs
<b>Cepšana**</b>			
Šnicele, vienkārša vai panēta	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Karbonāde, vienkārša vai panēta	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Steiks (3 cm biezs)	1–2 gab.	A 7–8	8–12 min
Zivs un zivs fileja ar panējumu	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	200–300 g	A 6–7	8–12 min
Pankūkas		A 6–7	cept līdz gatavībai

\* Tālākā gatavošana bez vāka  
\*\* Bez vāka

## Padomi uzvārīšanās elektronikas lietošanai

Uzvārīšanās elektronika ir piemērota gatavošanai nelielā ūdens daudzumā, saglabājot maksimālu uzturvielu daudzumu.



- Lietojot lielos sildriņķus, pievienojiet gatavojamam ēdienam tikai aptuveni 3 tases ūdens, bet lietojot mazos - aptuveni 2 tases ūdens.
- Nosedziet katlu ar vāku.
- Ēdienu pagatavošanai lielā ūdens daudzumā (piem., makaroni), uzvārīšanās elektronika nav piemērota.


## Funkcija "Aizsardzība no bērniem"

Ar funkciju "Aizsardzība no bērniem" jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

### Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana




Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  uz aptuveni 4 sekundēm. Indikatora lampiņa virs simbola  deg 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  uz aptuveni 4 sekundēm. Bloķēšana ir pārtraukta.

### Bloķēta sildvirsmas

Ja sildriņķi iestatāt laikā, kad sildvirsmas ir bloķētas:

- sildriņķa rādījumā mirgo  vai arī pārmaiņus mirgo atlikušā siltuma rādījums un ;
  - virs simbola  deg indikatora lampiņa.
- Izslēdziet sildriņķi. Pārtrauciet bloķēšanu.

### Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

Funkcija "Aizsardzība no bērniem" tiek automātiski aktivizēta ikreiz, kad jūs izslēdzat sildvirsmu.

### Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi".

## Automātiskais laika ierobežotājs

Ja sildriņķis ilgu laiku ir ieslēgts, nemainot iestatījumu, tiek aktivizēts automātiskais laika ierobežojums.

Sildriņķa sildīšana tiek pārtraukta. Sildriņķu rādījumā pārmaiņus mirgo **F B** un atlikušā siltuma rādītājs **H/h**.

Izslēdziet sildriņķi.











Laika ierobežotāja aktivizēšanas brīdis ir atkarīgs no iestatītās sildīšanas pakāpes (1 līdz 10 stundas).

**Norādījums:** Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.



# Pamatiestatījumi



Iekārtai ir dažādi pamatiestatījumi. Jūs varat šos iestatījumus pielāgot savām ērtībām.

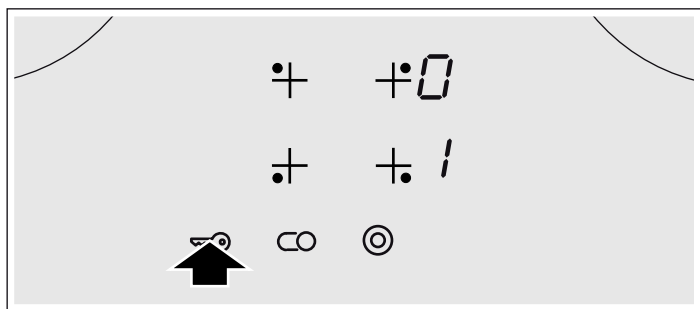
Displejs	Funkcija
	<b>Automātiskā funkcija "Sistēma aizsardzībai no bērniem"</b>  Izslēgta.*  Ieslēgta.
	<b>Sildriņķu ieslēgšana</b>  Izslēgta.  Ieslēgta.  Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
	<b>Atiestate uz pamatiestatījumiem</b>  Izslēgta.*  Ieslēgta.




\* Pamatiestatījums



## Pamatiestatījumu maiņa

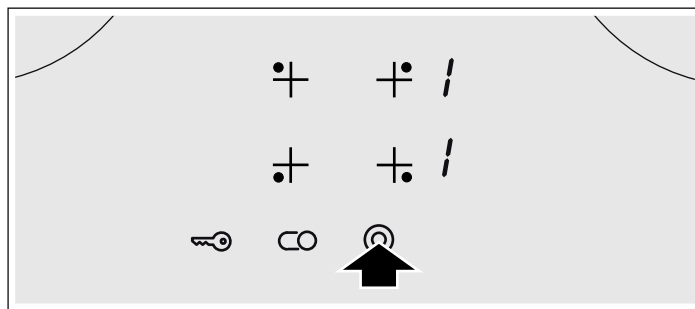
Sildvirsmai jābūt izslēgtai.


- Izslēdziet kreiso priekšējo sildriņķi  ar 1. gatavošanas līmeni.
- Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu 4 sekundes.



Displeja apakšā pārmaiņus mirgo  un , displeja augšā redzams .

- Pieskarieties simbolam  tik reižu, līdz displeja apakšā parādās vēlamais rādījums.
- Pieskarieties simbolam  tik reižu, līdz displeja augšā parādās vēlamais rādījums.



- Turiet nospiestu simbolu  4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.
- Izslēdziet sildriņķi.

## Tīrīšana un kopšana

Šīs nodaļas norādījumi jums palīdzēs pareizi kopt sildvirsmu. Piemērotus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus varat iegādāties klientu servisā vai mūsu e-veikalā.

### Stikla keramika

Notīriet sildvirsmu ikreiz, kad esat beiguši gatavošanu. Šādā veidā ēdiena atlikumi nepiedegs.

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

Nekad neizmantojiet:

- neatšķaidītu manuālās trauku mazgāšanas līdzekli,
- trauku mazgājamās mašīnas tīrītāju,
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- agresīvus tīrīšanas līdzekļus, kā, piemēram, cepeškrāsns aerosolus vai traipu noņēmējus,
- abrazīvus sūkļus,

- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

Lielus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ņemiet vērā ražotāja norādes.

Stikla skrāpi varat iegādāties arī mūsu klientu dienestā vai e-veikalā.

Izmantojot stikla keramikai paredzētos speciālos tīrīšanas sūkļus, jūs iegūsiet labāku tīrīšanas rezultātu.






### Sildvirsmas rāmis

Lai izvairītos no sildvirsmas rāmja bojājumiem, rīkojieties atbilstoši turpmāk minētajiem norādījumiem.

- Izmantojiet tikai siltu sārmainu šķidrums.
- Pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet jaunās mitrumu uzsūcošās drāniņas.
- Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi.

# Traucējumu novēršana

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā tālāk sniegtās norādes, pirms izsaucat klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.

Rādījums	Kļūda	Rīcība
Neviens no šiem	Strāvas padeve ir pārtraukta.	Pārbaudiet ierīcei atbilstīgos mājas aizsardzības drošinātājus. Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir pārtraukta.
Visi rādījumi mirgo.	Vadības virsma ir mitra, vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Noslaukiet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu.
 mirgo ieslēgšanas brīdī.	Vadības virsma ir mitra, vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Noslaukiet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu. Izslēdziet ierīci. Tad ieslēdziet to.
	Bojājuma rādījums.	Izslēdziet ierīcei atbilstīgos mājas aizsardzības drošinātājus vai aizsargslēdzi drošinātāju kastē, pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet. Ja rādījums parādās atkārtoti, izsauciet klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.
	Elektronika ir pārkarusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties sildriņķa vadības virsmai.
	Elektronika ir pārkarusi, un visi sildriņķi ir izslēgti.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai.
	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies.	Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.

## Klientu serviss

Ja jūsu ierīcei nepieciešams remonts, mūsu klientu serviss ir gatavs jums palīdzēt.

### E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu servisu, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsit uz ierīces pasēs.

Ņemiet vērā, ka klientu servisa dienesta tehniķa apmeklējums kļūdas novēršanai arī garantijas laikā nav bezmaksas.

### Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsit pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

## Pārbaudes ēdieni

Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu iekārtu pārbaudi.

Tabulā sniegtie dati attiecas uz mūsu piederumos iekļautajiem „Schulte-Ufer” traukiem (četrdaļīgu indukcijas katlu komplektu HZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- katlu ar rokturi, Ø 16 cm, 1,2 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;

- kastrolis, Ø 16 cm, 1,7 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastrolis, Ø 22 cm, 4,2 l, paredzētu Ø 18 cm vai Ø 17 cm sildriņķim;
- cepampannu, Ø 24 cm, paredzētu Ø 18 cm vai Ø 17 cm sildriņķim.

Pārbaudes ēdieni	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana	
		Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks

### Šokolādes kausēšana

Trauki: katls ar rokturi

Šokolādes glazūra (piemēram, „Dr. Oetker” tumšā šokolāde, 150 g) uz 14,5 cm Ø sildriņķa

- - - 1. Nē

### Lēcu biezenzupas uzsildīšana un siltuma uzturēšana

Trauki: kastrolis

Pārbaudes ēdieni	Uzkaršēšana/uzkaršana			Pastāvīgā sildīšana	
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
<i>Lēcu biezeņzupa atbilstoši DIN 44550</i>					
Sākuma temperatūra 20 °C					
Daudzums: 450 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apm. 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apm. 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
<i>Lēcu biezeņzupa konservētā veidā</i>					
Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desiņām:					
Sākuma temperatūra 20 °C					
Daudzums: 500 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apm. 2:00 (maisīšana pēc apm. 1:30)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1000 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apm. 2:30 (maisīšana pēc apm. 1:30)	Jā	1.	Jā
<b>Bešamela mērces karsēšana</b>					
Trauki: katls ar rokturi					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9 <sup>2</sup>	apm. 5:20	Nē	1 <sup>1,3</sup>	Nē
				<sup>1</sup> Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes <sup>2</sup> Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārīt <sup>3</sup> Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī	
<b>Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīgā sildīšana ar vāku</b>					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apm. 6:45 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apm. 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apm. 7:20 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apm. 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
<b>Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīgā sildīšana bez vāka</b>					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					

Pārbaudes ēdieni	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Uzkaršēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana	
		Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apm. 7:30 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsil-diet. Kad piens ir apm. 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apm. 50 minūtes	Nē	2	Nē
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apm. 8:00 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsil-diet. Kad piens ir apm. 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apm. 50 minūtes	Nē	2	Nē
<b>Rīsu vārīšana</b>					
Trauki: kastrolis					
Ūdens temperatūra 20 °C					
Recepte atbilstoši DIN 44550: 125 g gargaudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apm. 2:48	Jā	2	Jā
Recepte atbilstoši DIN 44550: 250 g gargaudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apm. 3:15	Jā	2.	Jā
<b>Cūkgaļas filejas steika cepšana</b>					
Trauki: cepampanna					
Sākuma temperatūra filejas steikam: 7 °C					
Daudzums: 3 filejas steiki (kopējais svars apmēram 300 g, apmēram 1 cm biezas šķēles), 15 g saulespuķu eļļas, uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apm. 2:40	Nē	7	Nē
<b>Pankūku cepšana</b>					
Trauki: cepampanna					
Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2					
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apm. 2:40	Nē	6 vai 6. atkarībā no apbrūninājuma pakāpes	Nē
<b>Saldētu frī kartupeļu cepšana</b>					
Trauki: kastrolis					
Daudzums: 1,8 kg saulespuķu eļļa, vienai porcijai: 200 g saldētu frī kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”) uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	Līdz eļļa sakarst līdz 180 °C tem-peratūrai	Nē	9	Nē

Ja mēģinājumus veic ar 18 cm Ø sildriņķi un 1500 W nominālo jaudu, uzkaršanas laiks pagarinās par apm. 20% un pastāvīgās sildīšanas līmenis jāpaaugstina par vienu līmeni.

<b>Saugos nurodymai</b> .....	<b>13</b>
Galimos gedimų priežastys.....	14
<b>Aplinkos apsauga</b> .....	<b>15</b>
Ekologiškas utilizavimas.....	15
Energijos taupymo patarimai.....	15
<b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....	<b>15</b>
Valdymo skydelis .....	15
Kaitvietės .....	16
Liekamosios šilumos rodmuo .....	16
<b>Kaitlentės nustatymas</b> .....	<b>16</b>
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas .....	16
Kaitvietės nustatymas .....	16
Ruošimo lentelė .....	16
<b>Užvirimo režimas</b> .....	<b>18</b>
Užvirimo elektronikos nustatymas .....	18
Lentelė naudojama ruošiant užvirimo režimu.....	18
Patarimai verdant užvirimo režimu .....	18
<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>19</b>

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas.....	19
Automatinė apsauga nuo vaikų .....	19
<b>Automatinis laiko ribojimas</b> .....	<b>19</b>
<b>Pagrindiniai nuostatai</b> .....	<b>19</b>
Pagrindinių nuostatų keitimas .....	20
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	<b>20</b>
Stiklo keramikos kaitlentė .....	20
Kaitlentės rėmas .....	20
<b>Trikčių šalinimas</b> .....	<b>21</b>
<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	<b>21</b>
<b>Bandomieji patiekalai</b> .....	<b>21</b>

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ir interneto parduotuvėje: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Saugos nurodymai

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Išsaugokite šią naudojimo ir montavimo instrukciją bei prietaiso pasą, kad galėtumėte vėliau peržiūrėti arba perduoti kitiems savininkams.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Šis prietaisas nėra pritaikytas eksploatuoti su išoriniu jungikliu su laikrodžio mechanizmu arba nuotoliniu valdikliu.

Nenaudokite jokių kaitlenčių dangčių. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jie gali perkaisti, užsidegti ar nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

### **Gaisro pavojus!**

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.

## Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

## Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite

saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

## Pavojus susižeisti!

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

## Galimos gedimų priežastys

### Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokiu būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.

- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

### Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išbėgę maisto produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką	Patikrinkite indus.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
	Puodų žymės (pvz., aliuminio)	Prieš perstumdami, pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

# Aplinkos apsauga

## Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

## Energijos taupymo patarimai

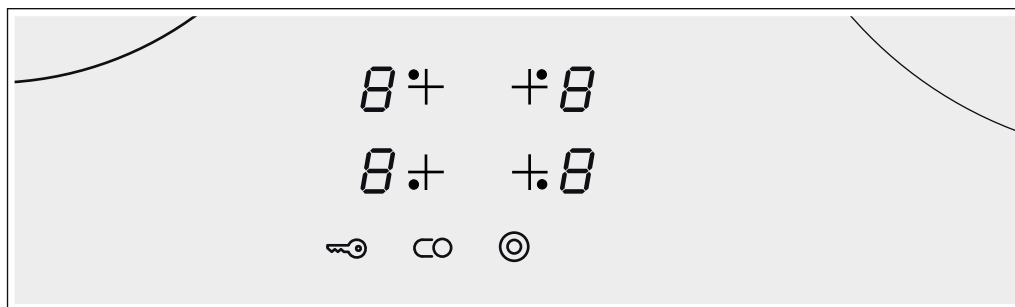
- Puodus visada uždenkite tinkamais dangčiais. Ruošiant neuždengus dangčiu, reikia daug daugiau energijos. Per stiklinį dangtį matosi ruošiamas maistas, todėl jo nebūtina nuimti.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja elektros energijos sąnaudos.

- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Jei ant kaitvietės padedamas per mažas puodas, prarandama energijos. Atkreipkite dėmesį: indų gamintojai dažniausiai nurodo puodo viršaus skersmenį. Dažniausiai jis yra didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Mažesnius maisto kiekius ruoškite mažesniuose puoduose. Dideliam, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Ruoškite nedideliame vandens kiekyje. Sutaupysite elektros energijos. Daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Puodu visada uždenkite kuo didesnę kaitvietės plotą.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą.
- Parinkite tinkamą tolesnio virimo pakopą. Parinkus per aukštą tolesnio virimo pakopą, suvartojama daugiau energijos.
- Išnaudokite kaitlentės liekamąją šilumą. Jei ilgai ruošėte, išjunkite kaitlentę likus 5–10 minučių iki ruošimo pabaigos.

# Susipažinkite su prietaisu

Naudojimo instrukcija tinka įvairioms kaitlentėms. 2 puslapyje pateikti prietaiso matmenys ir aprašymas.

## Valdymo skydelis



### Indikatoriai

<b>I-G</b>	Kaitinimo pakopos
<b>H/h</b>	Liekamoji šiluma
<b>R</b>	Užvirimo režimas

### Valdymo zonos

	Apsauga nuo vaikų
	Dvigubos kaitvietės prijungimas
	Keptuvo zonos prijungimas

### Pastabos

- Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.
- Valdymo paviršiai visuomet turi būti sausi. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Puodų nelaikykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

## Kaitvietės

Kaitvietė	Ijungimas ir išjungimas
○	Vienguba kaitvietė
⊙	Dviguba kaitvietė Palieskite simbolį ⊙
∞	Keptuvo zona Palieskite simbolį ∞

Kaitvietės prijungimas: pradeda šviesti atitinkamas indikatorius.

Kaitvietės įjungimas: automatiškai parenkamas paskutinį kartą nustatytas dydis

### Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmenį.

Jei indikatoriuje pasirodo **H**, reiškia, kad kaitvietė dar karšta. Jūs galite, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo

temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų. Kaitvietai auštant, rodmuo pasikeičia į **h**. Indikatorius užgesa kaitvietai visiškai atvėsus.

## Kaitlentės nustatymas

Skaitydami šį skyrių sužinosite, kaip reikia nustatyti kaitvietes. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungama ir išjungama kaitviečių jungikliais.

Jeigu kaitlentė įjungta, dega kaitinimo pakopų indikatorius.

### Kaitvietės nustatymas

Kaitviečių jungikliais galite reguliuoti kiekvienos kaitvietės kaitinimo intensyvumą.

### Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

Patiekalo ruošimo laikas ir kaitinimo pakopos priklauso nuo jo pobūdžio, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų nuo lentelėje nurodytų skaičių.

0 = kaitvietė išjungta

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

Kiekviena kaitinimo pakopa turi ir tarpinę padėtį. Ji yra pažymėta tašku.

**Pastaba:** Kaitvietės įkaitimo laipsnis reguliuojamas įjungiant ir išjungiant kaitinimą. Net ir pasirinkus didžiausią galingumo pakopą, kaitinimo elementai gali įsijungti ir išsijungti.

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė minutėmis
<b>Tirpinimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1–1.	-
Sviestas, medus, želatina	1–2	-
<b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>		
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	1–2	-
Pienas**	1.–2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3–4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Užšaldyti špinatai	2.–3.	10–20 min.
Užšaldytas guliašas	2.–3.	20–30 min.
<b>Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas</b>		
Virtinukai, kukuliai	4.–5.*	20–30 min.
Žuvis	4–5*	10–15 min.
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1–2	3–6 min.
Plakti padažai, pvz., Bearno, olandiškas padažas	3–4	8–12 min.

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

\*\*\* dažnai apversti



	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė minutėmis
<b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2–3	15–30 min.
Ryžių košė su pienu	1.–2.	35–45 min.
Bulvės su lupenomis	4–5	25–30 min.
Virtos bulvės	4–5	15–25 min.
Kepiniai iš tešlos, makaronai	6–7*	6–10 min.
Vienas patiekalas, sriubos	3.–4.	15–60 min.
Daržovės	2.–3.	10–20 min.
Daržovės, šaldytos	3.–4.	10–20 min.
Virti greitpuodyje	4–5	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotiniai	4–5	50–60 min.
Troškinti kepsniai	4–5	60–100 min.
Guliašas	2.–3.	50–60 min.
<b>Kepsniai**</b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6–7	6–10 min.
Pjausnys, užšaldytas	6–7	8–12 min.
Kotletas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose***	6–7	8–12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	7–8	8–12 min.
Mėsainis, kukuliai (3 cm storio)***	4.–5.	30–40 min.
Paukščio krūtinėlė (2 cm storio)***	5–6	10–20 min.
Paukščio krūtinėlė, užšaldyta***	5–6	10–30 min.
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5–6	8–20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6–7	8–20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12 min.
Omarai ir krevetės	7–8	4–10 min.
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6–7	6–10 min.
Blynas	6–7	nuolat
Omletas	3.–4.	nuolat
Kiaušinienė	5–6	3–6 min.
<b>Gruzdinimas (1–2 l aliejaus 150–200 g produktų nuolat gruzdinti**)</b>		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8–9	-
Maltinukai	7–8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6–7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	5–6	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje	5–6	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru / spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4–5	-

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

\*\*\* dažnai apversti

# Užvirimo režimas

Ijungus užvirimo režimą, kaitvietė veikia didžiausia galia, po to atgal persijungia į kitą, Jūsų pasirinktą, kaitinimo pakopą.

Kaip ilgai kaitvietė kais, priklauso nuo jūsų pasirinktos patiekalo gaminimo temperatūros.

## Užvirimo elektronikos nustatymas

Užvirinimo elektroniką galima aktyvinti tik per pirmąsias 30 sekundžių nuo kaitvietės įjungimo.

## Lentelė naudojama ruošiant užvirimo režimu

Kokiems patiekalams pritaikytas užvirimo režimas, sužinosite perskaitę žemiau pateiktą lentelę.

1. Kaitviečių jungikliu nustatykite norimą tolesnio virimo pakopą.
2. Paspauskite kaitviečių jungiklį.

Užvirinimo elektronika aktyvinta. Indikatoriuje pakaitomis blyksi **A** ir tolesnio virimo pakopa.

Kai užverda, indikatoriuje šviečia tik tolesnio virimo pakopa.

Nurodytus mažesnius maisto kiekius reikia ruošti ant mažesnių kaitviečių, didesnius – ant didesnių kaitviečių. Nurodytos vertės yra orientacinės.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

Patiekalas, ruošiamas užvirimo režimu	Kiekis	Kaitinimo pakopa	Visas virimo laikas minutėmis
<b>Pašildymas</b>			
Sultinys	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min.
Tirštos sriubos	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min.
Pienas**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min.
<b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>			
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	400–800 g	A 1–2	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>			
Užšaldyti špinatai	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min.
Užšaldytas guliašas	500 g–1 kg	A 2.–3.	20–30 min.
<b>Virimas ant silpnos ugnies</b>			
Žuvis	300–600 g	A 4–5*	20–25 min.
<b>Virimas</b>			
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	125–250 g	A 2–3	20–25 min.
Bulvės su lupenomis, 1–3 puodeliai vandens	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min.
Virtos bulvės, 1–3 puodeliai vandens	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min.
Daržovės, 1–3 puodeliai vandens	500 g–1 kg	A 2.–3.	15–20 min.
Daržovės, šaldytos, 1–3 puodeliai vandens	500 g–1 kg	A 4.–5.	15–20 min.
<b>Troškinimas</b>			
Vyniotiniai	4 vienetai	A 4–5	50–60 min.
Troškinti kepsniai	1 kg	A 4–5	80–100 min.
<b>Kepsniai**</b>			
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Kotletas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	1–2 vienetai	A 7–8	8–12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	200–300 g	A 6–7	8–12 min.
Blynas		A 6–7	nuolatinis kepimas

\* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

## Patarimai verdant užvirimo režimu

Užvirimo režimas skirtas lėtam, maistingumą išlaikančiam troškinimui su mažai vandens.

- Naudodami dideles kaitvietes, į patiekalą įpilkite maždaug 3 puodelius vandens; naudojant mažas kaitvietes užtenka maždaug 2 puodelių.
- Uždenkite puodą dangčiu.



- Užvirimo režimas netinka patiekalams, kurie verdami su daug vandens (pvz., makaronai).


# Apsauga nuo vaikų

Vaikų saugos funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

## Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Indikatoriaus lemputė virš simbolio  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Blokuotė išjungiama.

### Užblokuota kaitlentė

Kai norite nustatyti užblokuotos kaitlentės kaitvietę:

- kaitvietės indikatoriuje blyksi  arba pakaitomis likusios šilumos indikatorius ir .
- Šviečia indikatoriaus lemputė virš simbolio .

Išjunkite kaitvietę. Atblokuokite.

## Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją, apsauga nuo vaikų aktyvinama automatiškai, kai kaitlentė išjungiama.

### Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę vaikų saugos funkciją, perskaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“.

# Automatinis laiko ribojimas

Jei kaitvietė veikia ilgai nepakeičiant nuostato, aktyvinamas automatinis laiko ribojimas.

Kaitvietė nebekaitinama. Kaitviečių indikatoriuje pakaitomis blyksi *F B* ir liekamosios šilumos indikatorius *H/h*.














Išjunkite kaitvietę.

Laiko ribojimo aktyvinimas priklauso nuo nustatytos kaitinimo pakopos (nuo 1 iki 10 valandų).

**Pastaba:** Kaitvietę vėl galite bet kada įjungti.

# Pagrindiniai nuostatai



Jūsų prietaisui parinkti įvairūs pagrindiniai nuostatai. Šiuos nuostatus galite pritaikyti pagal savo poreikius.

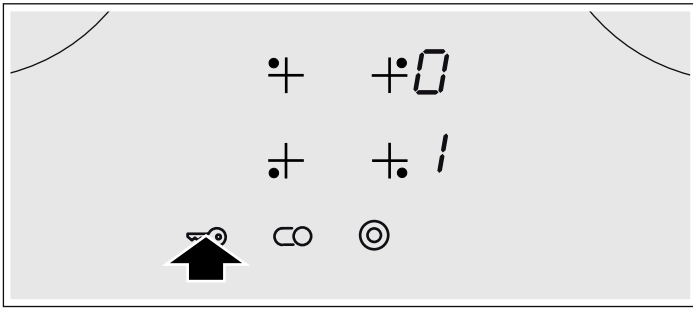
Indikatorius	Funkcija
 	<b>Automatinė apsauga nuo vaikų</b>  Išjungta.*  Įjungta.
 	<b>Kaitinimo kontūrų prijungimas</b>  Išjungta.  Įjungta.  Paskutinis nustatymas prieš išjungiant kaitvietę.*
 	<b>Pagrindinio nuostato atkūrimas</b>  Išjungta.*  Įjungta.




\* Pagrindiniai nuostatai



## Pagrindinių nuostatų keitimas

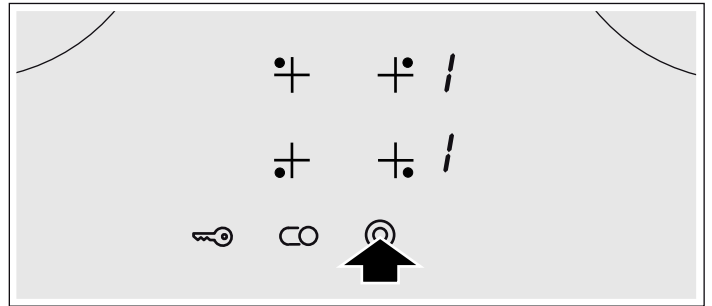
Kaitlentė turi būti išjungta.


1. Priekinei kairiajai kaitvietei  įjunkite 1 kaitinimo pakopą.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite 4 sekundes



Apatiniame ekrane pakaitomis mirksi  ir , viršutiniame ekrane šviečia .

3. Simbolį  lieskite tol, kol apatiniame ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Simbolį  lieskite tol, kol viršutiniame ekrane pasirodys norimas nuostatas.



5. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Nuostatas aktyvintas.
6. Išjunkite kaitvietę.

## Valymas ir priežiūra

Šiame skyriuje pateikti nurodymai padės jums prižiūrėti kaitlentę.

Tinkamų valymo ir priežiūros priemonių įsigysite klientų aptarnavimo centre arba mūsų el. parduotuvėje.

### Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai nepriekš.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus.

Niekada nenaudokite:

- neskiestų indų ploviklių,
- indaplovių valiklių,
- šveičiamųjų priemonių,
- agresyvių valiklių, pavyzdžiui, orkaitėms skirtų puršiklių arba dėmių šalinimo priemonių,
- braižančių kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Didelius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Atkreipkite dėmesį į gamintojo nurodymus.

Tinkamą stiklo grandiklį galite įsigyti ir klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.






### Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą šarmo tirpalą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostas.
- Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų priemonių.
- Nenaudokite stiklo gremžtuko.

# Trikčių šalinimas

Trikčių priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į šias pastabas.

Indikatorius	Triktis	Priemonės
Nėra	Srovės tiekimas nutrauktas.	Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko srovės tiekimas.
Blyksi visi indikatoriai	Drėgnas valdymo paviršius arba ant jo yra daiktas.	Nusausinkite valdymo paviršių arba nuimkite daiktą.
 blyksi įjungiant	Drėgnas valdymo paviršius arba ant jo yra daiktas.	Nusausinkite valdymo paviršių arba nuimkite daiktą. Išjunkite prietaisą. Vėl įjunkite prietaisą.
	Indikatorius sugedo.	Išjunkite prietaisą naudodami namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį ir vėl įjunkite maždaug po 30 sekundžių. Jei rodmuo vėl pasirodys, paskambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Elektroninė sistema perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Tada palieskite vieną kaitvietės valdymo paviršių.
	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė visas kaitvietes.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Tada palieskite bet kurį valdymo paviršių.
	Kaitvietė per ilgai buvo įjungta ir todėl išsijungė.	Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti.

## Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, mūsų tarnyba - Jūsų paslaugoms.

### El. numeris ir FD numeris

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso el. ir FD numerį. Techninių duomenų lentelę su numeriais surasite prietaiso pase.

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojantis prietaisu, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

### Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

## Bandomieji patiekalai

Ši lentelė buvo sukurta patikros institutams, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus.

Lentelės duomenys taikomi mūsų priedams – „Schulte-Ufer“ indams (4 indukcinį puodų rinkinys HZ 390042), kurių matmenys yra tokie:

- 16 cm Ø, 1,2 l puodas ilga rankena, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė
- 16 cm Ø, 1,7 l puodas, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė
- 22 cm Ø, 4,2 l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietai
- 24 cm Ø, l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietai

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas	Dangtis	Tolesnis virimas	
		Trukmė (min.:sek.)		Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
<b>Šokolado lydymas</b> Indas: puodas ilga rankena Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės	-	-	-	1.	Ne
<b>Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai</b> Indas: puodas Tiršta lęšių sriuba pagal DIN 44550 Pradinė temperatūra 20 °C Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	Maždaug 2:00 nemiašant	Taip	1.	Taip

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas		Dangtis	Tolesnis virimas	
		Trukmė (min.:sek.)			Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė <i>Tiršta lęšiu sriuba iš konservo</i> pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis: Pradinė temperatūra 20 °C	9	Maždaug 2:00 nemaišant		Taip	1.	Taip
Kiekis 500 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 (Pamaišyti maždaug po 1:30)		Taip	1.	Taip
Kiekis: 1000 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:30 (Pamaišyti maždaug po 1:30)		Taip	1.	Taip
<b>Bešamelio padažo kaitinimas neužverdant</b>						
Indas: puodas ilga rankena Pieno temperatūra: 7 °C Receptas: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9 <sup>2</sup>	apie 5:20		Ne	1 <sup>1,3</sup>	Ne
					<sup>1</sup> Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes	
					<sup>2</sup> Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs	
					<sup>3</sup> Kai Bešamelio padažas užverda, jį toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.	
<b>Pieniškų ryžių košės virimas - tolesnis virimas su dangčiu</b>						
Indas: puodas Pieno temperatūra: 7 °C Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:45 Kaitinkite pienu, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pienu suberkite ryžius, cukrų ir druską Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutes		Ne	2	Taip
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelio druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:20 Kaitinkite pienu, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pienu suberkite ryžius, cukrų ir druską Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutes		Ne	2	Taip
					Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių	
					Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių	
<b>Pieniškų ryžių košės virimas - tolesnis virimas be dangčio</b>						
Indas: puodas Pieno temperatūra: 7 °C						

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas	
		Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:30 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių	Ne	2	Ne
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 8:00 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių	Ne	2	Ne
<b>Ryžių virimas</b>					
Indas: puodas					
Vandens temperatūra 20 °C					
Receptas pagal DIN 44550: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:48	Taip	2	Taip
Receptas pagal DIN 44550: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 3:15	Taip	2.	Taip
<b>Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas</b>					
Indas: keptuvė					
Išpjovos kepsnio pradinė temperatūra: 7 °C					
Kiekis: 3 išpjovos kepsniai (bendras svoris apie 300 g, apie 1 cm storio) 15 g saulėgrąžų aliejaus, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	7	Ne
<b>Lietinių kepimas</b>					
Indas: keptuvė					
Receptas pagal DIN EN 60350-2					
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniui, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	6 arba 6-a, priklausomai nuo apskrudinimo laipsnio	Ne
<b>Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas</b>					
Indas: puodas					
Kiekis: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g užšaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“), 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

Jei bandant naudojama 18 cm Ø kaitvietė ir nustatoma 1500 W vardinė galia, užvirimo laikas pailgėja apie 20 % ir reikia viena pakopa didesnės tolesnio virimo pakopos.

<b>Ohutusnõuded</b> .....	<b>24</b>	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine.....	30
Kahjustuste põhjused.....	25	Automaatne lapselukk .....	30
<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>26</b>	<b>Automaatne ajapiirang</b> .....	<b>30</b>
Keskkonnasäästlik jäätmekäitus .....	26	<b>Põhiseadistused</b> .....	<b>30</b>
Soovitusi energia säästmiseks.....	26	Põhiseadistuste muutmise .....	31
<b>Seadme tutvustus</b> .....	<b>26</b>	<b>Puhastus ja hooldus</b> .....	<b>31</b>
Juhtpaneel.....	26	Klaaskeraamiline pind.....	31
Keedualad .....	27	Pliidiplaadi raam.....	31
Jääksoojuse näit .....	27	<b>Tõrke kõrvaldamine</b> .....	<b>32</b>
<b>Pliidiplaadi seadistamine</b> .....	<b>27</b>	<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>32</b>
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine.....	27	<b>Kontrollroad</b> .....	<b>32</b>
Keeduala sisselülitamine .....	27		
Keetmistabel .....	27		
<b>Elektrooniline kiirkuumutus</b> .....	<b>29</b>		
Elektroonilise kiirkuumutuse seadmine .....	29		
Toiduvalmistamistabel elektroonilise kiirkuumutuse jaoks .....	29		
Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta .....	29		
<b>Lapselukk</b> .....	<b>30</b>		

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ja Internetikauplusest: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Ohutusnõuded

Lugege käesolevad nõuded hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend ning seadme pass alles hilisemaks kasutuseks või seadme hilisemate omanike jaoks alles.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet voluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib voluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest voluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga. Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada ülekuumenemisest, süttimisest või materjalide purunemisest tingitud õnnetusi.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ja reste laste kaitseks. Need võivad põhjustada õnnetusi.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

### **Põletuse oht!**

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.



## Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

## Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik

pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.

- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

## Vigastuste oht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

## Kahjustuste põhjused

### Tähelepanu!

- Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda.
- Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
- Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.

### Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Kõrvaldamine
Plekid	Ülekeenud toit	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
	Pinnale kinnijäänud potimaterjal (nt alumiinium)	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

- Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

# Keskkonnakaitse

## Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## Soovitusi energia säästmiseks

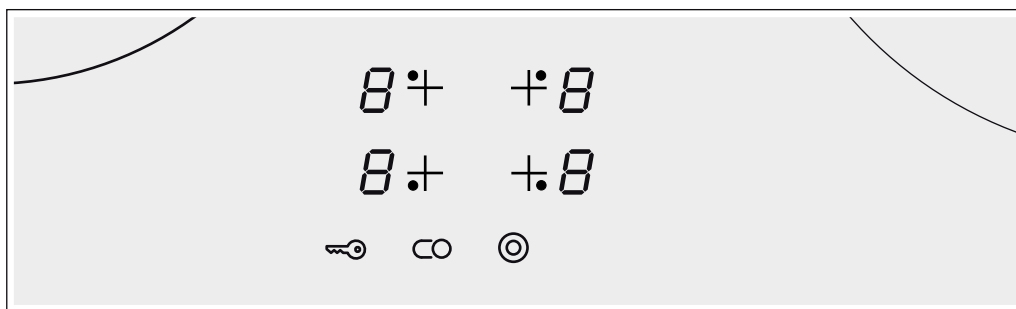
- Pange pottidele alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta keetmisel on energiakulu tunduvalt suurem. Klaasist kaas võimaldab heita pilku potti, ilma et peaks kergitama kaant.
- Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne. Ebatasase põhjaga keedunõude kasutamisel on energiakulu suurem.

- Poti või panni põhja läbimõõt peab vastama keeduala läbimõõdule. Liiga väikeste pottide kasutamine keedualal toob kaasa energiakao. Pange tähele: nõude tootjad toovad sageli ära poti ülemise serva läbimõõdu. Tavaliselt on see suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikesteks kogusteks kasutage väikest potti. Suur, vaid vähesel määral täidetud pott tarbib palju energiat.
- Valmistage toitu väheses vees. Sellega hoiate kokku energiat. Köögiviljas säilivad vitamiinid ja mineraalained.
- Katke potiga keeduala võimalikult suures ulatuses.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.
- Valige keetmise jätkamiseks sobiv võimsusaste. Keetmist liiga kõrgel võimsusastmel jätkates raiskate asjatult energiat.
- Kasutage ära pliidiplaadi jääkkuumus. Pikema keeduaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaja lõppu.

# Seadme tutvustus

Kasutusjuhend käib erinevate pliidiplaatide kohta. Leheküljelt 2 leiata ülevaate mudelitest koos mõõtetega.

## Juhtpaneel



### Näidikud

<i>1-9</i>	võimsusastmed
<i>H/h</i>	jääkkuumus
<i>R</i>	elektrooniline kiirkuumus

### Sensorlülitid

	lapselukk
	kaheringilise keeduala sisselülitamine
	ovaalselt laieneva ala sisselülitamine

### Märkused

- Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.
- Hoidke sensorlülitid alati puhtad. Niiskus mõjutab nende toimivust.
- Ärge tõmmake potte näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

## Keedualad

Keeduala	Täiendava kuumutusringi sisselülitamine ja väljalülitamine
○ üheringiline keeduala	
⊙ kaheringiline keeduala	Puudutage sümbolit ⊙
∞ ovaalselt laienev ala	Puudutage sümbolit ∞

Keedualal täiendava kuumutusringi sisselülitamine: vastav näidik süttib.

Keeduala sisselülitamine: automaatselt valitakse viimati väljareguleeritud võimsusaste

### Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

Kui näidikule ilmub **H**, on keeduala veel kuum. Nii saate näiteks hoida väikeses koguses rooga veel soojana või sulatada

glasuuri. Kui keeduala jahtub, ilmub näidikule **h**. Näit kustub, kui keeduala on piisavalt jahe.

## Pliidiplaadi seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada, kuidas keedualasid seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

### Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja keedualade lülititest.

Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, siis võimsusastme näit põleb.

### Keeduala sisselülitamine

Keedualade lülititega reguleerite välja keedualade kuumutusvõimsuse.

0 = keeduala välja lülitatud

Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

**Märkus:** Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamine. Kuumutus võib lülituda sisse ja välja ka kõrgeima võimsusastme puhul.

### Keetmistabel

Järgnevast tabelist leiate mõned näited.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on võimalikud kõrvalekalded tabelis toodud andmetest.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aeg-ajalt.

	Võimsusaste keetmise jätkamisel	Keeduaeg minutites
<b>Sulatamine</b>		
šokolaad, glasuur	1-1	-
või, mesi, želatiin	1-2	-
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>		
Supp, nt läätsesupp	1-2	-
Piim**	1.-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>		
Spinat, külmutatud	2.-3.	10-20 min
Guljašš, külmutatud	2.-3.	20-30 min
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
Kneedlid, klimbid	4.-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Bechameli kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Bernaise kaste, Hollandaise kaste	3-4	8-12 min

\* ilma kaaneta edasi keeta

\*\* ilma kaaneta

\*\*\* sageli keerata

	Võimsusaste keet- mise jätkamisel	Keeduaeg minutites
<b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1.-2.	35-45 min
Keedetud kartulid	4-5	25-30 min
Koorega keedetud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoidud, supid	3.-4.	15-60 min
Köögivilid	2.-3.	10-20 min
Köögivilid, külmutatud	3.-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
<b>Moorimine</b>		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2.-3.	50-60 min
<b>Praadimine**</b>		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitsel, külmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud***	6-7	8-12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbimõõduga)***	4.-5.	30-40 min
Linnulihafilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
Linnulihafilee, sügavkülmutatud***	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabid ja krevetid	7-8	4-10 min
Panniroad, külmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3.-4.	üksteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min
<b>Frittimine (150-200g ühe portsjoni kohta praadida järjest 1-2 ltr õlis**)</b>		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Köögivilid, seemned, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletainas	4-5	-

\* ilma kaaneta edasi keeta

\*\* ilma kaaneta

\*\*\* sageli keerata

# Elektroniline kiirkuumutus

Elektronilise kiirkuumutuse toimel läheb keeduala kõrgeimal võimsusastmel kuumaks ja lülitub siis Teie poolt valitud võimsusastmele.

Kui kaua keeduala kõrgeimal võimsusel töötab, sõltub valitud võimsusastmest.

## Elektronilise kiirkuumutuse seadmine

Elektronilist kiirkuumutust saab aktiveerida vaid esimese 30 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist:

## Toiduvalmistamistabel elektronilise kiirkuumutuse jaoks

Seda, milliste roogade jaoks sobib elektroniline kiirkuumutus, näete järgmisest tabelist.

1. Keeduala lülitist reguleerige välja soovitud võimsusaste keetmise jätkamiseks.

2. Vajutage keeduala lülitile.

Elektroniline kiirkuumutus on aktiveeritud. Näidikul vilguvad vaheldumisi **A** ja võimsusaste.

Pärast keemistemperatuuri saavutamist põleb näidikul veel vaid võimsusaste.

Väiksem toodud kogus käib väiksemate keedualade kohta, suurem kogus suuremate keedualade kohta. Toodud ajad ja kogused on ligikaudsed.

Paksemad roogi segage aeg-ajalt.

Elektronilise kiirkuumutuse jaoks sobivad road	Kogus	Võimsusaste	Keetmise kogukestus minutites
<b>Soojendamine</b>			
Puljong	500ml-1ltr	A 7-8	4-7 min
Paksemad supid	500ml-1ltr	A 2-3	3-6 min
Piim**	200-400ml	A 1-2	4-7 min
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>			
Supp, nt läätsesupp	400-800g	A 1-2	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>			
Spinat, külmutatud	300-600g	A 2.-3.	10-20 min
Guljašš, külmutatud	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min
<b>Hautamine</b>			
Kala	300-600g	A 4-5*	20-25 min
<b>Keetmine</b>			
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	125-250g	A 2-3	20-25 min
Keedetud kartulid 1-3 tassis vees	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min
Koorega keedetud kartulid 1-3 tassis vees	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min
Köögivilj 1-3 tassis vees	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min
Külmutatud köögivilj 1-3 tassis vees	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min
<b>Moorimine</b>			
Rulaadid	4 tükki	A 4-5	50-60 min
Moorpraad	1kg	A 4-5	80-100 min
<b>Praadimine**</b>			
Šnitset, naturaalne või paneeritud	1-2 tk	A 6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	1-2 tk	A 6-7	8-12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	1-2 tk	A 7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	1-2 tk	A 6-7	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	200-300g	A 6-7	8-12 min
Pannkoogid		A 6-7	üksteise järel praadida

\* ilma kaaneta edasi keeta

\*\* ilma kaaneta

## Nõuandeid elektronilise kiirkuumutuse kohta

Elektroniline kiirkuumutus sobib säästliku ja vähese veega keetmise puhul.

- Suurte keedualade puhul lisage roale ainult umbes 3 tassi vett, väikeste keedualade puhul umbes 2 tassi vett.
- Katke pott kaanega.



- Toiduainete jaoks, mida valmistatakse rohkes vees (nt nuudlid), ei ole elektroniline kiirkuumutus sobiv.


# Lapselukk

Lapselukk tõkestab lastel pliidiplaadi sisselülitamise.

## Lapseluku sisse- ja väljalülitamine




Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Sümboli  kohal olev indikaator tuli süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Lukustus on maha võetud.

### Lukustatud pliidiplaat

Kui seadistate keeduala lukustatud pliidiplaadi puhul:

- Keeduala näidikul vilgub  või jääkkuumuse näit vaheldumisi sümboliga .
- Indikaator tuli sümboli  kohal põleb.

Lülitage keeduala välja. Võtke lukustus maha.

## Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

### Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatselt lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist "Põhiseadistused".

# Automaatne ajapiirang

Kui keeduala on pikka aega sisse lülitatud ja seadistust ei muudeta, aktiveerub automaatne ajapiirang.

Keeduala kuumenemine katkeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F B** ja jääkkuumuse näit **H/h**.








Lülitage keeduala välja.

Automaatse ajapiirangu aktiveerumise aeg sõltub seatud võimsusastmest (1 kuni 10 tundi).

**Märkus:** Võite keeduala igal ajal uuesti sisse lülitada.

# Põhiseadistused



Seade on varustatud erinevate põhiseadistustega. Neid seadistusi saate muuta vastavalt oma harjumustele.

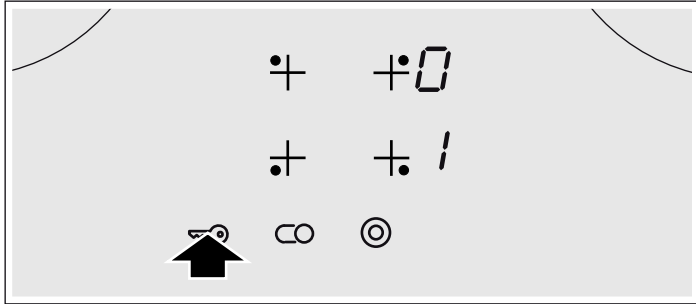
Näit	Funktsioon
 <b>i</b>	<b>Automaatne lapselukk</b>  Välja lülitatud.* <b>i</b> Sisse lülitatud.
 <b>7</b>	<b>Kuumutusringide sisselülitamine</b>  Välja lülitatud. <b>i</b> Sisse lülitatud.  Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
 <b>0</b>	<b>Lähtestamine põhiseadistusele</b>  Välja lülitatud.* <b>i</b> Sisse lülitatud.




\* Põhiseadistus



## Põhiseadistuste muutmine

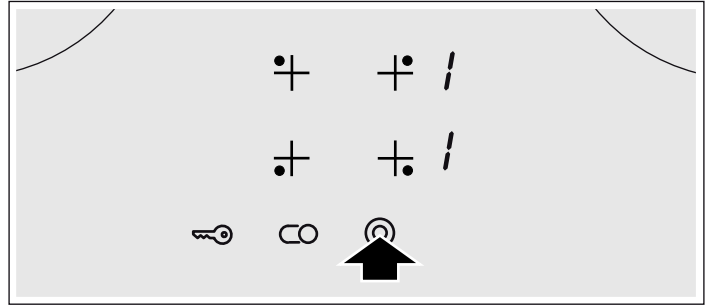
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.


1. Lülitage eesmine vasakpoolne keeduala  sisse võimsusastmel 1.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  4 sekundit



Alumisel näidikul vilguvad vaheldumisi  ja , ülemisel näidikul põleb .

3. Puudutage sümbolit  seni, kuni soovitud näit ilmub alumisele näidikule.
4. Puudutage sümbolit  seni, kuni soovitud seadistus ilmub ülemisele näidikule.



5. Puudutage sümbolit  4 sekundit. Seadistus on aktiveeritud.
6. Lülitage keeduala välja.

## Puhastus ja hooldus

Käesolevas peatükis on toodud juhised pliidiplaadi hoolduseks.

Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie Interneti-kaupluses.

### Klaaskeraamiline pind

Puhastage pliidiplaat iga kord pärast kasutamist. Nii ei kõrbe toidujäägid sisse.

Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on piisaval määral jahtunud.

Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhistele.

Ärge kunagi kasutage:

- käsipesuks ette nähtud nõudepesuvahendit lahjendamata kujul
- nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendit
- küüriva toimega vahendeid
- abrasiivse toimega vahendeid nagu ahjupuhastusaerosool või plekieemaldi
- küürimiskäsni
- kõrgsurve- ega aurupuhastit

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kaupluses saadaoleva klaasist kaabitsaga. Pöörake tähelepanu tootja juhistele.

Sobiva klaasist kaabitsa leiata ka meie müügiesindusest, hooldustöökojast ja Interneti-poest.

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.


### Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.
- Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.
- Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid.
- Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

# Tõrke kõrvaldamine

Tõrge on sageli tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu järgmisele.

Näit	Viga	Abinõu
Puudub	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige hoone elektrikilpi ja kaitsmeid. Tehke teiste elektriseadmete abil kindlaks, kas tegemist on voolukatkestusega.
Kõik näidud vilguvad	Juhtpaneel on niiske või on sellele asetatud mingi ese.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
 vilgub siselülitamisel	Juhtpaneel on niiske või on sellele asetatud mingi ese.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese. Lülitage seade välja. Lülitage seade uuesti sisse.
<b>F0</b>	Näidik on defektne.	Lülitage vool elektrikilbist välja ja 30 sekundi pärast uuesti sisse. Kui näit süttib uuesti, pöörduge hooldekeskusse.
<b>F2</b>	Elektronika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektronika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage keeduala mis tahes sensorlülitit.
<b>F4</b>	Elektronika kuumenes üle ja lülitas kõik keedualad välja.	Oodake, kuni elektronika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage keeduala mis tahes sensorlülitit.
<b>F8</b>	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus välja.	Võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.

## Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge meie klienditeenindusse.

### E-number ja FD-number:

Klienditeenindusse pöördumisel teatage palun seadme E-number ja FD-number. Andmesildi numbritega leiate seadme passist.

Pidage meeles, et valest käsitsusest tingitud probleemide korral on hooldustehniku poole pöördumine ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

### Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

## Kontrollroad

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinade testimist.

Tabelis toodud andmed on esitatud järgmiste mõõtmetega Schulte-Uferi keedunõude kohta (4osaline induksioonpliidiplaadi pottide komplekt HZ 390042):

- kastrul Ø 16 cm, 1,2 L, 14,5 cm Ø üheringiline keeduala jaoks

- keedupott Ø 16 cm, 1,7 L, 14,5 cm Ø üheringiline keeduala jaoks
- keedupott Ø 22 cm, 4,2 L, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks
- praepann Ø 24 cm, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
<b>Šokolaadi sulatamine</b> Nõu: kastrul Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetker poolmõru, 150 g) 14,5 cm Ø keedualal	-	-	-	1.	Ei

### Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

Nõu: keedupott

Läätsesupp vastavalt standardile DIN 44550

Algtemperatuur 20 °C



Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Kaas	Edasikeetmine	
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)		Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Kogus 450 g 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Kogus: 800 g, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 ilma segamata	Jah	1.	Jah
<i>Läätsesupp konservsupina</i>					
nt Erasco läätsesupp viineritega:					
Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 500 g 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 (segada ca 1:30 möödumisel)	Jah	1.	Jah
Kogus: 1000 g, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:30 (segada ca 1:30 möödumisel)	Jah	1.	Jah
<b>Bechameli kastme valmistamine</b>					
Nõu: kastrul					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (rasvaprotsendiga 3,5%) ja veidi soola, 14,5 cm Ø keedualal	9 <sup>2</sup>	ca 5:20	Ei	1 <sup>1,3</sup>	Ei
<sup>1</sup> Sulatada või, segada hulka jahu ja sool ning lasta segul 3 minutit kuumeneda					
<sup>2</sup> Lisada segule piim ja kuumutada see pidevalt segades keemiseni					
<sup>3</sup> Pärast kastme kuumenemist keemiseni hoida seda veel 2 minutit võimsusastmel 1, sealjuures seda pidevalt segades					
<b>Riisipudru keetmine - edasikeetmine kaanega</b>					
Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (rasvasisaldusega 3,5%) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 6:45 Kuumutada piim keemiseni. Lülitada tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisada piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
10 minuti pärast segada riisipudru läbi					
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (rasvasisaldusega 3,5%) ja pisut soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 7:20 Kuumutada piim keemiseni. Lülitada tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisada piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
o10 minuti pärast segada riisipudru läbi					

#### Riisipudru keetmine - edasikeetmine ilma kaaneta

Nõu: keedupott

Piima temperatuur: 7 °C

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (rasvasisaldusega 3,5%) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 7:30 Lisada piimale riis, suhkur ja sool ning kuumutada pidevalt segades. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutit nõrgalt keeda	Ei	2	Ei
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (rasvasisaldusega 3,5%) ja 1,5 g soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 8:00 Lisada piimale riis, suhkur ja sool ning kuumutada pidevalt segades. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutit nõrgalt keeda	Ei	2	Ei
<b>Riisi keetmine</b>					
Nõu: keedupott					
Veetemperatuur 20 °C					
Retsept vastavalt standardile DIN 44550: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:48	Jah	2	Jah
Retsept vastavalt standardile DIN 44550: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 3:15	Jah	2.	Jah
<b>Seafilee praadimine</b>					
Nõu: praepann					
Seafilee algtemperatuur: 7 °C					
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, umbes 1 cm paksused), 15 g päevalilleõli, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:40	Ei	7	Ei
<b>Pannkookide praadimine</b>					
Nõu: praepann					
Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2					
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:40	Ei	6 või 6. olenevalt pruunistusastmest	Ei
<b>Sügavkülmutatud friikartulite frittimine</b>					
Nõu: keedupott					
Kogus: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsjoni kohta: 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original), 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	Kuni õli kuumeneb temperatuurile 180°C	Ei	9	Ei

Kui katseid tehakse 18 cm Ø keedualal nimivõimsusega 1500 W, pikeneb keema ajamise aeg umbes 20% võrra ja edasikeetmise võimsusastet suurendatakse ühe astme võrra.

<b>Техніка безпеки</b> .....	<b>35</b>
Причини несправностей .....	36
<b>Захист навколишнього середовища</b> .....	<b>37</b>
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки .....	37
Поради щодо заощадження енергії .....	37
<b>Знайомство з приладом</b> .....	<b>37</b>
Панель управління .....	37
Конфорки .....	38
Індикатор залишкового тепла .....	38
<b>Регулювання конфорок</b> .....	<b>38</b>
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні .....	38
Регулювання конфорки .....	38
Таблиця тривалості готування .....	38
<b>Автоматика закипання</b> .....	<b>40</b>
Регулювання автоматики закипання .....	40
Таблиця тривалості готування для автоматики закипання .....	40
Поради щодо автоматики закипання .....	40
<b>Функція "Захист від дітей"</b> .....	<b>41</b>

Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей" .....	41
Автоматична функція "Захист від дітей" .....	41
<b>Функція автоматичного обмеження часу</b> .....	<b>41</b>
<b>Основні установки</b> .....	<b>41</b>
Зміна основних установок .....	42
<b>Чищення та догляд</b> .....	<b>42</b>
Склокераміка .....	42
Рама варильної поверхні .....	42
<b>Усунення несправностей</b> .....	<b>43</b>
<b>Сервісна служба</b> .....	<b>43</b>
<b>Тестові страви</b> .....	<b>43</b>

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Техніка безпеки**

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

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

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

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

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

Не застосовуйте захисну панель варильної поверхні. Існує небезпека травмування, наприклад, внаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів приладу.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

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 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

### **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 займісті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займісті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхню.

## 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.

## Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у

коробці запобіжників. 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.

## Небезпека травмування!!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.

## Причини несправностей

### Увага!

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.

- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

### Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникнути 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 призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Піднімайте каструлі і сковорідки, коли пересуваєте.
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

## 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.

## Поради щодо заощадження енергії

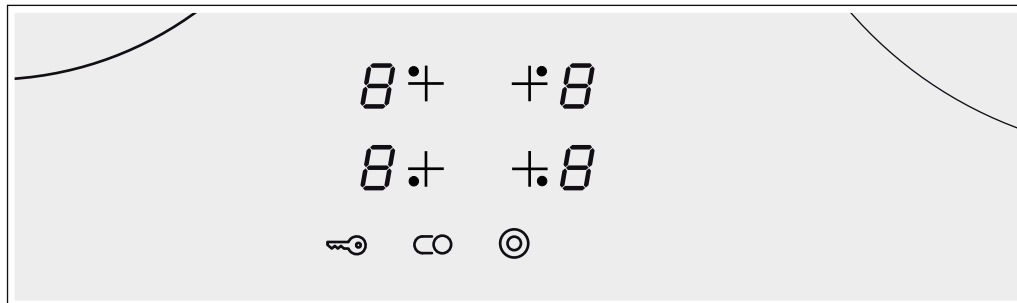
- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.

- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлю якомога більшу площу конфорки.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витратиться зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

# Знайомство з приладом

Дана Інструкція по використанню дійсна для різних варильних поверхонь. На стор. 2 Ви знайдете огляд типів із зазначенням основних характеристик.

## Панель управління



Індикація	
<i>1-9</i>	Рівні нагрівання
<i>H/h</i>	Залишкове тепло
<i>A</i>	Автоматика закипання

Панель управління	
	Функція "Захист від дітей"
	Підключення двоконтурної конфорки
	Підключення овальної зони розширення

## Вказівки

- При натисненні на символ активується відповідна функція.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.
- Забороняється ставити каструлі в безпосередній близькості до дисплея й сенсорів. Від цього може перегрітися електроніка.

## Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
○	Одноконтурна конфорка
◎	Двоконтурна конфорка
◎	Натисніть на символ ◎
so	Овальна зона розширення
	Натисніть на символ so

Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор.

Увімкнення конфорки: автоматично обирається остання установка.

### Індикатор залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений двоступеневий індикатор залишкового тепла.

Якщо на індикаторі світиться **H**, конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку

страву або розтопити шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключується на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає.

## Регулювання конфорок

У цій главі Ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У таблиці нижче Ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

### Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою перемикачів конфорок.

Коли варильна поверхня увімкнена, горить індикатор рівня нагрівання.

### Регулювання конфорки

Потужність нагрівання конфорок регулюється за допомогою перемикачів конфорок.

0 = Конфорка вимкнена

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

**Вказівка:** Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

### Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади.

Час готування та рівень нагрівання залежать від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від вказаних величин.

Для доведення до кипіння застосовуйте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, 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	2.-3.	10-20 хв.
Гуляш глибокого замороження	2.-3.	20-30 хв.
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
Кнедли, галушки	4.-5.*	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Збиті соуси, наприклад, беарнський чи голландський	3-4	8-12 хв.

\* Подальше готування без кришки

\*\* Без кришки

\*\*\* Часто перевертати

	<b>Рівень подальшого нагрівання</b>	<b>Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.</b>
<b>Варіння, приготування на парі, тушкування</b>		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв.
Рис на молоці	1-2	35-45 хв.
Картопля "в мундирі"	4-5	25-30 хв.
Варена картопля	4-5	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6-10 хв.
Рагу, супи	3-4	15-60 хв.
Овочі	2.-3.	10-20 хв.
Овочі, глибокого замороження	3-4	10-20 хв.
Готування у скороварці	4-5	-
<b>Тушкування</b>		
Голубці	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2.-3.	50-60 хв.
<b>Смаження**</b>		
Шніцель, з паніруванням або без	6-7	6-10 хв.
Шніцель, глибокого замороження	6-7	8-12 хв.
Котлети, з паніруванням або без***	6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	7-8	8-12хв.
Гамбургер, фрикадельки (3 см товщиною)***	4.-5.	30-40 хв.
Філе птиці (2 см товщиною)***	5-6	10-20 хв.
Філе птиці глибокого замороження***	5-6	10-30 хв.
Риба або рибне філе, без панірування	5-6	8-20 хв.
Риба або рибне філе, паніровані	6-7	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Омари та креветки	7-8	4-10 хв.
Продукти для смаження, глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Млинці	6-7	без перерв
Омлет	3-4	без перерв
Яєчня	5-6	3-6 хв.
<b>Готування у фритюрі (готування порцій по 150-200 г без перерв у 1-2 літрах олії**)</b>		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8-9	-
Крокети	7-8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6-7	-
Риба панірована або у клярі	5-6	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики або булочки, фрукти у клярі	4-5	-

\* Подальше готування без кришки

\*\* Без кришки

\*\*\* Часто перевертати

# Автоматика закипання

Автоматика закипання розігріває конфорку із максимальною потужністю, а потім перемикається на обраний Вами рівень подальшого нагрівання.

Тривалість нагрівання конфорки обумовлена обраним рівнем подальшого нагрівання.

## Регулювання автоматки закипання

Автоматку закипання можна активувати лише у перші 30 секунд після увімкнення конфорки:

## Таблиця тривалості готування для автоматки закипання

Страви, при готуванні яких можна користуватись автоматикою закипання, наведені у наступній таблиці.

1. Установіть перемикачем конфорок потрібний рівень подальшого нагрівання.

2. Натисніть на перемикач конфорок.

Автоматика закипання вмикається. На індикаторі по черзі відображаються **A** та рівень подальшого нагрівання.

Після закипання на індикаторі світиться тільки рівень подальшого нагрівання.

Найменша кількість стосується найменших конфорок, найбільша – великих. Вказані дані є лише орієнтовними.

Періодично помішуйте густі страви.

Готування страв за допомогою автоматки закипання	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування, хв.
<b>Розігрівання</b>			
Бульйон	500 мл-1 літр	A 7-8	4-7 хв.
Супи із заправкою	500 мл-1 літр	A 2-3	3-6 хв.
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 хв.
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані</b>			
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	400-800 г	A 1-2	-
<b>Розморожування та розігрівання</b>			
Шпинат глибокого замороження	300-600 г	A 2.-3.	10-20 хв.
Гуляш глибокого замороження	500 г-1 кг	A 2.-3.	20-30 хв.
<b>Доведення до готовності</b>			
Риба	300-600 г	A 4-5*	20-25 хв.
<b>Варіння</b>			
Рис (з подвійною кількістю води)	125-250 г	A 2-3	20-25 хв.
Картопля "в мундирі" з 1-3 чашками води	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 хв.
Варена картопля з 1-3 чашками води	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 хв.
Овочі з 1-3 чашками води	500 г-1 кг	A 2.-3.	15-20 хв.
Овочі глибокого замороження з 1-3 чашками води	500 г-1 кг	A 4.-5.	15-20 хв.
<b>Тушкування</b>			
Голубці	4 шт.	A 4-5	50-60 хв.
Печеня	1 кг	A 4-5	80-100 хв.
<b>Смаження**</b>			
Шніцель, з паніруванням або без	1-2 шт.	A 6-7	8-12 хв.
Котлети, з паніруванням або без	1-2 шт.	A 6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	1-2 шт.	A 7-8	8-12 хв.
Риба або рибне філе, паніровані	1-2 шт.	A 6-7	8-12 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	200-300 г	A 6-7	8-12 хв.
Млинці		A 6-7	смажити без перерв

\* Подальше готування без кришки

\*\* Без кришки

## Поради щодо автоматки закипання

Автоматика закипання призначена для оптимального збереження корисних речовин у їжі та для готування із малою кількістю води.

- Готуючи на великих конфорках, додавайте у страву лише приблизно 3 чашки води, а на маленьких – 2.
- Кастрюлю закрийте кришкою.
- Для страв, які готуються у великій кількості води (наприклад, макарони), автоматика закипання не використовується.






## Функція "Захист від дітей"

Функція "Захист від дітей" дозволить запобігти випадковому вмиканню варильної поверхні дітьми.

### Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"



Варильна поверхня має бути вимкненою.

Увімкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його приблизно 4 секунди. На 10 секунд над  символом загоряється лампочка. Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його приблизно 4 секунди. Блокування знято.

#### Заблокована варильна поверхня

Під час регулювання конфорки на заблокованій варильній поверхні відбувається наступне:

■ На індикаторі конфорки блимає , або по черзі світяться індикатор залишкового тепла та .

■ Загоряється індикатор над символом .

Вимкніть конфорку. Скасуйте блокування.

### Автоматична функція "Захист від дітей"

За допомогою цієї установки функція "Захист від дітей" завжди автоматично включатиметься після того, як Ви вимкнули варильну поверхню.

#### Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію "Захист від дітей", Ви дізнаєтеся в главі "Основні установки".

## Функція автоматичного обмеження часу

Якщо конфорка тривалий час увімкнена і Ви не змінюєте режим її роботи, автоматично вмикається функція обмеження часу.

Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорок по черзі миготять *F B* та індикація залишкового тепла *H/h*.











Вимкніть конфорку.

Коли функція обмеження часу активується, вона встановлюється відповідно до обраного рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).

**Вказівка:** Ви можете увімкнути конфорку будь-якої хвилини.

## Основні установки



Ваш прилад має різноманітні основні установки. Ви можете налаштувати їх за власним бажанням.

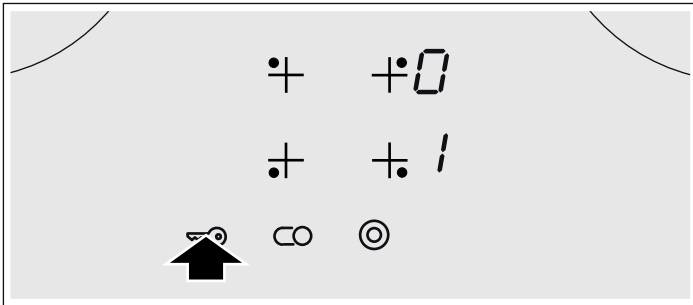
Вказівка на дисплеї	Функція
	<b>Автоматична функція "Захист від дітей"</b>  Вимкнено.*  Увімкнено.
	<b>Підключення нагрівального контуру</b>  Вимкнено.  Увімкнено.  Остання установка перед вимкненням конфорки.*
	<b>Повернення до основних установок</b>  Вимкнено.*  Увімкнено.




\*Основна установка



## Зміна основних установок

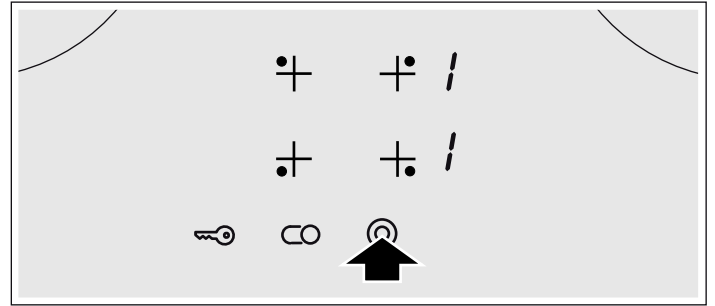
Варильна поверхня має бути вимкненою.


1. Увімкніть ліву передню конфорку  і встановіть рівень нагрівання 1.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть на символ  та утримуйте його 4 секунди



На нижньому дисплеї по черзі блимають  та , на верхньому - світиться .

3. Натискайте на символ , поки на нижньому дисплеї не з'явиться бажана індикація.
4. Натискайте на символ , доки на верхньому дисплеї не відобразиться потрібна установка.



5. Утримуйте символ  протягом 4 секунд. Установка активована.
6. Вимкніть конфорку.

## Чищення та догляд

Інформація у цій главі допоможе Вам правильно доглядати за варильною поверхнею.

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

### Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорять.

Витирати варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолола.

Застосовуйте лише м'які засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;
- жорсткі губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

Сильне забруднення краще за все видалити за допомогою шкребка для скла. Дотримуйтесь вказівок виробника.

Відповідний шкребок для скла Ви можете отримати додатково у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

При використанні спеціальних губок для склокерамічних поверхонь, результат очистки буде кращий.






### Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для промивання застосовуйте лише теплий лужний розчин.
- Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів.
- Не використовуйте шкребок для скла.

# Усунення несправностей

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, будь ласка, перевірте наступне.

Індикатор статусу	Помилка	Захід
Немає	Немає електричного струму.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи немає збою в живленні.
Мерехтять усі індикатори	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Приберіть вологу з панелі управління або заберіть предмет.
 миготить при вмиканні	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Витріть панель управління чи приберіть з неї зайвий предмет. Вимкніть прилад. Знову ввімкніть прилад.
	Несправний індикатор.	Вимкніть живлення на головному запобіжнику або захисному вимикачеві у розподільному блоці через 30 секунд знову ввімкніть. Якщо символ загориться повторно, зателефонуйте в сервісну службу.
	Електроніка перегрілася, і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього натисніть на панель управління відповідної конфорки.
	Електроніка перегрілася і вимкнула всі конфорки.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім натисніть на поверхню панелі управління.
	Конфорка дуже довго працювала й відключилася.	Увімкнути конфорку можна одразу.

## Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг.

### Е-номер та FD-номер (дата виробництва):

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй дані номери. Фірмову табличку із ними Ви знайдете у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась 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.

Дані з таблиці чинні для готування на приладді й посуді від Schulte-Ufer (набір індукційних каструль з 4 елементів HZ 390042) з такими габаритами:

- Каструля з рукояткою Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки 18 або 17 см Ø
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки 18 або 17 см Ø

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
<b>Розтопити шоколад</b> Посуд: каструля з рукояткою Шоколадна глазур (наприклад, чорний шоколад Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на конфорці діаметром 14,5 см	-	-	-	1.	Ні

### Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею

Посуд: каструля

Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550

початкова температура - 20 °C

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Кількість 450 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	прибл. 2:00, не перемішуючи	Так	1.	Так
Кількість 800 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	прибл. 2:00, не перемішуючи	Так	1.	Так
<i>Суп-пюре з чечевицею, порційний продукт</i>					
Наприклад, миска супу з чечевиці з ковбасками Erasco: початкова температура - 20 °C					
Кількість 500 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	прибл. 2:00 (перемішати через прибл. 1:30)	Так	1.	Так
Кількість: 1000 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:30 (перемішати через прибл. 1:30)	Так	1.	Так
<b>Соус бешамель, повільне кип'ятіння</b>					
Посуд: каструля з рукояткою					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9 <sup>2</sup>	прибл. 5:20	Ні	1 <sup>1,3</sup>	Ні
				<sup>1</sup> Розтопити вершкове масло, додати та перемішати борошно із сіллю та витримати борошняну заправу протягом 3 хвилин	
				<sup>2</sup> Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи	
				<sup>3</sup> Після того як соус бешамель закипить, тримати його на рівні 1 протягом 2 хвилин, при цьому постійно перемішувати	
<b>Варіння рису на молоці – подальше нагрівання з кришкою</b>					
Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 6:45 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	прибл. 7:20 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	
<b>Варіння рису на молоці – подальше нагрівання без кришки</b>					
Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 7:30 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	прибл. 8:00 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні
<b>Варіння рису</b>					
Посуд: каструля					
Температура води 20 °C					
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550: 125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 2:48	Так	2	Так
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550: 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 3:15	Так	2.	Так
<b>Смаження стейків зі свинячих стегон</b>					
Посуд: сковорода					
Початкова температура для стейків з філе: 7 °C					
Кількість: 3 стейки з філе (загальна вага – прибл. 300 г, товщина прибл. 1 см), 15 г сояшникової олії, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:40	Ні	7	Ні
<b>Смаження млинців</b>					
Посуд: сковорода					
Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2					
Кількість: по 55 мл тіста на кожний млинець, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:40	Ні	6 або 6. залежно від рівня підсмажування	Ні
<b>Готування у фритюрі картоплі фрі глибокого замороження</b>					
Посуд: каструля					
Кількість: 1,8 кг сояшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження (наприклад, McCain 123 Frites Original), готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	До досягнення температури олії 180 °C	Ні	9	Ні

Якщо ви готуєте цю страву на конфорці діаметром 18 см з номінальною потужністю 1500 Вт, тривалість закипання збільшується приблизно на 20 %, а рівень подальшого нагрівання потрібно збільшити на один.





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

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



9000727404 950318