

SIEMENS



Sildvirsmā

Kaitlentē

Pliidipaat

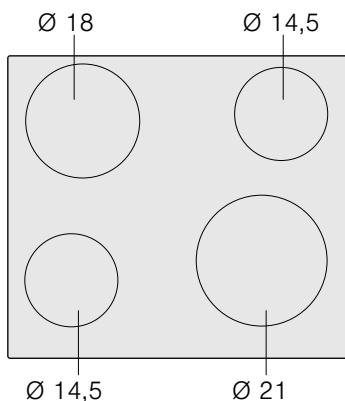
Варильна поверхня

ET6..HE17., ET6..BEA1.

siemens-home.com/welcome

lv	Lietošanas instrukcija	2
lt	Naudojimo instrukcija	12
et	Kasutusjuhend	22
uk	Інструкція з використання	32

Register
your
product
online

ET6..HE17., ET6..BEA1.

Satura rādītājs

Drošības noteikumi	2	Automātiskais laika ierobežotājs	7
Bojājumu iemesli.....	3	Pamatiestatījumi	7
Vides aizsardzība	4	Pamatiestatījumu maiņa.....	7
Videi draudzīga utilizācija.....	4	Tīrīšana un kopšana	8
Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju.....	4	Stikla keramika.....	8
Iepazīšanās ar ierīci	4	Sildvirsmas rāmis.....	8
Vadības panelis.....	4	Traucējumu novēršana	8
Paliekošā siltuma indikators	4	Klientu serviss	8
Sildvirsmas iestatišana	5	Pārbaudes ēdieni	9
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	5		
Sildriņķa noregulēšana	5		
Gatavošanas tabula.....	5		
Funkcija "Aizsardzība no bērniem"	6		
Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana.....	6		
Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem".....	6		

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: www.siemens-home.com un tiešsaistes veikalā: 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 iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās mājāsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

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

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 spēlēt 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. Uzmaniģi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo 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.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Apdegumu risks!

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

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.

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.

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.

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

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 dibeniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.
- Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru. Izmantojot pārāk mazus katlus, uz sildvirsmām rodas

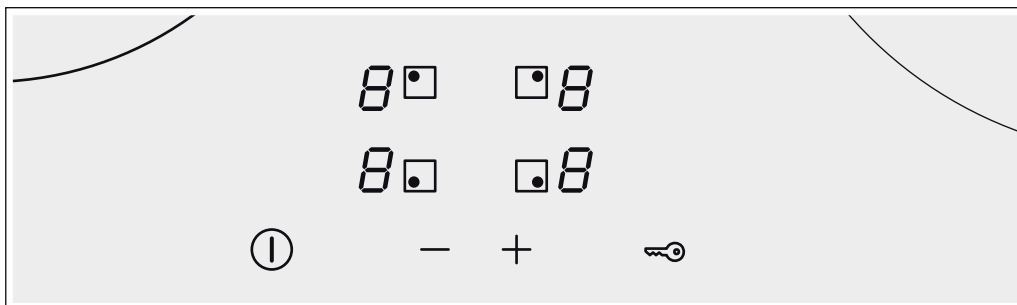
elektroenerģijas patēriņa zudumi. Ievērojiet: trauku ražotājs ļoti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.

- 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	
1-9	Gatavošanas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums

Vadības lauki	
ⓘ	Galvenais slēdzis
🔒	Sistēma bērnu drošībai
□	Sildriņķa izvēle
- +	Iestatīšanas lauki

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.

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.

Sildvirsmas iestatīšana

Šajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsi gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskaroties simbolam ①. Atskan signāls. Mirdz indikatora spuldze virs galvenā slēdža un rādījumi 0. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: pieskaroties simbolam ①tik reižu, līdz nodziest indikatora spuldze virs galvenā slēdža un rādījumi. Visi sildriņķi ir izslēgti. Turpina mirdzēt atlikušā siltuma rādījums, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmā automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Iestatījumi saglabājas atmiņā 4 sekundes pēc izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa noregulēšana

Vajadzīgo gatavošanas līmeni iestata, izmantojot simbolus + un -.

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

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

Sildīšanas pakāpes iestatīšana

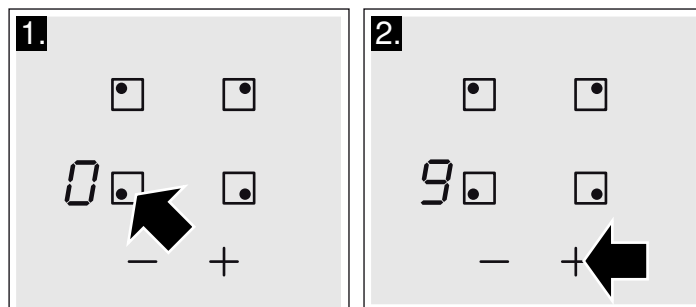
Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsi dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

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

1. Pieskaroties simbolam □, lai izvēlētos sildriņķi.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā pieskaroties simbolam + vai -, redzams pamatiestatījums.
Simbols + Sildīšanas 9. pakāpe
Simbols - Sildīšanas 4. pakāpe



3. Sildīšanas pakāpes mainīšana: pieskaroties simbolam + vai -, līdz redzama vēlamā sildīšanas pakāpe.

Sildriņķa izslēgšana

Ar simbolu □ izvēlieties sildriņķi. Pieskaroties simbolam + vai -, līdz redzams 0. Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma rādītājs.

Norādījumi

- Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt, to neiestatot atkārtoti.
- Sildriņķis tiek regulēts, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā karsēšanu var ieslēgt un izslēgt.

Vārīšanai izmantojiet 9. gatavošanas līmeni.

Ik pa laikam apmaisiet biezus šķidros ēdienus.

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1-1.	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1.-2.	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī**	3-4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	2.-3.	10-20 min
Saldēts gulašs	2.-3.	20-30 min
Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
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

* Tālākā gatavošana bez vāka

** Bez vāka

*** Apgroziet biežāk



	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
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	-
Sutināšana		
Ruletes	4-5	50-60 min
Sutināti cepeši	4-5	60-100 min
Gulašs	2.-3.	50-60 min
Cepšana**		
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
Fritēšana (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	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram krapfeni/virtuļi, augļi alus mīklā	4-5	-
* Tālākā gatavošana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		


Funkcija "Aizsardzība no bērniem"

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

Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  aptuveni 4 sekundes. Indikators spuldze virs simbola  mirdz 10 sekundes. Sildvirsmas ir noblokētas.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  aptuveni 4 sekundes. Bloķēšana ir atcelta.

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 "Pamatstatījumi".

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**.

Pieskaroties jebkurai vadības virsmai, rādījums pazūd. Var iestatīt jaunus datus.

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

Pamatiestatījumi

Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Ierīces iestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

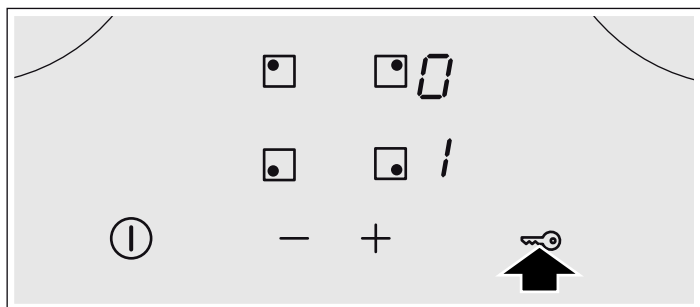
Indikators	Funkcija
c i	Automātiskā funkcija „Bērnu drošība” □ Izslēgts.* ! Ieslēgts.
c 2	Skaņas signāls □ Apstiprinājuma vai kļūmes paziņojumu signāls izslēgts (galveno slēdžu signāls ir ieslēgts vienmēr). ! Ieslēgts tikai kļūmes paziņojumu signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma paziņojumu signāls. 3 Apstiprinājuma un kļūmes paziņojumu signāls ieslēgts.*
c 9	Sildriņķa izvēles ilgums □ Neierobežots: iespējams izmantot pēdējo iestatīto sildriņķi, neizvēloties to no jauna.* ! Pēdējo izmantoto sildriņķi iespējams izvēlēties 10 sekundes pēc iestatīšanas, pēc tam pirms iestatīšanas jāizvēlas sildriņķis no jauna.
c 0	Pamatiestatījumu atiestatīšana □ Izslēgts.* ! Ieslēgts.

*Pamatiestatījums

Pamatiestatījumu maiņa

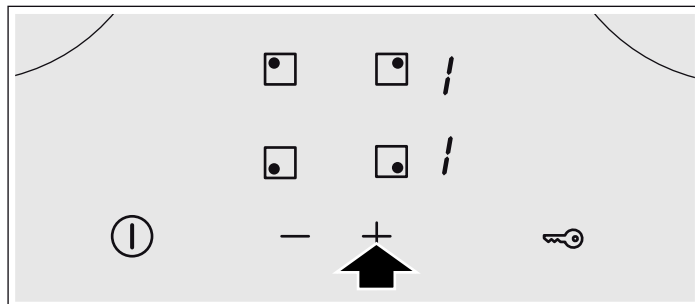
Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā pieskarieties simbolam ⇄ uz 4 sekundēm



Displeja apakšā pārmaiņus mirgo **c** un **i**, displeja augšā redzams □.

3. Pieskarieties simbolam ⇄ tik reižu, līdz displeja apakšā parādās vēlamais rādījums.
4. Pieskarieties simbolam + vai - tik reižu, līdz displeja augšā parādās vēlamais iestatījums.



5. Pieskarieties simbolam ⇄ 4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.

Izslēgšana

Lai izslēgtu pamatiestatījumu režīmu, ar galveno slēdži izslēdziet sildriņķi un veiciet iestatījumus no jauna.

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 dažus norādījumus, pirms izsaucat klientu servisa speciālistu.

Displejs	Kļūda	Rīcība
Neviens no šiem	Strāvas padeve ir pārtraukta.	Mājās pārbaudiet iekārtas aizsardzības drošinātājus. Pārbaudiet, vai strāvas padeve ir pārtraukta, izmantojot citas elektroierīces.
Visi rādījumi mirgo.	Vadības virsma ir mitra, vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu.
F2	Elektronika ir pārkarusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties sildriņķa vadības virsmai.
F4	Elektronika ir pārkarusi, un visi sildriņķi ir izslēgti.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai.
F8	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies.	Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.

Gatavošanas vietas indikatoros mirgo -:

Ja pēc iekārtas pieslēgšanas pie tīkla vai pēc strāvas zuduma gatavošanas vietas indikatoros mirgo -, ir noticis traucējums elektronikā. Lai atceltu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet apkalpes laukumu ar roku.

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 atradīsiet 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 atradīsiet 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;

- kastroli, Ø 16 cm, 1,7 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastroli, 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	Uzkarsēšana/uzkaršana			Pastāvīgā sildīšana	
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	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 biezeņzupas uzsildīšana un siltuma uzturēšana					
Trauki: kastrolis					
<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
Bešamela mērces karsēšana					
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 ²	apm. 5:20	Nē	1 ^{1,3}	Nē
					1. Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes
					2. Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārīt
					3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī
Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīgā sildīšana ar vāku					
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. 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
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
Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīgā sildīšana bez vāka					
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. 7:30 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. 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, uzsildiet. Kad piens ir apm. 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apm. 50 minūtes	Nē	2	Nē
Rīsu vārīšana					
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
Cūkgāļas filejas steika cepšana					
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
Pankūku cepšana					
Trauki: cepampanna					
Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2					

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana			Pastāvīgā sildīšana	
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
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
Saldētu fri kartupeļu cepšana					
Trauki: kastrolis					
Daudzums: 1,8 kg saulespuķu eļļa, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”) uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	Līdz eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	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.

Turinys

Saugos nurodymai	12	Automatinis laiko ribojimas	16
Galimos gedimų priežastys.....	13	Pagrindiniai nuostatai	17
Aplinkos apsauga	13	Pagrindinių nuostatų keitimas	17
Ekologiškas utilizavimas.....	13	Valymas ir priežiūra	18
Energijos taupymo patarimai.....	13	Stiklo keramikos kaitlentė	18
Susipažinkite su prietaisu	14	Kaitlentės rėmas	18
Valdymo skydelis	14	Gedimų pašalinimas	18
Liekamosios šilumos rodmuo.....	14	Klientų aptarnavimo tarnyba	19
Kaitlentės nustatymas	14	Bandomieji patiekalai	19
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	14		
Kaitvietės nustatymas	14		
Ruošimo lentelė	15		
Apsauga nuo vaikų	16		
Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas	16		
Automatinė apsauga nuo vaikų	16		

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: www.siemens-home.com ir interneto parduotuvėje: 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 privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

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

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!

- Įkaitę aliejus ir riebalai gali greitai užsiliiepsnoti. 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.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

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 dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokiū 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.

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.

- 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 dėžutėje. Iškviškite 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 nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

- 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.

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.

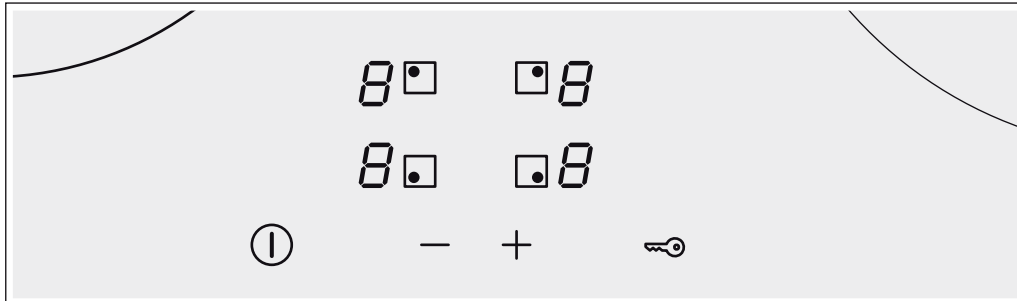
- Parinkite tinkamą tolesnio virimo pakopą. Parinkus per aukštą tolesnio virimo pakopą, suvartojama daugiau energijos.

- 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



Rodmenys	
1-9	Kaitinimo pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
Valdymo zonos	
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
🔒	Apsauga nuo vaikų
◻	Kaitvietės parinktis
- +	Nustatymo laukai

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.

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. Kaitviete auštant, rodmuo pasikeičia į **h**. Indikatorius užgęsta kaitviete visiškai atvėsus.

Kaitlentės nustatymas

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudojami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ⓘ. Pasigirsta signalas. Užsidega šalia pagrindinio jungiklio esanti indikatoriaus lemputė ir rodmenys 0. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: simbolį ⓘlieskite tol, kol užges indikatoriaus lemputė virš pagrindinio jungiklio ir indikatoriai. Visos kaitvietės išjungtos. Likutinės šilumos indikatoriai dega tol, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę pirmas 4 sekundes nustatymai lieka. Jei per šį laiką kaitlentę vėl įjungsitė, ji veiks pagal ankstesnius nustatymus.

Kaitvietės nustatymas

Simboliais + ir - nustatykite pageidaujimą kaitinimo pakopą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

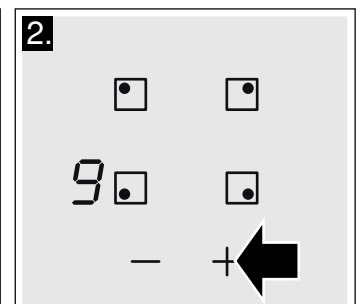
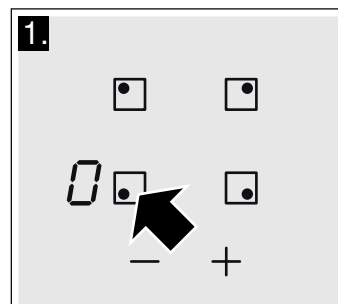
9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

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

Kaitinimo lygio nustatymas



Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Jei norite parinkti kaitvietę, palieskite simbolį ◻.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį + arba -. Pasirodo pagrindinis nuostatas.
Simbolis + 9 kaitinimo pakopa
Simbolis - 4 kaitinimo pakopa



3. Kaitinimo pakopos keitimas: simbolį + arba - lieskite tol, kol pasirodys norima kaitinimo pakopa.

Kaitvietės išjungimas

Simboliu  parinkite kaitvietę. Simbolį + arba - lieskite tol, kol pasirodys . Maždaug po 10 sekundžių pasirodys liekamosios šilumos indikatorius.

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.

Pastabos

- Lieka aktyvinta paskutinį kartą nustatyta kaitvietė. Galite nustatyti kaitvietę, nereikia parinkti iš naujo.
- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungta ir išjungta net parinkus didžiausią galingumą.

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė minutėmis
Tirpinimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1–1.	-
Sviestas, medus, želatina	1–2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	1–2	-
Pienas**	1.–2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3–4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Užšaldyti špinatai	2.–3.	10–20 min.
Užšaldytas guliašas	2.–3.	20–30 min.
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
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.
Virimas, garinimas, troškinimas		
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	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4–5	50–60 min.
Troškinti kepsniai	4–5	60–100 min.
Guliašas	2.–3.	50–60 min.

* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

** neuždengus dangčiu

*** dažnai apversti



	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė minutėmis
Kepsniai**		
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.
Gruzdinimas (1–2 l aliejaus 150–200 g produktų nuolat gruzdinti**)		
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		

Apsauga nuo vaikų

Vaikų saugos funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų 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 maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

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**.

Rodmuo užges, jei paliesite bet kurį valdymo lauką. Galite sureguliuoti iš naujo.

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

Pagrindiniai nuostatai


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

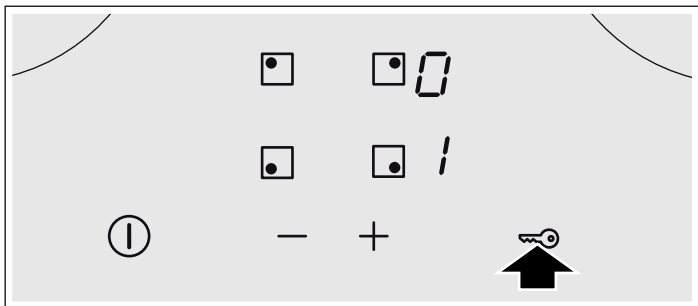
Rodmuo	Funkcija
⌘ /	Automatinė apsauga nuo vaikų ⏏ Išjungta.* / Įjungta.
⌘ 2	Signalas ⏏ Patvirtinimo ir netinkamo valdymo signalai išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada įjungtas). / Įjungtas tik nuotolinio valdymo signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungtas patvirtinimo ir netinkamo valdymo signalas.*
⌘ 9	Kaitvietės parinkties laikas ⏏ Neribojama: galite visada nustatyti paskutinį kartą parinktą kaitvietę; jos nereikia parinkti iš naujo.* / Per 10 sekundžių nuo parinkimo galite nustatyti paskutinį kartą parinktą kaitvietę, po to kaitvietę turite iš naujo parinkti prieš nustatydami.
⌘ 0	Pagrindinių nuostatų nustatymas iš naujo ⏏ Išjungta.* / Įjungta.

* Pagrindiniai nuostatai


Pagrindinių nuostatų keitimas

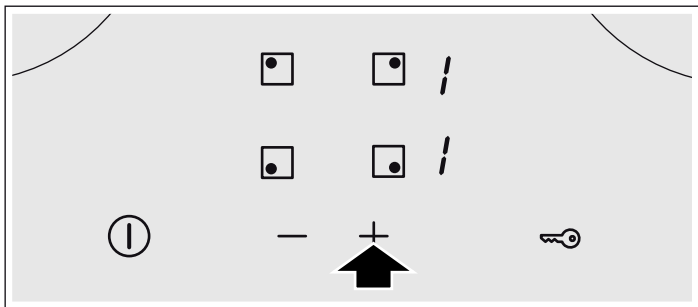
Kaitlentė turi būti išjungta.


1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite 4 sekundes



Apatiniame ekrane pakaitomis mirksi ⌘ ir /, viršutiniame ekrane šviečia ⏏.

3. Simbolį  baksnokite tol, kol apatiniame ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Simbolį + arba - baksnokite tol, kol ekrane pasirodys norimas nuostatas.



5. Simbolį  lieskite 4 sekundes.
Nuostatas aktyvintas.

Išjungimas

Norėdami išeiti iš pagrindinių nustatymų, kaitvietę išjunkite pagrindiniu jungikliu ir nustatykite iš naujo.

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 neprieps.

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 purškiklių 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 Spezielschwämmen 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 šluostes.
- Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų priemonių.
- Nenaudokite stiklo gremžtuko.

Gedimų pašalinimas

Gedimų 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. Patikrinkite, ar kiti elektroniniai prietaisai veikia.
Blyksi visi indikatoriai	Drėgnas valdymo paviršius arba ant jo yra daiktas.	Nusausinkite valdymo paviršių arba nuimkite daiktą.
F2	Elektroninė sistema perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Tada palieskite vieną kaitvietės valdymo paviršių.
F4	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė visas kaitvietes.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Tada palieskite bet kurios kaitvietės valdymo paviršių.
F8	Kaitvietė per ilgai veikė, todėl išsijungė.	Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti.

Kaitviečių indikatoriuose blyksi -:

Jei jungiant prietaisą į elektros tinklą arba įjungiant jį po elektros tiekimo nutrūkimo kaitviečių indikatoriuose mirksi -, vadinasi sutriko elektronikos veikimas. Norėdami pašalinti šį sutrikimą, valdymo paviršių trumpai uždenkite ranka.

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 kaitvietei
- 24 cm Ø, l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietei

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas	
		Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Šokolado lydymas					
Indas: puodas ilga rankena					
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės					
	-	-	-	1.	Ne
Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai					
Indas: puodas					
<i>Tiršta lęšių sriuba pagal DIN 44550</i>					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	Maždaug 2:00 nemaišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Maždaug 2:00 nemaišant	Taip	1.	Taip
<i>Tiršta lęšiu sriuba iš konservo</i>					
pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis:					
Pradinė temperatūra 20 °C					
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
Bešamelio padažo kaitinimas neužverdant					
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 ²	apie 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne

¹ Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes

² Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas		Dangtis	Tolesnis virimas	
		Trukmė (min.:sek.)			Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
³ Kai Bešamelio padažas užverda, jį toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.						
Pieniškų ryžių košės virimas - tolesnis virimas su dangčiu						
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	Ne	2	Taip	
Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską						
Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės						
Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių						
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	Ne	2	Taip	
Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską						
Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės						
Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių						
Pieniškų ryžių košės virimas - tolesnis virimas be dangčio						
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 7:30	Ne	2	Ne	
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						
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	Ne	2	Ne	
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						
Ryžių virimas						
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	
Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas						
Indas: keptuvė						
Išpjovos kepsnio pradinė temperatūra: 7 °C						

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
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
Lietinių kepimas					
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
Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas					
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.

Sisukord

Ohutusnõuded	22	Automaatne ajapiirang	26
Kahjustuste põhjused.....	23	Põhiseadistused	27
Keskkonnakaitse	23	Põhiseadistuste muutmine.....	27
Keskkonnasäästlik jäätmekäitus	23	Puhastus ja hooldus	28
Soovitusi energia säästmiseks.....	23	Klaaskeraamiline pind.....	28
Seadme tutvustus	24	Pliidiplaadi raam.....	28
Juhtpaneel.....	24	Törke kõrvaldamine	28
Jääksoojuse näit.....	24	Klienditeenindus	29
Pliidiplaadi seadistamine	24	Kontrollroad	29
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine.....	24		
Keeduala sisselülitamine.....	24		
Keetmistabel	25		
Lapselukk	26		
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine.....	26		
Automaatne lapselukk	26		

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: www.siemens-home.com ja Internetikauplusest: 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 vooluvõrku.

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

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni. Kasutage seadet üksnes kinnistes ruumides.

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

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada ülekuumenemisest, süttimisest või materjalide purunemisest tingitud õnnetusi.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ja reoste 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.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

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 elektrilbist 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 elektrilbist vool välja. Pöörduge hooldekeskusesse.

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.

- 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 elektrilbist vool välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Vigastuste oht!

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

- 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. Kõõgiviljas säilivad vitamiinid ja mineraalained.
- Katke potiga keeduala võimalikult suures ulatuses.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.

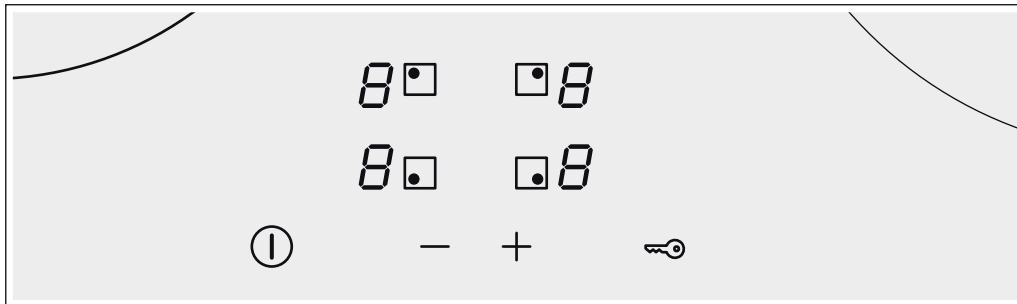
- Valige keetmise jätkamiseks sobiv võimsusaste. Keetmist liiga kõrge võimsusastmel jätkates raiskate asjatult energiat.

- 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 leiate ülevaate mudelitest koos mõõtmetega.

Juhtpaneel



Näidud	
1-9	võimsusastmed
H/h	jääksoojus
Sensorlülitid	
ⓘ	pealüliti
🔒	lapselukk
□	keeduala valik
- +	reguleerimisväljad

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.

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 pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ⓘ. Kõlab helisignaali. Pealüliti kohal olev indikaator tuli ja näidikud 0 põlevad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ⓘ, kuni pealüliti kohal olev indikaator tuli ja näidikud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb edasi seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Seaded jäävad pärast väljalülitamist 4 sekundiks salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle eelnevate seadetega.

Keeduala sisselülitamine

Sümbolitega + ja - reguleerige välja soovitud võimsusaste. Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

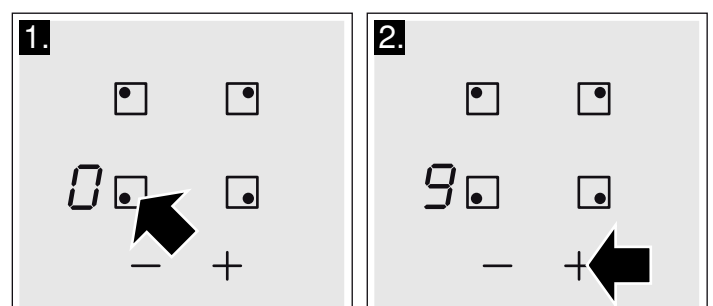
Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

Võimsusastme väljareguleerimine



Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

- Puudutage sümbolit □, et keeduala välja valida.
- Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit + või -. Näidikule ilmub põhiseadistus.
Sümbol + võimsusaste 9
Sümbol - võimsusaste 4



- Võimsusastme muutmine: puudutage sümbolit + või -, kuni näidikule ilmub soovitud võimsusaste.

Pliidiplaadi väljalülitamine

Sümboliga  valige välja keeduala. Puudutage sümbolit + või - seni, kuni ekraanile ilmub . Umbes 10 sekundi pärast süttib jääkkuumuse näit.

Keetmistabel

Järgnevast tabelist leiate mõned näited.

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

Märkused

- Viimati seadistatud keeduala jääb aktiivseks. Võite keeduala seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima.
- Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamine. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusastmel.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aeg-ajalt.

	Võimsusaste keet- mise jätkamisel	Keeduaeg minutites
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1-1	-
või, mesi, želatiin	1-2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1-2	-
Piim**	1.-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	2.-3.	10-20 min
Guljašš, külmutatud	2.-3.	20-30 min
Hüüvitamine, paisutamine		
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
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riisi (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
Köögivil	2.-3.	10-20 min
Köögivil, külmutatud	3.-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
Moorimine		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2.-3.	50-60 min

* ilma kaaneta edasi keeta

** ilma kaaneta

*** sageli keerata



	Võimsusaste keetmise jätkamisel	Keeduaeg minutites
Praadimine**		
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
Fritimine (150-200g ühe portsjoni kohta praadida järjest 1-2 ltr õlis**)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Köögivilid, seened, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Väikesed küpsed, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletainas	4-5	-
* ilma kaaneta edasi keeta		
** ilma kaaneta		
*** sageli keerata		


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 blokeeritud.

Väljalülitamine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Blokeering vabaneb.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatselt lapseluku 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 jääkuumuse näit **H/h**.

Mis tahes sensorlüliti puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

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

Põhiseadistused

Seadmel on erinevad põhiseadistused. Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

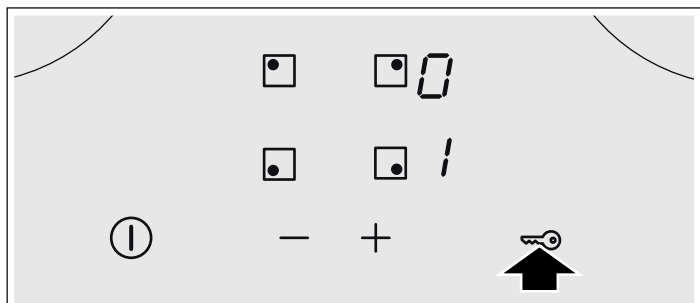
Näit	Funktsioon
	Automaatne lapselukk Välja lülitatud.* Sisse lülitatud.
	Helisignaal Kinnitussignaal ja vale käsitsuse signaal on välja lülitatud (pealüliti signaal on alati sisse lülitatud). Ainult vale käsitsuse signaal sisse lülitatud. Ainult kinnitussignaal sisse lülitatud. Kinnitussignaal ja vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.*
	Keeduala väljavalimise aeg Piiramatult: viimati valitud keeduala võite alati seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima.* Viimati valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast väljavalimist, seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti välja valima.
	Põhiseadistuse lähtestamine Välja lülitatud.* Sisse lülitatud.

* Põhiseadistus

Põhiseadistuste muutmine

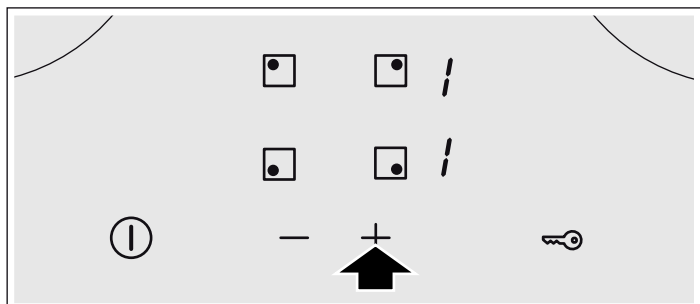
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
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 või seni, kuni ülemisele näidikule ilmub soovitud seadistus.



5. Puudutage sümbolit 4 sekundit. Seadistus on aktiveeritud.

Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.

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 puhastusjuhiste.

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 kauplustes 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.
F2	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage keedualal mis tahes sensorlüliti.
F4	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas kõik keedualad välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage keedualal mis tahes sensorlüliti.
F8	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus välja.	Võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.

Keedualade näidikutel vilgub -:

Kui seadme ühendamisel vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilgub keedualade näidikutel -, on tegemist elektroonika häirega. Häire kõrvaldamiseks katke sensorlüliti korraks käega.

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 leiata seadme passist.

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiata 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
Šokolaadi sulatamine					
Nõu: kastrul					
Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetker poolmõru, 150 g) 14,5 cm Ø keedualal	-	-	-	1.	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine					
Nõu: keedupott					
<i>Läätsesupp vastavalt standardile DIN 44550</i>					
Algtemperatuur 20 °C					
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
Bechameli kastme valmistamine					
Nõu: kastrul					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (rasvaprosendiga 3,5%) ja veidi soola, 14,5 cm Ø keedualal	9 ²	ca 5:20	Ei	1 ^{1,3}	Ei

¹ Sulatada või, segada hulka jahu ja sool ning lasta segul 3 minutit kuumeneda

² Lisada segule piim ja kuumutada see pidevalt segades keemiseni

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
³ Pärast kastme kuumenemist keemiseni hoida seda veel 2 minutit võimsusastmel 1, sealjuures seda pidevalt segades					
Riisipudru keetmine - edasikeetmine kaanega					
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					
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
Riisi keetmine					
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

Seafilee praadimine

Nõu: praepann

Seafilee algtemperatuur: 7 °C

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Kaas	Edasikeetmine	
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)		Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
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
Pannkookide praadimine					
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
Sügavkülmutatud friikartulite fritimine					
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.

Зміст.

Техніка безпеки	32	Функція автоматичного обмеження часу	37
Причини несправностей	33	Основні налаштування	37
Захист навколишнього середовища	34	Зміна основних установок	37
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	34	Чищення та догляд	38
Поради щодо заощадження енергії.....	34	Склокераміка	38
Знайомство з приладом	34	Рама варильної поверхні.....	38
Панель управління	34	Усунення несправностей	38
Індикатор залишкового тепла.....	34	Сервісна служба	39
Регулювання конфорок	35	Тестові страви	40
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні	35		
Регулювання конфорки	35		
Таблиця тривалості готування.....	35		
Функція "Захист від дітей"	36		
Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"	36		
Автоматична функція "Захист від дітей"	36		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина 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 штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

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

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

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 займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

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	Застосуйте 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	Застосуйте 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

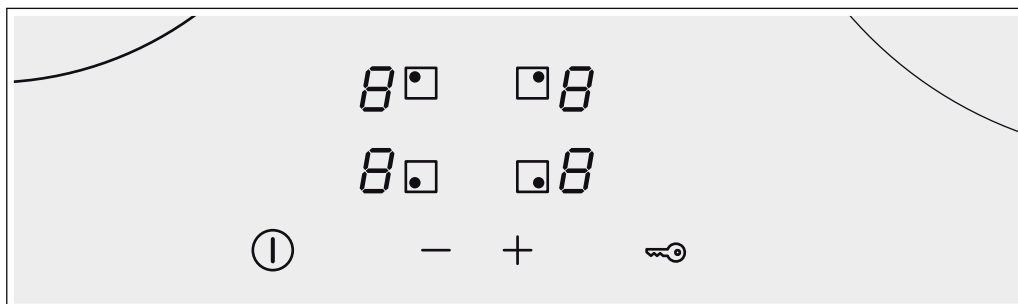
- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує 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	
1-9	рівнів нагрівання
H/h	залишкового тепла

Панель управління	
ⓘ	головний вимикач
🔒	функція "Захист від дітей"
■	вибір конфорки
- +	зони встановлення

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 переключається на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає.

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.


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 головного вимикача.

Увімкнення: доторкніться до символу . Лунає сигнал. Загоряються індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори . Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: доторкніться до символу  і тримайте, поки індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори не згаснуть. Всі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде горіти, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівки

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

Регулювання конфорки

За допомогою символів + та - встановіть бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.


Таблиця тривалості готування

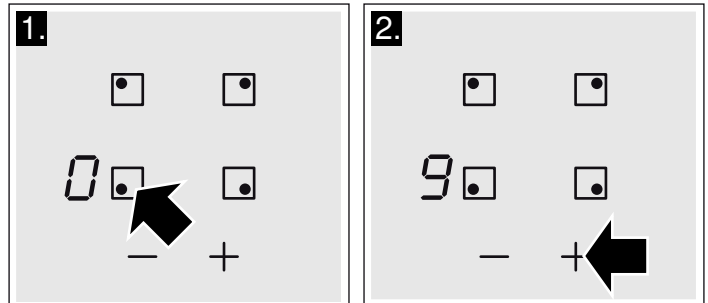
У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади.

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

Встановлення рівня нагрівання:



Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Доторкніться до символу , щоб обрати конфорку.
2. Протягом наступних 10 секунд доторкніться до символу + або -. З'являються основні установки.
Символ + рівень нагрівання 9
Символ - рівень нагрівання 4



3. Зміна рівня нагрівання: натисканням на символи + або - оберіть бажаний рівень нагрівання.

Вимкнення конфорки

Оберіть конфорку за допомогою символу . Натискайте на символи + або -, поки не висвітиться . Через приблизно 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.

Вказівки

- Активною залишається конфорка, налаштована останнього разу. Її можна відрегулювати або обрати іншу.
- Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

Для доведення до кипіння застосовуйте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Розтоплення		
Шоколад, глазур,	1-1.	-
вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Розігрівання сосисок у воді**	3-4	-
Розморозжування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2.-3.	10-20 хв.
Гуляш глибокого замороження	2.-3.	20-30 хв.
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
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



	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Варіння, приготування на парі, тушкування		
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	-
Тушкування		
Голубці	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2.-3.	50-60 хв.
Смаження**		
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
Ячня	5-6	3-6 хв.
Готування у фритюрі (готування порцій по 150-200 г без перерв у 1-2 літрах олії**)		
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		


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 припл. 4 секунди. На 10 секунд загоряється індикаторна лампочка над символом . Варильна поверхня заблокована.

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

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 8** та індикація залишкового тепла **H/h**.

Якщо торкнутись будь-якої панелі управління, індикатор гасне. Ви можете заново ввести параметри.

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

Основні налаштування


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

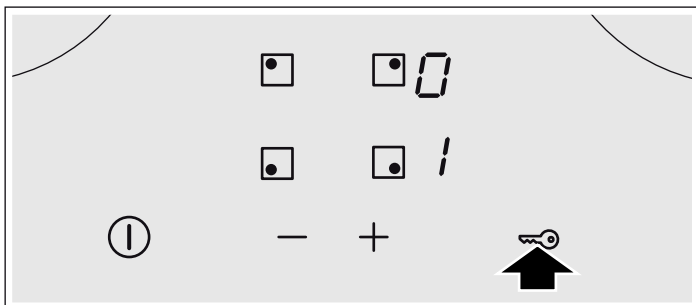
Вказівка на дисплеї	Функція
c i	Автоматичне блокування від доступу дітей □ Вимкнено.* ! Увімкнено.
c 2	Акустичний сигнал □ Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені (сигнал головного вимикача завжди залишається). ! Увімкнений лише сигнал несправності. 2 Увімкнений лише сигнал підтвердження. 3 Сигнал підтвердження та сигнал несправності увімкнені.*
c 9	Час вибору конфорки □ Необмежений: Ви завжди можете змінювати налаштування конфорки, що була увімкнена останньою, не обираючи її заново.* ! Ви можете встановити параметри для обраної конфорки лише протягом 10 секунд; якщо час вийшов, для введення нових параметрів конфорки її потрібно буде обирати знову.
c 0	Повернення до основних налаштувань □ Вимкнено.* ! Увімкнено.

* Основне налаштування


Зміна основних установок

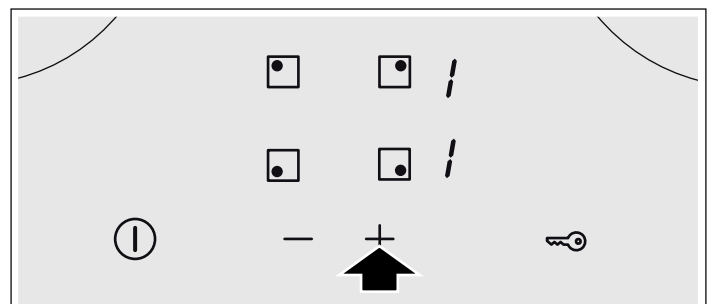
Варильна поверхня має бути вимкненою.


1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд доторкніться до символу  та утримуйте його 4 секунди



На нижньому дисплеї по черзі блимають **c** та **i**, на верхньому - світиться **0**.

3. Доторкайтесь до символу , поки на нижньому дисплеї не з'явиться бажана індикація.
4. Доторкаючись до символів **+** або **-**, встановіть на верхньому дисплеї бажану установку.



5. Утримуйте символ  протягом 4 секунд. Установка активована.

Вимкнення

Щоб вийти з основних установок, вимкніть конфорку за допомогою головного вимикача та задайте нові параметри.

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 пригорятимуть.

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.

Вказівка на дисплеї	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.
F2	Електроніка перегрілася і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього натисніть на панель управління відповідної конфорки.
F4	Електроніка перегрілась та вимкнула всі конфорки.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім натисніть на будь-яку панель управління.
F8	Конфорка дуже довго працювала й відключилася.	Увімкнути конфорку можна одразу.

На індикаторах конфорок блимає -:

Якщо при підключенні приладу до мережі чи після вимкнення електроенергії на індикаторах конфорок блимає -, електроніка вийшла з ладу. Підтвердьте наявність несправності, прикривши панель управління на короткий час рукою.

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 техніки 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
Розтопити шоколад					
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 теплом стані супу-пюре з чечевицею					
Посуд: каструля					
<i>Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550</i>					
початкова температура - 20 °C					
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
Соус бешамель, повільне кип'ятіння					
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 ²	прибл. 5:20	Ні	1 ^{1,3}	Ні
				¹ Розтопити вершкове масло, додати та перемішати борошно із сіллю та витримати борошню заправу протягом 3 хвилин	
				² Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи	
				³ Після того як соус бешамель закипить, тримати його на рівні 1 протягом 2 хвилин, при цьому постійно перемішувати	
Варіння рису на молоці – подальше нагрівання з кришкою					
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. 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

Варіння рису на молоці – подальше нагрівання без кришки

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. 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.

Ні

2

Ні

Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв

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.

Ні

2

Ні

Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв

Варіння рису

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

Смаження стейків зі свинячих стегон

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

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Смаження млинців					
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
Готування у фритюрі картоплі фрі глибокого замороження					
Посуд: каструля					
Кількість: 1,8 кг соняшникової 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

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all
Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženklų licencija
Ražotājs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)
Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9000774591 951210