

[et] Kasutusjuhend .....3  
[It] Naudojimo instrukcija .16  
[lv] Lietošanas instrukcija ..29

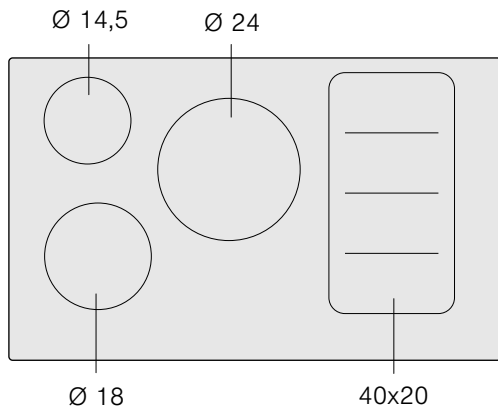





EH8..SP...

**Pliidipaak  
Kaitlentė  
Sildvirsmas**

**SIEMENS**

**EH8..SP...**



	<b>g*</b>	<b>b*</b>
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 24	2.200 W	3.300 W
40x20		2.000 W 2.500 W
		2.000 W 3.200 W
		3.300 W 3.600 W

\*  IEC 60335-2-6

<b>Ohutusnõuded</b> .....	<b>3</b>
Rikete põhjused .....	4
<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>5</b>
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	5
Nõuanded energia säästmiseks .....	5
<b>Induktsiooniga toiduvalmistamine</b> .....	<b>5</b>
Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised.....	5
Nõud.....	5
<b>Seadme tutvustus</b> .....	<b>6</b>
Juhtpaneel.....	6
Keedualad .....	6
Jääksoojuse näidik .....	7
<b>Toiduvalmistamise pinna programmeerimine</b> .....	<b>7</b>
Toiduvalmistamise pinna sisse- ja väljalülitamine .....	7
Keeduala reguleerimine.....	7
Toitude valmistamise tabel .....	7
<b>Kohanduv keeduala</b> .....	<b>9</b>
Nõuanded nõude kasutamiseks .....	9
Hoiatused .....	9
Kahe eraldise keeduala kasutamine.....	9
Ühtse keeduala kasutamine .....	9
<b>Lapselukk</b> .....	<b>10</b>
Lapseluku aktiveerimine ja deaktiveerimine .....	10
Automaatne lapselukk .....	10

<b>Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost</b> .....	<b>10</b>
Kasutuspiirangud .....	10
Aktiveerimine .....	10
Deaktiveerimine.....	10
<b>Aja programmeerimise funktsioon</b> .....	<b>10</b>
Keeduala automaatväljalülitus .....	10
Signaalkell .....	11
<b>Automaatne ajapiirang</b> .....	<b>11</b>
<b>Puhastuskaitsefunktsioon</b> .....	<b>11</b>
<b>Põhiseaded</b> .....	<b>11</b>
Põhiseadete vaatamine .....	12
<b>Hooldus ja puhastamine</b> .....	<b>12</b>
Pliidiplaat .....	12
Toiduvalmistamise pinna piirded .....	12
<b>Rikete kõrvaldamine</b> .....	<b>13</b>
Normaalne müra seadme töötamise ajal .....	13
<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>13</b>
<b>Testitud road</b> .....	<b>14</b>

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

## Ohutusnõuded

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

Kontrollige seadet pärast pakendi lahti võtmist. Kui seade on transpordi ajal kahjustada saanud, ärgee parandage seadet, vaid võtke ühendust tehnilise abi teenistusega ja laske koostada kirjalik protokoll tekitatud kahjustustest, vastasel juhul kaotatakse õigus kahjude hüvitamisele.

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

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

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

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

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

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.

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induktsioonplaadile lähenedes või seda kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

## **Põletuse oht!**

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuumat 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 elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.

## **Elektrilöögi oht!**

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.

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

## **Rikke oht!**

Selle plaadi alumises osas asub ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi seal hoida väikseid esemeid ega pabereid, sest nende sisseimemisel võivad need ventilaatorit või jahutusseadet kahjustada. Sahtli sisu ja õhu sisseimemise ava vahele tuleb jätta vähemalt 2 cm vahe.

## **Vigastuste oht!**

- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

## **Rikete põhjused**

### **Tähelepanu!**

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Ärge asetage mitte kunagi tühjasid anumaid toiduvalmistamise aladele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Ärge asetage kuumi anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Kõvade või teravate esemete kukkumine toiduvalmistamise pinnale võib kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumpaber ja plastmassist anumad sulavad kuumal toiduvalmistamise ajal. Toiduvalmistamise pinnal ei ole soovitatud kasutada kaitsematerjali.

## Ülevaade

Järgmises tabelis on kirjeldatud sagedaseimad võimalikud rikked:

Rikked	Põhjus	Abinõu
Plekid	Plaadile sattunud toiduained	Eemaldage koheselt plaadile sattunud toiduained klaaskeraamika puhastamise kaabitsaga.
	Sobimatud puhastusvahendid	Kasutage toiduvalmistamise pinnale sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage toiduvalmistamise pinda alusena, millele esemeid toetada.
	Anumate kõvad põhjad kriimustavad klaaskeraamikat	Kontrollige anumaid.
Värvi kulumine	Sobimatud puhastusvahendid	Kasutage toiduvalmistamise pinnale sobivaid puhastusvahendeid.
	Kokkupuude anumatega	Tõstke keedupotte ja panne paigalt liigutamiseks.
Pealmise kihi kahjustused	Suhkur, kõrge suhkruisaldusega ained	Eemaldage koheselt plaadile sattunud toiduained klaaskeraamika puhastamise kaabitsaga.

## 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.

### Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.

- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu vähese veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

## Induktsiooniga toiduvalmistamine

### Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsiooniga toiduvalmistamine on radikaalne muutus traditsionaalses kuumutamise süsteemis, kuna soojus suunatakse otse nõule. Seetõttu on nimetatud meetodil mitmeid eeliseid:

- Aja kokkuhoid toidu keetmisel ja praadimisel, mis on tingitud nõu otsesoojendamisest.
- Energia kokkuhoid.
- Pidev hooldus ja puhastamine. Üle anuma ääre voolanud toit ei kõrbe nii kiiresti.
- Kuumuse kontroll ja ohutus; plaat hakkab energiat eraldama või lõpetab selle eraldamise koheselt pärast juhtseadme kasutamist. Induktsioonkuumutusala lõpetab energia eraldamise nõu eemaldamisel ka juhul, kui pinda pole eelnevalt välja lülitatud.

### Nõud

Induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad vaid ferromagnetilised nõud, näiteks:

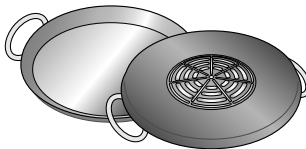
- emailitud terasest
- malmist
- induktsiooniga toiduvalmistamiseks mõeldud roostevabast terasest nõud.

Kontrollimaks, kas nõu on selleks sobilik, proovige, kas see tõmbab magneteid külge.

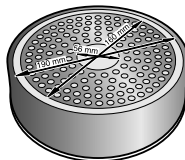
On olemas induktsioonplaadile ette nähtud teist tüüpi nõud, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.



Kui kasutate suuri nõusid, mille ferromagnetiline pind on väiksema läbimõõduga, kuumeneb üksnes ferromagnetiline ala ja soojus ei pruugi jaotuda ühtlaselt.



Osaliselt alumiiniumpõhjaga nõudel on ferromagnetiline pind väiksem, mis tõttu võib võimsus halvemini edasi kanduda, võib esineda probleeme nõu tuvastamisel või nõu koguni tuvastamata jääda.



Hea toidu valmistamiseks on soovitatav, et nõu ferromagnetilise ala läbimõõt vastaks keeduala suurusele. Kui üks keeduala nõud ei tuvasta, siis proovige järgmisel suuruselt väiksema läbimõõduga keedualal.

## Sobimatud anumad

Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikust õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

## Anuma põhja omadused

Ühtlane kuumutamine võib sõltuda nõu põhja omadustest. Soojust juhtivatest materjalidest valmistatud anumad, näiteks "sandwich"-tüüpi roostevabast terasest anumad jaotavad soojust ühtlaselt, säästes nii aega ja energiakulu.

## Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumad või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise

aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

## Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon "automaatne väljalülitumine" ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumad ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

## Anuma tajumine

Igal toiduvalmistamise alal on minimaalne anuma tajumise piir, mis sõltub kasutatava anuma materjalist. Seetõttu tuleb kasutada anuma diameetrile kõige paremini sobivat toiduvalmistamise ala.

# Seadme tutvustus

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

## Juhtpaneel



### Juhtpinnad

①	Pealüliti
0       +b	Keeduala ja programmeerimisala valimine
☞	Puhastuskaitse ja lapselukk
⌚	Taimer
■	Kohanduv keeduala

### Näidikud

—	Tööseisund
1-9	Võimsustasemed
b	Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost
H/h	Järelsoojus
☞	Lapselukk
00	Taimer
>	Automaatväljalülitus
🔔	Signaalkell
■	Kohanduv keeduala
🔍	Nõu otsing kohanduval keedualal

## Juhtpinnad

Tähisele vajutamine lülitab sisse sellele vastava funktsiooni.

**Märkus:** Hoidke juhtpaneeli pind alati kuivana. Niiskus võib seadme tööd mõjutada.

## Keedualad

### Keeduala

- Ühe suurusega keeduala Kasutage sobiva suurusega nõusid.
- ☐ Kohanduv keeduala Vaadake peatükki "Kohanduv keeduala"

Kasutage ainult induktioonpliidile sobilikke nõusid, vt lõiku "Sobivad nõud".

## Jääksoojuse näidik

Pliidiplaadi igal keedualal on jääksoojuse näidik, mis näitab, millised alad on veel kuumad. Ärge puudutage keeduala, mille näidikul on see näit.

Kuigi plaat on välja lülitatud, jääb näidik **h** või **H** põlema seni, kuni keeduala on kuum.


Nõu eemaldamisel enne keeduala väljalülitamist on vaheldumisi näha näidik **h** või **H** ja valitud võimsustase.


## Toiduvalmistamise pinna programmeerimine

Käesolevas peatükis kirjeldatakse, kuidas seadistada toiduvalmistamise ala. Tabelis on toodud erinevatele toitudele soovitatud võimsustasemed ja toiduvalmistamise ajad.

### Toiduvalmistamise pinna sisse- ja väljalülitamine

Toiduvalmistamise pinda lülitatakse sisse ja välja pealülitiist.

Sisselülitamine: vajutage märki . Süttib pealüliti kohal asuv näit. Toiduvalmistamise pind on tööks valmis.

Väljalülitamine: vajutage märki , kuni pealüliti kohal asuv näit kustub. Kõik toiduvalmistamise alad on välja lülitatud. Jääksoojuse näit jääb põlema, kuni toiduvalmistamise alad on piisavalt jahtunud.

**Märkus:** Toiduvalmistamise pind lülitub automaatselt välja, kui kõik toiduvalmistamise alad on enam kui 20 sekundit välja lülitatud.

### Keeduala reguleerimine

Soovitud võimsustase valitakse programmeerimisalal.

Võimsustase 1 = miinimumvõimsus.

Võimsustase 9 = täisvõimsus.

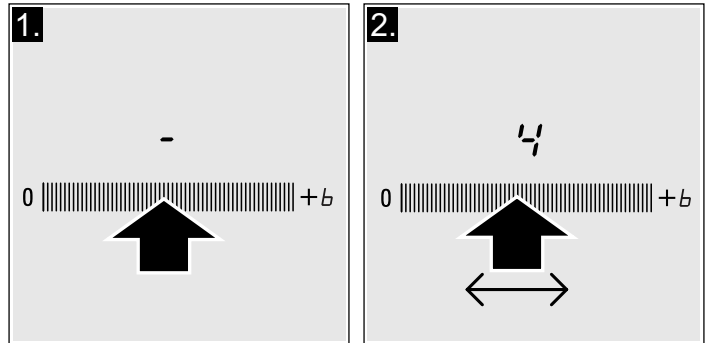
Igal võimsustasemel on ka kahe võimsustaseme vaheline valik. See on tähistatud punktiga.

### Keeduala ja võimsustaseme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige keeduala, vajutades soovitud keedualale vastavat programmeerimisala.

2. Järgneva 10 sekundi jooksul libistage sõrme programmeerimisalal, kuni näidikule ilmub soovitud võimsustase.




Võimsustase on reguleeritud.

### Võimsustaseme muutmine

Libistage sõrme programmeerimisalal, kuni näidikule ilmub soovitud võimsustase.

### Keeduala väljalülitamine

Valige programmeerimisalal soovitud võimsustase . Keeduala lülitub välja ja süttib järelsoojuse näit.

**Märkus:** Juhul, kui asetate induktsiooniga toiduvalmistamise alale anuma, hakkab valitud võimsustase vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.

### Toitude valmistamise tabel

Järgmises tabelis on mõned näited.

Toidu valmistusaeg sõltub võimsustasemest, toiduainete liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on valmistusajad erinevad.

Püree, püreesuppide ja paksude kastmete soojendamisel segage neid aeg-ajalt.

Toiduvalmistamise alguses kasutage võimsustaset 9.

	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
<b>Sulatamine</b>		
Šokolaad, šokolaadiglasuur	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
<b>Kuumutamine ja soojas hoidmine</b>		
Hautis (näiteks läätsed)	1.-2	-
Piim**	1.-2.	-
Vees kuumutatavad viinerid**	3-4	-
<b>Sügavkülmutatud toiduainete sulatamine ja kuumutamine</b>		
Sügavkülmutatud spinat	3-4	15–25 minutit
Sügavkülmutatud guljašš	3-4	30–40 minutit

\* Toidu valmistamine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

\*\*\* Pöörake tihti



	Võimsustase	Toiduvalmistusaeg
<b>Keetmine ja küpsetamine väikesel kuumusel</b>		
Kartulikroketid*	4-5.	20–30 minutit
Kala*	4–5	10–15 minutit
Valged kastmed, näiteks Hollandi kaste	1–2	3–6 minutit
Vahustatud kastmed, näiteks Béarni kaste, Hollandi kaste	3–4	8–12 minutit
<b>Keetmine, aurutamine, kergelt praadimine</b>		
Riis (kahekordse vee kogusega)	2–3	15–30 minutit
Magus riisipuder	2–3	30–40 minutit
Koorega kartulid	4–5	25–30 minutit
Kooritud kartulid soolaga	4–5	15–25 minutit
Makaronitoidud*	6–7	6–10 minutit
Ühepajatoit, supid	3.-4.	15–60 minutit
Köögiviljad	2.-3.	10–20 minutit
Sügavkülmutatud köögiviljad	3.-4.	7–20 minutit
Ühepajatoit kiirkeetjas	4.-5.	-
<b>Hautamine</b>		
Liharullid	4–5	50–60 minutit
Lihahautis	4–5	60–100 minutit
Guljašš	3–4	50–60 minutit
<b>Küpsetamine / Praadimine väheses õlis**</b>		
Filee, naturaalne või paneeritud	6–7	6–10 minutit
Sügavkülmutatud filee	6–7	8–12 minutit
Lihalõigud, naturaalsed või paneeritud***	6–7	8–12 minutit
Biifsteek (3 cm paksune)	7–8	8–12 minutit
Kanarind (2 cm paksune)***	5–6	10–20 minutit
Sügavkülmutatud kanarind***	5–6	10–30 minutit
Hakk-kotletid, lihapallid (3 cm paksused)***	4.-5.	30–40 minutit
Kala ja kalafilee naturaalselt	5–6	8–20 minutit
Paneeritud kala ja kalafilee	6–7	8–20 minutit
Sügavkülmutatud paneeritud kala, näiteks kalapulgad	6–7	8–12 minutit
Krevetid ja garneelid	7–8	4–10 minutit
Sügavkülmutatud toiduained, nt kergelt pruunistatud toiduained	6–7	6–10 minutit
Pannkoogid	6–7	praadige ükshaaval
Omlett	3.-4.	praadige ükshaaval
Praetud munad	5–6	3–6 minutit
<b>Praadimine** (150–200 g inimese kohta 1–2 l õlis)</b>		
Sügavkülmutatud toiduained, näiteks friikartulid, kananagitsad	8–9	praadige ükshaaval
Sügavkülmutatud kroketid	7–8	
Liha, näiteks tükeldatud kana	6–7	
Paneeritud või õlletainas kala	6–7	
Paneeritud või tainas köögiviljad, seened, näiteks šampinjonid	6–7	
Maiustused, näiteks täidisega sõõrikud, puuviljad õlletainas	4–5	

\* Toidu valmistamine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

\*\*\* Pöörake tihti



# Kohanduv keeduala

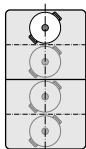
Seda võib kasutada ühe ühtse keedualana või kahe eraldi keedualana vastavalt hetke söögitegemisvajadustele.

See koosneb 4 induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui kohanduv keeduala töötab, aktiveerub ainult nõu alune ala.

## Nõuanded nõude kasutamiseks

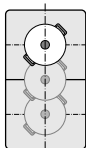
Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

### Ühe ühtse keedualana kasutamine



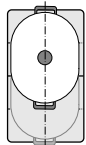
#### Läbimõõt kuni 13 cm

Asetage nõu ühte joonisel näidatud 4 asendist.



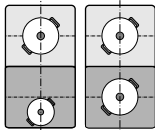
#### Läbimõõt üle 13 cm

Asetage nõu ühte joonisel näidatud 3 asendist.



Kui nõu ulatub mitmele keedualale, asetage see kohanduva keeduala ülemise või alumise serva juurde.

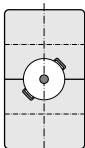
### Kaks iseseisvat keeduala



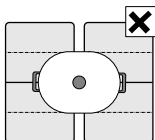
Eesmist ja tagumist keeduala, kumbki kahe induktoriga, saab kasutada iseseisvalt, reguleerides vajalikku võimsust kummagi puhul eraldi. Sellisel juhul on soovitatav kasutada kummaski alas ainult üht nõud..

## Hoiatused

Kahe eri suurusega või erinevast materjalist nõu kasutamine võib tekitada müra või vibratsiooni, mis ei mõjuta kuidagi keeduala tööd.



Maksimaalse võimsuse saavutamiseks kiirkuumutusfunktsiooniga Powerboost, kui seda kasutatakse ühe ühtse keedualana, asetage nõu kohanduva keeduala keskele.



Mitme kohanduva keedualaga plaatide puhul on soovitatav ühe nõu jaoks korraga kasutada ainult üht keeduala.

## Kahe eraldise keeduala kasutamine

Kohanduv keeduala on vaikimisi seatud selle kasutamiseks kahe eraldise keedualana.

### Sisselülitamine toimub järgmiselt:

Vaadake peatükki "Keeduala seadmine".

## Ühtse keeduala kasutamine

Kasutage kogu keeduala, ühendades mõlemad alad.

### Sisselülitamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Asetage nõu plaadile ja valige keeduala, vajutades soovitud keeduala programmeerimisala.
2. Vajutage tähist . Süttib näidik .
3. Seejärel valige soovitud võimsustase libistades sõrme programmeerimisalal, mis vastab ühele kohanduva keeduala aladest.

Mõlema keeduala võimsustaseme näidikud süttivad.

Kohanduv keeduala on sisse lülitatud.

### Võimsustaseme muutmine

Muutke võimsustaset, libistades sõrmega üle ühe programmeerimisala.

### Uue nõu asetamine pliidile

Vajutage tähist . Uue nõu otsimise ja tuvastamise ajaks süttib näidik . Tuvastatakse uus nõu ja säilitatakse eelnevalt valitud võimsustase.

**Märkus:** Kui töötaval keedualal liigutatakse nõud või tõstetakse see üles, tehakse pliidiplaadil automaatne otsing ja säilitatakse eelnevalt valitud võimsustase.

### Väljalülitamine

Seadke programmeerimisala peale.

### Kahe keeduala tagasi seadmine

Valige üks kohanduva keeduala kahest keedualast ja seadke .



**Märkus:** Kui pliidiplaat lülitub välja ja seejärel uuesti sisse, saab kohanduvat keeduala kasutada taas kahe keedualana.


# Lapselukk

Toiduvalmistamise pinna võib kindlustada tahtmatu ühenduse vastu, vältimaks nii, et lapsed võiksid toiduvalmistamise alad sisse lülitada.

## Lapseluku aktiveerimine ja deaktiveerimine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Aktiveerimine: vajutada tähist  umbes 4 sekundi jooksul. Näit  on näha 10 sekundi jooksul. Pliidiplaat on blokeeritud.

Deaktiveerimine: vajutada tähist  umbes 4 sekundi jooksul. Blokeering on nüüd maha võetud.


## Automaatne lapselukk

Selle funktsiooniga lülitub lapselukk automaatselt sisse, kui pliidiplaat välja lülitatakse.




## Sisse- ja väljalülitamine

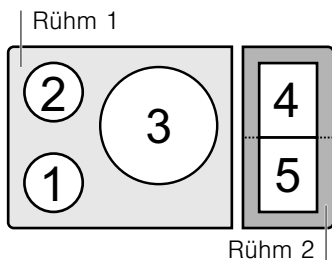
Peatükis *Põhiseaded* on automaatse lapselukuga seotud teave.

# Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost

Kiirkuumutusfunktsiooniga Powerboost saab kuumutada suures koguses vett kiiremini kui võimsustaset  kasutades.



## Kasutuspiirangud

See funktsioon on olemas kõikidel keedualadel, tingimusel, et sama rühma ükski teine keeduala ei ole hetkel sisse lülitatud (vt joonist). Vastasel juhul hakkavad keeduala näidikul vilkuma  ja ; seejärel läheb seade automaatselt võimsustasemele .




**Märkus:** Kohanduva keeduala suurima võimsuse saavutamiseks asetage üks nõu keeduala keskele, nagu on näidatud peatükis *Kohanduv keeduala*.

## Aktiveerimine

1. Valige võimsustase .
2. Vajutage tähise  kohal asuvale programmeerimisalale. Funktsioon on aktiveeritud.

## Deaktiveerimine

Vajutage tähise  kohal asuvale programmeerimisalale. Kiirkuumutusfunktsioon Powerboost on deaktiveeritud.

**Märkus:** Teatud olukordades võib võimsuse lisamise funktsioon automaatselt välja lülituda pinna sees asuvate elektroonilise osade kaitsmise eesmärgil.

# Aja programmeerimise funktsioon

Nimetatud funktsiooni võib kasutada kahel erineval viisil:




- toiduvalmistamise ala automaatseks väljalülitamiseks.
- alarmkellana.

## Keeduala automaatväljalülitus

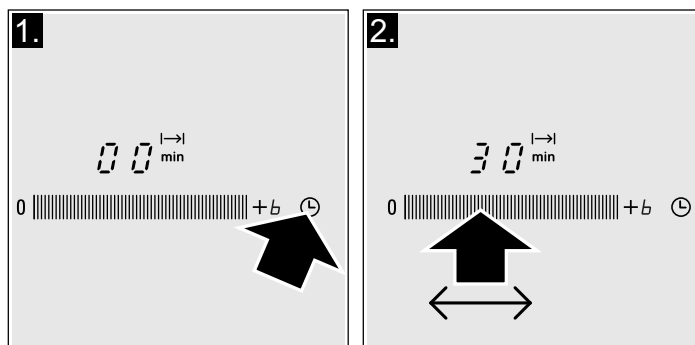
Kui valitud aeg saab täis, lülitub keeduala automaatselt välja.

### Toiduvalmistusaja programmeerimine.

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud:

1. Valige soovitud võimsustase.
2. Vajutage soovitud keeduala tähist . Keeduala näidikule ilmub  ja süttib näit .

3. Järgneva 10 sekundi jooksul valige programmeerimisalal soovitud toiduvalmistusaeg. Eelseadmine on võimalik vasakult paremale 1, 2, 3.... kuni 10 minutit.



Valitud toiduvalmistusajaga näidatakse 10 sekundi jooksul ja aeg hakkab jooksma.

**Märkus:** Automaatselt saab kõigile tsoonidele programmeerida sama toiduvalmistusaja. Programmeeritud aeg hakkab iga keeduala puhul iseseisvalt jooksma.

Teavet toiduvalmistusaja automaatse programmeerimise kohta leiab peatükist *Põhiseaded*.

## Automaatprogrammeerimine

Kui vajutada programmeerimisalal eelseadet 1–5, lüheneb toiduvalmistusaeg ühe minuti võrra; kui hoida seade sissevajutatuna, lüheneb aeg automaatselt 1 minutini.

Kui vajutada programmeerimisalal eelseadet 6–10, pikeneb toiduvalmistusaeg ühe minuti võrra; kui hoida seadet sissevajutatuna, pikeneb aeg automaatselt 99 minutini.

## Aja muutmine või tühistamine

Vajutage soovitud keeduala tähist . Muutke programmeerimisalal toiduvalmistusaega või seadke see peale.

## Kui aeg saab täis

lülitub keeduala välja. Kõlab hoiatussignaal ja 10 sekundi jooksul ilmub näidikule . Süttib näit . Tähist vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

**Märkus:** Toiduvalmistusaja väärtuseks saab seada kuni 99 minutit.

## Signaalkell

Pliidi signaalkell võimaldab programmeerida aega kuni 99 minutini. Teised seaded kella ei mõjuta. Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud. Signaalkella saab sisse lülitada mis tahes väljalülitatud keedualal. Nimetatud funktsioon ei lülita automaatselt toiduvalmistamise ala välja.

## Programmeeritakse nii

1. Vajutage keeduala tähist , süttib näit . Taimeri näidikule ilmub .
2. Valige programmeerimisalal soovitud aeg .  
Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

## Aja muutmine või tühistamine

Vajutage soovitud keeduala tähist . Muutke aega programmeerimisalal või seadke see peale.

## Vastava aja möödudes

kostab hoiatussignaal. Taimeri näidik süttib ja sellele ilmub näit . 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

Tähist vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

**Märkus:** Pliidi signaalkella sisse lülitades blokeeritakse vastav keeduala. Lülitage kõigepealt välja signaalkell ja seejärel reguleerige keeduala.

## Automaatne ajapiirang

Kui üks keeduala on pikemat aega sisse lülitatud ning seadeid ei ole muudetud, lülitub sisse automaatne ajapiirang.

Keeduala lõpetab kuumutamise. Keeduala näidikul hakkavad vaheldumisi vilkuma **FB** ja järeloojuse näit **h/H**.

Suvalise tähist vajutamisel näit kustub. Nüüd saab keeduala taas reguleerida.

Kui automaatne ajapiirang lülitub sisse, toimib see vastavalt valitud võimsustasemele (1 kuni 10 tundi).

## Puhastuskaitsefunktsioon

Juhtpaneeli puhastamisel pliidiplaadi töötamise ajal võivad seaded muutuda.

Selle vältimiseks on pliidiplaadil puhastuskaitsefunktsioon. Vajutage tähist . Kostab signaal. Juhtpaneel on

35 sekundiks blokeeritud. Nüüd saab juhtpaneeli pinda puhastada ilma seadeid muutmata.

**Märkus:** Blokeering ei mõjuta pealülitit. Pliidiplaadi saab soovi korral välja lülitada.

## Põhiseaded

Seadmel on mitmesugused põhiseaded. Neid seadeid saab kohandada vastavalt kasutaja vajadustele.

Näidik	Funktsioon
	<b>Automaatne lapselukk</b> Välja lülitatud.* Sisse lülitatud.
	<b>Helisignaalid</b> Kinnitussignaal ja veasignaal on välja lülitatud. Ainult kinnitussignaal on välja lülitatud. Kõik signaalid on sisse lülitatud.*
	<b>Toiduvalmistusaja automaatne programmeerimine</b> Välja lülitatud.* Automaatväljalülituse aeg

\*Tehaseseaded

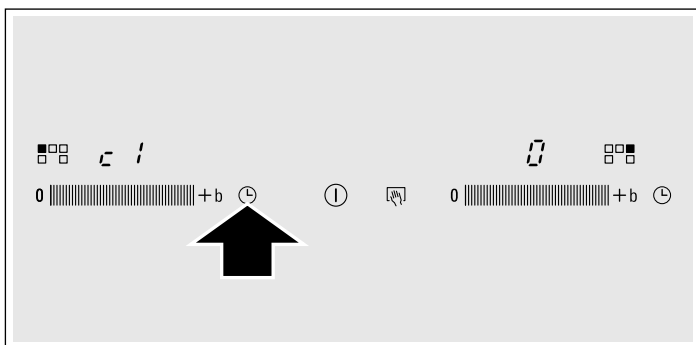
Näidik	Funktsioon
	<b>Taimeri hoiatussignaali kestus</b> <i>1</i> 10 sekundit*. <i>2</i> 30 sekundit. <i>3</i> 1 minut.
	<b>Funktsioon Power-Management</b> = Välja lülitatud.* <i>1</i> = 1000 W miinimumvõimsus. <i>1</i> = 1500 W <i>2</i> = 2000 W ... <i>9</i> või <i>9</i> . = plaadi täisvõimsus.
	<b>Algseadistuste taastamine</b> Isiklikud seaded.* <i>1</i> Tehaseseadete taastamine.

\*Tehaseseaded

## Põhiseadete vaatamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

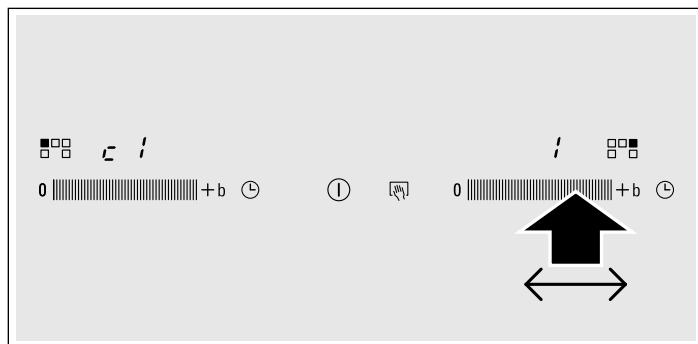
- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Vajutage järgneva 10 sekundi jooksul 4 sekundi vältel tähist .



Näidikutel süttib *c i* ja eelmääratud säte.

- Vajutage mitu korda tähist , kuni ilmub soovitud funktsiooni näidik.

- Seejärel valige programmeerimisalal soovitud seade.



- Vajutage uuesti tähist pikemalt kui 4 sekundit. Seaded on nüüd õigesti salvestatud.

### Väljumine

Peamistest seadetest väljumiseks lülitage toiduvalmistamise pind pealülitist välja.

## Hooldus ja puhastamine

Käesolevas peatükis toodud nõuanded ja hoiatused on mõeldud toiduvalmistamise pinna parimaks puhastuseks ja hoolduseks

### Pliidiplaat

#### Puhastamine

Puhastage plaat pärast iga toiduvalmistamist. Nii väldite plaadile valgunud toidujääkide kõrbemist. Ärge puhastage pliidiplaati enne, kui see on piisavalt mahajahtunud.

Kasutage ainult pliidiplaatidele sobivaid puhastusvahendeid. Jälgige nõuandeid, mis on kirjas toote pakendil.

Ärge kunagi kasutage:

- lahjendamata nõudepesuvahendit
- nõudepesumasinal e mõeldud puhastusvahendit
- abrasiivseid puhastusvahendeid

- söövitavaid tooteid nagu ahjupuhastuseks mõeldud pihusti või plekieemaldaja
- kriimustavaid pesukäsnaid
- Tugeva survega või auruga töötavaid puhastusseadmeid

Parim vahend püsiva mustuse eemaldamiseks on klaasikaabits. Järgige tootja juhiseid.

Sobivaid klaasikaabitsaid saab muretseda teenindusest või meie veebipoest.

### Toiduvalmistamise pinna piirded

Vältimaks toiduvalmistamise pinna piirete kahjustamist, pidage silmas järgmisi nõuandeid:

- Kasutage vaid sooja vett ja veidi seepi
- Ärge kasutage mitte kunagi teravaid esemeid ega abrasiivseid puhastusvahendeid
- Ärge kasutage klaaskeraamika puhastamise kaabitsat

# Rikete kõrvaldamine

Tavaliselt põhjustavad rikkeid pisi-asjad. Enne teendindusse pöördumist tuleb silmas pidada järgmisi soovitusi ja hoiatusi.

Näit	Rike	Abinõu
puudub	Elektritoide on katkestatud.  Seadet ei ole ühendatud vastavalt ühendusskeemile.  Rike elektroonikasüsteemis.	Kontrollige muude elektriseadmete abil, kas tegemist on elektrikatkestusega.  Kontrollige, kas seade on ühendatud vastavalt ühendusskeemile.  Kui eelnimetatud kontrolltoimingutega ei õnnestu riket kõrvaldada, pöörduge teenindusse.
$E$ vilgub	Juhtpaneel on märg või selle peale on midagi pandud.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage sellelt ese.
$E_r$ + number / $d$ + number / $E$ + number	Rike elektroonikasüsteemis.	Ühendage pliidiplaat elektrivõrgust lahti. Oodake umbes 30 sekundit ja ühendage uuesti võrku.*
$FD$	Seadme töös on tekkinud sisemine rike.	Ühendage pliidiplaat elektrivõrgust lahti. Oodake umbes 30 sekundit ja ühendage uuesti võrku.*
$F2$	Elektroonikasüsteem on üle kuumenenud ja vastava keeduala välja lülitunud.	Oodake, kuni elektroonikasüsteem on piisavalt maha jahtunud. Seejärel vajutage keeduala suvalist tähist.*
$F4$	Elektroonikasüsteem on üle kuumenenud ja kõik keedualad välja lülitunud.	
$U1$	Vale toitepinge, mis ületab normaalset tööpinget.	Võtke ühendust elektrienergia varustajaga.
$U2 / U3$	Keeduala on üle kuumenenud ja on tööpinna kaitseks välja lülitunud.	Oodake, kuni elektroonikasüsteem on piisavalt maha jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.

\* Kui näit püsib, pöörduge teenindusse.

**Ärge asetage juhtpaneelile kuuma nõud.**

## Normaalne müra seadme töötamise ajal

Induktsiooniga kuumendamise tehnoloogia põhineb elektromagnetiliste väljade loomisel, mis juhivad soojust otse nõu põhjani. Olenevalt nõu ehitusest võivad need tekitada teatud müra või vibratsioone, näiteks:

### Madal transformatorile sarnane sumin

See müra tekib kõrge võimsustasemega toitu valmistades. Müra põhjustab pliidiplaadilt nõuni edastatav energiahulk. See müra kaob või nõrgeneb võimsustaseme alanedes.

### Madal vile

Nimetatud müra põhjustab tühi nõu. See müra kaob, kui nõusse lisatakse vett või toiduaineid.

### Praksumine

Nimetatud müra esineb anumates, mis on valmistatud erinevatest üksteise peal asetsevatest materjalidest. Müra põhjustab üksteise peal asetsevatest materjalidest tulenev vibratsioon. Müra tuleb nõust. Toiduainete kogus ja valmistamisviis võivad mõjutada müra tugevust.

## Kõrged vile

Müra esineb eelkõige anumates, mis on valmistatud erinevatest üksteise peal asetsevatest materjalidest, ning ilmneb niipea, kui need asetatakse kõrgeima võimsustaseme juures korraga kahele keedualale. Nimetatud vile kaob või esinevad harvemini, kui vähendatakse võimsustaset.

## Õhuava müra

Õigeks elektrisüsteemi kasutuseks tuleb pliidiplaati kasutada kontrollitud temperatuuril. Selleks on pliidiplaadil õhuava, mis aktiveerub kõrge temperatuuri tuvastamisel. Õhuava võib töötada ka inertsist pärast seda, kui pliidiplaat on välja lülitatud, kui tuvastatav temperatuur on endiselt liiga kõrge.

## Kellaosutite liikumisele sarnanevad helid

See müra tekib vaid siis, kui korraga on töös 3 vasakpoolset keeduala, ning kaob või väheneb mõne keeduala välja lülitamisel.

Kirjelatud helid on normaalsed, kuuluvad induktsioonitehnoloogia juurde ega viita seadme rikkele.

# Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge meie klienditeenindusse.

### E-number ja FD-number:

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

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

## Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

# Testitud road

See tabel on tehtud hindamisasutuste jaoks, et lihtsustada meie seadmete kontrollimist.

Tabeli andmetes viidatakse meie Schulte-Ufer nõudele (neljaosaline köögikomplekt induktsioonplaadile HZ 390042) järgmiste mõõtudega:

- Kastrul Ø 16 cm, 1,2 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 16 cm, 1,7 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 22 cm, 4,2 l, keedualadele Ø 18 cm
- Pann Ø 24 cm, l, keedualadele Ø 18 cm

Testitud road	Keeduala	Eelkuumutus			Keetmine	
		Võimsustase	Kestus (min:s)	Kaas	Võimsustase	Kaas
<b>Šokolaadi sulatamine</b>						
Nõu: kastrul						
Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetkeri tume šokolaad 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ei
<b>Läätsehautise kuumutamine ja kuumana hoidmine</b>						
Nõu: pott						
Algne temperatuur 20 °C						
<i>Läätsehautis*</i>						
Kogus 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Kogus: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 ilma segamata	Jah	1.	Jah
<i>Läätsehautise konserv, nt Erasco läätсед chORIZO vorstiga</i>						
Kogus 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, segada ca 1:00 järel	Jah	1.	Jah
Kogus 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30, segada ca 1:00 järel	Jah	1.	Jah
<b>Piimaga jahukastme valmistamine</b>						
Nõu: kastrul						
Piima temperatuur: 7 °C						
Koostisosad: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (rasvaprosendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm					
1. Sulatage või, lisage soolaga segatud jahu ja kuumutage		1	umbes 3:00	Ei		
2. Lisage piim ja laske kastmel pidevalt segades keema minna		7	umbes 5:20	Ei		
3. Kui kaste läheb keema, laske sel segamist katkestamata 2 minutit keeda					1	Ei
<b>Magusa riisipudru valmistamine</b>						
Nõu: pott						
Piima temperatuur: 7 °C						
Kuumutage piima, kuni see hakkab tõusma. Pange soovitatud kuumutustase ja lisage piimale riis, suhkur ja sool						
Koostisosad: 190 g ümarateralist pudruriisi, 23 g suhkrut, 750 ml piima (rasvaprosendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm					
Koostisosad: 250 g ümarateralist pudruriisi, 30 g suhkrut, 1 l piima (rasvaprosendiga 3,5%) ja näpuotsaga soola	Ø 18 cm	8.	umbes 6:30	Ei	2, segada ca 10:00 järel	Jah

\*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

\*\*Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

Testitud road	Keeduala	Eelkuumutus			Keetmine	
		Võimsustase	Kestus (min:s)	Kaas	Võimsustase	Kaas
<b>Riisi keetmine*</b>						
Nõu: pott						
Vee temperatuur 20 °C						
Koostisosad: 125 g ümarateralist riisi, 300 g vett ja näpuotsaga soola	Ø 14,5 cm	9	umbes 2:30	Jah	2	Jah
Koostisosad: 250 g ümarateralist riisi, 600 g vett ja näpuotsaga soola	Ø 18 cm	9	umbes 2:30	Jah	2.	Jah
<b>Sea seljatüki praadimine</b>						
Nõu: pann						
Seljatüki algne temperatuur: 7 °C 2 seljafileed (kogukaal ca 200 g, 1 cm paksused)	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
<b>Kreppide, pannkookide praadimine**</b>						
Nõu: pann						
55 ml pannkoogitainast	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
<b>Külmutatud kartuli praadimine</b>						
Nõu: pott						
Koostisosad: 1,8 kg päevalilleõli, kuumutamiseks: 200 g külmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Kuni õli temperatuur on 180 °C	Ei	9	Ei

\*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

\*\*Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2



<b>Saugos nurodymai</b> .....	<b>16</b>	<b>Funkcija „Powerboost“</b> .....	<b>23</b>
Gedimų priežastys .....	17	Naudojimo apribojimai.....	23
<b>Aplinkos apsauga</b> .....	<b>18</b>	Ijungimas .....	23
Ekologiškas utilizavimas.....	18	Išjungimas .....	23
Energijos taupymo patarimai.....	18	<b>Laiko programavimo funkcija</b> .....	<b>23</b>
<b>Indukcinis virimas</b> .....	<b>18</b>	Automatinis kaitvietės išjungimas.....	23
Virimo naudojant indukcinę viryklę privalumai .....	18	Išpėjamas laikrodis.....	24
Indai.....	18	<b>Automatinis laiko apribojimas</b> .....	<b>24</b>
<b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....	<b>19</b>	<b>Apsaugos valant funkcija</b> .....	<b>24</b>
Valdymo skydelis .....	19	<b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....	<b>25</b>
Kaitvietės .....	19	Prieiga prie pagrindinių nustatymų.....	25
Likutinės šilumos indikatorius.....	20	<b>Priežiūra ir valymas</b> .....	<b>26</b>
<b>Kaitlentės programavimas</b> .....	<b>20</b>	Kaitlentė .....	26
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas .....	20	Kaitlentės rėmas .....	26
Kaitvietės nustatymas .....	20	<b>Gedimų taisymas</b> .....	<b>26</b>
Kaitlentė .....	20	Iprastas triukšmas prietaisui veikiant.....	27
<b>Lanksti zona</b> .....	<b>22</b>	<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	<b>27</b>
Indų naudojimo patarimai.....	22	<b>Išbandyti patiekalai</b> .....	<b>27</b>
Išpėjimai.....	22		
Kaip dvi atskiros zonos.....	22		
Kaip viena kaitvietė.....	22		
<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>23</b>		
Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas.....	23		
Automatinė apsauga nuo vaikų .....	23		

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

## Saugos nurodymai

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

Išpakavę aparatą jį patikrinkite. Jei pervežant jis buvo apgadintas, aparato neprijunkite, susisieki su techninės priežiūros skyriumi ir raštu praneškite apie aptiktus sugadinimus, to nepadarys prarasite teisę į bet kokio pobūdžio kompensaciją.

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

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.

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

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.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiai naudodami veikiančias indukcinės kaitlentės arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

## **Gaisro pavojus!**

- Įkaitę aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniui. 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 prisitrinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

## **Elektros smūgio pavojus!**

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

- 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. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiumi galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

## **Nelaimingų atsitikimų pavojus!**

Šioje kaitlentėje yra ventiliatorius, įrengtas vidinėje dalyje. Jei po kaitlente yra stalčius, jame neturi būti laikomi maži daiktai arba popieriai, nes jie gali būti įtraukti ir užkimšti ventiliatorių arba kliudyti vėsinti.

Tarp stalčiaus turinio ir įvado į ventiliatorių reikia palikti ne mažesnę kaip 2 cm atstumą.

## **Pavojus susižeisti!**

- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

## **Gedimų priežastys**

### **Dėmesio!**

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

## Bendras vaizdas

Toliau pateiktoje lentelėje nurodome dažniau pasitaikančius gedimus:

Gedimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išsipylę maisto produktai	Nedelsdami pašalinkite išsiliejusį maistą stiklo grandikliu.
	Netinkamos plovimo priemonės	Naudokite plovimo priemones, tinkamas kaitlentėms valyti.
Subraižymai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės vietoje padėklo arba dangčio.
	Nelygūs indų dugnai braižo stiklokeramiką	Patikrinkite puodus.
Spalvos išblukimas	Netinkamos plovimo priemonės	Naudokite valymo priemones, tinkamas kaitlentėms.
	Puodų dugnas	Keisdami puodų ir keptuvių vietą jas pakelkite.
Atsisluoksniavimas	Cukrus, medžiagos, kurių sudėtyje yra didelis cukraus kiekis	Nedelsdami pašalinkite maisto išsiliejusius produktus stiklo grandikliu.

## Aplinkos apsauga

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

### Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygį. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

## Indukcinis virimas

### Virimo naudojant indukcinę viryklę privalumai

Virimas naudojant indukcinę viryklę yra radikalus tradicinės kaitinimo formos pasikeitimas, šiluma generuojama tiesiogiai puode. Dėl to atsiranda visa eilė privalumų:

- taupomas virimo ir kepimo laikas; šildant tiesiogiai puode
- taupoma energija.
- Lengviau rūpintis ir valyti. Išsipylę maisto produktai taip greitai nepridega.
- Valdoma šiluma ir saugumas; energija tiekama į kaitlentę arba ji nutraukiama iš karto, kai tik nuspaudžiamas valdymo mygtukas. Indukcinė kaitvietė nustoja tiekti galingumą, jei puodas nuimamas prieš tai jos neišjungus.

### Indai

Naudoti indukciniam maisto ruošimui tinka tik feromagnetiniai indai, pvz.:

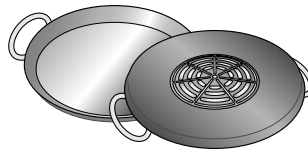
- emaliuoto plieno
- plienio lydinio
- specialūs nerūdijančio plieno indai, skirti ruošti maistą indukciniu būdu.

Norėdami sužinoti, ar indai yra tinkami, patikrinkite, ar jų pagrindą traukia magnetas.

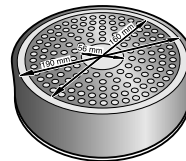
Yra kito tipo indukcinėms kaitlentėms skirti indai, kurių visas dugnas nėra feromagnetinis.



Naudojant didelius indus su feromagnetine sritimi, kurių skersmuo yra mažesnis, kaitinama tik feromagnetinė zona, tokiu būdu karščio pasiskirstymas gali būti netolygus.



Indai, kurių dugne yra aliuminio, sumažina feromagnetinę sritį, todėl tiekiamas galingumas gali būti silpnesnis arba gali būti susiduriama su indo aptikimo problemomis (indas gali būti neaptinkamas apskritai).



Norint gauti gerus kepimo rezultatus rekomenduojama, kad feromagnetinės indo srities skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Jei indas neaptinkamas ant kaitvietės, pamėginkite jį naudoti ant šiek tiek mažesnio skersmens kaitvietės.

## Netinkami indai

Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- paprasto plono plieno
- stiklo
- molio
- vario
- aliuminio

## Indų dugno charakteristikos

Bazinės indų charakteristikos gali veikti kaitinimo rezultatų vientisumą. Indai, pagaminti iš medžiagų, padedančių paskirstyti šilumą, pvz., „sumuštinio“ tipo nerūdijančio plieno indai, paskirsto šilumą tolygiai, taip taupomas laikas ir energija.

## Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoryje.

Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

## Tušti indai arba indai su plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių indų ir nenaudokite indų su plonu dugnu. Kaitimo zonos paviršiuje yra įrengta vidinė apsaugos sistema, tačiau tuščias puodas gali įkaisti taip greitai, kad funkcija „Automatinis išsijungimas“ nespės sureaguoti ir bus pasiekta labai aukšta temperatūra. Puodo dugnas gali netgi išsilydyti ir pažeisti plokštės stiklą. Tokiu atveju nelieskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei kaitvietei atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

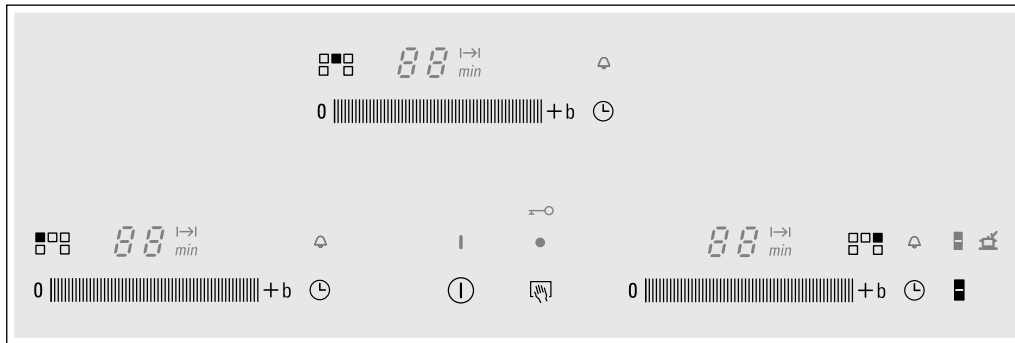
## Puodo aptikimas

Kiekvienoje kaitvietėje yra minimali puodo aptikimo riba, kuri skiriasi priklausomai nuo medžiagos, iš kurios pagamintas naudojamas puodas. Dėl to reikia naudoti kaitvietę, kuri labiausiai atitinka puodo skersmenį.

# Susipažinkite su prietaisu

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

## Valdymo skydelis



### Valdymo paviršiai

①	Pagrindinis jungiklis
0       +b	Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zoną
🔒	Apsauga valant ir apsauga nuo vaikų
🕒	Laiko programavimas
■	Lanksti zona

### Indikatoriai

—	Veikimas
1-9	Galingumo lygiai
b	Funkcija „Powerboost“
H/h	Likutinė šiluma
🔒	Apsauga nuo vaikų
00	Laiko programavimo funkcija
→	Automatinis išsijungimas
🔔	Įspėjamasis laikrodis
■	Lanksti zona
🔍	Indo paieška lankščioje zonoje

### Valdymo paviršiai

Paspaudus simbolį, įsijungia atitinkama funkcija.

**Pastaba:** Valdymo paviršiai visada turi būti sausi. Drėgmė gali paveikti veikimą.

## Kaitvietės

### Kaitvietė

- Paprasta kaitvietė Naudokite atitinkamo dydžio puodą.
- Lanksti zona Žr. skyrių „Lanksti zona“

Naudokite tik indus, pritaikytus virti indukcinio būdu, žr. paragrafą „Pritaikyti indai“.

## Likutinės šilumos indikatorius

Kiekvienoje kaitlentės kaitvietėje yra likutinės šilumos indikatorius, rodantis, ar jos dar karštos. Nelieskite kaitvietės, kurią nurodo šis indikatorius.

Nors kaitvietė yra išjungta, indikatorius  $h$  arba  $H$  liks šviesti tol, kol kaitvietė bus karšta.

Jei puodas nuimamas prieš išjungiant kaitvietę, paeiliui pasirodys indikatorius  $h$  arba  $H$  ir pasirinktas galingumo lygis.

## Kaitlentės programavimas

Šiame skyriuje vaizduojama kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje nurodyti galingumo lygiai ir virimo laikas, taikomi įvairioms viryklėms.

### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungima ir išjungiama naudojant pagrindinį jungiklį.

Norėdami įjungti: paspauskite simbolį  $\text{Ⓢ}$ . Po pagrindiniu jungikliu esantis indikatorius užsižiebia. Kaitlentė parengta naudoti.

Kaip išjungti: paspauskite simbolį  $\text{Ⓢ}$ , kol indikatorius, esantis po pagrindiniu jungikliu išsijungtų. Visos kaitvietės yra išjungtos. Likutinės šilumos indikatorius toliau šviečia, kol kaitvietės pakankamai atvėsta.

**Pastaba:** Kaitlentė išsijungia automatiškai, kai visos kaitlentės būna išjungtos ilgiau kaip 20 sekundžių.

### Kaitvietės nustatymas

Programavimo zonoje nustatomas pageidaujamas galingumo lygis.

1 galingumo lygis = mažiausias galingumas.

9 galingumo lygis = didžiausias galingumas.

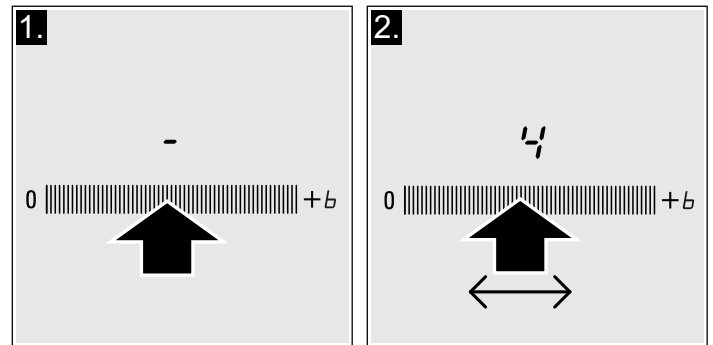
Kiekvienai kaitinimo padėčiai yra tarpinis reguliavimas. Jis nurodomas tašku.

### Kaitvietės ir galingumo lygio pasirinkimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Pasirinkite kaitvietę paspausdami pageidaujamos kaitvietės programavimo zoną.

2. Per 10 sekundžių nuslyskite pirštu programavimo zonoje, kol pasirodys pageidaujamas galingumo lygis.



Galingumo lygis nustatytas.

### Keisti įtampos lygmenį

Slyskite pirštu per programavimo zoną, kol pasirodys pageidaujamas galingumo lygis.

### Kaitvietės išjungimas

Pageidaujamoje kaitvietėje pasirinkite galingumo lygį  $\text{Ⓢ}$ . Kaitvietė išsijungs ir pasirodys likutinės šilumos indikatorius.

**Pastaba:** Jei ant indukcinės viryklės kaitvietės nėra uždėtas puodas, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.

### Kaitlentė

Žemiau esančioje lentelėje pateikiami keli pavyzdžiai.

Kaitinimo laikas priklauso nuo galingumo lygio, maisto produktų tipo, svorio ir kokybės. Dėl to jis gali skirtis.

Kartkartėmis pamaišykite šildomas tyres, kremus ir tirštus padažus.

Virimo pradžioje naudokite 9 galingumo lygį.

	Galingumo lygis	Virimo trukmė
<b>Tirpinimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1–1.	-
Sviestas, medus, želatina	1–2	-
<b>Šildymas ir šilumos palaikymas</b>		
Sriuba (pvz., lęšių)	1.–2	-
Pienas**	1.–2.	-
Dešrelės, pašildytos vandenyje**	3–4	-
<b>Atšildymas ir šildymas</b>		
Sušaldyti špinatai	3–4	15–25 min.
Sušaldytas guliašas	3–4	30–40 min.

\* Virimas be dangčio

\*\* Be dangčio

\*\*\* Nuolat pasukti

	<b>Galingumo lygis</b>	<b>Virimo trukmė</b>
<b>Kepimas ant silpnos ugnies, virimas ant silpnos ugnies</b>		
Bulvių kukuliai*	4.–5.	20–30 min.
Žuvis*	4–5	10–15 min.
Balti padažai, pvz., Bešamelio	1–2	3–6 min.
Plakti padažai, pvz., Berno, olandiškas padažas	3–4	8–12 min.
<b>Virimas, virimas garuose, troškinimas</b>		
Ryžiai (su dvigubu kiekiu vandens)	2–3	15–30 min.
Ryžiai su pienu	2–3	30–40 min.
Nenuluptos bulvės	4–5	25–30 min.
Nuluptos bulvės su druska	4–5	15–25 min.
Makaronai*	6–7	6–10 min.
Troškiniai, sriubos	3.–4.	15–60 min.
Daržovės	2.–3.	10–20 min.
Sušaldytos daržovės	3.–4.	7–20 min.
Greitas virimas aliejuje	4.–5.	-
<b>Troškinti</b>		
Mėsos suktinukai	4–5	50–60 min.
Troškinta mėsa	4–5	60–100 min.
Guliašas	3–4	50–60 min.
<b>Kepti / kepinti nedideliame kiekyje aliejaus**</b>		
Filė, natūrali arba apvoliota džiovėsėliuose	6–7	6–10 min.
Sušaldyta filė	6–7	8–12 min.
Kotletai, natūralūs arba apvolioti džiovėsėliuose***	6–7	8–12 min.
Jautienos kepsnys (3 cm storio)	7–8	8–12 min.
Krūtinėlė (2 cm storio)***	5–6	10–20 min.
Krūtinėlė, sušaldyta***	5–6	10–30 min.
Mėsainiai, mėsos kukuliai (3 cm storio)***	4.–5.	30–40 min.
Žuvis ir natūrali žuvies filė	5–6	8–20 min.
Žuvis ir džiovėsėliuose apvoliota žuvies filė	6–7	8–20 min.
Džiovėsėliuose apvoliota sušaldyta žuvis, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12 min.
Raudonosios ir pilkosios krevetės	7–8	4–10 min.
Sušaldyti patiekalai, pvz., jūrų gėrybės	6–7	6–10 min.
Blynai	6–7	kepti vieną po kito
Tortilja	3.–4.	kepti vieną po kito
Kepti kiaušiniai	5–6	3–6 min.
<b>Kepti** (150–200 g porcijomis 1–2 l aliejaus)</b>		
Sušaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištų sparneliai	8–9	kepti vieną porciją po kitos
Sušaldyti kotletai	7–8	
Mėsa, pvz., viščiuko dalys	6–7	
Džiovėsėliuose apvoliota žuvis arba žuvis aluje	6–7	
Žaliosios daržovės, grybai, apvolioti džiovėsėliuose arba aluje, pvz., šampinjonai	6–7	
Kepiniai, pvz., spurgos, vaisiai aluje	4–5	

\* Virimas be dangčio

\*\* Be dangčio

\*\*\* Nuolat pasukti

# Lanksti zona

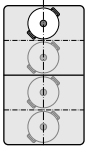
Gali būti naudojama kaip vienintelė zona arba kaip dvi nepriklausomos zonos, priklausomai nuo atitinkamų kulinariųjų poreikių.

Ją sudaro 4 nepriklausomai veikiantys induktoriai. Kai lanksti zona veikia, įsijungia tik ta sritis, ant kurios stovi indas.

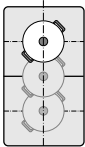
## Indų naudojimo patarimai

Siekiant užtikrinti gerą šilumos aptikimą ir paskirstymą, rekomenduojama pastatyti indą tiksliai centre:

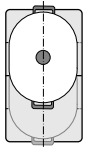
### Kaip viena nepriklausoma kaitvietė



**Skersmuo mažesnis arba lygus 13 cm**  
Pastatykite indą vienoje iš 4 padėčių, parodytų paveikslėlyje.

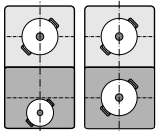


**Didesnis kaip 13 cm skersmuo**  
Pastatykite indą vienoje iš 3 padėčių, parodytų paveikslėlyje.



Jei indas užima daugiau kaip vieną kaitvietę, pastatykite jį ties viršutiniu arba apatiniu lankščios zonos kraštu.

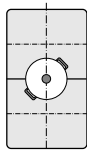
### Kaip dvi atskiros kaitvietės



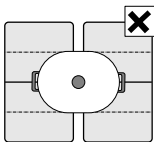
Priekinė ir užpakalinė zonos su dviem induktoriais kiekvienoje gali būti naudojamos atskirai, sudėrinus reikiama kiekvienos iš jų galingumą. Šiuo atveju rekomenduojama naudoti tik po vieną indą kiekvienoje zonoje.

## Įspėjimai

Naudojant skirtingo dydžio arba iš skirtingų medžiagų pagamintus indus, gali atsirasti tam tikri triukšmai arba vibracijos, kurios visiškai neveikia tinkamo zonos veikimo.



Norint išgauti didžiausią galingumą naudojant funkciją „Powerboost“, kai naudojama kaip viena nepriklausoma kaitvietė, pastatykite indą lankščios zonos centre.



Jei kaitlentėse yra daugiau kaip viena lanksti, rekomenduojama vienu metu nenaudoti skirtingų zonų vienam indui.

## Kaip dvi atskiros zonos

Lanksti zona pagal numatytą nustatymą naudojama kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

### Įjungimas

Žr. skyrių „Kaitvietės nustatymas“.

## Kaip viena kaitvietė

Naudojama visa kaitvietė, apjungiant abi zonas.

### Įjungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Pastatykite indą ir pasirinkite kaitvietę paspausdami pageidaujamos kaitvietės programavimo zoną.
2. Paspauskite simbolį . Užsižiebia indikatorius .
3. Po to pasirinkite pageidaujamą galingumo lygį, slysdami pirštu virš programavimo zonos, kuri atitinka vieną iš dviejų lankščią zoną sudarančių zonų.

Abiejų kaitviečių indikatoriuose užsižiebia galingumo lygis.

Lanksti zona yra įjungta.

### Keisti galingumo lygį

Pakeiskite galingumo lygį slysdami pirštu virš vienos iš dviejų programavimo zonų.

### Naujo indo uždėjimas

Paspauskite simbolį . Paieškos ir naujo indo aptikimo metu indikatorius užsižiebia. Naujas indas bus aptiktas ir palaikomas iš anksto pasirinktas galingumo lygis.

**Pastaba:** Jei veikiančios kaitvietės indas paslenkamas arba nukeliamas, kaitlentė atlieka automatinę paiešką ir palaiko anksčiau pasirinktą galingumo lygį.

### Išjungimas

Programavimo zonoje nustatykite .

### Kaip vėl naudoti kaip dvi kaitvietes

Pasirinkite vieną iš dviejų lankščią zoną atitinkančių kaitviečių ir nustatykite .

**Pastaba:** Kai kaitlentė išsijungia ir yra vėl įjungiama, lanksti zona vėl bus naudojama kaip dvi kaitvietės.






# Apsauga nuo vaikų

Kaitlentę galima apsaugoti nuo netyčinio įjungimo, tokiu būdu išvengiant, kad vaikai įjungtų kaitvietes.

## Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Simbolis  įsijungs ir švies 10 sekundžių. Kaitlentė yra užblokuota.

Išjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Užblokavimas išsijungia.

## Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungžiama kaitlentė.

### Įjungimas ir išjungimas

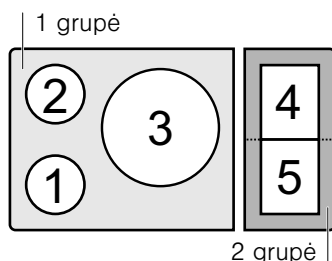
Skyriuje *Pagrindiniai nustatymai* pateikta informacija apie automatinės apsaugos nuo vaikų įjungimą.

# Funkcija „Powerboost“

Naudojant funkciją „Powerboost“ galima užvirti didelį kiekį vandens greičiau, nei naudojant galingumo lygį 9.

## Naudojimo apribojimai

Ši funkcija galima visose kaitvietėse, svarbiausia, kad kita tos pačios grupės kaitvietė nebūtų įjungta (žr. paveikslėlį). Priešingu atveju vaizdiniame pasirinktos kaitvietės indikatoryje mirksės **b** ir **9**; po to automatiškai bus nustatytas galingumo lygis 9.



**Pastaba:** Didžiausias į lanksčiąją zoną tiekiamas galingumas pasiekiamas uždėjus vieną indą zonos centre, kaip ir nurodyta skyriuje *Lanksčioji zona*.

## Įjungimas

1. Pasirinkite galingumo lygį 9.
2. Paspauskite programavimo zoną, esančią po simboliu **+b**. Funkcija buvo įjungta.

## Išjungimas

Paspauskite programavimo zoną, esančią po simboliu **+b**. „Powerboost“ funkcija bus išjungta.

**Pastaba:** Nustatytomis aplinkybėmis funkcija „Powerboost“ gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugotos kaitlentės viduje esančios elektroninės dalys.

# Laiko programavimo funkcija

Ši funkcija gali būti naudojama dviem skirtingais būdais:


- norint automatiškai išjungti kaitvietę;
- kaip įspėjamasis laikrodis.

## Automatinis kaitvietės išjungimas

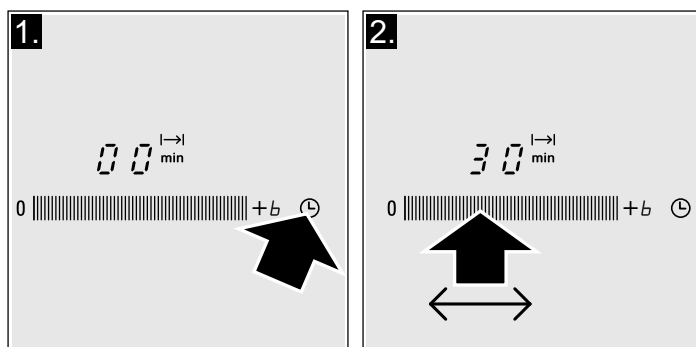
Praėjus pasirinktam laikui kaitvietė išsijungs automatiškai.

### Užprogramuokite virimo laiką.

Kaitlentė turi būti įjungta:

1. Pasirinkite pageidaujamą galingumo lygį.
2. Paspauskite pageidaujamos kaitvietės simbolį . Vaizdiniame kaitvietės indikatoryje užsižiebė **00** ir indikatorius **l→l**.

3. Per 10 sekundžių programavimo zonoje pasirinkite pageidaujamą temperatūros lygį. Išankstinis nustatymas galimas iš kairės į dešinę 1, 2, 3.... iki 10 minučių.



10 sekundžių pasirodo pasirinktas kaitinimo laikas ir pradeda eiti.

**Pastaba:** Galima automatiškai užprogramuoti tą patį virimo laiką visoms kaitvietėms. Užprogramuotas laikas atskirai bus skaičiuojamas kiekvienai kaitvietei.



Skyriuje *Pagrindiniai nustatymai* pateikta informacija apie automatinį virimo laiko nustatymą.

## Automatinis programavimas




Jei programavimo zonoje nuspaudžiamas išankstinis nustatymas nuo 1 iki 5, ruošimo laikas sutrumpinamas viena minute, o jei paspaudus palaikoma, laikas automatiškai sutrumpinamas iki 1 minutės.

Jei programavimo zonoje nuspaudžiamas išankstinis nustatymas nuo 1 iki 5, ruošimo laikas pailginamas viena minute, o jei paspaudus palaikoma, laikas automatiškai pailginamas iki 99 minučių.

### Laiko keitimas arba atšaukimas

Paspauskite pageidaujamos kaitvietės simbolį . Programavimo zonoje pakeiskite pageidaujamą kaitinimo padėtį arba nustatykite ties .

### Laikui pasibaigus




Kaitvietė išsijungia. Nuskamba įspėjamasis signalas ir vaizdiniame indikatoriuje 10 sekundžių rodomas . Užsižiebia indikatorius . Paspaudus simbolį  indikatoriai išsijungia ir garsinis signalas nustoja skambėti.

**Pastaba:** Virimo laiką galima nustatyti iki 99 minučių.

## Įspėjamasis laikrodis

Įspėjamasis laikrodis leidžia programuoti laiką iki 99 minučių. Jis nepriklauso nuo kitų nustatymų. Kaitlentė turi būti įjungta. Įspėjamasis laikrodis gali būti įjungtas bet kurioje išjungtoje kaitvietės vietoje. Ši funkcija automatiškai neišjungia kaitvietės.



### Kaip programuoti

1. Paspauskite vienos kaitvietės simbolį , užsižiebia indikatorius . Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia .



2. Programavimo zonoje pasirinkite pageidaujamą laiką.


Po kelių sekundžių laikas ima eiti.

### Laiko keitimas arba atšaukimas

Paspauskite pageidaujamos kaitvietės simbolį . Pakeiskite laiką programavimo zonoje arba nustatykite ties .

### Laikui pasibaigus

nuskamba įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje pasirodo  ir užsižiebia indikatorius . Po 10 sekundžių indikatoriai išsijungia.



Paspaudus simbolį , indikatoriai išsijungia ir garsinis signalas nustoja skambėti.

**Pastaba:** Kai įsijungia įspėjamasis virtuvinis laikrodis, užsiblokuoja atitinkama kaitvietė. Iš pradžių išjunkite įspėjamąjį laikrodį, o po to nustatykite kaitvietę.

---

## Automatinis laiko apribojimas

Jei kaitinimo zona veikia ilgą laiką ir neatliekami jokie nustatymų pakeitimai, įsijungia automatinio laiko apribojimo funkcija.

Kaitvietė nustoja kaitinti. Kaitvietės vaizdiniame indikatoriuje paeiliui mirksi  ir likutinės šilumos indikatorius .


Paspaudus bet kurį simbolį, indikatorius užgessta. Dabar galima vėl nustatyti kaitvietę.

Įsijungus automatiniam ribojimui, jis valdomas priklausomai nuo pasirinktos kaitinimo padėties (nuo 1 iki 10 valandų).

---

## Apsaugos valant funkcija

Valydami valdymo skydelį tuomet, kai kaitlentė yra įjungta, galite netyčia pakeisti nustatymus.

Siekiant to išvengti kaitlentėje įrengta apsaugos valant funkcija. Paspauskite simbolį . Pasigirs signalas. Valdymo skydelis užblokuojamas 35 sekundėms. Dabar galima valyti valdymo skydelį nerizikuojant pakeisti nustatymų.

**Pastaba:** Blokavimas neveikia pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galima išjungti kada panorėjus.

# Pagrindiniai nustatymai


Prietaise yra įvairių pagrindinių nustatymų. Šie nustatymai gali būti pritaikyti naudotojo poreikiams.

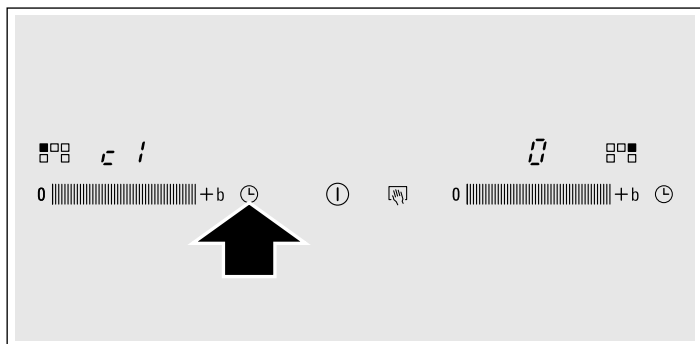
Indikatorius	Funkcija
<b>c i</b>	<b>Automatinė apsauga nuo vaikų</b> 0 Išjungta.* 1 Įjungta.
<b>c 2</b>	<b>Garsiniai signalai</b> 0 Patvirtinimo ir klaidos signalai išjungti. 1 Išjungtas tik patvirtinimo signalas. 2 Visi signalai įjungti.*
<b>c 5</b>	<b>Kaitinimo laiko automatinis programavimas</b> 0 Išjungtas.* 1-99 Automatinio išsijungimo laikas
<b>c 6</b>	<b>Išpėjamojo laiko programavimo funkcijos signalo trukmė</b> 1 10 sekundžių*. 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
<b>c 7</b>	<b>Maitinimo valdymo funkcija</b> 0 = išjungta.* 1 = 1000 W minimalus galingumas. 1 = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 arba 9. = maksimalus kaitlentės galingumas.
<b>c 0</b>	<b>Atkurti numatytuosius nustatymus</b> 0 Asmeniniai nustatymai.* 1 Atkurti gamyklinius nustatymus.

\*Gamyklinis nustatymas


## Prieiga prie pagrindinių nustatymų

Kaitlentė turi būti išjungta.

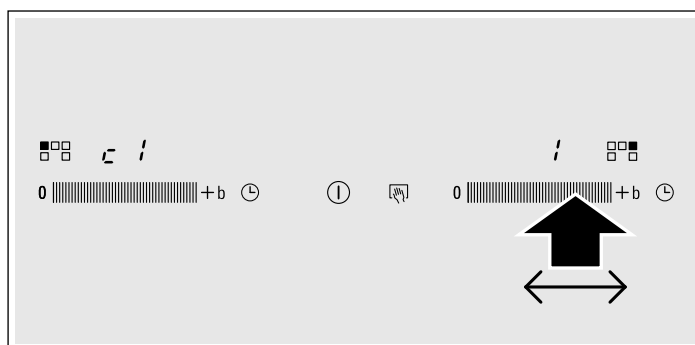
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per artimiausias 10 sekundžių paspauskite simbolį  ir palaikykite 4 sekundes.




Pagal išankstinį nustatymą vaizdiniuose indikatoriuose įsizižiebia **c i** ir **0**.

3. Kelis kartus paspauskite simbolį , kol pasirodys norimos funkcijos indikatorius.

4. Paskui programavimo zonoje pasirinkite pageidaujamą nustatymą.



5. Vėl paspauskite simbolį  ir palaikykite ilgiau kaip 4 sekundes.

Nustatymai buvo išsaugoti tinkamai.

## Uždarymas

Norint uždaryti pagrindinius nustatymus, išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

# Priežiūra ir valymas

Šiame skyriuje pateikiami patarimai ir įspėjimai, skirti padėti palaikyti švarą ir optimalią kaitlentės priežiūrą

## Kaitlentė

### Valymas

Nuvalykite kaitvietę kiekvieną kartą pavirę. Tuomet nepridegs prilipę likučiai. Nevalykite kaitlentės, kol ji pakankamai neatvės.

Naudokite tik kaitvietėms pritaikytas plovimo priemones. Laikykitės nurodymų, pateiktų ant gaminio pakuotės.

Niekada nenaudokite:

- indaplovių nepraskalavę;
- indaplovių valiklių;
- abrazyvių medžiagų;
- korozinių priemonių, tokių kaip purkštuvai krosnims ar valikliai
- braižančių kempinių;
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų valymo mašinų;

Geriausias būdas pašalinti likusius nešvarumus yra grandikliu stiklui. Laikykitės gamintojo nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių galima gauti iš techninės pagalbos tarnybos arba mūsų internetinėje svetainėje.

### Kaitlentės rėmas

Siekiant išvengti kaitlentės rėmo sugadinimo, atsižvelkite į šiuos nurodymus:

- Naudokite tik karštą vandenį su nedideliu kiekiu muilo
- Niekada nenaudokite aštrių arba abrazyvinių produktų
- Nenaudokite priemonės dėmėms nuo stiklų pašalinti

# Gedimų taisymas

Paprastai gali sugesti mažos detalės. Prieš informuodami techninės pagalbos tarnybą turite atsižvelgti į šiuos patarimus ir įspėjimus.

Indikatorius	Gedimas	Priemonė
Jokio	Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas.  Prietaisas prijungtas nesilaikant sujungimų schemos.  Gedimas elektroninėje sistemoje.	Naudodami kitus elektrinius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros energijos tiekimas.  Patikrinkite, ar aparatas buvo prijungtas pagal sujungimų schemą.  Jei išvardyti patikrinimai neišsprendžia gedimo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.
$E$ mirksi	Valdymo skydelis yra drėgnas arba ant jo uždėtas koks nors daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
$E_r$ + numeris / $d$ + numeris / $e$ + numeris	Gedimas elektroninėje sistemoje.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo.*
$F0$	Įvyko vidinė veikimo klaida	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo.*
$F2$	Elektronikos sistema perkaito ir atjungė atitinkamą kaitvietę.	Palaukite, kol elektronikos sistema pakankamai atvės. Po to paspauskite kurį nors simbolį kaitlentėje.*
$F4$	Elektronikos sistema perkaito ir atjungė visas kaitvietes.	
$U1$	Srovės įtampa netinkama, viršija įprastines veikimo ribas.	Kreipkitės į elektros tiekimo tinklo operatorių.
$U2 / U3$	Kaitvietė perkaito ir atsijungė apsaugodama viryklę	Palaukite kol elektroninė sistema pakankamai atvės ir įjunkite ją iš naujo.

\* Jei pranešimas nedingo, informuokite techninės pagalbos tarnybą.

**Nestatykite jokio karšto indo ant valdymo skydelio.**

## Įprastas triukšmas prietaisui veikiant

Indukcinio kaitinimo technologija remiasi elektromagnetinių laukų sukūrimu, tokiu būdu karščiui susidarant tiesiogiai ties puodo dugnu. Jie, priklausomai nuo puodo konstrukcijos, gali sukelti tam tikrus garsus ar vibracijas, kaip aprašyta žemiau:

### Gilų zvimbimą, kaip transformatorius

Šis triukšmas skleidžiamas, kai gaminant nustatytas didelis galingumo lygis. To priežastis yra didelis kiekis energijos, kuri perduodama iš kaitvietės į indą. Šis triukšmas išnyksta arba susilpnėja, kai sumažinamas galingumas.

### Silpnas švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai indas yra tuščias. Šis triukšmas išnyks, kai į puodą įpilsite vandens arba įdėsite maisto produktų.

### Traškėjimas

Šis triukšmas girdimas induose, kuriuos sudaro skirtingos viena ant kitos uždėtos medžiagos. Šis triukšmas atsiranda dėl vibracijų, kurios atsiranda jungiamuosiuose skirtingų viena ant kitos esančių medžiagų sluoksnių paviršiuose. Šis triukšmas

sklinda iš indo. Dėl maisto produktų kiekio ir ruošimo būdo gali kilti skirtingas triukšmas.

### Stiprus švilpimas

Visų pirma triukšmas atsiranda induose, pagamintuose iš įvairių vienas ant kito sudėtų medžiagų, kai tik įjungiamas didžiausias šildymo galingumo lygis tuo pat metu ant dviejų kaitviečių. Šis švilpimas išnyks arba susilpnės sumažinus galingumo lygį.

### Ventiliatoriaus triukšmas

Tam, kad elektroninė sistema būtų naudojama tinkamai, kaitlentės veikimo temperatūra turi būti kontroliuojama. Dėl to kaitlentėje yra įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius taip pat gali veikti iš inercijos išjungus kaitlentę, jei nustatyta temperatūra vis dar yra aukšta.

### Tylus tikslėjimas, panašus į laikrodžio rodyklių

Šis triukšmas atsiranda tik kai veikia visos 3 kaitvietės kairėje, jis išnyksta arba sumažėja, kai išjungiamas bet kuri kaitvietė.

Aprašyti triukšmai yra įprasti, tai yra indukcinės technologijos dalis ir jie nereiškia, kad įvyko gedimas.

## 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, išskietus 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. Būsite tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

## Išbandyti patiekalai

Ši lentelė parengta įvertinimo įstaigoms, kad joms būtų lengviau vykdyti mūsų prietaisų kontrolę.

Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinis akumuliatorius, skirtas indukcinėi kaitlentei HZ 390042), kurių matmenys:

- Prikaistuvis Ø16 cm, 1,2 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø16 cm, 1,7 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø22 cm, 4,2 l, skirtas Ø18 cm kaitvietėms
- Keptuvė Ø24 cm, skirta Ø18 cm kaitvietėms

Išbandyti patiekalai	Kaitvietė	Įkaitinimas		Virimas		
		Galingumo lygis	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Galingumo lygis	Dangtis
<b>Šokolado tirpinimas</b>						
Indas: prikaistuvis						
Šokolado danga (pvz., „Dr. Oetker“ prekės ženklas, juodas, 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ne
<b>Įkaitinti ir laikyti karštą lęšių sriubą</b>						
Indas: puodas						
Pradinė temperatūra – 20 °C						
<i>Lęšių sriuba*</i>						
Kiekis – 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 nemaišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 nemaišant	Taip	1.	Taip
<i>Konservuota lęšių sriuba, pvz., lęšiai su „Erasco“ dešra</i>						
Kiekis – 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 pamaišyti po maždaug 1:00	Taip	1.	Taip
Kiekis – 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 pamaišyti po maždaug 1:00	Taip	1.	Taip

\*Receptas pagal DIN 44550

\*\*Receptas pagal DIN EN 60350-2

Išbandyti patiekalai	Kaitvietė	Įkaitinimas			Virimas	
		Galingumo lygis	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Galingumo lygis	Dangtis
<b>Paruošti Bešamelio padažą</b>						
Indas: prikaistuvis						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Sudedamosios dalys: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos						
	Ø 14,5 cm					
1. Ištirpinti sviestą, išmaišyti tešlą su druska bei viską pašildyti						
		1	maždaug 3:00	Ne		
2. Įpilti pieno ir nuolat maišant užvirinti padažą						
		7	maždaug 5:20	Ne		
3. Užvirus Bešamelio padažui, virinti dar 2 minutes nuolat maišant						
					1	Ne
<b>Išvirti ryžius su pienu</b>						
Indas: puodas						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Šildyti pienu, kol jis ims kilti. Pakeisti rekomenduojamą virimo lygį ir į pienu supilti ryžius, cukrų ir druską.						
Sudedamosios dalys: 190 g apvalių grūdų ryžių, 23 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos						
	Ø 14,5 cm					
Sudedamosios dalys: 250 g apvalių grūdų ryžių, 30 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir šiek tiek druskos						
	Ø 18 cm	8.	maždaug 6:30	Ne	2 pamaišyti po maždaug 10:00	Taip
<b>Išvirti ryžius*</b>						
Indas: puodas						
Vandens temperatūra – 20 °C						
Sudedamosios dalys: 125 g apvalių grūdų ryžių, 300 g vandens ir šiek tiek druskos						
	Ø 14,5 cm	9	maždaug 2:30	Taip	2	Taip
Sudedamosios dalys: 250 g apvalių grūdų ryžių, 600 g vandens ir šiek tiek druskos						
	Ø 18 cm	9	maždaug 2:30	Taip	2.	Taip
<b>Pakepinti kiaulienos išpjovą</b>						
Indas: keptuvė						
Pradinė išpjovos temperatūra: 7 °C						
2 išpjovų gabalėliai (bendras svoris – maždaug 200 g, 1 cm storio)						
	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
<b>Iškepti blynus**</b>						
Indas: keptuvė						
55 ml blynų tešlos						
	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
<b>Iškepti šaldytas bulvytes</b>						
Indas: puodas						
Sudedamosios dalys: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus, skirto kepti: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)						
	Ø 18 cm	9	Kol aliejaus temperatūra pasieks 180 °C	Ne	9	Ne

\*Receptas pagal DIN 44550

\*\*Receptas pagal DIN EN 60350-2

<b>Drošības noteikumi</b> .....	<b>29</b>
Bojājumu iemesli.....	30
<b>Vides aizsardzība</b> .....	<b>31</b>
Videi draudzīga utilizācija.....	31
Padomi enerģijas taupīšanai .....	31
<b>Gatavošana ar indukciju</b> .....	<b>31</b>
Priekšrocības, gatavojot ar indukciju .....	31
Trauki.....	31
<b>Iepazīšanās ar ierīci</b> .....	<b>32</b>
Vadības panelis.....	32
Sildriņķi .....	33
Atlikušā karstuma indikators.....	33
<b>Sildvirsmas programmēšana</b> .....	<b>33</b>
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana .....	33
Sildriņķa regulēšana.....	33
Ēdienu gatavošanas tabula.....	33
<b>Pielāgojamais sildriņķis</b> .....	<b>35</b>
Padomi trauku lietošanai.....	35
Brīdinājumi .....	35
Kā divi neatkarīgi sildriņķi .....	35
Kā viens vienots sildriņķis.....	35
<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> .....	<b>36</b>
Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana .....	36
Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma.....	36

<b>„Powerboost” funkcija</b> .....	<b>36</b>
Lietošanas ierobežojumi.....	36
Ieslēgšana .....	36
Atslēgt .....	36
<b>Laika uzstādīšanas funkcija</b> .....	<b>36</b>
Automātiska sildriņķa izslēgšana.....	36
Taimeris .....	37
<b>Laika automātiskā ierobežošana</b> .....	<b>37</b>
<b>Tīrīšanas aizsardzības funkcija</b> .....	<b>37</b>
<b>Standarta iestatījumi</b> .....	<b>38</b>
Pieklūve standarta iestatījumiem.....	38
<b>Kopšana un tīrīšana</b> .....	<b>39</b>
Sildvirsmas .....	39
Sildvirsmas rāmis.....	39
<b>Novērsiet bojājumus</b> .....	<b>39</b>
Parasts troksnis ierīces darbības laikā .....	40
<b>Klientu serviss</b> .....	<b>40</b>
<b>Pārbaudīti ēdieni</b> .....	<b>41</b>

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

## Drošības noteikumi

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

Pārbaudiet ierīci pēc izņemšanas no iepakojuma. Gadījumā, ja ierīce transportēšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to un sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu, kā arī pierakstiet visus radušos bojājumus. Citādi zaudēsiet tiesības saņemt jebkāda veida kompensāciju.

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

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.

Ja implantēts elektrokardiostimulators vai līdzīga medicīniskā ierīce, jāievēro īpaša piesardzība, lietojot vai pietuvojoties sildvirsmām, kad tās darbojas. Konsultējieties ar savu ārstu vai ierīces ražotāju, lai pārliecinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.



## Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, 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.
- Sildvirsmas 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 nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmas izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

## Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- 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

## Bojājumu risks!

Šī virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnes, tajā nedrīkst glabāt sīkus priekšmetus vai papīrus, jo tos var iesūkt ventilatorā, to sabojājot vai traucējot dzesēšanu.

Starp atvilktnes saturu un ventilatora atveri jābūt vismaz 2 cm atstarpei.

## Savainojuma draudi!

- Gatavojot ūdeni, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

## Bojājumu iemesli

### Uzmanību!

- Nelīdzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Nenovietojiet uz sildriņķiem tukšus traukus. Tie var radīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas nokrīt cieti vai asi priekšmeti, tie var radīt sildvirsmas bojājumus.
- Alumīnija folija un plastmasas trauki izkūst uz karstiem sildriņķiem. Uz sildvirsmas nav ieteicams izmantot aizsargpārklājumus.

## Vispārīgi

Turpmāk redzamajā tabulā ir norādīti biežāk sastopamie bojājumi.

Bojājumi	Iemesls	Pasākums
Traipi	Izšļakstīties ēdiens	Nekavējoties notīriet izšļakstījušos ēdienu, izmantojot stikla skrāpi.
	Neatbilstoši tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tādas tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmai.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu kā paplāti vai virtuves virsmu.
	Trauku nelīdzenās pamatnes skrāpē keramisko stiklu	Pārbaudiet traukus.
Krāsas zaudēšana	Neatbilstoši tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tādas tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmai.
	Trauku radīti skrāpējumi	Pārvietojot katlus un cepešpannas, paceliet tos.
Atslāņošanās	Cukurs, vielas ar augstu cukura saturu	Nekavējoties notīriet izšļakstījušos ēdienu, izmantojot stikla skrāpi.

## Vides aizsardzība

### Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

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

### Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.

- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biežām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzeņu vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

## Gatavošana ar indukciju

### Priekšrocības, gatavojot ar indukciju

Gatavošana ar indukciju paredz tradicionālā sildīšanas veida būtiskas izmaiņas, jo karstums rodas tieši traukā. Tādēļ ir vairākas priekšrocības

- Var ietaupīt vārīšanas un cepšanas laiku, karsējot tieši traukā.
- Var ietaupīt enerģiju.
- Vieglāk uzturēt un kopt. Pārtikas produkti, kas pārplūduši pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg.
- Karstuma kontrole un drošība; virsma padod vai atslēdz enerģiju uzreiz pēc vadības pogas pagriešanas. Kad noņem trauku, indukcijas veida sildriņķis pārtrauc padot jaudu, pat ja tas iepriekš nav izslēgts.

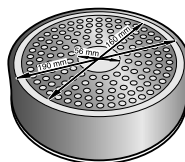
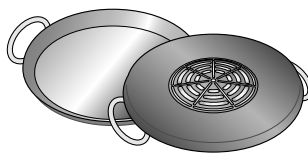
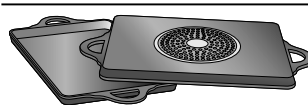
### Trauki

Gatavošanai ar indukcijas metodi ir piemēroti tikai feromagnētiski trauki, un tie var būt izgatavoti no šādiem materiāliem:

- emaljēts tērauds;
- čuguns;
- nerūsējošais tērauds īpašs indukcijas metodei paredzētiem traukiem.

Lai uzzinātu, vai trauki ir piemēroti, pārbaudiet, vai trauka pamatne pievelk magnētu.

Ir pieejami citi trauki, kas ir piemēroti indukcijas metodei un kuriem visa pamatne nav feromagnētiska.



Izmantojot lielus traukus ar mazāka diametra feromagnētisku laukumu, tiek sildīta tikai feromagnētiskā zona; tādā veidā siltuma sadalījums var būt nevienmērīgs.

Trauki ar to pamatnē iestrādātām alumīnija zonām samazina feromagnētisko laukumu, tāpēc pievadītā jauda var būt mazāka vai var būt grūtības noteikt trauka parametrus, vai pat vispār to uztvert.

Lai iegūtu labus gatavošanas rezultātus, trauka feromagnētiskā laukuma diametram vajadzētu atbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek uztverts, pamēģiniet to novietot uz nākamā – mazāka diametra – sildriņķa.

## Nepiemēroti trauki

Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- parasts, plāns tērauds,
- stikls,
- māls,
- varš,
- alumīnijs.

## Trauka pamatnes īpašības

Trauku pamatņu īpašības var ietekmēt pagatavotā ēdiena viendabīgumu. Trauki, kas izgatavoti no materiāliem, kuri palīdz izplatīt karstumu, piemēram, „sviestmaizes” veida trauki no nerūsējošā tērauda, karstumu sadala vienmērīgi, ietaupot laiku un enerģiju.

## Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja trauks nav novietots uz izvēlētā sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstoša

izmēra, iemirgosies sildriņķa indikators. Uzliekot piemērotu trauku, indikators pārstās mirgot. Ja to neizdara 90 sekunžu laikā, sildriņķis automātiski izslēgsies.

## Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus vai traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, taču tukšs trauks var sasilt tik ātri, ka funkcija „Automātiskā atslēgšana” nespēj laikus sākt darboties un trauks var sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai. Trauka pamatne var pat izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarities traukam un izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas sildvirsmā nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

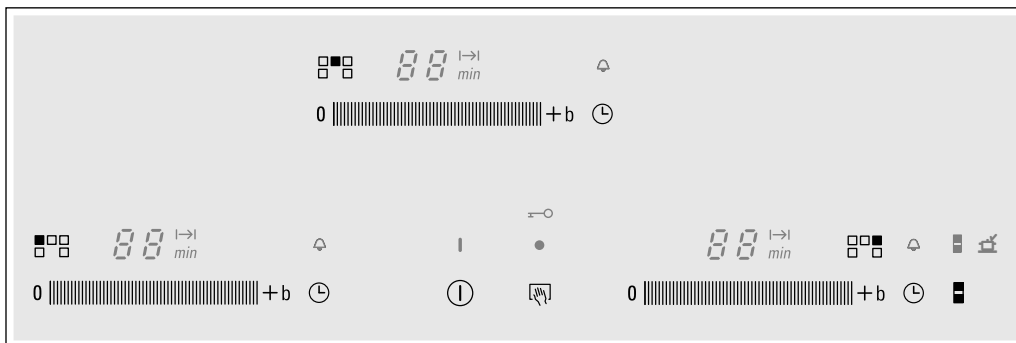
## Trauka noteikšana

Katram sildriņķim ir trauka noteikšanas minimālais ierobežojums, kas atšķiras atkarībā no izmantojamā trauka materiāla. Tādēļ ir jāizmanto tas sildriņķis, kas vislabāk atbilst trauka diametram.

# Iepazīšanās ar ierīci

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

## Vadības panelis



Vadības virsmas	
①	Galvenais slēdzis
0       +b	Sildriņķa un iestatīšanas zonas izvēle
👉	Tīrīšanas aizsardzības funkcija un bērnu drošības sistēma
⌚	Laika iestatīšana
■	Pielāgojamais sildriņķis

Indikatori	
—	Darbības gatavība
1-9	Jaudas līmeņi
b	Funkcija „Powerboost”
H/h	Atlikušais karstums
—○	Bērnu drošības sistēma
00	Laika iestatīšanas funkcija
↔	Automātiskā izslēgšanās
🔔	Taimeris
■	Pielāgojamais sildriņķis
🔍	Trauka meklēšana pielāgojamā sildriņķī

## Vadības virsmas

Nospiežot simbolu, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

**Norādījums:** Vienmēr rūpējieties, lai vadības virsmas būtu sausas. Mitrums var ietekmēt to darbību.

# Sildriņķi

## Sildriņķis

Vienkāršais sildriņķis

Izmantojiet piemērota izmēra trauku.

Pielāgojamais sildriņķis

Skatīt sadaļu „Pielāgojamais sildriņķis”

Izmantojiet tikai tādas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai ar indukcijas metodi. Skatīt sadaļu „Piemēroti trauki”.

## Atlikušā karstuma indikators

Sildvirsmas uz katra sildriņķa ir atlikušā karstuma indikators, kas parāda, kuri sildriņķi vēl ir karsti. Nepieskarieties tiem sildriņķiem, kuriem deg šis indikators.

Kaut gan sildvirsmas būs izslēgtas, indikators  $h$  vai  $H$ , paliks izgaismots, kamēr sildriņķis būs karsts.

Noņemot trauku pirms sildriņķa izslēgšanas, pārmaiņus parādīsies indikators  $h$  vai  $H$  un izvēlētais jaudas līmenis.

## Sildvirsmas programmēšana

Šajā nodaļā ir parādīts, kā pielāgot sildvirsmu. Tabulā ir attēloti jaudas līmeņi un dažādu ēdienu gatavošanas laiki.

2. Nākamajās 10 sekundēs velciet ar pirkstu pa iestatīšanas zonu, līdz parādās vajadzīgais jaudas līmenis.

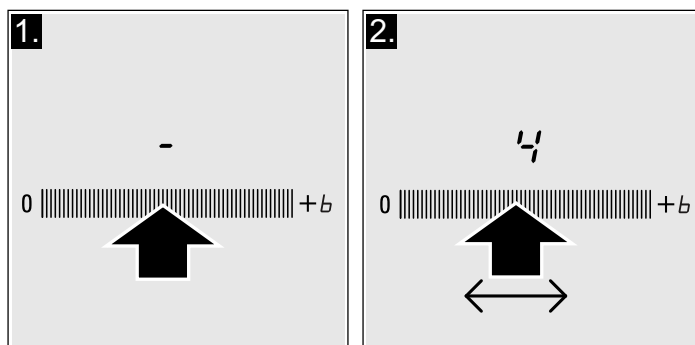
### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: nospiediet simbolu ①. Iedegas indikators, kas atrodas virs galvenā slēdža. Sildvirsmas ir gatavas darbam.

Izslēgšana: spiediet simbolu ①, līdz pazūd indikators, kas atrodas virs galvenā slēdža. Visas sildvirsmas ir izslēgtas. Atlikušā karstuma indikators paliks ieslēgts, līdz sildriņķi būs pietiekami atdzisuši.

**Norādījums:** Sildvirsmas izslēdzas automātiski, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.



Jaudas līmenis ir iestatīts.

### Sildriņķa regulēšana

Programmēšanas zonā uzstāda vajadzīgo jaudas līmeni.

1. jaudas līmenis = minimālā jauda.

9. jaudas līmenis = maksimālā jauda.

Katram jaudas līmenim ir vidējais regulējums. Tas atzīmēts ar punktu.

### Jaudas līmeņa maiņa

Velciet pirkstu pāri programmēšanas zonai, līdz parādās vajadzīgais jaudas līmenis.

### Sildriņķa un jaudas līmeņa izvēle

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi iestatīšanas zonā.

### Sildriņķa izslēgšana

Programmēšanas zonā izvēlieties jaudas līmeni ②. Sildriņķis izslēdzas, un parādās atlikušā karstuma indikators.

**Norādījums:** Ja uz indukcijas veida sildriņķa nav uzlikts trauks, mirgo izvēlētais jaudas līmenis. Pēc kāda laika sildvirsmas izslēdzas.

## Ēdienu gatavošanas tabula

Šajā tabulā ir minēti vairāki piemēri.

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no jaudas līmeņa un ēdiena veida, svara un kvalitātes. Šī iemesla dēļ gatavošana atšķiras.

Sildot biežputras, krēmus un biežās mērces, ik pa brīdim tās apmaisiet.

Lai sāktu gatavot, izmantojiet 9. jaudas līmeni.

	Jaudas līmenis	Gatavošanas ilgums
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, šokolādes glazūra	1-1.	–
Sviests, medus, želatīns	1-2	–
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Putra (piem., lēcu)	1.-2	–
Piens**	1.-2.	–
Ūdenī sildīti cīsiņi**	3-4	–

\* Gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Bieži apmaisiet

	Jaudas līmenis	Gatavošanas ilgums
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	3-4	15–25 min.
Saldēts gulašs	3-4	30–40 min.
<b>Gatavošana uz lēnas uguns, vārīšana uz lēnas uguns</b>		
Kartupeļu bumbiņas*	4.-5.	20–30 min.
Zivis*	4-5	10–15 min.
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1-2	3–6 min.
Sakultās mērces, piem., Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8–12 min.
<b>Vārīšana, tvaicēšana, cepšana uz lēnas uguns</b>		
Rīsi (divkāršā ūdens daudzumā)	2-3	15–30 min.
Rīsi ar pienu	2-3	30–40 min.
Nemizoti kartupeļi	4-5	25–30 min.
Mizoti kartupeļi ar sāli	4-5	15–25 min.
Makaroni*	6-7	6–10 min.
Sautējums, zupas	3.-4.	15–60 min.
Dārzeņi	2.-3.	10–20 min.
Dārzeņi, saldēti	3.-4.	7–20 min.
Gatavošana ātrvārtājā	4.-5.	–
<b>Sautēt</b>		
Gaļas rituļi	4-5	50–60 min.
Sautējums	4-5	60–100 min.
Gulašs	3-4	50–60 min.
<b>Apcepšana/cepšana nelielā eļļas daudzumā**</b>		
Filejas, dabīgā veidā vai panētas	6-7	6–10 min.
Saldētas filejas	6-7	8–12 min.
Karbonādes – dabīgā veidā vai panētas***	6-7	8–12 min.
Bifšteks (3 cm biezs)	7-8	8–12 min.
Krūtiņa (2 cm bieza)***	5-6	10–20 min.
Krūtiņa, saldēta***	5-6	10–30 min.
Hamburgeru gaļas plāksnes/gaļas bumbiņas (3 cm biezas)***	4.-5.	30–40 min.
Zivis un zivju filejas dabīgā veidā	5-6	8–20 min.
Panētas zivis un zivju filejas	6-7	8–20 min.
Saldētas panētas zivis, piem., zivju pirkstiņi	6-7	8–12 min.
Lielās un mazās garneles	7-8	4–10 min.
Saldēti ēdieni, piem., sautējumi	6-7	6–10 min.
Pankūkas	6-7	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
Omlete	3.-4.	cept vienu pēc otras (citu pēc citas)
Ceptas olas	5-6	3–6 min.
<b>Cepšana** (150–200 g vienā porcijā ar 1–2 l eļļas)</b>		
Saldēti produkti, piem., frī kartupeļi, vistas gaļas gabaliņi	8-9	cept vienu porciju pēc otras
Saldētas kroketes	7-8	
Gaļa, piem., vistas gabaliņi	6-7	
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6-7	
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus mīklā, piem., šampinjoni	6-7	
Konditorejas izstrādājumi, piem., virtuļi, augļi alus mīklā	4-5	

\* Gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Bieži apmaisiet

# Pielāgojamais sildriņķis

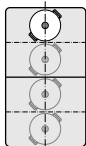
To var izmantot kā vienu vienotu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus atbilstīgi kulinārajām vajadzībām.

To veido 4 induktori, kas darbojas patstāvīgi. Pielāgojamā sildriņķa darbības laikā aktīva ir tikai tā daļa, kas ir nosepta ar trauka pamatni.

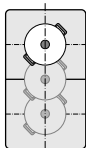
## Padomi trauku lietošanai

Lai nodrošinātu optimālu siltuma noteikšanu un izplatīšanu, trauku iesaka novietot precīzi centrā:

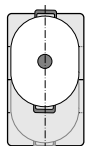
### Kā viens sildriņķis



**Diametrs mazāks par vai vienāds ar 13 cm**  
Novietojiet trauku vienā no 4 attēlā redzamajām pozīcijām.

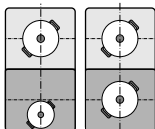


**Diametrs lielāks par 13 cm**  
Novietojiet trauku vienā no 3 attēlā redzamajām pozīcijām.



Ja trauks aizņem vairāk par vienu sildriņķi, novietojiet to pie pielāgojamā sildriņķa garākās vai īsākās malas.

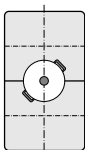
### Kā divi neatkarīgi sildriņķi



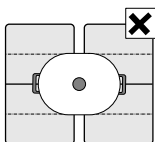
Priekšējo un aizmugurējo sildriņķi katru ar diviem induktoriem var izmantot atsevišķi, uzstādot vajadzīgo jaudas līmeni katram no tiem, šajā gadījumā iesakām izmantot tikai vienu trauku uz katra sildriņķa.

## Brīdinājumi

Izmantojot divus dažāda izmēra traukus vai traukus, kas nav izgatavoti no viena materiāla, var rasties noteikti trokšņi vai vibrācijas. Tas nekādi neietekmē sildriņķa pareizu darbību.



Lai maksimāli izmantotu funkciju „Powerboost”, kad sildriņķis tiek izmantots kā vienots sildriņķis, novietojiet trauku pielāgojamā sildriņķa centrā.



Sildvirsmām ar vairāk nekā vienu pielāgojamo sildriņķi nav ieteicams vienam traukam vienlaikus izmantot vairākus sildriņķus.

## Kā divi neatkarīgi sildriņķi

Pielāgojamais sildriņķis standarta uzstādījumā ir noregulēts, lai to varētu izmantot kā divus neatkarīgus sildriņķus.

### Ieslēgšana

Skatīt sadaļu “Sildriņķa uzstādīšana”.

## Kā viens vienots sildriņķis

Izmantojiet pilnībā visu sildriņķi, savienojot abus sildriņķus.

### Ieslēgšana

Sildvirsmai jābūt ieslēgtai.

- Novietojiet trauku un izvēlieties vajadzīgo sildriņķi iestatīšanas zonā.
- Nospiediet simbolu . Iedegas indikators . Pielāgojamais sildriņķis ir ieslēgts.
- Slidinot pirkstu pār iestatīšanas zonu, izvēlieties vajadzīgo jaudas līmeni, kas atbilst vienam no diviem pielāgojamo sildriņķi veidojošajiem sildriņķiem. Jaudas līmenis tiek izgaismots abu sildriņķu indikatoros. Pielāgojamais sildriņķis ir ieslēgts.

### Jaudas līmeņa maiņa

Mainiet jaudas līmeni, slidinot pirkstu pār vienu no divām iestatīšanas zonām.

### Jauna trauka pievienošana

Nospiediet simbolu . Indikators iedegas jauna trauka meklēšanas un noteikšanas laikā. Tiks noteikts jaunais trauks, un saglabāsies iepriekš izvēlētais jaudas līmenis.

**Norādījums:** Ja trauks no ieslēgta sildriņķa tiek pārvietots vai pacelts, plīts virsma veiks automātisku meklēšanu un saglabās iepriekš izvēlēto jaudas līmeni.

### Izslēgšana

Programmēšanas zonā atlasiet iestatījumu .

### Kā divu sildriņķu lietošana

Izvēlieties vienu no diviem pielāgojamā sildriņķa sildriņķiem un atlasiet tā iestatījumu .



**Norādījums:** Kad sildvirsmu izslēdz un atkal ieslēdz, pielāgojamo sildriņķi var atkal izmantot kā divus sildriņķus.


# Bērnu aizsardzības sistēma

Sildvirsmu var aizsargāt pret nejaušu ieslēgšanu, lai nepieļautu, ka bērni ieslēdz sildriņķus.

## Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: turiet nospiestu simbolu  apmēram 4 sekundes. Uz 10 sekundēm iedegas simbols . Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: apmēram 4 sekundes turiet nospiestu simbolu . Bloķēšana ir atslēgta.


## Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

Kad tiek izmantota šī funkcija, pēc sildvirsmas izslēgšanas vienmēr tiek automātiski aktivizēta bērnu aizsardzības sistēma.




### Ieslēgšana un izslēgšana

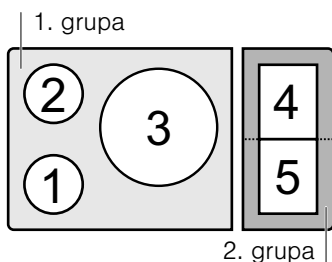
Sadaļā *Standarta uzstādījumi* sniegta informācija attiecībā uz automātisko bērnu aizsardzības sistēmu.

## „Powerboost” funkcija

Ar „Powerboost” funkciju lielus ūdens tilpumus var uzsildīt ātrāk nekā, lietojot jaudas līmeni .



### Lietošanas ierobežojumi

Šī funkcija ir pieejama visos sildriņķos, ja vien nav ieslēgts cits tās pašas grupas sildriņķis (skatīt attēlu). Citādi izvēlētais sildriņķa vizuālajā norādē mirgos  un ; pēc tam automātiski tiks iestatīts jaudas līmenis .




**Norādījums:** Lielāko jaudu pielāgojamajā sildriņķī iegūst, novietojot vienu trauku zonas centrā, kā norādīts sadaļā „Pielāgojamais sildriņķis”.

### Ieslēgšana

1. Izvēlieties jaudas līmeni .
2. Nospiediet uz programmēšanas zonas, kas atrodas virs simbola . Funkcija ir ieslēgta.

### Atslēgt

Nospiediet programmēšanas zonu, kas atrodas virs simbola . „Powerboost” funkcija būs izslēgta.

**Norādījums:** Atsevišķos gadījumos funkcija „Powerboost” var izslēgties automātiski, lai aizsargātu virsmas iekšējās elektroniskās detaļas.

## Laika uzstādīšanas funkcija

Šo funkciju var izmantot divos dažādos veidos:




- lai automātiski izslēgtu kādu sildriņķi;
- kā taimeru.

### Automātiska sildriņķa izslēgšana

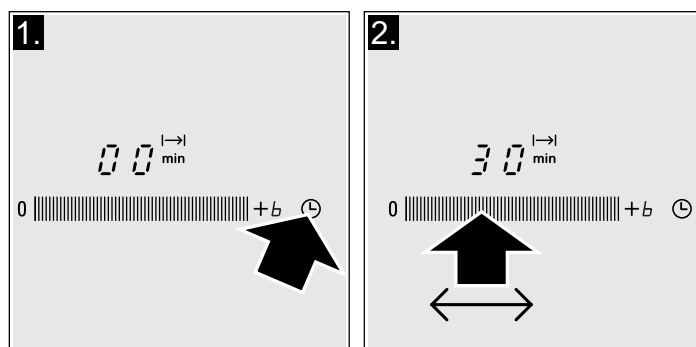
Kad izvēlētais laiks ir pagājis, sildriņķis automātiski izslēdzas.

#### Gatavošanas laika iestatīšana.

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Izvēlieties vajadzīgo jaudas līmeni.
2. Nospiediet izvēlētais sildriņķa simbolu . Sildriņķa vizuālajā norādē parādās , un iedegas indikators .

3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku. Iepriekšēja iestatīšana ir iespējama no kreisās uz labo pusi 1, 2, 3... līdz 10 minūtēm.



10 sekundes tiek parādīts gatavošanas laiks, tad sākas tā atskaite.



**Norādījums:** Visiem sildriņķiem ir iespējams automātiski iestatīt to pašu gatavošanas laiku. Iestatītais laiks katram sildriņķim ritēs atsevišķi.



Sadaļā *Standarta uzstādījumi* sniegta informācija attiecībā uz automātisko gatavošanas ilguma iestatīšanu.

### Automātiskā programmēšana




Ja programmēšanas zonā nospiež uzstādījumu pirms 1 līdz 5, gatavošanas laiks samazinās par vienu minūti, ja to tur nospiež, laiks automātiski samazinās uz 1 minūti.

Ja programmēšanas zonā nospiež uzstādījumu pirms 6 līdz 10, gatavošanas laiks palielinās par vienu minūti, ja to tur nospiež, laiks automātiski palielinās uz 99 minūtēm.

### Laika maiņa vai atcelšana

Nospiediet izvēlēto sildriņķa simbolu . Ar programmēšanas zonu mainiet gatavošanas laiku vai uzstādiet to uz .

### Kad laiks ir pagājis




Sildriņķis izslēdzas. Atskan brīdinājuma signāls, un vizuālajā norādē uz 10 sekundēm parādās . Iedegas indikators . Kad tiek nospiests simbols , indikatori izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

**Norādījums:** Gatavošanas laiku var uzstādīt līdz 99 minūtēm.

## Taimeris



Virtuves taimeris ļauj uzstādīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas nav atkarīgs no citiem regulējumiem. Sildvirsmas jābūt ieslēgtai. Taimeri var aktivizēt jebkuram ieslēgtam sildriņķim. Šī funkcija automātiski neizslēdz sildriņķi.

### Uzstādīšana



1. Nospiediet sildriņķa simbolu , iedegas indikators . Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē iedegas .


2. Programmēšanas zonā izvēlieties vēlamo gatavošanas laiku. Pēc dažām sekundēm sāk skaitīt gatavošanas laiku.

### Laika maiņa vai atcelšana

Nospiediet izvēlēto sildriņķa simbolu . Laiku varat regulēt programmēšanas zonā vai uzstādiet uz .

### Kad laiks ir pagājis,



atskan paziņojuma signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē parādās , un izgaismojas indikators . Pēc 10 sekundēm indikatori izslēdzas.

Nospiežot simbolu , indikatori izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

**Norādījums:** Kad tiek ieslēgts virtuves taimeris, atbilstošais sildriņķis tiek bloķēts. Vispirms izslēdziet taimeri un tad uzstādiet sildriņķi.

## Laika automātiskā ierobežošana

Ja sildriņķis darbojas ilgu laika posmu un to nekādi neregulē, tiek aktivizēts laika automātiskais ierobežojums.


Sildriņķis beidz sildīt. Sildriņķa vizuālajā norādē pārmaiņus mirgo  un atlikušā karstuma indikators .

Ja tiek nospiests jebkurš simbols, indikators izslēdzas. Tagad varat atgriezties pie sildriņķa uzstādīšanas.

Kad tiek aktivizēts laika automātiskais ierobežojums, tas tiek noteikts atkarībā no izvēlēto jaudas līmeņa (no 1 līdz 10 stundām).

## Tīrīšanas aizsardzības funkcija

Ja vadības paneli tīra sildvirsmas darbības laikā, var mainīties tā uzstādījumi.

Lai to novērstu, sildvirsmas ir tīrīšanas aizsardzības funkcija. Nospiediet simbolu . Atskan signāls. Vadības panelis tiek bloķēts aptuveni 35 sekundes. Tagad varat tīrīt vadības paneļa virsmu, nebaidoties mainīt uzstādījumus.

**Norādījums:** Bloķēšana neietekmē galveno slēdzi. Sildvirsmu var izslēgt jebkurā brīdī.



# Standarta iestatījumi

Ierīcei ir dažādi standarta iestatījumi. Šos iestatījumus lietotājs var pielāgot savām vajadzībām.


Indikators	Funkcija
<b>c i</b>	<b>Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma</b> 0 Izslēgta.* 1 Ieslēgta.
<b>c 2</b>	<b>Skaņas signāli</b> 0 Apstiprinājuma signāls un kļūdas signāls ir izslēgts. 1 Tikai apstiprinājuma signāls ir izslēgts. 2 Visi signāli ir ieslēgti.*
<b>c 5</b>	<b>Automātiska gatavošanas ilguma iestatīšana</b> 0 Izslēgts.* 1-99 Automātiskās izslēgšanās laiks
<b>c 6</b>	<b>Laika uzstādīšanas funkcijas paziņojuma signāla ilgums</b> 1 10 sekundes*. 2 30 sekundes. 3 1 minūte.
<b>c 7</b>	<b>„Power-Management” funkcija</b> 0 = izslēgta.* 1 = 1000 W minimālā jauda. 1 = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 vai 9. = sildvirsmas maksimālā jauda.
<b>c 0</b>	<b>Atjaunot iestatījumus kļūdas dēļ</b> 0 Personiskie iestatījumi.* 1 Atjaunot rūpnīcas iestatījumus.

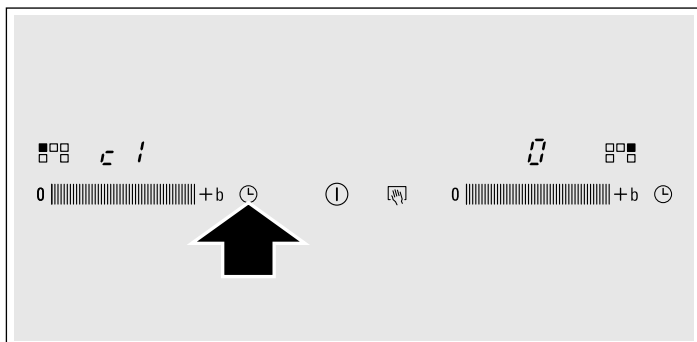
\*Rūpnīcas iestatījums


## Pieklūve standarta iestatījumiem


Sildvirsmaj jābūt izslēgtai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.

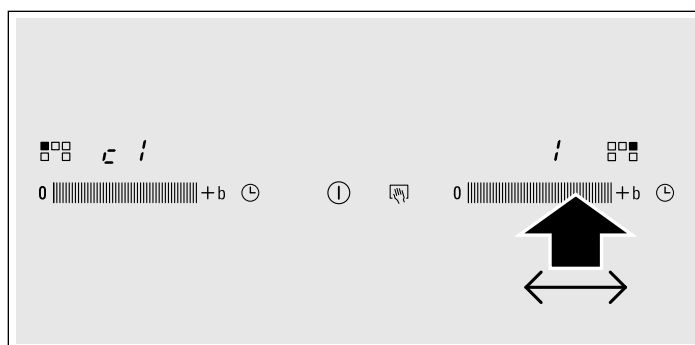
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet nospiestu simbolu  4 sekundes.




Vizuālajā norādēs pārmaiņus iedegas **c i** un  iepriekš noteikts iestatījums.

3. Vairākas reizes nospiediet simbolu , līdz ir redzams vajadzīgās funkcijas indikators.

4. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.



5. Vēlreiz turiet nospiestu simbolu  ilgāk par 4 sekundēm. Iestatījumi būs saglabāti pareizi.

### Iziešana

Lai izietu no standarta uzstādījumiem, izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

# Kopšana un tīrīšana

Šajā nodaļā minētie padomi un brīdinājumi ir paredzēti, lai palīdzētu nodrošināt sildvirsmas optimālu tīrīšanu un uzturēšanu.

## Sildvirsmas

### Tīrīšana

Tīriet virsmu pēc katras gatavošanas reizes. Šādi tiks novērsta pielīpušo ēdiena palieku piedegšana. Netīriet sildvirsmu, kamēr tā nav pietiekami atdzisusi.

Izmantojiet tikai tādas tīrīšanas līdzekļus, kas ir piemēroti sildvirsmām. Ņemiet vērā norādes, kas redzamas uz produkta iepakojuma.

Nekad nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu trauku mazgājamo līdzekli
- tīrīšanas līdzekli trauku mazgājamajām mašīnām
- abrazīvus izstrādājumus
- produktus, kas rada rūsas, kā cepeškrāsnīm paredzētus smidzinātājus vai traipu tīrītājus
- sūkļus, kas rada skrāpējumus
- augstspiediena tīrītājus vai tvaika tīrīšanas iekārtas

Labākais veids, kā likvidēt noturīgus netīrumus, ir izmantot stiklam paredzētu skrāpi. Ievērojiet ražotāja norādījumus.

Stiklam piemērotus skrāpjus var iegādāties Tehniskās palīdzības dienestā vai mūsu internetveikalā.

### Sildvirsmas rāmis

Lai novērstu sildvirsmas rāmja bojājumus, ņemiet vērā tālāk minētās norādes.

- Izmantojiet tikai siltu ūdeni ar nelielu daudzumu ziepju
- Nekad neizmantojiet asus vai abrazīvus priekšmetus
- Neizmantojiet stikla skrāpi

# Novērsiet bojājumus

Parasti bojājumi rodas sīku kļūdu dēļ. Pirms informējat tehniskā atbalsta dienestu, ņemiet vērā turpmāk uzskaitītos ieteikumus un brīdinājumus.

Indikators	Bojājumi	Pasākums
nekāds	Ir pārtraukta elektrības padeve.  Aparāts nav pieslēgts saskaņā ar savienojumu diagrammu. Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	Ar citu elektrisku aparātu palīdzību pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektriskās strāvas padeve.  Pārbaudiet, vai aparāts ir pieslēgts saskaņā ar savienojumu diagrammu. Ja, veicot iepriekš minētās pārbaudes, netiek novērsts bojājums, informējiet tehniskā atbalsta dienestu.
$E$ mirgo	Vadības panelis ir mitrs, vai uz tā ir novietots kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneļa zonu vai noņemiet attiecīgo priekšmetu.
$E_r$ + skaitlis / $d$ + skaitlis / $E$ + skaitlis	Bojājumi elektroniskajā sistēmā.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet aptuveni 30 sekundes un atkal to ieslēdziet.*
$F0$	Ir radusies iekšējas darbības kļūda.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet aptuveni 30 sekundes un atkal to ieslēdziet.*
$F2$	Ir pārkarusi elektroniskā sistēma un atslēgusi attiecīgo sildriņķi.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam nospiediet jebkuru sildvirsmas simbolu.*
$F4$	Ir pārkarusi elektroniskā sistēma un atslēgusi visus sildriņķus.	
$U1$	Nepareizs barošanas spriegums, kas ir ārpus normālas darbības robežām.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju.
$U2 / U3$	Sildriņķis ir pārkaris un izslēdzies, lai pasargātu tā virsmu.	Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un atkal to ieslēdziet.

\* Ja šī norāde joprojām ir redzama, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

**Uz vadības paneļa nenovietojiet karstus traukus.**

## Parasts troksnis ierīces darbības laikā

Sildīšanas tehnoloģija ar indukciju ir balstīta uz elektromagnētiskā lauka radīšanu, kā rezultātā siltums tiek ģenerēts tieši zem trauka pamatnes. Atkarībā no trauka konstrukcijas tas var radīt dažādas skaņas vai vibrācijas, piemēram, tādas, kas ir aprakstītas turpinājumā.

### Dziļa dūkoņa kā transformatorā

Šis troksnis rodas, gatavojot ar lielu jaudas līmeni. Tā iemesls ir enerģijas daudzums, kas tiek pārnesti no sildvirsmas uz trauku. Šis troksnis izzūd vai kļūst klusāks, samazinot jaudas līmeni.

### Zemas frekvences svilpšana

Minētais troksnis rodas, ja trauks ir tukšs. Šis troksnis izzūd, traukā ieļojot ūdeni vai ieliekot pārtiku.

### Krakšķēšana

Šādu trokšņi rada trauki, ko veido dažādi cits virs cita novietoti materiāli. Šo troksni izraisa vibrācijas, kas rodas atšķirīgo materiālu savienojumu vietās. Šo troksni rada trauks. Daudzums un ēdienu gatavošanas veids var mainīt trokšņa stiprumu.

## Augstas frekvences svilpšana

Šādi trokšņi galvenokārt rodas traukos, ko veido dažādi cits virs cita novietoti materiāli, kad šajos traukos gatavo, izmantojot vislielāko sildīšanas jaudu, un kad gatavošana notiek vienlaikus uz diviem sildriņķiem. Šie svilpieni izzūd vai kļūst retāki, tiklīdz ir samazināta jauda.

### Ventilatora troksnis

Lai elektronisko sistēmu izmantotu pareizi, sildvirsmas jādarbojas noteiktā temperatūras režīmā. Šī iemesla dēļ sildvirsmas ir aprīkotas ar ventilatoru, kas iedarbojas, kad noteiktā temperatūra ir paaugstinājusies. Ventilators pēc inerces turpina darboties arī pēc tam, kad sildvirsmas ir izslēgtas, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

### Regulāras un pulksteņa tikšķiem līdzīgas skaņas

Šis troksnis rodas tikai tad, kad ir ieslēgti 3 kreisās puses sildriņķi, un tas izzūd vai samazinās tad, kad kādu sildriņķi izslēdz.

Aprakstītie trokšņi ir ierasta parādība – tie ir daļa no indukcijas tehnoloģijas un nenorāda uz bojājumiem.

---

## 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.

# Pārbaudīti ēdieni

Šī tabula ir izveidota novērtēšanas institūtiem ar mērķi atvieglot mūsu ierīču kontroli.

Tabulā norādītie dati attiecas uz mūsu piederumu traukiem «Schulte-Ufer» (virtuves komplekts no 4 vienībām, kas paredzētas indukcijas plītij HZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- Kastrolis ar Ø 16 cm, 1,2 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 16 cm, 1,7 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 22 cm, 4,2 l sildriņķiem ar Ø 18 cm
- Panna ar Ø 24 cm, sildriņķiem ar Ø 18 cm

Pārbaudīti ēdieni	Sildriņķis	Uzsildīšana			Gatavošana	
		Jaudas līmenis	Ilgums (Min:S)	Vāks	Jaudas līmenis	Vāks
<b>Šokolādes kausēšana</b>						
Trauks: kastrolis						
Šokolādes glazūra (piem., «Dr. Oetker» melnā 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1-1.	Nē
<b>Uzsildīt un saglabāt siltu lēcu putru</b>						
Trauks: katls						
Sākotnējā temperatūra 20 °C						
<i>Lēcu putra*</i>						
Daudzums 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
<i>Lēcu putras konservi, piem., lēcas ar «Erasco» chorizo desu</i>						
Daudzums 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, apmaisīt apmēram pēc 1:00	Jā	1.	Jā
Daudzums 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30, apmaisīt apmēram pēc 1:00	Jā	1.	Jā
<b>Bešamela mērce pagatavošana</b>						
Trauks: kastrolis						
Piena temperatūra: 7 °C						
Sastāvdaļas: 40 g sviests, 40 g milti, 0,5 l piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm					
1. Izkausējiet sviestu, samaisiet miltus un sāli un visu uzsildiet		1	apmēram 3:00	Nē		
2. Pievienojiet pienu un ļaujiet mērcei uzburbuļot, bez maisīšanas		7	apmēram 5:20	Nē		
3. Kad Bešamela mērce sāk vārīties, pavāriet to vēl 2 minūtes, nepārtraukti maisot					1	Nē
<b>Vārit rīsus ar pienu</b>						
Trauks: katls						
Piena temperatūra: 7 °C						
Karsējiet pienu, līdz tas sāk pacelties. Mainiet ieteikto gatavošanas līmeni un pievienojiet rīsus, cukuru un sāli						
Sastāvdaļas: 190 g apaļgraudu rīsu, 23 g cukurs, 750 ml piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm					
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 30 g cukurs, 1 l piens (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsniņa sāls	Ø 18 cm	8.	apmēram 6:30	Nē	2, apmaisīt apmēram pēc 10:00	Jā

\*Recepte pēc DIN 44550

\*\*Recepte pēc DIN EN 60350-2

Pārbaudīti ēdieni	Sildriņķis	Uzsildīšana			Gatavošana	
		Jaudas līmenis	Ilgums (Min:S)	Vāks	Jaudas līmenis	Vāks
<b>Uzvarīt rīsus*</b>						
Trauks: katls						
Ūdens temperatūra 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g apaļgraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsniņa sāls	Ø 14,5 cm	9	apmēram 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļgraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsniņa sāls	Ø 18 cm	9	apmēram 2:30	Jā	2.	Jā
<b>Cept cūkgaļas fileju</b>						
Trauks: panna						
Filejas sākotnējā temperatūra: 7 °C						
2 filejas gabali (kopējais svars apmēram 200 g, 1 cm biezi)	Ø 18 cm	9	1:30	Nē	7	Nē
<b>Cept pankūkas**</b>						
Trauks: panna						
55 ml mīklas uz katru pankūku	Ø 18 cm	9	1:30	Nē	7	Nē
<b>Cept saldētus frī kartupeļus</b>						
Trauks: katls						
Sastāvdaļas: 1,8 kg saulespuķu eļļa, katrā gatavošanas reizē: 200 g saldēti frī kartupeļi (piem. «McCain 123 Frites Original»)	Ø 18 cm	9	Līdz eļļas temperatūra sasniedz 180 °C	Nē	9	Nē

\*Recepte pēc DIN 44550

\*\*Recepte pēc DIN EN 60350-2



Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000941217 00 931003