

SIEMENS



Sildvirsmā

Kaitlentē

Pliidipaat

Варильна поверхня

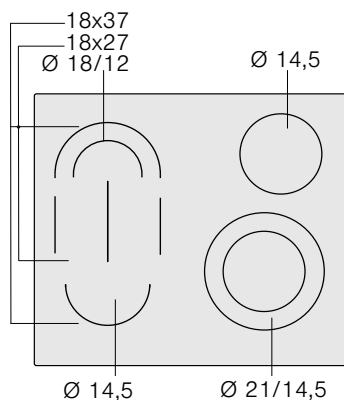
ET6..LMP1.

siemens-home.bsh-group.com/welcome














lv	Lietošanas instrukcija	2
lt	Naudojimo instrukcija	16
et	Kasutusjuhend	30
uk	Інструкція з використання	44

Register
your
product
online

ET6..LMP1.



Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	3		Ierīces automātiskā izslēgšanās	9
	Svarīgi drošības norādījumi	3		Siltuma uzturēšanas funkcija	10
	Bojājumu iemesli	4		Siltuma uzturēšanas funkcijas ieslēgšana	10
	Pārskats	4		Siltuma uzturēšanas funkcijas izslēgšana	10
	Vides aizsardzība	4		Tīrīšanas drošība	10
	Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju	4		Enerģijas patēriņa indikators	10
	Videi nekaitīga utilizācija	4		Pamatiestatījumi	10
	Ierīces apraksts	5		Pamatiestatījumu maiņa	11
	Vadības panelis	5		Mazgāšana	11
	Sildriņķi	5		Stikla keramika	11
	Paliekošā siltuma indikators	6		Sildvirsmas rāmis	11
	Ierīces lietošana	6		Traucējumi. Kā rīkoties?	12
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	6		E-paziņojumi rādījumos	12
	Sildriņķa iestatīšana	6		Klientu apkalpošanas dienests	13
	Gatavošanas tabula	7		E numurs un FD numurs	13
	Funkcija „PowerBoost”	8		Pārbaudes ēdieni	13
	Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana	8			
	Funkcijas „Powerboost” izslēgšana	8			
	Bērnu aizsardzības sistēma	8			
	Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana	8			
	Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"	8			
	Laika funkcijas	8			
	Sildriņķim jāizslēdzas automātiski	8			
	Automātiskais taimeris	9			
	Virtuves taimeris	9			
	Hronometra funkcija	9			

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.siemens-home.bsh-group.com** un tiešsaistes veikalā: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Glabāiet lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

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

Šo iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās mājāsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 2000 metriem virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana 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. Neuzglabāiet 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
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Brīdinājums – 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
- Drīkst izmantot tikai mūsu atļautas aizsargierīces, piem., bērnu drošības aprīkojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojums var izraisīt negadījumus.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Traumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmai nav piemērota.

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

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

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

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

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

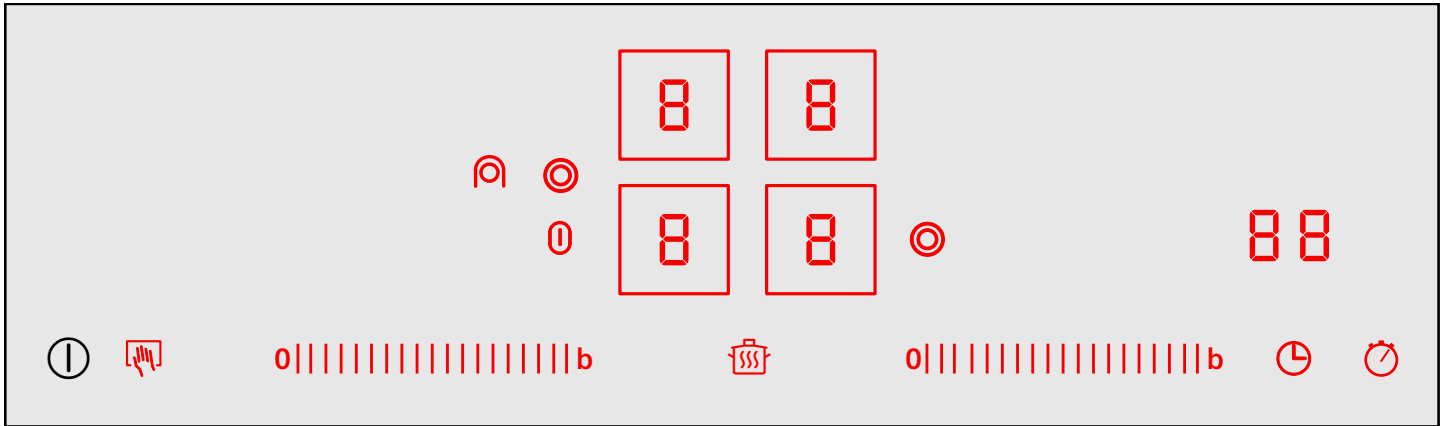


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

Lietošanas instrukcija attiecas uz dažādām sildvirsmām. Sildvirsmu izmērus skatiet tipu pārskatā.
→ 2 lpp.




Vadības panelis



Indikatori

1-9	Sildīšanas līmeņi
H/h	Paliekošais siltums
b	Funkcija „Powerboost”
L	Siltuma saglabāšanas funkcija
88	Taimeris

Vadības virsmas



	Galvenais slēdzis
b	Funkcija „Powerboost”
	Sildriņķa izvēle
	Bērnu drošība Tīrīšanas drošība
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Iestatījumu zona
	Divriņķu sildriņķa ieslēgšana
	Mazas cepeštrauka zonas ieslēgšana
	Lielas cepeštrauka zonas ieslēgšana
	Siltuma saglabāšanas funkcija
	Taimeris
	Hronometra funkcija

Norādījumi

- Atkarībā no sildvirsmas darba režīma gaiši vai daļēji gaiši mirdz vadības lauki, kurus pašlaik var izvēlēties. Tiem pieskaroties, tiek veikta attiecīgā funkcija.
- Vadības lauki pašlaik nepieejamām funkcijām nemirdz.

- Gaiši mirdz pašlaik izvēlēto sildriņķu iestatījumi.
- Vadības lauki vienmēr jābūt sausi. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet katlus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

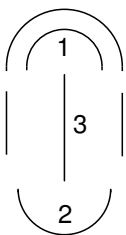
Sildriņķi

Sildriņķis	Ieslēgšana un izslēgšana
	Vienriņķa sildriņķis
	Divriņķu sildriņķis Pieskarieties simbolam 
Sildriņķa ieslēgšana: mirdz attiecīgais indikators	

Norādījumi

- Tumšas zonas sildriņķa sildīšanas shēmā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.
- Sildriņķis tiek regulēts, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.
Tā, piemēram:
 - Juūtīgas detaļas tiek aizsargātas pret pārkaršanu
 - Iekārta tiek aizsargāta pret elektrisko pārslodzi
 - Tiek sasniegti labāki gatavošanas rezultāti
- Vairākrīņķu sildriņķiem iekšējo riņķu sildīšanu un papildsildīšanu var ieslēgt un izslēgt dažādos laikos.

Gatavošanas zonas kombinācija



- 1 = divriņķu sildriņķis
- 2 = vienriņķa sildriņķis
- 3 = savienojošais sildelements

Vienriņķa un divriņķu sildriņķi var lietot atsevišķi bez savienojošā sildelementa vai, kā norādīts tabulā, kombinēt ar savienojāmo sildelementu.

Kombinācija	Ieslēgšana	Piemērots
Maza cepeštrauka zona: Kombinācija 1+3	Ar simbolu ieslēdziet savienojāmo sildelementu. Iemirdzas simbols .	Mazs cepeštrauks Mazs tepanjaki.
Liela cepeštrauka zona: Kombinācija 1+3+2	Pieskarieties simbolam . Iemirdzas simbols .	Liels cepeštrauks Liels tepanjaki Liela grilpanna

Mazo cepeštrauka zonu (1+3) un vienriņķa sildriņķi (2) var lietot arī neatkarīgi vienu no otra ar dažādiem sildīšanas līmeņiem. Tā, piemēram, lielam cepeštraukam, tepanjaki vai grilpannai rodas atšķirīgas temperatūras zonas: ar mazo cepeštrauka zonu var apcept ēdienu un ar vienriņķa sildriņķi vienlaikus var uzturēt ēdienu siltu.

Norādījums: Piemērotus gatavošanas traukus iegādājieties tehniskā servisa dienestā vai mūsu e-veikalā.

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

Ja indikatorā parādās **H**, sildriņķis vēl ir karsts. Tādējādi var, piemēram, nelielu porciju uzturēt siltu vai kausēt glazūru. Kad sildriņķis nedaudz atdziest, rādījums nomainās uz **h**. Indikatora nodziest, kad sildriņķis ir pietiekami atdzisis.

Ierīces lietošana

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

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Mirdz indikatora spuldze virs galvenā slēdža. Mirdz vadības lauku indikatori un sildīšanas līmeņa indikatori . Sildvirsmas ir gatavas darbam.

Automātiski ir izvēlēti abi priekšējie sildriņķi. Gaiši mirdz sildīšanas līmeņu indikatori .

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam tik reizi, līdz nodziest indikatora spuldze virs galvenā slēdža un indikatori. Visi sildriņķi ir izslēgti. Atlikušā siltuma indikators turpina mirdzēt, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmas automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi kādu laiku (10-60 sekundes) ir izslēgti.
- Iestatījumi saglabājas pirmās 4 sekundes pēc izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatījumu zonā varat iestatīt vajadzīgo sildīšanas līmeni.

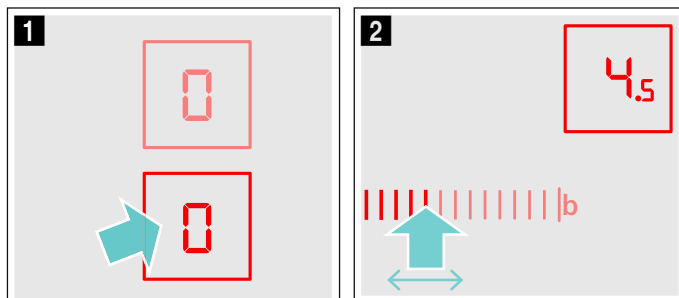
1. sildīšanas līmenis = mazākā jauda
9. sildīšanas līmenis = lielākā jauda

Katram sildīšanas līmenim ir papildu līmenis. Indikatorā tas redzams, piemēram, kā **4.5**

Sildīšanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties sildīšanas līmeņa indikatoram , lai izvēlētos sildriņķi.
Sildīšanas līmeņa indikatorā gaiši mirdz
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo sildīšanas līmeni.



Sildriņķis ir ieslēgts.

Sildīšanas līmeņa maiņa:
Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo sildīšanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi. Iestatījumu zonā iestatiet 0. Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma indikators.

Norādījums: Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi var iestatīt, to neizvēloties atkārtoti.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

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

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biežus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

Produktus, kuri strauji jāapcep vai no kuriem apcepšanas laikā izdalās daudz šķidrums, vislabāk apcept mazās porcijās.

Padomus par energoefektīvu gatavošanu skatiet nodaļā "Vides aizsardzība". → 4 lpp.

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1-1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
Uzsildīšana un siltuma saglabāšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1.5-2.5	-
Desiņu uzkaršana ūdenī**	3-4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	2.5-3.5	10-20 min.
Saldēts gulašs	2.5-3.5	20-30 min.
Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4.5-5.5*	20-30 min.
Zivis	4-5*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1-2	3-6 min.
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8-12 min.
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15-30 min.
Plena rīsi	1.5-2.5	35-45 min.
Kartupeļi ar mizu	4-5	25-30 min.
Vārīti kartupeļi	4-5	15-25 min.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3.5-4.5	15-60 min.
Dārzeni	2.5-3.5	10-20 min.
Dārzeni, saldēti	3.5-4.5	10-20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-
Sutināšana		
Ruletes	4-5	50-60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60-100 min.
Gulašs	2.5-3.5	50-60 min.
Cepšana mazā eļļas daudzumā**		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min.
Saldēta šnicele	6-7	8-12 min.
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)***	4.5-5.5	30-40 min.
Putna krūtiņa (2 cm bieža)***	5-6	10-20 min.
Saldēta putna krūtiņa***	5-6	10-30 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8-20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8-20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12 min.
Vēžveidīgie un garneles	7-8	4-10 min.
Dārzeņu sotē, svaigas sēnes	7-8	10-20 min.
Dārzeni, gaļa strēmelītēs aziātu gaumē	7.5-8.5	15-20 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min.
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti
Omlete	3.5-4.5	Nepārtraukti
Vēršacis	5-6	3-6 min.
Fritēšana (150-200 g uz porciju, fritēt nepārtraukti 1-2 l eļļas**)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas nageti	8-9	-
Saldētas kroketes	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5-6	-
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram, virtulji/berlineri, augļi alus mīklā	4-5	-
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

Funkcija „PowerBoost”

Ar funkciju "Powerboost" lielu ūdens daudzumu var sakarsēt vēl ātrāk nekā ar 9. sildīšanas līmeni.

Funkcija "Powerboost" ir pieejama tikai sildvirsmām, kuras atzīmētas ar simbolu **boost**.

Divriņķu sildriņķiem lietošanai ar funkciju "Powerboost" jābūt ieslēgtam otram sildriņķim.

Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarities simbolam **b**. Mirdz indikators **b**. Funkcija "Powerboost" ir ieslēgta.

Funkcijas „Powerboost” izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatiet jebkādu pastāvīgās sildīšanas līmeni. Indikators **b** nodziest. Funkcija "Powerboost" ir izslēgta.

Norādījumi



- Ja neizslēdzat funkciju "Powerboost", pēc noteikta laikā tā izslēdzas automātiski. Sildriņķis pārslēdzas atpakaļ uz 9. sildīšanas līmeni.
- Ievērojiet, ka ar funkciju "Powerboost" eļļa un tauki sakarst ātri. Nekad neatstājiet gatavošanas procesu bez uzraudzības. Pārāk sakarsēta eļļa un tauki ātri uzliesmo, skat. nodaļu "Svarīgi drošības norādījumi". → 3 lpp.


Bērnu aizsardzības sistēma

Ar funkciju "Bērnu drošība" jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmām jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: ar galveno slēdzi ① ieslēdziet sildvirsmu. Pieskarities simbolam  4 sekundes. Indikators  mirdz 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: ar galveno slēdzi ① ieslēdziet sildvirsmu. Pieskarities simbolam  4 sekundes. Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

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

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzziņāties nodaļā "Pamatiestatījumi". → 10 lpp.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir 3 dažādas laika funkcijas:



- Sildriņķim jāizslēdzas automātiski
- Virtuves taimeris
- Hronometrs

Sildriņķim jāizslēdzas automātiski

Ievadiet izvēlēto sildriņķa darbības ilgumu. Pēc iestatītā ilguma beigām sildriņķis automātiski izslēgsies.

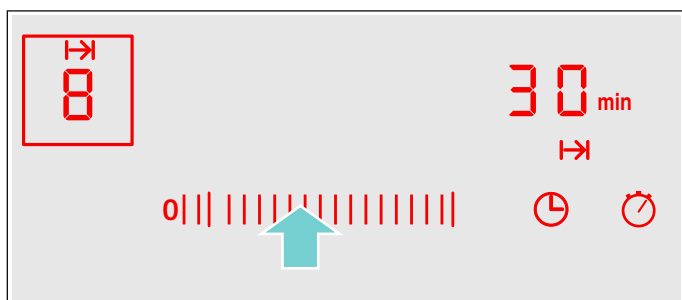
Ilguma iestatīšana

Sildriņķim jābūt ieslēgtam.

1. Pieskarities simbolam  2 reizes un pēc tam izvēlieties sildriņķi. Mirdz indikators . Taimera indikatorā mirdz **00 min**.



2. Iestatījumu zonā pieskarieties vajadzīgajam priekšiestatījumam. Iespējamais priekšiestatījums no kreisās uz labo pusi ir no 1, 2, 3... līdz 9 minūtēm. Nākamo 10 sekunžu laikā virziet pirkstu pa iestatīšanas zonu tikmēr, līdz ir sasniegts vajadzīgais ilgums.



Sākas laika skaitīšana. Ja ilgums ir iestatīts vairākiem sildriņķiem, vienmēr ir redzams īsākais iestatītais ilgums.

Automātiskie iestatījumi

Ja iestatījumu zonā standarta iestatījumiem 1 līdz 5 pieskarsieties ilgāk, iestatītais ilgums automātiski samazināsies līdz vienai minūtei.

Ja iestatījumu zonā standarta iestatījumiem 6 līdz 9 pieskarsieties ilgāk, iestatītais ilgums automātiski palielināsies līdz 99 minūtēm.

Darbība pēc laika beigām

Kad sildīšanas ilgums beidzies, sildriņķis izslēdzas. Jūs dzirdēsiet signālu, un rādījumā 10 sekundes mirgos simbols **00**. Mirgo indikators **→**. Pieskarieties jebkuram simbolam. Rādījumi pazūd, un signāls beidzas.

Iestatītā ilguma koriģēšana vai dzēšana

Pieskarieties simbolam **⊖** 2 reizes un pēc tam izvēlieties sildriņķi. Iestatījumu zonā mainiet iestatīto ilgumu vai iestatiet uz **00**.

Norādījumi

- Ilgumu var iestatīt līdz 99 minūtēm.
- Kad beidzas iestatītā ilguma pēdējā minūte, taimera indikators no minūtēm pārslēdzas uz sekundēm.

Automātiskais taimeris

Ar šo funkciju varat iepriekš iestatīt visu sildriņķu darbības ilgumu. Katru reizi ieslēdzot sildriņķi, tas darbosies iepriekš iestatītā ilgumā. Sildriņķis pēc iestatītā ilguma beigām automātiski izslēdzas.

Kā ieslēgt automātisko taimeru, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 10 lpp.

Norādījums: Var mainīt sildriņķa sildīšanas ilgumu vai izslēgt sildriņķa automātisko taimeru.

Pieskarieties simbolam **⊖** 2 reizes un pēc tam izvēlieties sildriņķi. Iestatījumu zonā mainiet iestatīto ilgumu vai iestatiet uz **00**.

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeru var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas ir neatkarīgs no visiem citiem iestatījumiem. Lai aktivizētu, sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

Virtuves taimera iestatīšana

1. Pieskarieties simbolam **⊖**, mirdz indikators **⏰**. Taimera indikatorā mirdz **00 min**.
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Darbība pēc laika beigām

Pēc noteikta laika jūs dzirdēsiet signālu, un rādījumā 10 sekundes spīdēs indikators **00**. Mirgo indikators **⏰**. Pieskarieties jebkuram simbolam. Rādījumi pazūd, un signāls beidzas.

Laika koriģēšana

Ar simbolu **⊖** izvēlieties virtuves taimeru un iestatiet to no jauna.

Hronometra funkcija

Hronometra funkcija rāda laiku, kāds pagājis no funkcijas aktivizēšanas brīža.

Hronometra funkcija darbojas tikai tad, ja sildvirsmā ir ieslēgta. Ja sildvirsmā izslēdzas, arī hronometra funkcija tiek izslēgta.

Hronometra funkciju ieslēdz, pieskaroties simbolam **⌚**. Taimera indikatorā redzams **00** un sākas laika uzņemšana. Pirmajā minūtē tiek rādītas sekundes, pēc tam minūtes.

Hronometra funkciju izslēdz, vēlreiz pieskaroties simbolam **⌚**. Taimera indikators nodziest.

Norādījums: Ja papildus hronometra funkcijai ieslēdz citu laika funkciju, iestatījums ir 10 sekundes redzams taimera indikatorā. Pēc tam atkal ir redzama hronometra funkcija.

⏰ Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

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



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

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

Siltuma uzturēšanas funkcija



Siltuma uzturēšanas funkcija ir paredzēta šokolādes vai piena kausēšanai, kā arī ēdienu un trauku uzsildīšanai.

Siltuma uzturēšanas funkcijas ieslēgšana

1. Pieskarities simbolam .
2. Izvēlieties sildriņķi. Sildīšanas līmeņa indikatorā mirdz .

Ir ieslēgta siltuma uzturēšanas funkcija.



Siltuma uzturēšanas funkcijas izslēgšana

1. Pieskarities simbolam .
2. Izvēlieties sildriņķi. Sildīšanas līmeņa indikatorā mirdz .

Siltuma uzturēšanas funkcija ir izslēgta.

Tīrīšanas drošība

Tirot vadības paneli laikā, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties.

Lai no tā izvairītos, sildvirsmas ir funkcija "Tīrīšanas drošība". Pieskarities simbolam . Atskan signāls. Gaiši mirdz simbols . Vadības panelis ir bloķēts 30 sekundes. Vadības paneli var notīrīt, nemainot iestatījumus.

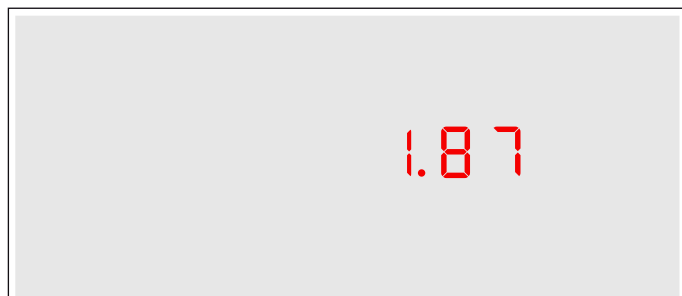
Norādījums: Funkcija "Tīrīšanas drošība" neattiecas uz galveno slēdzi. Jebkurā brīdī sildvirsmu var izslēgt.

Enerģijas patēriņa indikators

Ar šo funkciju jūs varat kontrolēt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanai.

Vēl aptuveni 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas tiks uzrādīts elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās, piemēram, 1,87 kWh.

Rādījumu precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.



Displejs nav aktivizēts. Kā mainīt rādījumus, uzzināsiet nodaļā "Pamatierīstājumi". → 10 lpp.

Pamatierīstājumi


Iekārtai ir dažādi pamatierīstājumi. Šos iestatījumus var mainīt atbilstoši savām vajadzībām.

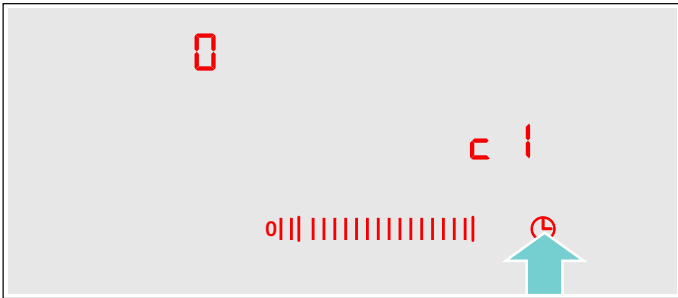
Indikatora	Funkcija
	Automātiska bērnu drošība
0	Izslēgta*.
1	Ieslēgts.
2	Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
	Signāls
0	Apstiprinājuma vai kļūdas ziņojuma signāls izslēgts (galvenā slēdža signāls ir ieslēgts vienmēr).
1	Ieslēgts tikai kļūdas ziņojuma signāls.
2	Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.
3	Apstiprinājuma un kļūdas ziņojuma signāls ieslēgts.*
	Elektroenerģijas patēriņa indikators (elektrotīkla spriegumu noskaidrojiet pie elektroapgādes uzņēmuma)
0	Patēriņa indikators izslēgts.*
1	Patēriņa indikators ar 230 V tīkla spriegumu.
2	Patēriņa indikators ar 400 V tīkla spriegumu.
3	Patēriņa indikators ar 220 V tīkla spriegumu.
4	Patēriņa indikators ar 240 V tīkla spriegumu.
	Automātiskais taimeris
00	Izslēgta*.
0 1:99	Laiks, pēc kura beigām sildriņķi izslēdzas.
	Taimera beigu signāla ilgums
1	10 sekundes.*
2	30 sekundes.
3	1 minūte.
	Sildelementu ieslēgšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.
2	Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
	Atiestāte uz pamatierīstājumiem
0	Izslēgta*.
1	Ieslēgts.

*Pamatierīstājums


Pamatiestatījumu maiņa

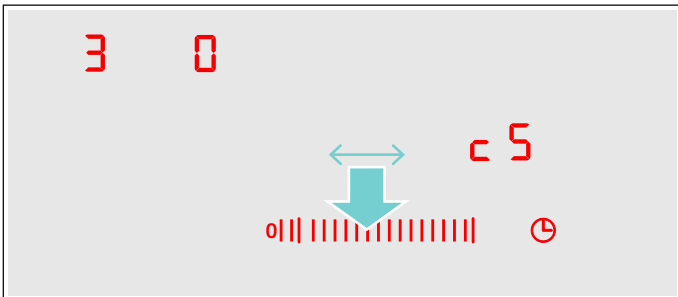
Sildvirsmas jābūt izslēgtai.


1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs 4 sekundes pieskarieties simbolam .



Parādās  un sildriņķa indikatorā mirdz .

3. Pieskarieties simbolam  tikmēr, līdz parādās vajadzīgais indikators.
4. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo vērtību.



5. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.

Izslēgšana

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

Mazgāšana

Piemērotus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

Stikla keramika

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

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

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

Nekad neizmantojiet:

- neatšķaidītu manuālās trauku mazgāšanas līdzekli,
- trauku mazgājamās mašīnas tīrītāju,
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- agresīvus tīrīšanas līdzekļus, kā, piemēram, cepeškrāsns aerosolus vai traipu noņēmējus,
- abrazīvus sūkļus,
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

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

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

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

Sildvirsmas rāmis

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

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

Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms izsaucat klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.

Sildvirsmas elektronika atrodas zem vadības paneļa. Dažādu iemeslu dēļ temperatūra šajā ierīces daļā var ievērojami palielināties.

Lai elektronika nepārkarstu, sildriņķi automātiski izslēdzas, ja vajadzīgs. Pārmaiņus redzami rādījumi **F2**, **F4** vai **F5** un atlikušā siltuma rādījums **H** vai **h**.

Indikators	Kļūda	Rīcība
Neviens no šiem	Strāvas padeve ir pārtraukta.	Pārbaudiet ierīcei atbilstīgos mājas aizsardzības drošinātājus. Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir pārtraukta.
Visi rādījumi mirgo.	Vadības virsma ir mitra, vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Noslaukiet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu.
F2	Gatavošana notiek ilgāku laiku uz vairākiem sildriņķiem ar lielu jaudu. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F2 vairs nav redzams, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Jūs varat turpināt gatavot.
F4	Lai gan sildriņķi bijuši automātiski izslēgti (F2), elektronika turpina uzkarst. Tāpēc visi sildriņķi ir izslēgti.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F4 vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
F5 un sildišanas pakāpes rādījumi pamišus mirgo. Atskan skaņas signāls.	Brīdinājums. Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Lūdzu, noņemiet katlu no tās. Pēc īsa brīža kļūmes rādījums vairs nav redzams. Jūs varat turpināt gatavot.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Lūdzu, noņemiet katlu no tās. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības laukumam. Kad rādījums F5 vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
F8	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies.	Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.
dE nesildiet sildriņķus	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts	Demonstrācijas režīma izslēgšana: uz 30 sekundēm atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves tīkla (ar galveno drošinātāju vai aizsargdrošinātāju drošinātāju kārbā). Nākamajās 3 minūtēs pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Demonstrācijas režīms tiek izslēgts.

E-paziņojumi rādījumos

Ja displejā parādās kļūdas paziņojums ar "E", piemēram, E0111, izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

Ja tas bija vienreizējs traucējums, rādījums nodziest. Ja kļūdas paziņojums parādās atkārtoti, izsauciet klientu servisu un sniedziet precīzu kļūdas ziņojuma aprakstu.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsit uz ierīces pases.

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa izsaukšana, lai novērstu kļūmi, ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Pārbaudes ēdieni

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

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

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

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana					
Trauki: katls ar rokturi					
Šokolādes glazūra (piemēram, „Dr. Oetker” tumšā šokolāde, 150 g) uz 14,5 cm Ø sildriņķa	-	-	-	1.	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana					
Trauki: kastrolis					
Lēcu biezeņzupa atbilstoši DIN 44550					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 450 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Lēcu biezeņzupa konservētā veidā					
piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desiņām:					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 500 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1000 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:30 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā

Pārbaudes ēdieni	Uzkaršēšana/uzkaršana			Pastāvīgā sildīšana	
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Bešamela mērce karsēšana					
Trauki: katls ar rokturi					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9 ²	apmēram 5:20	Nē	1 ^{1,3}	Nē
				1. Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes	
				2. Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārit	
				3. Kad Bešamela mērce ir uzvārijusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī	
Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana ar vāku					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 6:45 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:20 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana bez vāka					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:30 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē

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

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

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	17
	Svarbūs saugos nurodymai	17
	Galimos gedimų priežastys	18
	Apžvalga	18
	Aplinkosauga	18
	Energijos taupymo patarimai	18
	Ekologiškas utilizavimas	18
	Susipažinkite su prietaisu	19
	Valdymo skydelis	19
	Kaitvietės	19
	Liekamosios šilumos rodmuo	20
	Prietaiso valdymas	20
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	20
	Kaitvietės nustatymas	20
	Ruošimo lentelė	21
	Funkcija „PowerBoost“	22
	Galios didinimo funkcijos įjungimas	22
	Galios didinimo funkcijos išjungimas	22
	Apsauga nuo vaikų	22
	Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas	22
	Automatinė apsauga nuo vaikų	22
	Laiko funkcijos	22
	Kaitvietė turi išsijungti automatiškai	22
	Automatinis laikmatis	23
	Virtuvinis laikmatis	23
	Chronometro funkcija	23
	Automatinis apsauginis išjungimas	23
	Laikymo šiltai funkcija	23
	Laikymo šiltai funkcijos įjungimas	23
	Laikymo šiltai funkcijos išjungimas	23
	Apsauga valant	23
	Energijos sąnaudų rodmuo	24
	Pagrindiniai nustatymai	24
	Pagrindinių nuostatų keitimas	25
	Valymas	25
	Stiklo keramikos kaitlentė	25
	Kaitlentės rėmas	25

	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	26
	„E“ pranešimas indikatoriuose	26
	Klientų aptarnavimo tarnyba	26
	E ir FD numeriai	26
	Bandomieji patiekalai	27

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.siemens-home.bsh-group.com** ir interneto parduotuvėje: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

Šis prietaisas naudojamas tik privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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 priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Galima naudoti tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius, pvz., vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai arba vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

Įspėjimas – 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 šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiumi galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokiu būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.
- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsu kaitlentei netinka.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

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

Aplinkosauga

Šiame skyriuje pateikiama informacijos apie elektros energijos taupymą ir prietaiso utilizavimą.

Energijos taupymo patarimai

- Puodus visada uždenkite tinkamais dangčiais. Ruošiant neuždengus dangčiu, reikia daug daugiau energijos. Per stiklinį dangtį matosi ruošiamas maistas, todėl jo nebūtina nuimti.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja elektros energijos sąnaudos.
- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Jei ant kaitvietės padedamas per mažas puodas, prarandama energijos. Atkreipkite dėmesį: indų gamintojai dažniausiai nurodo puodo viršaus skersmenį. Dažniausiai jis yra didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Mažesnius maisto kiekius ruoškite mažesniuose puoduose. Dideliam, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Ruoškite nedideliame vandens kiekyje. Sutaupysite elektros energijos. Daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Puodu visada uždenkite kuo didesnę kaitvietės plotą.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą.
- Parinkite tinkamą tolesnio virimo pakopą. Parinkus per aukštą tolesnio virimo pakopą, suvartojama daugiau energijos.
- Išnaudokite kaitlentės liekamąją šilumą. Jei ilgai ruošėte, išjunkite kaitlentę likus 5–10 minučių iki ruošimo pabaigos.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

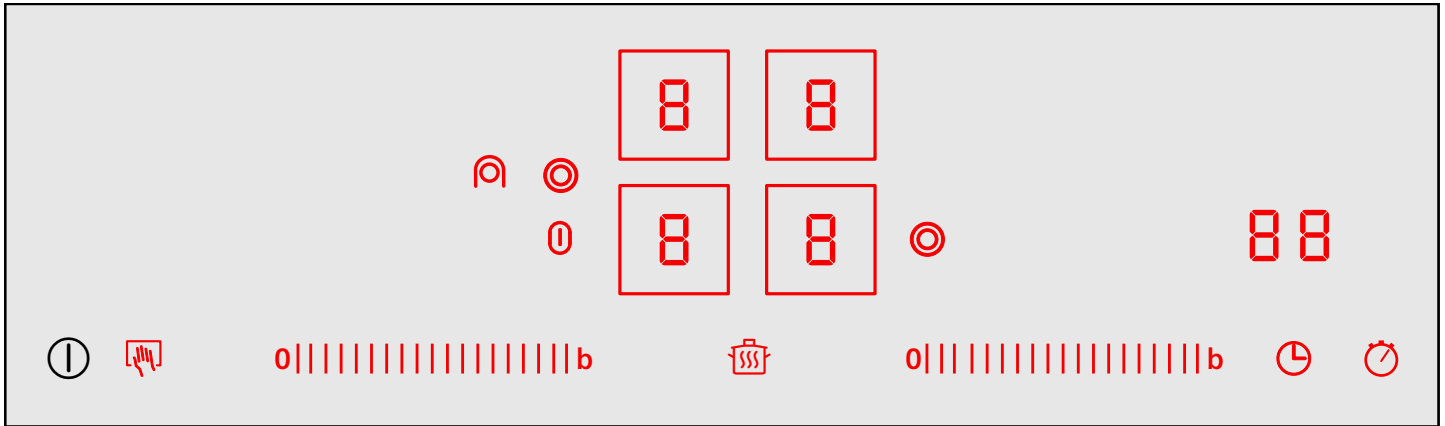


Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

Ši naudojimo instrukcija tinka įvairioms kaitlentėms.
Atskirų kaitlenčių matmenys nurodyti tipų apžvalgoje.
→ 2 psl.

Valdymo skydelis



Rodmenys	
1-9	Kaitinimo pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
b	Galios didinimo funkcija
L	Laikymo šiltai funkcija
88	Laikmatis

Valdymo sritis	
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
b	Galios didinimo funkcija
	Kaitvietės parinktis
	Apsauga nuo vaikų Apsauga valant
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Nustatymo sritis
⊙	Dvigubos kaitvietės prijungimas
⊙	Mažos keptuvo zonos prijungimas
⊙	Didelės keptuvo zonos prijungimas
	Laikymo šiltai funkcija
⌚	Laikmatis
⌚	Sekundmačio funkcija

Pastabos

- Priklausomai nuo darbinės kaitlentės būsenos tuo metu galimi parinkti valdymo paviršiai šviečia pritemdytai arba švisiai. Juos palietus, įjungžiama atitinkama funkcija.
- Funkcijų, kurių tuo metu parinkti negalima, valdymo paviršiai nešviečia.
- Tuo metu pasirinktos kaitvietės nuostatos šviečia švisiai.

- Valdymo paviršiai visuomet turi būti sausi. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Puodų nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

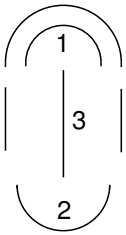
Kaitvietės

Kaitvietė	Prijungimas ir atjungimas
○	Vienguba kaitvietė
⊙	Dviguba kaitvietė Palieskite simbolį ⊙.
Kaitvietės prijungimas: pradeda šviesti atitinkamas rodmuo	

Pastabos

- Kaistančioje kaitvietėje matomos tamsios zonos sąlygotos technikos. Jos jokios įtakos kaitvietės veikimui neturi.
- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungžiama ir išjungžiama net parinkus didžiausią galią. Taip, pvz.:
 - nuo perkaitimo apsaugomos jautrios konstrukcinės dalys
 - prietaisas saugomas nuo elektrinės perkrovos
 - pasiekiami geresni virimo rezultatai
- Kelių kontūrų kaitvietėse vidinių kontūrų kaitinimo elementai ir papildomai prijungiami kaitinimo elementai gali būti įjungžiami ir išjungžiami skirtingu laiku.

Kombinuota virimo zona



- 1 = dviguba kaitvietė
- 2 = vienguba kaitvietė
- 3 = tarpinis kaitinimo elementas

Viengubą ir dvigubą kaitvietes galima be tarpinio kaitinimo elemento naudoti nepriklausomai vieną nuo kitos arba, kaip aprašyta lentelėje, derinti su tarpiniu kaitinimo elementu.

Derinimas	Prijungimas	tinka
Maža keptuvo zona: 1+3 derinys	Simboliu prijunkite tarpinį kaitinimo kontūrą. Simbolis šviečia šviesiai.	Mažas keptuvas Maža kepimo skarda.
Didelė keptuvo zona: 1 + 3 + 2 derinys	Palieskite simbolį . Simbolis šviečia šviesiai.	Didelis keptuvas Didelė kepimo skarda. Didelė skrudinimo skarda.

Mažą keptuvo zoną (1 +3) ir viengubą kaitvietę (2) galima naudoti nepriklausomai vieną nuo kitos skirtingomis kaitinimo pakopomis. Taip, pvz., dideliame keptuve, kepimo skardoje arba skrudinimo skardoje susidaro skirtingos temperatūros zonos: tada mažoje keptuvo zonoje Jūs galite patiekalą kepinti ir tuo pačiu metu vienguboje kaitvietėje laikyti patiekalą šiltai.

Pastaba. Tinkamus indus kaistui gaminti galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų elektroninėje parduotuvėje.

Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmenį.

Jei indikatoriuje pasirodo **H**, reiškia, kad kaitvietė dar karšta. Jūs galite, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų. Kaitviete auštant, rodmuo pasikeičia į **h**. Indikatorius užgesa kaitviete visiškai atvėsus.

Prietaiso valdymas

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas

Palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Įsijiebia indikacinė lemputė virš pagrindinio jungiklio. Valdymo paviršių rodmenys ir kaitinimo pakopų rodmenys šviečia. Kaitlentė parengta naudoti.

Abi priekinės kaitvietės yra parinktos automatiškai. Kaitinimo pakopų rodmenys šviečia šviesiai.

Išjungimas

Lieskite simbolį tol, kol užges virš pagrindinio jungiklio ir rodmenų esančios indikacinės lemputės. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos rodmuo šviečia toliau, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, kai visos kaitvietės kurį laiką (10–60 sekundžių) prabūna išjungtos.
- Išjungus nuostatos išsaugomos dar 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsitės, kaitlentė įsijungs su pirmiau išsaugotomis nuostatomis.

Kaitvietės nustatymas

Nustatymo srityje nustatykite pageidaujimą kaitinimo pakopą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausia galia

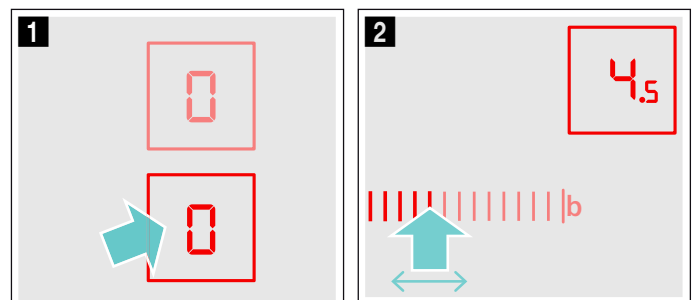
9 kaitinimo pakopa = didžiausia galia

Kiekvienoje kaitinimo pakopoje yra tarpinė padėtis. Ji pasirodo, pvz., kaip rodmuo **4.5**.

Kaitinimo pakopos nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Norėdami pasirinkti kaitvietę, palieskite kaitinimo pakopų rodmenį .
Kaitinimo pakopų rodmuo šviečia šviesiai
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.



Kaitvietė įjungta.

Kaitinimo pakopos pakeitimas:

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę. Nustatymo srityje nustatykite 0. Maždaug po 10 sekundžių pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Pastaba. Lieka aktyvinta paskutinį kartą nustatyta kaitvietė. Galite nustatyti kaitvietę, nereikia parinkti iš naujo.

Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

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

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

Maisto produktus, kuriuos pirmiausia reikia karštai pakepinti, arba kuriuos kepinant skiriasi daug skysčių, geriausia pakepinti keletu mažesnių porcijų.

Patarimų, kaip gaminti taupant energiją, rasite skyriuje apie aplinkosaugą. → 18 psl.

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1-1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1-2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Tiršta sriuba (pvz., lęšių patiekalas)	1-2	-
Pienas**	1.5-2.5	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3-4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Užšaldyti špinatai	2.5-3.5	10–20 min
Užšaldytas guliašas	2.5-3.5	20–30 min
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulviniai, miltiniai kukuliai	4.5-5.5*	20–30 min
Žuvis	4-5*	10–15 min
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1-2	3–6 min
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3-4	8–12 min
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2-3	15–30 min
Ryžių košė su pienu	1.5-2.5	35–45 min
Bulvės su lupenomis	4-5	25–30 min
Virtos bulvės	4-5	15–25 min
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai	6-7*	6–10 min
Tiršta sriuba, sriubos	3.5-4.5	15–60 min
Daržovės	2.5-3.5	10–20 min
Daržovės, šaldytos	3.5-4.5	10–20 min
Gaminimas greitpuodyje	4-5	-
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Troškinimas		
Vyniotiniai	4-5	50–60 min
Troškinti kepsniai	4-5	60–100 min
Guliašas	2.5-3.5	50–60 min
Kepimas su mažai riebalų**		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6-7	6–10 min
Pjausnys, užšaldytas	6-7	8–12 min
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose***	6-7	8–12 min
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8–12 min
Mėsainis, kotletai (3 cm storio)***	4.5-5.5	30–40 min.
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)***	5-6	10–20 min
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta***	5-6	10–30 min
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6-7	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8–12 min
Norvegiški omarai ir krevetės	7-8	4–10 min
Karštas šviežių daržovių, grybų pakepinimas	7-8	10–20 min
Daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7.5-8.5	15–20 min
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6–10 min
Lietiniai blynai	6-7	nuolat stebėti
Omletas	3.5-4.5	nuolat stebėti
Kiaušiniene	5-6	3–6 min
Gruzdinimas (150–200 g porcijomis nuolat gruzdinti 1–2 l aliejais**)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai, šaldyti	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	5-6	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempura	5-6	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

Funkcija „PowerBoost“

Galios didinimo funkcija dielį kiekį vandens galite užkaitinti dar greičiau nei 9 kaitinimo pakopa.

Galios didinimo funkcija yra tik kaitvietėse, kurios paženklintos simboliu **boost**.

Norint su galios didinimo funkcija naudoti dvigubą kaitvietę, reikia įjungti antrąją kaitinimo žiedą.

Galios didinimo funkcijos įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **b**. Pradeda šviesti rodmuo **b**. Galios didinimo funkcija įjungta.

Galios didinimo funkcijos išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatykite bet kokią tolesnio virimo pakopą. Rodmuo **b** užgesa. Galios didinimo funkcija išjungta.

Pastabos



- Jeigu galios didinimo funkcijos neišjungsitė, po kurio laiko ji bus išjungta automatiškai. Kaitvietė automatiškai perjungiamą atgal į 9 kaitinimo lygį.
- Atkreipkite dėmesį, kad su galios didinimo funkcija greitai įkaista alyva ir riebalai. Niekada nepalikite gaminamo maisto be priežiūros. Perkaitusi alyva ir riebalai greitai užsidega, žr. skyrių su svarbiomis nuorodomis. → 17 psl.


Apsauga nuo vaikų

Apsaugos nuo vaikų funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: pagrindiniu jungikliu ① įjunkite kaitlentę. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Rodmuo  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: pagrindiniu jungikliu ① išjunkite kaitlentę. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 24 psl.

Laiko funkcijos

Yra 3 skirtingos laiko funkcijos.



- Kaitvietė turi išsijungti automatiškai
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmatis

Kaitvietė turi išsijungti automatiškai

Nustatykite pasirinktos kaitvietės veikimo trukmę. Praėjus nustatytam laikui, kaitvietė išsijungs automatiškai.

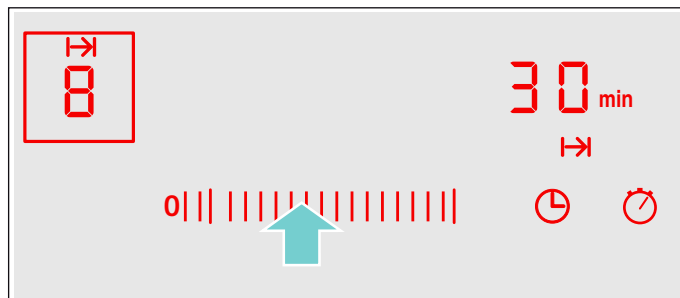
Trukmės nustatymas

Kaitvietė turi būti įjungta.

1. 2 kartus palieskite simbolį  ir tada pasirinkite kaitvietę. Pradeda šviesti rodmuo . Laikmačio rodmenyje šviečia **00 min**.



2. Nustatymo srityje palieskite norimą išankstinę nuostatą. Galimos išankstinės nuostatos iš kairės į dešinę 1, 2, 3... iki 10 minučių. Per kitas 9 sekundžių nustatymo sritį slinkite tiek kartų, kol pasieksite norimą trukmę.





Skaiciuojama trukmė. Jei trukmę nustatėte kelioms kaitvietėms, visada bus rodoma trumpiausia trukmė.

Automatinis nustatymas



Nustatymo srityje pirminį nustatymą nuo 1 iki 5 spauskite ilgiau, tada trukmė automatiškai sumažės viena minute.

Nustatymo srityje pirminį nustatymą nuo 6 iki 9 spauskite ilgiau, tada trukmė automatiškai padidės iki 99 minučių.

Pasibaigus laikui

Kai pasibaigia trukmė, kaitvietė išsijungia. Pasigirsta signalas ir 10 sekundžių blyksi indikatorius . Indikatorius  blyksi. Palieskite bet kurį simbolį. Indikatoriai užgesa ir garsinis signalas nutyla.

Trukmės keitimas arba panaikinimas

2 kartus palieskite simbolį  ir tada pasirinkite kaitvietę. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .



Pastabos

- Galite nustatyti daugiausiai 99 minučių trukmę.
- Baigiantis paskutinei trukmės minūtei, laikmačio rodmenyje minutės pasikeičia į sekundes.

Automatinis laikmatis

Naudojantis šia funkcija, galima nustatyti trukmę visoms kaitvietėms. Kiekvieną kartą įjungus kaitvietę, pradeda skaičiuoti nustatyta trukmė. Kaitvietė automatiškai išsijungs pasibaigus įvestai trukmei.




Kaip įjungti automatinį laikmatį, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“ → 24 psl.

Pastaba. Galite pakeisti kaitviete nustatytą trukmę arba išjungti automatinį kaitvietės laikmatį. 2 kartus palieskite simbolį  ir tada pasirinkite kaitvietę. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .



Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti laiką iki 99 minučių. Jo nuostata nepriklauso nuo visų kitų nuostatų. Aktyvinimui kaitlentė turi būti įjungta.


Virtuvinio laikmačio nustatymas

- Palieskite simbolį , rodmuo  šviečia. Laikmačio rodmenyje šviečia .
- Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradamas skaičiuoti laikas.

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui pasigirsta signalas ir 10 sekundžių blyksi indikatorius . Indikatorius  blyksi. Palieskite bet kurį simbolį. Indikatoriai užgęsta ir signalas nutyla.



Laiko koregavimas


Simboliu  parinkite ir iš naujo nustatykite virtuvinį laikmatį.

Chronometro funkcija

Chronometro funkcija rodomas laikas, praėjęs po funkcijos aktyvinimo.

Chronometro funkcija veikia tik tada, kai kaitvietė įjungta. Kai kaitvietė išjungiama, kartu išsijungia ir chronometro funkcija.

Chronometro funkcija išjungiama paliečiant simbolį . Laikmačio rodmenyje pasirodo  ir pradamas skaičiuoti laikas. Per pirmą minutę rodomos sekundės, vėliau minutės.

Chronometro funkcija išjungiama dar kartą paliečiant simbolį . Laikmačio rodmuo užgęsta.

Pastaba. Jei prie chronometro funkcijos papildomai įjungiama dar kita laiko funkcija, nuostata 10-čiai sekundžių parodoma laikmačio rodmenyje Po to vėl rodoma chronometro funkcija.

Automatinis apsauginis išjungimas

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

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

Indikatorius užges, jei paliesite bet kurią valdymo srities dalį. Galite nustatyti iš naujo.

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

Laikymo šiltai funkcija

Laikymo šiltai funkcija tinka šokoladui arba sviestui lydyti ir patiekalams bei indams šiltai laikyti.

Laikymo šiltai funkcijos įjungimas

- Palieskite simbolį .
- Parinkite kaitvietę. Kaitinimo pakopos rodmenyje šviečia **L**.

Laikymo šiltai funkcija įjungta.



Laikymo šiltai funkcijos išjungimas

- Palieskite simbolį .
- Parinkite kaitvietę. Kaitinimo pakopos rodmenyje šviečia **L**.

Laikymo šiltai funkcija išjungta.

Apsauga valant

Jei valydami perbrauksite per valdymo zoną, kai kaitlentė įjungta, galite pakeisti nuostatas.

Kad taip neįvyktų, kaitlentėje yra apsaugos valant funkcija. Palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Simbolis  šviečia šviesiai. Valdymo zona užblokuojama 30-čiai sekundžių. Galite valyti valdymo zoną nebijodami, kad nuostatos pasikeis.

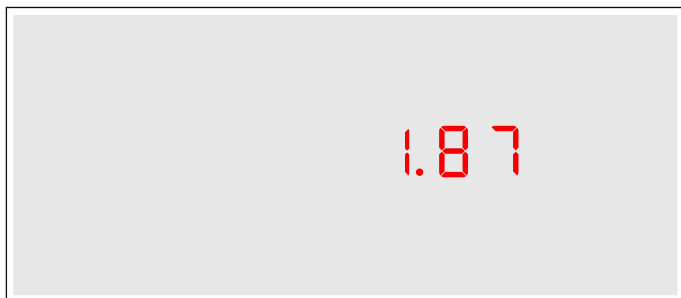
Pastaba. Apsaugos valant funkcija neišjungia pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galite bet kada išjungti.

Energijos sąnaudų rodmuo

Naudodami šią funkciją, galite peržiūrėti visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., 1,87 kWh.

Indikatoriaus tikslumas priklauso ir nuo srovės tinklo tiekiamos įtampos kokybės.



Indikatorius nesuaktyvintas. Skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“ sužinosite, kaip aktyvinti indikatorius. → 24 psl.

Pagrindiniai nustatymai

Jūsų prietaisui parinktos įvairios pagrindinės nuostatos. Šias nuostatas galite pritaikyti pagal savo įpročius.

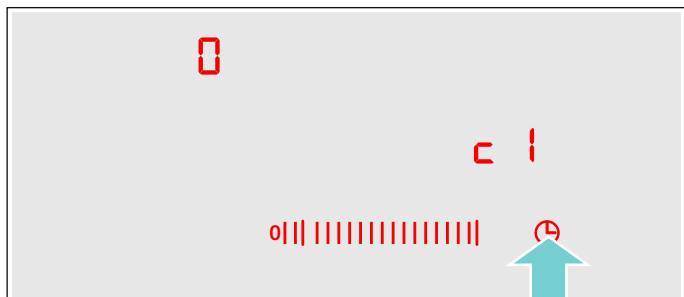
Rodmuo	Funkcija
c 1	Automatinė apsauga nuo vaikų
0	Išjungta.*
1	Ijungta.
2	Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
c 2	Garsinis signalas
0	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalas išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada įjungtas).
1	Ijungtas tik neteisingo valdymo signalas.
2	Ijungtas tik patvirtinimo signalas.
3	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai įjungti.*
c 3	Energijos sąnaudų rodmuo (el. tinklo įtampos teiraukītės savo elektros energijos tiekėjo)
0	Energijos sąnaudų rodmuo išjungtas.*
1	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 230 V.
2	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 400 V.
3	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 220 V.
4	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 240 V.
c 5	Automatinis laikmatis
00	Išjungta.*
0 1-99	Laikas, kuriam pasibaigus kaitvietės išsijungs.
c 6	Laikmačio veikimo pabaigos signalo trukmė
1	10 sekundžių.*
2	30 sekundžių
3	1 minutė.
c 7	Šildytuvo įjungimas
0	Išjungta.
1	Ijungta.
2	Paskutinė nuostata prieš išjungiant kaitvietę.*
c 0	Pagrindinių nuostatų atkūrimas
0	Išjungta.*
1	Ijungta.

*Pagrindinė nuostata

Pagrindinių nuostatų keitimas

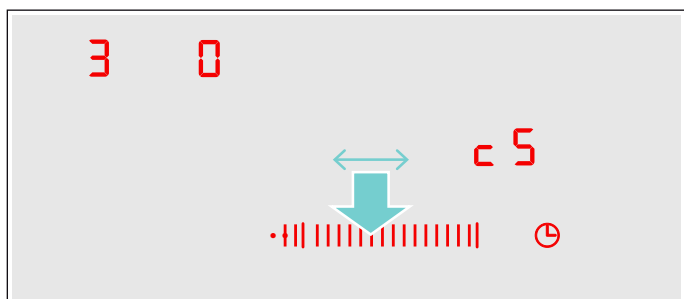
Kaitlentė turi būti išjungta.

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



Pasirodo **1** ir kaitvietės rodmenyje šviečia **0**.

3. Simbolį ⊖ lieskite tiek kartų, kol ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Nustatymo srityje nustatykite norimą vertę.



5. Simbolį ⊖ lieskite 4 sekundes. Nuostata aktyvinta.

Išjungimas

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

Valymas

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

Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai neprieks.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

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

Niekada nenaudokite:

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

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

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

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

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

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Kaitlentės elektroninė sistema yra po valdymo pultu. Dėl įvairių priežasčių temperatūra šioje srityje gali labai pakilti.

Kad neperkaistų elektroninė sistema, kaitvietės, jei reikia, išjungiamos automatiškai. Indikatorius **F2**, **F4** arba **F5** atsiranda pakaitomis su liekamosios šilumos indikatoriumi **H** arba **h**.

Rodmuo	Triktis	Priemonės
Nėra	Srovės tiekimas nutrauktas.	Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko srovės tiekimas.
Blyksi visi indikatoriai	Šlapia valdymo sritis arba ant jos yra daiktas.	Nusausinkite valdymo sritį arba nuimkite daiktą.
F2	Kelios kaitvietės ilgesnį laiką veikė didžiausiu galingumu. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F2 užges, elektroninė sistema pakankamai atvėso. Galite ruošti toliau.
F4	Nors buvo išjungta naudojant F2 , elektroninė sistema kaista toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F4 užges, galite ruošti toliau.
F5 ir kaitinimo pakopa blyksi pakaitomis. Suskamba garsinis signalas.	Įspėjimas: karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F5 užges, galite ruošti toliau.
F8	Kaitvietė per ilgai buvo įjungta ir todėl išsijungė.	Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti.
dE kaitvietės nekaista	Įjungtas demonstracinis režimas	Demonstracinio režimo išjungimas: prietaisą atjunkite nuo tinklo 30 sekundžių (išjunkite namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį). Per 3 minutes palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Demonstracinis režimas išjungiamas.

„E“ pranešimas indikatoriuose

Jei indikatoriuje rodomas klaidos pranešimas su „E“ raide, pvz., E0111, išjunkite prietaisą ir vėl įjunkite.

Jei tai tik vienkartinė triktis, rodmuo užges. Jei klaidos pranešimas pasirodo dar kartą, paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir tiksliai nurodykite klaidos pranešimą.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

E ir FD numeriai

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

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Bandomieji patiekalai

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

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

- 16 cm Ø, 1,2 l puodas ilga rankena, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė

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

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas		Dangtis	Tolesnis virimas	
		Trukmė (min.:sek.)			Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Šokolado lydymas						
Indas: puodas ilga rankena						
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės	-	-	-	-	1.	Ne
Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai						
Indas: puodas						
<i>Tiršta lęšių sriuba pagal 44550</i>						
Pradinė temperatūra 20 °C						
Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemišant	Taip	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemišant	Taip	Taip	1.	Taip
<i>Tiršta lęšių sriuba iš konservo</i>						
pvz., lęšių troškiny su „Erasco“ dešrelėmis:						
Pradinė temperatūra 20 °C						
Kiekis 500 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1000 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:30 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	Taip	1.	Taip
Bešamelio padažo kaitinimas neužverdant						
Indas: puodas ilga rankena						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Receptas: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	g ²	apie 5:20	Ne	Ne	1 ^{1,3}	Ne
					¹ Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes.	
					² Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.	
					³ Kai Bešamelio padažas užverda, jį toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.	




Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Dangtis	Tolesnis virimas	
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)		Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas su dangčiu					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:45 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės	Ne	2	Taip
Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.					
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:20 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės	Ne	2	Taip
Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.					
Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas be dangčio					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:30 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 8:00 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne
Ryžių virimas					
Indas: puodas					
Vandens temperatūra 20 °C					
Receptas pagal DIN 44550:					
125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:48	Taip	2	Taip
Receptas pagal DIN 44550:					
250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 3:15	Taip	2.	Taip

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Dangtis	Tolesnis virimas	
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)		Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas					
Indas: keptuvė					
Išpjovos kepsnio pradinė temperatūra: 7 °C					
Kiekis: 3 išpjovos kepsniai (bendras svoris apie 300 g, apie 1 cm storio) 15 g saulėgrąžų aliejaus, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	7	Ne
Lietinių kepimas					
Indas: keptuvė					
Receptas pagal DIN EN 60350-2					
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniui, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	6 arba 6-a, priklausomai nuo apskrudinimo laipsnio	Ne
Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas					
Indas: puodas					
Kiekis: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g užšaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“), 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

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

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	31
	Olulised ohutusnõuded	31
	Kahjustuste põhjused	32
	Ülevaade	32
	Keskkonnakaitse	32
	Soovitusi energia säästmiseks	32
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	32
	Seadmega tutvumine	33
	Juhtpaneel	33
	Keedualad	33
	Jääksoojuse näit	34
	Seadme kasutamine	34
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	34
	Keeduala seadistamine	34
	Toiduvalmistustabel	35
	PowerBoost-funktsioon	36
	Powerboost-funktsiooni sisselülitamine	36
	Powerboost-funktsiooni väljalülitamine	36
	Lapselukk	36
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	36
	Automaatne lapselukk	36
	Ajafunktsioonid	36
	Keeduala peab automaatselt välja lülituma	36
	Automaatne taimer	37
	Signaalkell	37
	Stopperi funktsioon	37
	Automaatne väljalülitus	37
	Soojana hoidmise funktsioon	37
	Soojana hoidmise funktsiooni sisselülitamine	37
	Soojana hoidmise funktsiooni väljalülitamine	37
	Pühkimiskaitse	37
	Energiatarbimise näit	38
	Põhiseaded	38
	Põhiseadistuste muutmine	39
	Puhastamine	39
	Klaaskeraamiline pind	39
	Pliidiplaadi raam	39

	Mida teha tõrgete korral?	40
	E-teade näidikutel	40
	Hooldekeskus	40
	E-number ja FD-number	40
	Kontrollroad	41

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.siemens-home.bsh-group.com** ja Internetikauplusest: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Nõuetekohane kasutamine

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

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

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

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

Seadet tohib kasutada kõrgusel kuni 2000 meetrit üle merepinna.

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 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Tuleoht!

- 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.
- Pliidiplaadi katteid ei tohi kasutada. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Hoiatus – 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.
- Tohib kasutada ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid nagu nt lastekaitsevõresid. Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustööd 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 hooldekeskusesse.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda.
- Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
- Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.
- Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiab sagedasemad kahjustused.

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

Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiab teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

- Pange pottidele alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta keetmisel on energiakulu tunduvalt suurem. Klaasist kaas võimaldab heita pilku potti, ilma et peaks kergitama kaant.
- Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne. Ebatasase põhjaga keedunõude kasutamisel on energiakulu suurem.
- Poti või panni põhja läbimõõt peab vastama keeduala läbimõõdule. Liiga väikeste pottide kasutamine keedualal toob kaasa energiakao. Pange tähele: nõude tootjad toovad sageli ära poti ülemise serva läbimõõdu. Tavaliselt on see suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikesteks kogusteks kasutage väikest potti. Suur, vaid vähesel määral täidetud pott tarbib palju energiat.
- Valmistage toitu väheses vees. Sellega hoiate kokku energiat. Köögiviljas säilivad vitamiinid ja mineraalained.
- Katke potiga keeduala võimalikult suures ulatuses.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.
- Valige keetmise jätkamiseks sobiv võimsusaste. Keetmist liiga kõrgel võimsusastmel jätkates raiskate asjatult energiat.
- Kasutage ära pliidiplaadi jääkkuumus. Pikema keeduaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaja lõppu.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

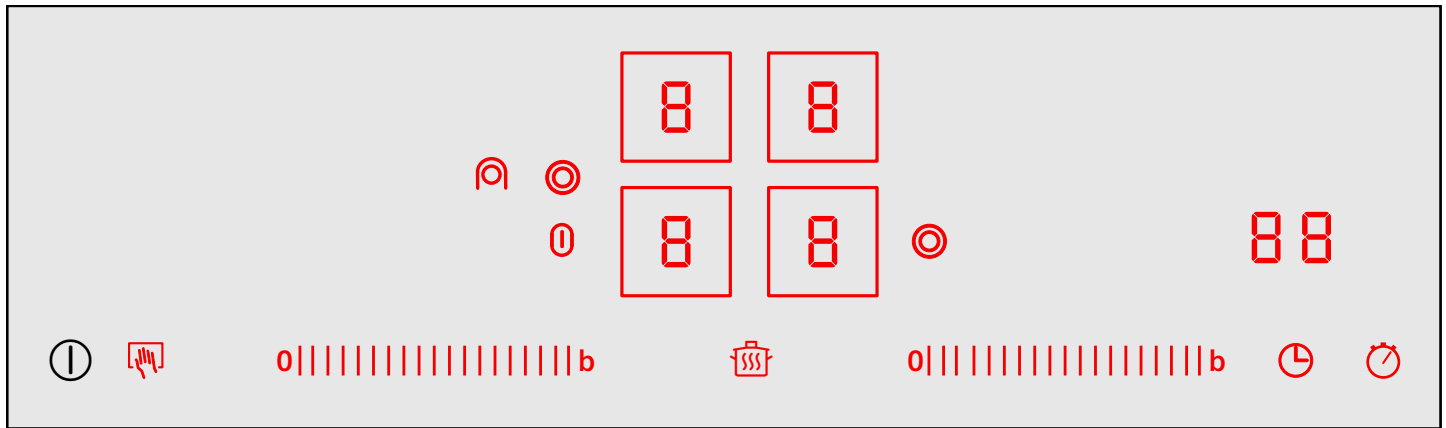


Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevatele pliidiplaatidele. Mõõtmised pliidiplaatide kohta leiate tüüpide ülevaatest. → *lehekülj 2*

Juhtpaneel



Näidikud	
1-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
b	Powerboost-funktsioon
L	Soojana hoidmise funktsioon
88	Taimer

Sensorlülitid	
①	Pealüliti
b	Powerboost-funktsioon
ⓑ	Keeduala valik
👉	Lapselukk Pühkimiskaitse
0	Reguleerimisala
⊙	Kaheringilise keeduala sisselülitamine
⊗	Väikese ovaaltooni sisselülitamine
⓪	Suure ovaaltooni sisselülitamine
👉	Soojana hoidmise funktsioon
⌚	Taimer
⏸	Stopperi funktsioon

Märkused

- Olenevalt pliidiplaadi töörežiimist süttivad juhtpinnad, mida saab aktuaalselt valida, poolheledalt või heledalt.
- Aktuaalselt mittevalitavate funktsioonide sensorlülitid ei sütti.
- Aktuaalselt valitud keedualade seadistused süttivad heledalt.

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

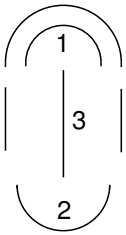
Keedualad

Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
○ Üheringiline keeduala	
⊙ Kaheringiline keeduala	Puudutage sümbolit ⊙
Keeduala sisselülitamine: vastav näidik süttib	

Märkused

- Keeduala hõõgpildil olevad tumedad piirkonnad on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala funktsioonile.
- Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusel. Sellega nt:
 - Kaitstakse tundlikke komponente ülekuumenemise eest
 - Kaitstakse seadet elektrilise ülekoormuse eest
 - Saavutatakse paremaid keetmistulemusi
- Mitmeringilistel keedualadel võivad sisemiste kuumutusringide soojendused ja sisselülitatavad soojendused erinevatel aegadel sisse ja välja lülituda.

Kombineeritud keedutsoon



- 1 = kaheringiline keeduala
- 2 = üheringiline keeduala
- 3 = sild-küttekeha

Ühe- ja kaheringilist keeduala saab kasutada ilma sild-küttekehata teineteisest sõltumatult või nagu tabelis kirjeldatud kombineerida sild-küttekehaga.

Kombirežiim	Täiendavate kuumutus-ringide sisselülitamine	Sobivad road
Väike ovaaltsoon: Kombinatsioon 1+3	Lülitage sümboliga sild-küttekeha sisse. Sümbol põleb heledalt.	Väike haudepott Väike teppanyaki.
Suur ovaaltsoon: Kombinatsioon 1+3+2	Puudutage sümbolit . Sümbol põleb heledalt.	Suur haudepott Suur teppanyaki Suur grillplaat

Väikest ovaaltsooni (1 +3) ja üheringilist keeduala (2) saab kasutada erinevate võimsusastmetega ka teineteisest sõltumatult. Nii tekivad nt suurel haudepotil, teppanyakil või grillplaadil erinevad temperatuuritsoonid: väikese ovaaltsooniga saate siis ühte rooga ette praadida ja üheringilise keedualaga teist rooga samaaegselt soojas hoida.

Märkus: Sobivaid keedunõusid saate klienditeenindusest või meie e-poest.

Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

Kui näidikule ilmub **H**, on keeduala veel kuum. Nii saate näiteks hoida väikeses koguses rooga veel soojana või sulatada glasuuri. Kui keeduala jahtub, ilmub näidikule **h**. Näit kustub, kui keeduala on piisavalt jahe.

Seadme kasutamine

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

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine

Puudutage sümbolit . Kõlab signaal. Pealüliti kohal süttib indikaatortuli. Näidikud sensorlülititel ja võimsusastmete näidikud süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Mõlemad eesmised keedualad on automaatselt valitud. Võimsusastmete näidikud süttivad heledalt.

Väljalülitamine

Puudutage sümbolit kuni indikaatortuli pealüliti kohal ja näidikud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näidik põleb seni edasi, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud mõnda aega (10-60 sekundit) välja lülitatud.
- Seadistused jäävad esimeseks 4 sekundiks pärast väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab see tööle endiste seadistustega.

Keeduala seadistamine

Seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = väikseim võimsus

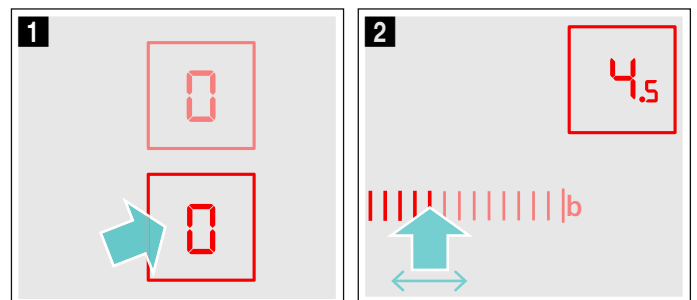
Võimsusaste 9 = suurim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See ilmub näidikul nt **4.5**.

Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Keeduala valimiseks puudutage võimsusastme näidikut .
Võimsusastme näidikul süttib heledalt .
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.



Keeduala on sisse lülitatud.

Võimsusastme muutmine:

Valige keeduala ja seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala. Seadistage reguleerimisalal 0. Umbes 10 sekundi pärast süttib jääkkuumuse näidik.

Märkus: Viimati seadistatud keeduala jääb aktiivseks. Võite keeduala seadistada ilma uuesti valimata.

Toiduvalmistustabel

Järgnevalt tabelist leiate mõned näited.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu võib esineda kõrvalekaldeid.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aegajalt.

Toiduained, mida eelpraetakse teravalt või millele tuleb praadimise ajal välja palju vedelikku, eelpraadige kõige paremini väikestes portsjonites.

Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks leiate peatükist Keskkonnakaitse. → *lehekülg 32*

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1-1,5	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
Soojendamine ja soojas hoidmine		
Supp, (nt läätsesupp)	1-2	-
Piim**	1,5-2,5	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, sügavkülmutatud	2,5-3,5	10-20 min
Guljašš, sügavkülmutatud	2,5-3,5	20-30 min
Hüüvitamine, paisutamine		
Kneedlid, klimbid	4,5-5,5*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Béchamel-kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3-4	8-12 min
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (kahekordne veekogus)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1,5-2,5	35-45 min
Koorega kartulid	4-5	25-30 min
Kooritud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoit, supid	3,5-4,5	15-60 min
Köögivilj	2,5-3,5	10-20 min
Köögivilj, sügavkülmutatud	3,5-4,5	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
Moorimine		
Rulaadid	4-5	50-60 min
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2,5-3,5	50-60 min
Praadimine vähese õliga**		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6-7	8-12 min
Lihalõik (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbimõõduga)***	4,5-5,5	30-40 min
Linnufilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
Linnufilee, sügavkülmutatud***	5-6	10 - 30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabid ja krevetid	7-8	4-10 min
Köögiviljade, värskete seente passeerimine	7-8	10-20 min
Köögivilj, liha ribadena aasia moodi	7,5-8,5	15-20 min
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3,5-4,5	üksteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min
Frittimine (150–200 g ühe portsjoni kohta frittida järjest 1-2 liitris õlis**)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletaignas	5-6	-
Köögivilj, seened, paneeritud või õlletaignas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		

PowerBoost-funktsioon

Powerboost-funktsiooniga saate te suuremaid koguseid vett kuumutada veel kiiremini kui võimsusastmega 9.

Powerboost-funktsioon on kasutatav ainult neil keedualadel, mis on tähistatud sümboliga **boost**.

Kaheringilistel keedualadel tuleb Powerboost-funktsiooni kasutamiseks lülitada sisse teine kuumutusring.

Powerboost-funktsiooni sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage sümbolit **b**. Näidik **b** süttib. Powerboost-funktsioon on sisse lülitatud.

Powerboost-funktsiooni väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Seadistage suvaline edasikeetmise võimsusaste. Näit **b** kustub. Powerboost-funktsioon on välja lülitatud.

Märkused



- Kui te ei lülita Powerboost-funktsiooni välja, lülitatakse see teatud kindla aja järel automaatselt välja. Keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- Arvestage, et õli ja rasv soojenevad Powerboost-funktsiooniga kiiresti. Ärge jätke keetmist mitte kunagi ilma järelevalveta. Ülekuumenenud õli ja rasv süttivad kiiresti, vt peatükk Tähtsad ohutusjuhised. → *lehekülg 31*


Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: lülitage pliidiplaat pealülitiga ① sisse. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Näidik  süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Väljalülitamine: lülitage pliidiplaat pealülitiga ① sisse. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Lukustus on maha võetud.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatselt lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 38*

Ajafunktsioonid

Seadmel on 3 erinevat ajafunktsiooni.



- Keeduala peab automaatselt välja lülituma
- Signaalkell
- Stopper

Keeduala peab automaatselt välja lülituma

Sisestage soovitud keeduala jaoks aeg. Pärast aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.

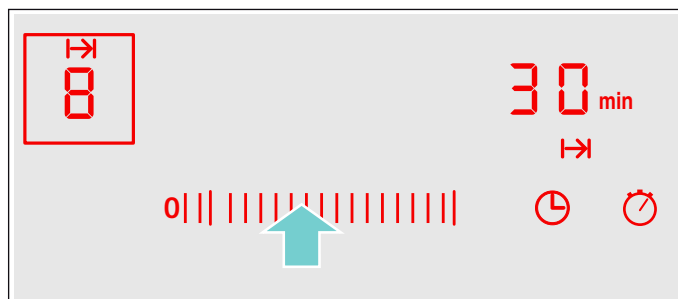
Kestuse seadistamine

Keeduala peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage sümbolit  2 korda ja seejärel valige keeduala. Näidik  süttib. Taimeri näidikul süttib **00 min.**



2. Puudutage reguleerimisalal soovitud eelseadistust. Võimalik eelseadistus vasakult paremale on 1, 2, 3 ... kuni 9 minutit. Järgmise 10 sekundi jooksul liiguge üle reguleerimisala seni, kuni soovitud kestus on saavutatud.




Aeg hakkab jooksmas. Kui te olete seadistanud kestuse mitmele keedualale, kuvatakse alati kõige lühem kestus.

Automaatne seadistamine



Kui puudutate reguleerimisalas eelseadistust 1 kuni 5 kauem, läheb aeg automaatselt tagasi ühele minutile.

Kui puudutate reguleerimisalas eelseadistust 6 kuni 9 kauem, läheb aeg automaatselt tagasi 99 minutile.

Pärast aja möödumist

Kui aeg on möödunud, lülitub keeduala välja. Kuulete helisignaali ja näidikul vilgub 10 sekundiks sümbol **00**. Näit  vilgub. Puudutage mis tahes sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

Kestuse korrigeerimine või kustutamine

Puudutage sümbolit  2 korda ja seejärel valige keeduala. Muutke reguleerimisalal kestust või seadke see .



Märkused

- Kestuseks saate seada kuni 99 minutit.
- Kui kestuse viimane minut jookseb, vahetub taimeri näidik minutitelt sekunditele.

Automaatne taimer

Selle funktsiooniga saate seadistada kestust kõikide keedualade jaoks. Pärast iga keeduala sisselülitamist hakkab valitud aeg jooksma. Keeduala lülitub pärast aja lõppemist automaatselt välja.




Kuidas automaatset taimerit sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülj 38*

Märkus: Te saate muuta keeduala kestust või lülitada keeduala jaoks seatud automaatse taimeri välja: Puudutage sümbolit  2 korda ja seejärel valige keeduala. Muutke reguleerimisalal kestust või seadke see .



Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit. See on sõltumatu kõikidest teistest seadistustest. Aktiveerimiseks peab pliidiplaat olema sisse lülitatud.


Signaalkella seadistamine

1. Puudutage sümbolit , näidik  süttib. Taimeri näidikul süttib  min.
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksma.

Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kuulete helisignaali ja näidikul vilgub 10 sekundiks sümbol . Näit  vilgub. Puudutage mis tahes sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.



Aja korrigeerimine


Sümboliga  valige signaalkell ja seadistage see uuesti.

Stopperi funktsioon

Stopperi funktsioon näitab funktsiooni aktiveerimisest möödunud aega.

Stopperi funktsioon töötab ainult siis, kui pliidiplaat on sisse lülitatud. Kui pliidiplaat lülitub välja, siis lülitatakse ka stopperi funktsioon koos sellega välja.

Stopperi funktsioon lülitatakse sümboli  puudutamisega sisse. Taimeri näidikule ilmub  ja aja arvestus algab. Esimese minuti jooksul kuvatakse sekundid, seejärel minutid.

Stopperi funktsioon lülitatakse sümboli  uuesti puudutamisega välja. Taimeri näidik kustub.

Märkus: Kui lisaks stopperi funktsioonile lülitatakse täiendavalt sisse mõni teine ajafunktsioon, ilmub see seadistus 10 sekundiks taimeri näidikule. Seejärel kuvatakse jälle stopperi funktsioon.

Automaatne väljalülitus

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

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


Mis tahes tööala puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

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



Soojana hoidmise funktsioon

Soojana hoidmise funktsioon sobib šokolaadi ja või sulatamiseks ning roogade ja nõude soojana hoidmiseks.

Soojana hoidmise funktsiooni sisselülitamine



1. Puudutage sümbolit .
2. Valige keeduala. Võimsusastme näidikul süttib . Soojana hoidmise funktsioon on sisse lülitatud.

Soojana hoidmise funktsiooni väljalülitamine

1. Puudutage sümbolit .
2. Valige keeduala. Võimsusastme näidikul süttib . Soojana hoidmise funktsioon on välja lülitatud.

Pühkimiskaitse

Juhtpaneeli pühkimisel ajal, kui pliidiplaat on sisse lülitatud, võivad seadistused muutuda.

Selle vältimiseks on pliidiplaat varustatud pühkimiskaitse funktsiooniga. Puudutage sümbolit . Kõlab helisignaali. Sümbol  süttib heledalt. Juhtpaneel on 30 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pühkida, ilma et seadistused muutuksid.

Märkus: Pühkimiskaitse funktsioon ei laiene pealülile. Pliidiplaadi saate te alati välja lülitada.

Energiatarbimise näit

Selle funktsiooniga saate kuvada pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahelisel ajal tarbitud elektrienergia näitu.

Pärast väljalülitamist ilmub 10 sekundiks ekraanile tarbitud elektrienergia näit kilovatt-tundides (nt 1,87kWh).

Näidu täpsus oleneb muuhulgas vooluvõrgu pinge kvaliteedist.



Näit ei ole aktiivne. Kuidas näitu aktiveerida, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 38*

Põhiseaded


Teie seadmel on erinevad põhiseadistused. Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

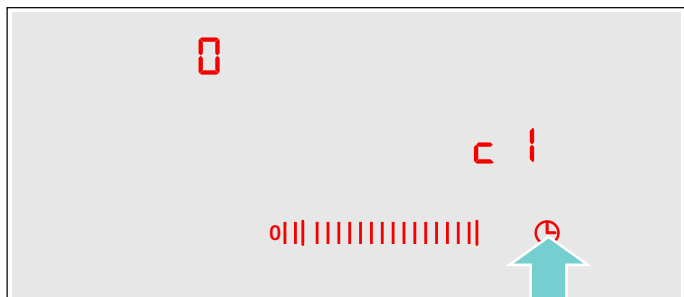
Näidik	Funktsioon
c 1	Automaatne lapselukk
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud.
2	Käsitsi ja automaatne lapselukk välja lülitatud.
c 2	Helisignaal
0	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaal on välja lülitatud (pealüliti signaal on alati sisse lülitatud).
1	Ainult vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.
2	Ainult kinnitussignaali sisse lülitatud.
3	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.*
c 3	Energiakulu näidik (võrgupinge kúsiges oma energia-varustusettevõttelt)
0	Tarbitud elektrienergia näidik on välja lülitatud.*
1	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 230V.
2	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 400V.
3	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 220V.
4	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 240V.
c 5	Automaatne taimer
00	Välja lülitatud.*
0 1-99	Kestus, mille möödudes lülituvad keedualad välja.
c 6	Taimeri aja möödumise signaali kestus
1	10 sekundit.*
2	30 sekundit
3	1 minut.
c 7	Küttekehade sisselülitamine
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud.
2	Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
c 0	Lähtestamine põhiseadistusele
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud.



*Põhiseadistus


Põhiseadistuste muutmine

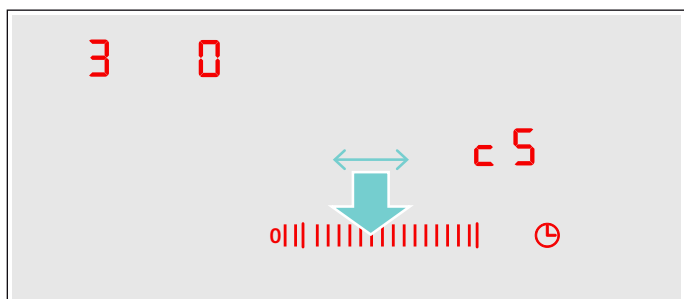
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.


1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage 4 sekundi vältel sümbolit .



 ilmub ja keeduala näidikul süttib .

3. Puudutage sümbolit  seni, kuni näidikule ilmub soovitud näit.
4. Seadistage reguleerimisalal soovitud väärtus.



5. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Seadistus on aktiveeritud.

Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.

Puhastamine

Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie veebipoes.

Klaaskeraamiline pind

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

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

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

Ärge kunagi kasutage:

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

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

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

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

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

Mida teha tõrgete korral?

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

Pliidiplaadi elektroonika paikneb juhtpaneeli all. Selles piirkonnas võib temperatuur mitmesugustel põhjustel väga kõrgele tõusta.

Et elektroonika üle ei kuumeneks, lülituvad keedualad vajaduse korral automaatselt välja. Näitu **F2**, **F4** või **F5** kuvatakse vaheldumisi jääkkuumuse näiduga **H** või **h**.

Näit	Viga	Abinõu
Puudub.	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige hoone elektrikilpi ja kaitsmeid. Tehke teiste elektriseadmetega kindlaks, kas tegemist on voolukatkestusega.
Kõik näidud vilguvad.	Tööala on niiske või sellele on asetatud mingi ese.	Kuivatage tööala või eemaldage ese.
F2	Mitut keeduala kasutati pikka aega samal ajal suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F2 kustub, on elektroonika piisavalt jahtunud. Võite toiduvalmistamist jätkata.
F4	Hoolimata sümboli F2 väljalülitumisest jätkas elektroonika kuumenemist. Seepärast lülitusid kõik keedualad välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F4 kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
Sümbol F5 ja võimsuste vilguvad vaheldumisi. Kõlab helisignaali.	Hoiatus: tööalal on kuum pott. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Võtke pott ära. Veanäidik kustub veidi pärast seda. Võite toiduvalmistamist jätkata.
Sümbol F5 ja helisignaali.	Tööalal on kuum pott. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Võtke pott ära. Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F5 kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
F8	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus välja.	Võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.
dE Keedualad ei kuumene	Demorežiim on sisse lülitatud.	Demorežiimi väljalülitamine: lahutage seade 30 sekundiks vooluvõrgust (lülitage vool või kaitselüliti elektrikilbist välja). Järgmise 3 minuti jooksul puudutage mis tahes tööala. Demorežiim lülitatakse välja.

E-teade näidikutel

Kui näidikutel ilmub veateade tähega E (nt E0111) lülitage seade välja ja uuesti sisse.

Kui see oli ühekordne tõrge, siis teade kustub. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse ja edastage täpne veateade.



Hooldekeskus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

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

Pidage meeles, et seadme vale käsitsuse korral ei ole hooldustehniku visiit ka garantii ajal tasuta.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeenindust nimekirjast.

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

Kontrollroad

Järgmise tabeli koostasid kontrollasutused, et hõlbustada meie kodumasinade katsetamist.

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

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

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

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine			Edasikeetmine	
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Šokolaadi sulatamine					
Nõu: kastrul					
Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetker poolmõru, 150 g) 14,5 cm Ø keedualal	-	-	-	1.	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine					
Nõu: keedupott					
Läätsesupp vastavalt standardile DIN 44550					
Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 450 g 14,5 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:00 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Kogus: 800 g, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Läätsesupp konservsupina					
nt Erasco läätsesupp viineritega:					
Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 500 g 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 (segada, kui möödunud on ca 1:30)	Jah	1.	Jah
Kogus: 1000 g, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1:30)	Jah	1.	Jah
Bechameli kastme valmistamine					
Nõu: kastrul					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 40 g võid 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja veidi soola, 14,5 cm Ø keedualal	g ²	ca 5:20	Ei	1, 1,3	Ei
				¹ Sulatada või, segada hulka jahu ja sool ning lasta 3 minutit kuumeneda	
				² Lisada segule piim ja kuumutada see pidevalt segades keemiseni	
				³ Pärast kastme kuumenemist keemiseni hoida seda veel 2 minutit võimsusastmel 1, seejuures pidevalt segada	




Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Riisipudru keetmine - edasikeetmine kaanega					
Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 6:45 Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
				10 minuti järel segada riisipudru läbi	
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5%-list) ja 1,5 g soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 7:20 Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
				10 minuti järel segada riisipudru läbi	
Riisipudru keetmine - edasikeetmine ilma kaaneta					
Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 7:30 Lisage riis, suhkur ja sool piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutite keeda	Ei	2	Ei
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5%-list) ja 1,5 g soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 8:00 Lisage riis, suhkur ja sool piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutite keeda	Ei	2	Ei
Riisi keetmine					
Nõu: keedupott					
Veetemperatuur 20 °C					
Retsept vastavalt standardile DIN 44550:					
125 g pikateralist riisi 300 g vett ja pisut soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:48	Jah	2	Jah
Retsept vastavalt standardile DIN 44550:					
250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 3:15	Jah	2.	Jah

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Seafilee praadimine					
Nõu: praepann					
Seafilee algtemperatuur: 7 °C					
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, umbes 1 cm paksused) 15 g päevalilleõli 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:40	Ei	7	Ei
Pannkookide praadimine					
Nõu: praepann					
Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2					
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:40	Ei	6 või 6. olenevalt pruunistusastmest	Ei
Sügavkülmutatud friikartulite fritimine					
Nõu: keedupott					
Kogus: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original), 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	Kuni õli kuumeneb temperatuurile 180 °C	Ei	9	Ei

Kui katseid tehakse 18 cm Ø keedualal nimivõimsusega 1500 W, pikeneb kuumenemisaeg umbes 20% ja võimsusaste edasikeetmisel on ühe astme võrra kõrgem.

Зміст

	Використання за призначенням	45
	Важливі настанови з безпеки	45
	Причини несправностей	46
	Огляд	46
	Захист навколишнього середовища	46
	Поради щодо заощадження енергії.	46
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	47
	Знайомство з приладом	47
	Панель управління	47
	Конфорки	48
	Індикатор залишкового тепла	48
	Управління приладу	48
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні	48
	Регулювання конфорки	48
	Таблиця тривалості готування	49
	Функція PowerBoost	50
	Увімкніть функцію «Powerboost».	50
	Вимкнення функції «Powerboost»	50
	Функція “Захист від дітей”	50
	Увімкнення та вимкнення функції «Блокування від доступу дітей».	50
	Автоматична функція "Захист від дітей"	50
	Установки таймера	51
	Автоматичне вимкнення конфорки	51
	Автоматичний таймер	51
	Кухонний таймер	51
	Функція секундоміра	52
	Автоматичне запобіжне вимкнення.	52
	Функція підтримання страв у гарячому стані	52
	Увімкнення функції підтримання страв у теплому стані	52
	Вимкнення функції підтримання страв у теплому стані	52
	Захист від витирання	52
	Індикатор споживання електроенергії	52
	Основні установки	53
	Зміна основних налаштувань.	53
	Очищення	53
	Склокераміка	53
	Рама варильної поверхні	54

	Що робити у випадку несправності?	54
	Повідомлення E в індикації	54
	Служба сервісу	55
	Номери E та FD	55
	Тестові страви	56

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

Використання за призначенням

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

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

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

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

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

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

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

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

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Небезпека пожежі!

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

Попередження – Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Використовуйте лише дозволені виробником захисні пристрої, наприклад решітки для захисту дітей. Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричинити нещасні випадки.

⚠️ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

⚠️ Попередження – Небезпека травмування!

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

🔧 Причини несправностей

Увага!

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

Огляд

У наступній таблиці ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникати найчастіше:

Проблема	Причина	Захід
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорід дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Трохи піднімайте каструлі та сковороди під час пересування.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

🌿 Захист навколишнього середовища

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

Поради щодо заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлю якомога більшу площу конфорки.

- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витратиться зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



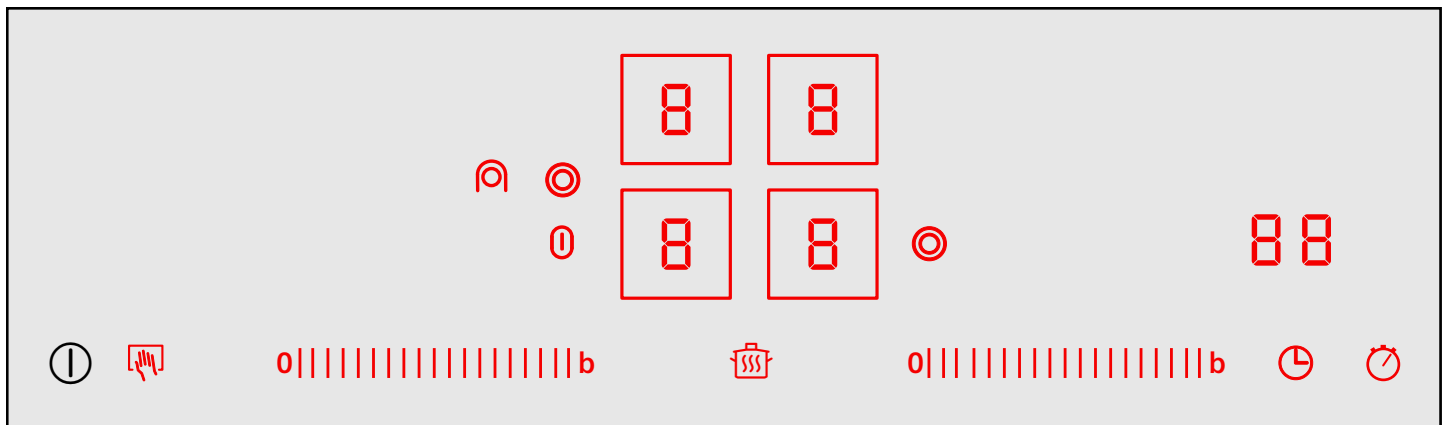
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Знайомство з приладом





Інструкція з експлуатації дійсна для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь указано в огляді моделей. → *Сторінка 2*

Панель управління



Індикація	
1-9	Рівні нагрівання
H/h	Залишкове тепло
b	Функція «Powerboost»
L	Функція підтримання страв у гарячому стані
88	Таймер

Панелі управління	
	Головний вимикач
b	Функція Powerboost
	Вибір конфорки
	Блокування від доступу дітей Захист від витирання
	Зона регулювання параметрів
	Підключення двоконтурної конфорки
	Підключення малої овальної зони розширення

Панелі управління	
	Підключення великої овальної зони розширення
	Функція підтримання страв у гарячому стані
	Таймер
	Функція секундоміра

Вказівки

- Залежно від режиму роботи варильної поверхні кнопки керування, які у даний момент можна вибрати, світяться тьмаво або яскраво. У випадку торкання до них вибирається відповідна функція.
- Кнопки керування, які у даний момент не можна вибрати, не світяться.
- Налаштування вибраних конфорок яскраво засвічуються.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.
- Забороняється ставити каструлі в безпосередній близькості до дисплея й сенсорів. Від цього може перегрітися система електроніки.

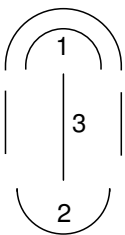
Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
○ Одноконтурна конфорка	
⊙ Двоконтурна конфорка	Натисніть символ ⊙.
Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор	

Вказівки

- Дещо темні місця на поверхні конфорки при її розжарюванні викликані технічними особливостями. Вони не впливають на функціональність конфорки.
- Робота конфорки регулюється автоматичним увімкненням і вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатися й вимикатися навіть на максимальній потужності. Це, наприклад, забезпечує:
 - захист чутливих деталей від перегріву,
 - захист приладу від електричного перевантаження,
 - покращення результатів готування.
- При використанні багатоконтурних конфорок нагрівання внутрішніх нагрівальних контурів і нагрівання підключень можуть вмикатися і вимикатися у різний час.

Поєднання конфорок



- 1 = Двоконтурна конфорка
- 2 = Одноконтурна конфорка
- 3 = Нагрівальні елементи, об'єднані перемичкою

Одноконтурні та двоконтурні конфорки можна використовувати незалежно одна від одної без перемички або, як описано в таблиці, у поєднанні з перемичками.

Поєднання	Підключення	Придатне до:
Мала овальна зона розширення Поєднання 1+3	Підключіть нагрівальну перемичку за допомогою символу ⊙. Світиться символ ⊙.	Мала гусятниця Мала сковорода теппан
Велика овальна зона розширення Поєднання 1 + 3 + 2	Натисніть символ ⊙. Світиться символ ⊙.	Велика гусятниця Велика сковорода теппан Велике гриль-деко

Малу овальну зону розширення (1 + 3) і одноконтурну конфорку (2) можна також використовувати незалежно одна від одної з різними рівнями нагрівання. Так, наприклад, під час використання великої гусятниці, сковороди теппан або гриль-дека утворюються різні температурні зони: у малій зоні розширення можна готувати одну страву, а на одноконтурній конфорці водночас підігрівати іншу страву.

Вказівка: Придатний кухонний посуд ви можете придбати, звернувшись до нашої сервісної служби або зайшовши в наш Інтернет-магазин.

Індикатор залишкового тепла

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

Якщо на індикаторі світиться **H**, конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтопити шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключається на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає.



Управління приладу

У цій главі ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У таблиці нижче наведено рівні нагрівання та тривалість готування різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення

Натисніть символ ⊙. Пролунає сигнал. Світиться індикаторна лампочка над головним вимикачем. Увімкнеться підсвічування кнопок керування та засвіяться індикатори рівнів нагрівання ⊙. Варильна поверхня готова до роботи.

Обидві передні конфорки вибираються автоматично. Яскраво засвіяться індикатори рівнів нагрівання ⊙.

Вимкнення

Доторкніться до символу ⊙ і тримайте, поки індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори не згаснуть. Усі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, доки конфорки не охолонуть у достатній мірі.

Вказівки

- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені протягом деякого часу (10-60 секунд).
- Налаштування зберігаються у пам'яті перші 4 секунди після вимкнення. Якщо впродовж цього часу знову увімкнути варильну поверхню, вона працюватиме з попередніми налаштуваннями.

Регулювання конфорки

У зоні регулювання параметрів можна задавати бажаний рівень нагрівання.



Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

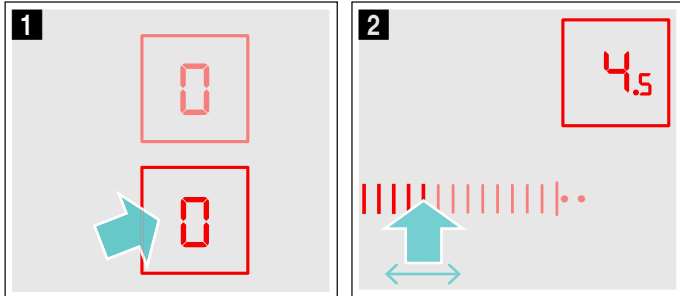
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Він відображається на дисплеї, наприклад, як **4.5**.

Установлення рівня нагрівання

Варильна поверхня повинна бути ввімкненою.

1. Доторкніться до індикатора рівня нагрівання , щоб обрати конфорку.
На індикаторі рівня нагрівання яскраво світиться символ .
2. Установіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень нагрівання.



Конфорка увімкнена.

Зміна рівня нагрівання:
Виберіть конфорку та встановіть бажаний рівень нагрівання в зоні регулювання параметрів.

Вимкнення конфорки

Виберіть конфорку. Установіть 0 у зоні регулювання параметрів. Приблизно через 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.

Вказівка: Активною залишається конфорка, налаштована останнього разу. Її можна відрегулювати або обрати іншу.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці наведено деякі приклади.

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

Для доведення до кипіння завжди вмикайте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, рекомендується ділити для смаження на кілька малих порцій.

Поради зі збереження енергії під час готування наведено в розділі, присвяченому захисту довкілля. → *Сторінка 46*

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Розтоплювання		
Шоколад, глазур,	1-1.5	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Розігрівання та підтримання в теплом стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
Молоко**	1.5-2.5	-
Розігрівання ковбасок у воді**	3-4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2.5-3.5	10-20 хв
Гуляш глибокого замороження	2.5-3.5	20-30 хв
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнелі, галушки	4.5-5.5*	20-30 хв
Риба	4-5*	10-15 хв
Білі соуси, наприклад бешамель	1-2	3-6 хв
Збиті соуси, наприклад беарнський чи голландський	3-4	8-12 хв
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв
Рис, зварений на молоці	1.5-2.5	35-45 хв
Картопля «в мундирі»	4-5	25-30 хв
Варена картопля	4-5	15-25 хв
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6-10 хв
Рагу, супи	3.5-4.5	15-60 хв
Овочі	2.5-3.5	10-20 хв
Овочі глибокого замороження	3.5-4.5	10-20 хв
Готування у скороварці	4-5	-
Тушкування		
Голубці	4-5	50-60 хв
Печеня	4-5	60-100 хв
Гуляш	2.5-3.5	50-60 хв
Смаження на невеликій кількості олії**		
Шніцелі, паніровані або непаніровані	6-7	6-10 хв
Шніцелі глибокого замороження	6-7	8-12 хв
Котлети, паніровані або непаніровані***	6-7	8-12 хв
Стейки (товщиною 3 см)	7-8	8-12 хв
Гамбургери, фрикадельки (товщиною 3 см)***	4.5-5.5	30-40 хв
Філе птиці (товщиною 2 см)***	5-6	10-20 хв
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Філе птиці глибокого замороження***	5-6	10–30 хв
Риба та рибне філе непаніровані	5-6	8–20 хв
Риба та рибне філе паніровані	6-7	8–20 хв
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички	6-7	8–12 хв
Креветки	7-8	4–10 хв
Приготування соте зі свіжих овочів та грибів	7-8	10–20 хв
Овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7.5-8.5	15–20 хв
Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6–10 хв
Млинці	6-7	Без перерви
Омлет	3.5-4.5	Без перерви
Яєчня	5-6	3–6 хв
Готування у фритюрі (порції по 150–200 г без перерв у 1–2 л олії**)		
Заморожені продукти, наприклад картопля фрі, паніровані шматочки курки	8-9	-
Крокети, глибокого замороження	7-8	-
М'ясо, наприклад порційні шматки курчати	6-7	-
Риба, панірована або у клярі	5-6	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі, темпура	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти в клярі	4-5	-
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		



Функція PowerBoost

За допомогою функції «Powerboost» ви можете нагрівати великі об'єми води ще швидше, ніж на рівні нагрівання 9.

Функція «Powerboost» доступна тільки для конфорок, позначених символом **boost**.

Для двоконтурних конфорок для роботи з функцією «Powerboost» необхідно увімкнути другий нагрівальний контур.

Увімкніть функцію «Powerboost»

1. Виберіть конфорку.
2. Доторкніться до символу **b**. Засвітиться індикатор **b**. Функція «Powerboost» увімкнена.

Вимкнення функції «Powerboost»

1. Виберіть конфорку.
2. Установіть будь-який рівень подальшого нагрівання. Індикація **b** згасає.

Функція «Powerboost» вимкнена.

Вказівки

- Якщо ви не вимикаєте функцію «Powerboost», то через певний час вона вимикається автоматично. Конфорка перемикається назад на рівень 9.
- Майте на увазі, що в разі використання функції «Powerboost» олія та жир швидко нагріваються. Ніколи не залишайте процес варіння без нагляду. Перегріті олія та жир швидко загоряються, див. розділ «Важливі настанови з безпеки».→ *Сторінка 45*



Функція «Захист від дітей»

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

Увімкнення та вимкнення функції «Блокування від доступу дітей»

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Увімкнення: увімкніть варильну поверхню головним вимикачем . Натисніть і 4 секунди втримуйте . Індикатор засвітиться на 10 секунд. Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: вимкніть варильну поверхню головним вимикачем . Натисніть і 4 секунди втримуйте . Блокування знято.

Автоматична функція "Захист від дітей"

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

Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію «Захист від доступу дітей», описано в розділі «Основні установки». → *Сторінка 53*

Установки таймера

Існує три установки таймера:




- Автоматичне вимкнення конфорки
- Кухонний таймер
- Секундомір

Автоматичне вимкнення конфорки

Здайте тривалість роботи бажаної конфорки. Після того, як час вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

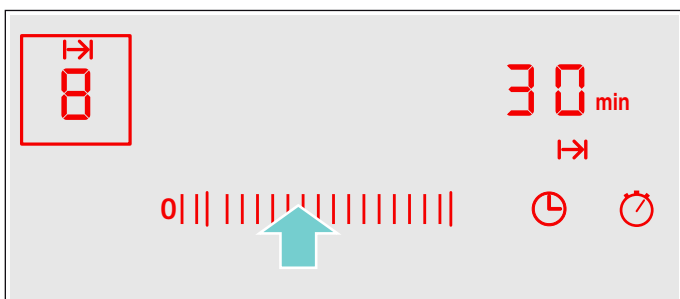
Установлення тривалості

Конфорка має бути ввімкнена.

1. Двічі торкніться до символу  і після цього виберіть конфорку. Засвітиться індикатор . На індикаторі таймера засвітиться значення  хв.



2. Натисніть бажану попередню налаштування в зоні регулювання параметрів. Можливі попередні налаштування зліва направо: 1, 2, 3 і т. д. до 9 хвилин. Протягом наступних 10 секунд водить пальцем по зоні регулювання параметрів, доки не буде встановлено потрібну тривалість.





Тривалість відраховується у зворотному порядку. Якщо встановлено час роботи для кількох конфорок, завжди відобразатиметься найменша тривалість.

Автоматична установка



Якщо натиснути й утримувати символи з 1 по 5 у зоні регулювання параметрів, то тривалість автоматично зменшиться на одну хвилину.

Якщо натиснути й утримувати символи з 6 по 9 у зоні регулювання параметрів, то тривалість автоматично збільшиться на 99 хвилин.

Після спливу часу

Коли час сплив, конфорка вимикається. Лунає сигнал, а на індикаторі впродовж 10 секунд блимає символ . Блимає індикація . Натисніть будь-який символ. Індикація згасне, а звуковий сигнал перестане лунати.

Зміна або скасування тривалості

Двічі торкніться до символу  і після цього виберіть конфорку. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на .

Вказівки



- Можна встановлювати тривалість до 99 хвилин.
- Коли спливає остання хвилина тривалості, на індикаторі таймера замість хвилин відображаються секунди.

Автоматичний таймер

За допомогою цієї функції можна задавати час роботи всіх конфорок. Після кожного увімкнення однієї з конфорок починається відлік встановленого часу. Після того як заданий час сплине, конфорка вимкнеться автоматично.

Як увімкнути автоматичний таймер, описано в розділі «Основні установки». → *Сторінка 53*




Вказівка: Можна змінити тривалість роботи конфорки або вимкнути її автоматичний таймер:

Двічі торкніться до символу  і після цього виберіть конфорку. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на .



Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера можна встановлювати час до 99 хвилин. Він не залежить від жодних інших установок. Для активації варильна поверхня повинна бути ввімкненою.


Установлення кухонного таймера

1. Доторкніться до символу , засвічується індикація . На індикаторі таймера засвітиться значення  хв.
2. Установіть потрібний час у зоні регулювання параметрів. За кілька секунд почнеться зворотний відлік часу.

Після спливу часу

Після спливу часу лунає сигнал, а на індикаторі впродовж 10 секунд блимає символ . Блимає індикація . Натисніть будь-який символ. Індикація згасне, а звуковий сигнал перестане лунати.



Зміна часу


Оберіть кухонний таймер за допомогою символу  та задайте нові налаштування.

Функція секундоміра

Ця функція показує час, що спливає з моменту ввімкнення секундоміра.

Функція секундоміра працює тільки у тому випадку, якщо увімкнена варильна поверхня. Якщо вимикається варильна поверхня, то разом з нею вимикається функція секундоміра.




Функція секундоміра вмикається торканням до символу . На індикаторі таймера з'являється , і починається замір часу. На першій хвилині відображаються секунди, потім хвилини.

Повторним торканням до символу  функція секундоміра вимикається. Індикація таймера згасне.

Вказівка: Якщо додатково до функції секундоміра вмикається ще й інша установка таймера, то налаштування відображається на індикаторі таймера протягом 10 секунд. Після цього дисплей знову показує функцію секундоміра.

Автоматичне запобіжне вимкнення

Якщо конфорка тривалий час працює без зміни режиму, автоматично вмикається функція обмеження часу.

Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорок по черзі блимають символи   та індикація залишкового тепла .



Якщо натиснути будь-яку кнопку керування, індикатор погасне. Можна задати параметри заново.

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



Функція підтримання страв у гарячому стані

Ця функція підходить для розтоплювання шоколаду або вершкового масла та для підтримання страв і посуду в теплому стані.

Увімкнення функції підтримання страв у теплому стані



1. Натисніть символ .
 2. Виберіть конфорку. На індикаторі рівня нагрівання засвітиться .
- Функція підтримання страв у теплому стані увімкнена.

Вимкнення функції підтримання страв у теплому стані

1. Натисніть символ .
 2. Виберіть конфорку. На індикаторі рівня нагрівання засвітиться .
- Функцію підтримання страв у теплому стані вимкнено.

Захист від витирання

Якщо протирати панель керування, коли варильна поверхня увімкнена, можуть змінитися задані установки.

Щоб запобігти цьому, на варильній поверхні можна увімкнути функцію захисту від витирання. Натисніть символ . Пролунає сигнал. Яскраво засвічується символ . Панель управління блокується на 30 секунд. Можна протирати панель керування без ризику змінити установки.

Вказівка: На головний вимикач ця функція не діє. Варильну поверхню можна вимкнути в будь-який момент.

Індикатор споживання електроенергії

За допомогою цієї функції можна виводити на дисплей індикацію загальної витрати електроенергії між увімкненням та вимкненням варильної поверхні.

Після вимкнення на 10 секунд відображається спожита електроенергія в кіловат-годинах, наприклад 1,87 кВт-год.

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



Індикатор не увімкнено. Як увімкнути індикатор, описано в розділі «Основні установки». → *Сторінка 53*

Основні установки


Ваш прилад має різноманітні основні установки. Їх можна змінювати залежно від Ваших потреб.

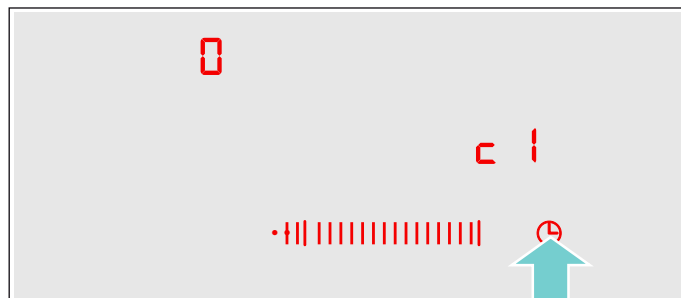
Індикація	Функція
c 1	Автоматична функція «Блокування від доступу дітей»
0	Вимкнено.*
1	Увімкнено.
2	Ручне та автоматичне блокування від доступу дітей вимкнено.
c 2	Акустичний сигнал
0	Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені (сигнал головного вимикача завжди залишається).
1	Увімкнений лише сигнал несправності.
2	Увімкнений лише сигнал підтвердження.
3	Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал несправності.*
c 3	Індикація енергоспоживання (щоб дізнатися напругу в мережі, зверніться до місцевого енергопостачального підприємства)
0	Індикація енергоспоживання вимкнена.*
1	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 230 В.
2	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 400 В.
3	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 220 В.
4	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 240 В.
c 5	Автоматичний таймер
00	Вимкнено.*
0 1:39	Тривалість, після якої конфорки вимикаються.
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 хвилина.
c 7	Підключення нагрівальних елементів
0	Вимкнено.
1	Увімкнено.
2	Остання установка перед вимкненням конфорки.*
c 0	Повернення до основної установки
0	Вимкнено.*
1	Увімкнено.

*Основна установка


Зміна основних налаштувань

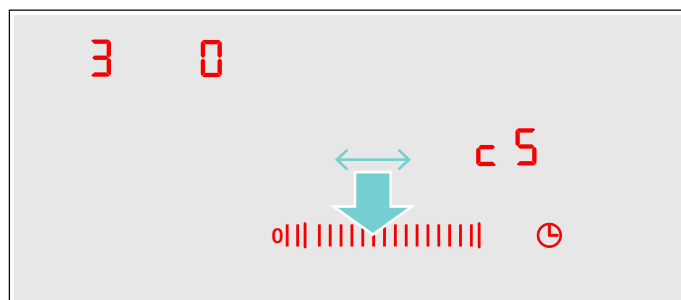
Варильна поверхня має бути вимкненою.


1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть символ  та втримуйте його 4 секунди.



З'являється **c 1** і на індикаторі конфорки світиться **0**.

3. Натискайте символ , доки не з'явиться бажана індикація.
4. У зоні регулювання параметрів установіть бажане значення.



5. Натисніть і 4 секунди втримуйте . Налаштування активоване.

Вимкнення

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

Очищення

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

Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорятимуть. Витирати варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолоне.

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

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;

uk Що робити у випадку несправності?

- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;
- жорсткі губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

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

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

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

Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

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

? Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо звернути увагу на наведені в таблиці вказівки.

Електронний блок варильної поверхні знаходиться під панеллю керування. З різних причин температура в цій області може значно підвищуватися.

Щоб електронний блок не перегрівався, конфорки за необхідності вимикаються автоматично. Індикація **F2**, **F4**, або **F5** відображається по черзі з індикацією залишкового тепла **H** або **h**.

Індикація	Помилка	Захід
Немає	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи не перервано подачу електричного живлення.
Блимають усі індикатори	Панель керування мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть панель керування чи приберіть з неї сторонній предмет.
F2	Кілька конфорок працювали тривалий час в режимі високої потужності. Для захисту електронного блоку від перегріву конфорку вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Згасання символу F2 свідчить про те, що електронний блок достатньо охолонув. Можна продовжити готування.
F4	Попри відключення за допомогою F2 електронний блок продовжував нагріватися. Тому всі конфорки вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ F4 , можна продовжити готування.
Почергово блимають символ F5 і рівень нагрівання. Лунає сигнал	Попередження: гаряча каструля стоїть в зоні панелі керування. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
F5 і звуковий сигнал	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі керування. Для захисту електронного блоку від перегріву конфорку вимкнено.	Приберіть каструлю. Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ F5 , можна продовжити готування.
F8	Конфорка працювала надто довго та вимкнулася.	Увімкнути конфорку можна одразу.
dE , конфорки не нагріваються	Увімкнено режим демонстрації (Demo).	Щоб вимкнути режим демонстрації (Demo), на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільчому щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку керування. Режим демонстрації (Demo) буде вимкнено.

Повідомлення E в індикації

Якщо в індикації з'явиться повідомлення про помилку, що містить букву E, наприклад E0111, вимкніть і знову увімкніть прилад.

Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо повідомлення про помилку відобразиться знову, зверніться до сервісної служби та вкажіть точне повідомлення про помилку.



Служба сервісу

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

Номери E та FD

Для звернення в сервісну службу необхідно вказати номери E та FD вашого приладу. Ці номери вказані в техпаспорті приладу.

Зверніть увагу: виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність виникла внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Тестові страви

Таблиці були створені для випробувальних лабораторій, щоб полегшити випробування наших приладів.

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

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

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння		Подальше нагрівання		
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Розтопити шоколад					
Посуд: каструля з рукояткою					
Шоколадна глазур (наприклад, чорний шоколад Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на конфорці діаметром 14,5 см	-	-	-	1.	Ні
Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею					
Посуд: каструля					
<i>Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550</i>					
Початкова температура 20 °C					
Кількість: 450 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Так
Кількість: 800 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Так
<i>Густий суп з чечевицею з консервної банки</i>					
Наприклад, миска супу з чечевиці з ковбасками Erasco:					
Початкова температура 20 °C					
Кількість: 500 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Так
Кількість: 1000 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:30 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Так
Соус бешамель, повільне кип'ятіння					
Посуд: каструля з рукояткою					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9 ²	Прибл. 5:20	Ні	1, 3	Ні
				¹ Розтопити вершкове масло, додати та перемішати борошно із сіллю та витримати борошняну заправу протягом 3 хвилин	
				² Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи	
				³ Після того як соус бешамель закипить, тримати його на рівні 1 протягом 2 хвилин, при цьому постійно перемішувати	

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Варіння рису на молоці – подальше нагрівання з кришкою					
Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 6:45 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 7:20 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	
Варіння рису на молоці – подальше нагрівання без кришки					
Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 7:30 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	прибл. 8:00 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні
Варіння рису					
Посуд: каструля					
Температура води: 20 °C					
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:					
125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:48	Так	2	Так
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:					
250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 3:15	Так	2.	Так

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння		Подальше нагрівання		
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Смаження стейків зі свинячого філе					
Посуд: сковорода					
Початкова температура стейків з філе: 7 °C					
Кількість: 3 стейки з філе (загальна вага – прибіл. 300 г, товщина прибіл. 1 см), 15 г соняшникової олії, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибіл. 2:40	Ні	7	Ні
Смаження млинців					
Посуд: сковорода					
Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2					
Кількість: по 55 мл тіста на кожний млинець, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибіл. 2:40	Ні	6 або 6, залежно від рівня підсмажування	Ні
Готування картоплі фрі глибокого замороження					
Посуд: каструля					
Кількість: 1,8 кг соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження (наприклад, McCain 123 Frites Original), готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	До досягнення температури олії 180 °C	Ні	9	Ні

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

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



9001042249
970914