

SIEMENS



Gaasiplaat

Dujinė kaitlentė

Gāzes sildvirsmā

Газова варильна поверхня

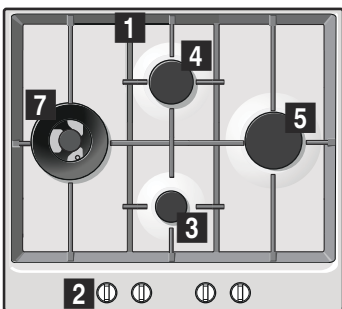
EC6A....., EC7A....., EC9A.....

siemens-home.com/welcome

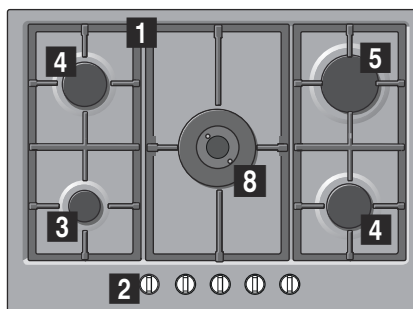
[et] Kasutusjuhend	4
[lt] Naudojimo instrukcija	14
[lv] Lietošanas instrukcija	25
[uk] Інструкція з використання	36

Register
your
product
online

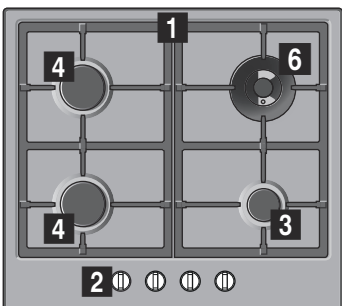
EC6A.IB...



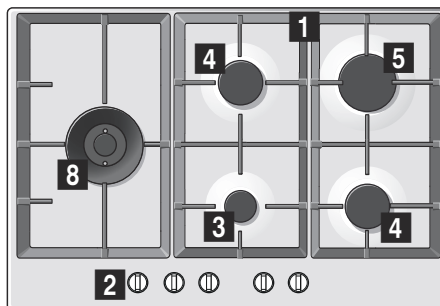
EC7A.RB...
EC7A.RC...



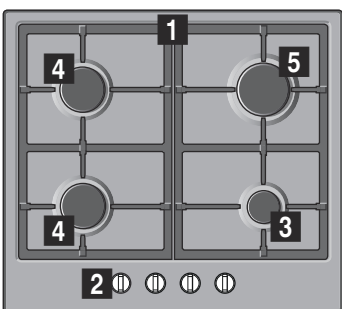
EC6A.HB...
EC6A.HC...



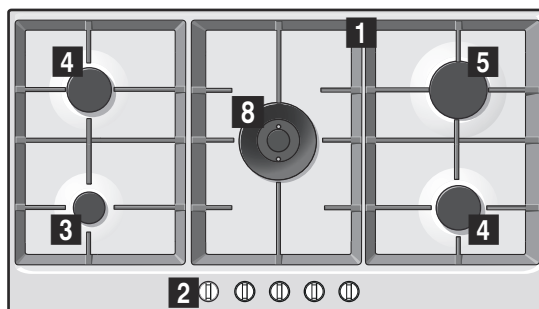
EC7A.SB...
EC7A.SC...



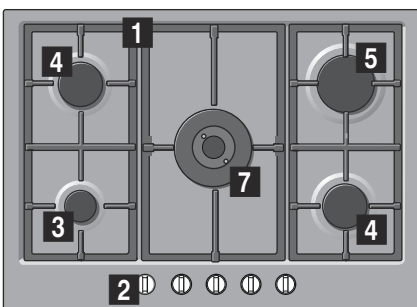
EC6A.PB...
EC6A.PC...



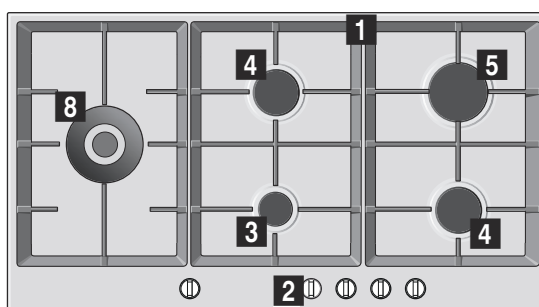
EC9A.RB...
EC9A.RC...



EC7A.QB...

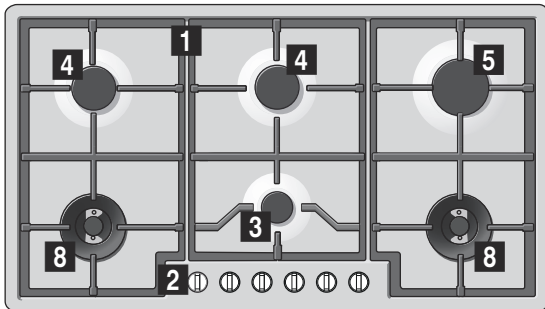


ER9A.SC...



EC9A.TB...

EC9A.TC...



- 1** Restid
- 2** Juhtheadmed
- 3** Lisapõleti võimsusega kuni 1 kW
- 4** Poolkiire põleti võimsusega kuni 1,75 kW

- 5** Kiirpõleti võimsusega kuni 3 kW
- 6** mini-vokkpõleti kuni 3,5 kW
- 7** Vokkpõleti kuni 4 kW
- 8** Topelt-vokkpõleti kuni 5 kW

- 1** Atraminēs grotelēs indams
- 2** Regulavimo rankenēlēs
- 3** Papildomas degiklis iki 1 kW
- 4** Pusiau greitas degiklis iki 1,75 kW
- 5** Greitasis degiklis iki 3 kW

- 6** Mažas degiklis kuniškoms keptuvēms iki 3,5 kW
- 7** Degiklis kuniškoms keptuvēms, kurio galia yra iki 4 kW
- 8** Dvigubas degiklis kuniškoms keptuvēms, kurio galia yra iki 5 kW

- 1** Restes
- 2** Vadības slēdži
- 3** Papildu deglis līdz 1 kW
- 4** Vidēji ātrais deglis līdz 1,75 kW

- 5** Ātrais deglis līdz 3 kW
- 6** Mazais „wok” deglis līdz 3,5 kW
- 7** „Wok” deglis, līdz pat 4 kW
- 8** Dubultais „Wok” deglis, līdz pat 5 kW

- 1** Решітки
- 2** Ручки управління
- 3** Економічна конфорка потужністю до 1 кВт
- 4** Стандартна конфорка потужністю до 1,75 кВт

- 5** Конфорка підвищеної потужності, до 3 кВт
- 6** Міні-конфорка Wok до 3,5 кВт
- 7** Конфорка Wok до 4 кВт
- 8** Конфорка Dual-Wok до 5 кВт

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	4
	Olulised ohutusnõuded	5
	Seadmega tutvumine	6
	Juhtelemendid ja põletid	6
	Tarvikud	7
	Gaasipõletid	7
	Käsitsi sisselülitamine	7
	Automaatne süüde	7
	Ohutussüsteem	7
	Põleti väljalülitamine	7
	Hoiatused	8
	Tabelid ja soovitused	8
	Sobivad nõud	8
	Kasutusjuhised	8
	Toiduvalmistustabel	9
	Puhastamine ja hooldamine	11
	Puhastamine	11
	Hooldamine	11
	Mida teha tõrgete korral?	12
	Klienditeenindus	13
	Garantiitingimused	13
	Keskkonnakaitse	13
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	13

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

Ettenähtud kasutamine

Lugege need juhised tähelepanelikult läbi. Alles seejärel saate seadet kasutada tõhusalt ja turvaliselt. Hoidke alles seadme paigaldus- ja kasutusjuhendid ning andke need seadme omaniku vahetumisel seadmega kaasa.

Selle juhendi ettekirjutuste täitmata jätmise korral ei võta tootja endale mingit vastutust.

Käesolevas juhendis sisalduvad joonised on suunava loomuga.

Ärge võtke seadet enne paigaldamist kaitsepakendist välja. Kui märkate seadme juures mis tahes kahjustust, ärge seadet ühendage. Võtke ühendust meie klienditeenindusega.

See seade kuulub vastavalt gaasiseadmete standardile EN 30-1-1 klassi 3: mööblisse sisseehitatud seade.

Enne oma uue pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et paigaldamisel järgitaks kokkupanemisjuhendit.

See seade ei sobi paigaldamiseks jahtidele ega haagissuvilatesse.

See seade on kasutamiseks ainult piisava ventilatsiooniga kohtades.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Kõik paigaldus-, ühendus- ja reguleerimistööd ning teisele gaasitüübile kohandamised peab tegema volitatud tehnik, järgides kehtivaid norme ja seadusi ning kohalike elektri- ja gaasiettevõtete ettekirjutusi. Erilist tähelepanu tuleb pöörata ventilatsiooni kohta käivatele eeskirjadele.

See seade väljub tehasest sobilikuna kasutamiseks gaasitüübiga, mis on kirjas andmeplaadil. Kui on vaja gaasitüüpi muuta, lugege kokkupanekujuhendit. Seadme kohandamiseks teisele gaasitüübile soovitage võtta ühendust meie klienditeenindusega.

See seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Selle professionaalne või ärieesmärkidel kasutamine ei ole lubatud. Kasutage seadet ainult toiduvalmistamiseks, mitte küttekehana. Garantii kehtib üksnes tingimusel, et seadet kasutatakse ettenähtud otstarbel.

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

Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.

Ärge kasutage selliseid laste ohutust tagavaid turvapiirdeid ja -kaasi, mida pliidiplaadi tootja ei ole soovitanud. Need võivad põhjustada õnnetusi nt ülekuumenemise, süttimise või materjalist eralduvate tükikeste tõttu.

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmetest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Süttimisoht!

Põlemata gaasi kogunemine suletud ruumis toob kaasa süttimisohtu. Ärge jätke seadet tõmbetuule kätte. Põletid võivad kustuda. Lugege hoolikalt läbi gaasipõletite töö kohta käivad juhised ja hoiatused.

Hoiatus – Mürgistusohu!

Gaasiga töötava kuumtöötlusseadme kasutamine tekitab seadme paigalduskohas soojust, niiskust ja põlemissaadusi. Tagage köögi hea ventilatsioon, eelkõige pliidiplaadi töö ajal: hoidke loomuliku õhutuse avad avatud või paigaldage sundventilatsioon (pliidikumm). Seadme sagedasel ja pikaajalisel kasutamisel võib vajalik olla täiendav või tõhusam ventilatsioon: avage aken või suurendage sundventilatsiooni võimsust.

Hoiatus – Põletusohu!

- Keedualad ja nende ümbrus lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puutuge kuuma pinda. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest eemal.
- Kui vedelgaasiballoon ei ole püstiasendis, võib vedelat propaan-/butaangaasi sattuda seadmesse. Seejuures võib põletitest välja paiskuda tuleleeki. Seadme osad võivad kahjustada saada ja aja jooksul võib kaduda nende hermeetilisus, mis võib kaasa tuua gaasilekke. Selle tagajärjel võib tekkida tulekahju. Veenduge, et vedelgaasiballoonid on alati püstiasendis.

Hoiatus – Tuleohu!

- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge asetage pliidiplaadile kergsüttivaid esemeid. Ärge hoidke asju pliidiplaadil.
- Ärge hoidke ega kasutage selle kodumasina all ega läheduses korrodeeriva toimega keemilisi aineid, aurusid, kergsüttivaid aineid ega toiduks mittekasutatavaid aineid.
- Ülekuumenenud rasv ja õli süttivad kergesti. Ärge rasva või õli kuumutamise ajal seadme juurest lahkuge. Kui rasv või õli süttivad, ärge kasutage kustutamiseks vett. Katke nõu kaanega, et tuli lämmatada. Lülitage vastav keeduala välja.

⚠ Hoiatus – Kahjustusoht!

- Kahjustatud või ebasobiva suurusega, üle pliidiplaadi serva ulatuvad või plaadile valesti asetatud nõud võivad tekitada tõsiseid kahjustusi. Järgige toiduvalmistusnõude kohta käivaid nõuandeid ja hoiatusi.
- Avarii korral katkestage seadme elektri- ja gaasitoide. Seadme parandamiseks võtke ühendust meie klienditeenindusega.
- Ärge muutke seadme sisemust. Kui see on siiski vajalik, võtke ühendust meie klienditeenindusega.
- Kui mõnd juhtseadet ei saa keerata, ärge üritage seda teha jõuga. Võtke juhtseadme parandamiseks või asendamiseks kohe ühendust klienditeenindusega.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögioht!

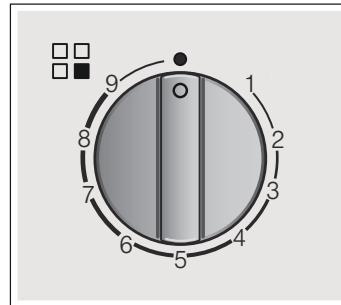
Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid.

👁 Seadmega tutvumine

Mudelite ülevaatest leiате seadme ja põletite võimsused. → *lehekülg 2*

Juhtlemendid ja põletid

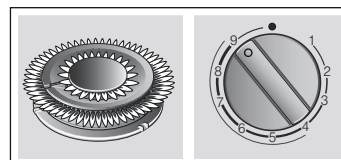
Igale juhtnupule on märgitud selle juurde kuuluv põlet. Juhtnuppude viimise eri asenditesse saate välja reguleerida soovitud võimsuse alates maksimumvõimsusest kuni miinimumvõimsuseni. Ärge püüdke keerata nuppu asendist 0 otse asendisse 1 või asendist 1 asendisse 0.



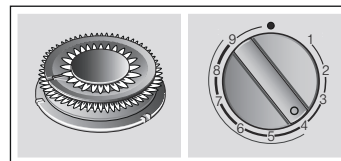
Näidikud

	Juhtnupust reguleeritav põlet
	Väljalülitatud põlet
9	Kõrgeim võimsusaste ja elektriline süüde
1	Madalaim võimsusaste

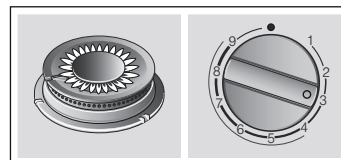
Kahepoolse topeltpõleti sisemisi ja välimisi leeke saab reguleerida üksteisest sõltumatult. Võimalikud võimsusastmed:



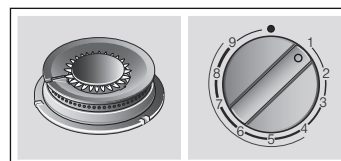
Välimine ja sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



Välimine leek minimaalsel, sisemine leek maksimaalsel võimsusel.

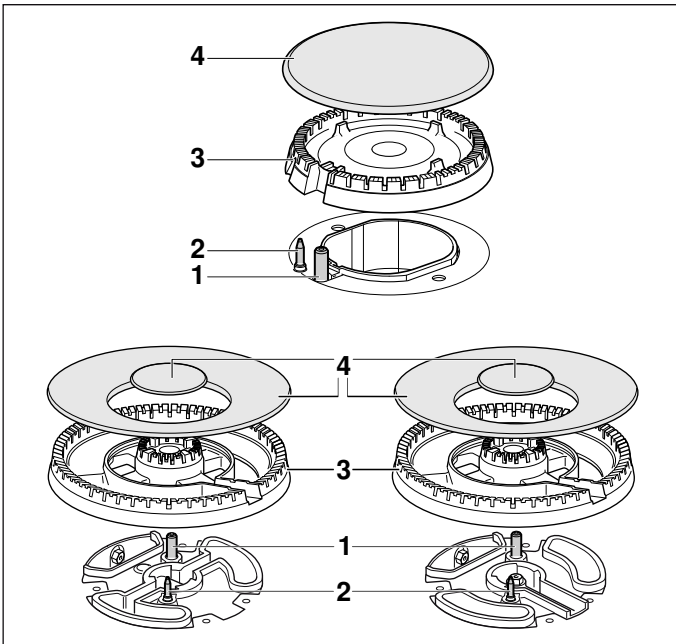


Sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



Sisemine leek minimaalsel võimsusel.

Seadme korraliku töö tagamiseks peavad restid ja kõik põletite osad olema õigesti paigaldatud. Ärge pange ühe põleti kaant teisele põletile.

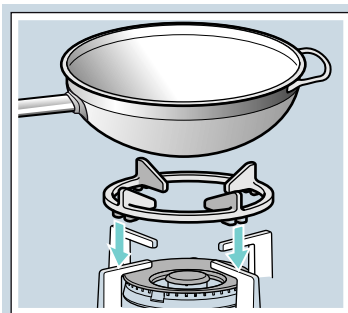


Elemendid

1	Süüteküünal
2	Termoelement
3	Põleti kroon
4	Põleti kate

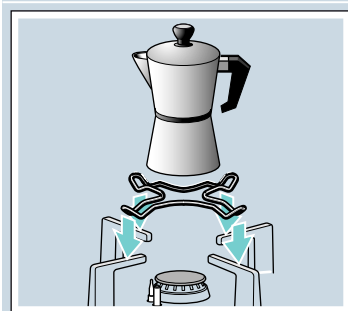
Tarvikud

Sõltuvalt mudelist võivad pliidi juurde kuuluda järgmised lisatarvikud. Neid lisatarvikuid saab osta ka tehnilisest teenistusest.



Lisakandur voki jaoks

Kasutatav ainult vokkpõletil kumera põhjaga keedunõudega.



Lisakandur espressokeetja jaoks

Kasutatav ainult kõige väiksemal põletil keedunõuga, mille põhja läbimõõt on väiksem kui 12 cm.

Kood

HZ233540 Woki lisarest: Malmrest (4-5 kW)

HZ233440 Valumalmist vokitarkiv (minivokkpõleti)
HZ241110 Kohvikannu lisarest

Tootja ei võta endale vastutust eelpool nimetatud tarvikute mittekasutamise või valesti kasutamise eest.

Gaasipõletid

Käsitsi sisselülitamine

1. Vajutage valitud põleti juhtnupp alla ja keerake see vasakule kõrgeimale võimsusastmele.
2. Hoidke põleti vastas süütajat või tuleleeki (välgumihkel, tuletikk vm).

Automaatne süüde

Kui pliidiplaadil on automaatne süüde (süüteküünal):

1. Vajutage valitud põleti juhtnupp alla ja keerake see vasakule kõrgeimale võimsusastmele. Kui hoiate juhtnuppu all, lööb kõikidest põletitest sädemeid. Põleti süttib.
2. Vabastage juhtnupp.
3. Keerake juhtnupp soovitud asendisse.

Kui süüdet ei teki, lülitage põleti välja ja korrake eespool kirjeldatud samme. Hoidke seekord juhtnuppu kauem all (kuni 10 sekundit).

⚠ Hoiatus – Gaasi kogunemise oht!

Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, viige juhtnupp väljalülitatud asendisse ja avage uks või aken. Oodake vähemalt üks minut, enne kui põleti uuesti süütate.

Märkus: Veenduge täielikus puhtuses. Kui süüteküünal on määrdunud, võib süütes tekkida tõrge. Puhastage süüteküünalid korrapäraselt väikese, mittemetallilise harjaga. Veenduge, et süüteküünaltele ei rakenduks tugevaid lööke.

Ohutussüsteem

Pliidiplaat on varustatud ohutussüsteemiga (termopaar), mis takistab gaasi läbivoolu, kui põletid kustuvad kogemata.

Selleks et tagada, et see seade oleks aktiivne:

1. Lülitage põleti sisse nagu tavaliselt.
2. Hoidke juhtseadet pärast leegi süütamist lahti laskmata kindlalt sisse vajutatult 4 sekundit.

Põleti väljalülitamine

Keerake vastavat juhtseadet paremale, asendisse 0.

Mõne sekundi jooksul pärast põleti väljalülitamist kostab põletist heli (nõrk mütsatus). See pole midagi ebanormaalselt, vaid tähendab, et turvasüsteem on välja lülitunud.

Hoiatused

Põleti töötamise ajal on normaalne kuulda nõrka vilinat.

Esimestel kasutuskordadel on normaalne, et seade eritab lõhnu. See ei tähenda mingit ohtu ega riket. Ajapikku lõhnad kaovad.

Oranži värvi leek on normaalne. Leegi värvus tuleneb õhus sisalduvast tolmust, vedelikupriksmetest jm.

Kui põleti leegid kogemata kustuvad, keerake vastava põleti juhtseade nulli ja ärge üritage põletit vähemalt 1 minuti jooksul uuesti süüdata.

Tabelid ja soovitused

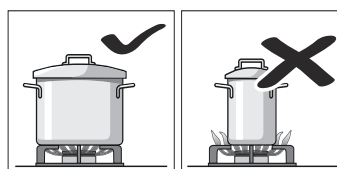
Sobivad nõud

Põleti	Nõu minimaalne läbimõõt	Nõu maksimaalne läbimõõt
Woki põleti	22 cm	- cm
Kiirpõleti	22 cm	26 cm
Poolkiire põleti	14 cm	20 cm
Lisapõleti	12 cm	16 cm

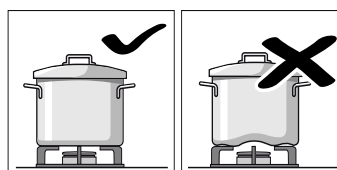
Kasutusjuhised

Märkus: Teatavate pannide või pottide kasutamisel korral võib roostevabast terasest pliidiplaat ajutiselt vähesel määral deformeeruda. See on normaalne ega mõjuta seadme toimivust.

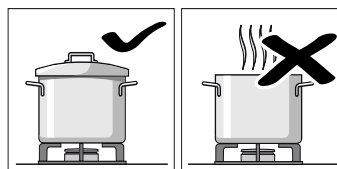
Järgmised soovitused aitavad säästa energiat ja hoida ära keedunõude kahjustamist:



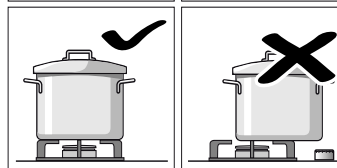
Kasutage igal põletil sobiva suurusega nõusid. Ärge kasutage väikeseid nõusid suurtel põletitel. Leek ei tohi puudutada nõu külgi.



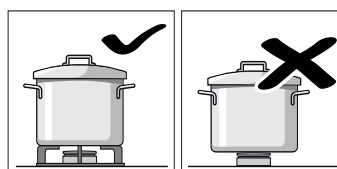
Ärge kasutage moondunud kujuga nõusid, mis pliidiplaadil kindlalt ei püsi. Nõud võivad ümber minna. Kasutage ainult lameda ja paksu põhjaga nõusid.



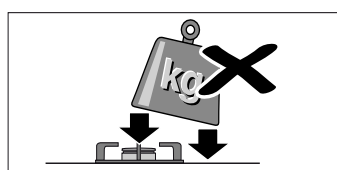
Ärge keetke ilma kaaneta või paigalt nihkunud kaanega. Osa energiast läheb kaduma.



Asetage nõu korralikult keset põletit. Vastasel juhul võib nõu ümber minna. Ärge asetage suuri nõusid juhtseadmete lähedal asuvatele põletitele. Kõrge temperatuur võib juhtseadmeid kahjustada.



Asetage nõud restile, mitte kunagi otse põletile. Enne pliidi kasutamist kontrollige, et põletite restid ja kaaned oleks korralikult paigas.



Käsitsege nõusid pliidiplaadil ettevaatlikult. Ärge andke pliidiplaadile hoope ega asetage sellele liiga suuri raskusi.

Toiduvalmistustabel




Järgmine tabel sisaldab optimaalseid võimsusastmeid ja keeduaegu mitmesuguste roogade jaoks. Andmed on toodud ligikaudu nelja portsjoni kohta.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist ning keedunõu materjalist. Seepärast on võimalikud kõrvalekalded.








Kasutage alati sobiva suurusega nõud ja asetage see põletile tsentreeritult. Tutvuge keedunõu läbimõõdu kohta käiva infoga. → "Sobivad nõud"

Teave tabeli kohta

Iga roa valmistamine koosneb ühest või kahest etapist. Iga etapp sisaldab järgmist infot:

-  keetmismeetod
-  võimsusaste
-  kestus minutites













Tabelis esitatud keetmismeetodid

-  Keemiseni kuumutamine
-  Keetmise jätkamine
-  Surve suurendamine kiirkeedupotis
-  Surve hoidmine kiirkeedupotis
-  Tugevalt pruunistamine
-  Kergelt pruunistamine
-  Sulatamine
- * ilma kaaneta
- ** pidevalt segada

Märkus: Neid sümboleid seadmelt ei leia. Need on ette nähtud eri keetmismeetodite tähistamiseks.

Tabelist leiate andmed roogade valmistamiseks eri põletitel. Soovituslik variant on esimene põletit. Mudeli ülevaates kirjeldatakse pliidiplaadi kõiki põletiteid. → *lehekülg 2*

Näide:

Roog Põletit	Kogu- aeg mi- nutites	Etapp 1			Etapp 2		
							
Supid, püreesupid							
Kalasupp							
Kiirpõletit	12-17		8	7-9		1	5-8
Normaalpõletit	17-22		8	11-13		1	6-9
Vokkpõletit	10-15		9	6-8		4	4-7

See näide näitab kalasupi valmistamist kiirpõletil, normaalpõletil ja vokkpõletil.

Kiirpõletil (soovituslik) kestab valmistamine 12 kuni 17 minutit.

- Etapp 1: keemiseni kuumutamine. Kasutage võimsusastet 8 ühtekokku 7-9 minuti jooksul.
- Etapp 2: keetmise jätkamine. Lülitage põletit 5-8 minutiks võimsusastmele 1.

Toimige samamoodi, kui kasutate mõnda teist soovitatud põletit.

Roog Põletit	Koguaeg minutites	Etapp 1			Etapp 2		
							
Supid, püreesupid							
Kalasupp							
Kiirpõletit	12-17		8	7-9		1	5-8
Normaalpõletit	17-22		8	11-13		1	6-9
Vokkpõletit	10-15		9	6-8		4	4-7
Kõrvitsapüreesupp, borš							
Kiirpõletit	30-35		9	10-12		5	20-23
Normaalpõletit	45-50		9	15-17		6	30-33
Vokkpõletit	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (köögiviljasupp)							
Kiirpõletit	47-52		9	10-12		5	37-40
Normaalpõletit	57-62		9	10-12		6	47-50
Minivokk	43-48		9	8-10		3	35-38
Nuudlid ja riis							
Spagetti							
Kiirpõletit	18-22	 *	9	8-10		6	10-12
Normaalpõletit	20-24	 *	9	10-12		7	10-12
Vokkpõletit	18-22	 *	8	8-10		6	10-12
Riis							
Kiirpõletit	17-22		9	5-7		2	12-15
Normaalpõletit	18-23		9	7-9		6	11-14
Vokkpõletit	15-20		8	4-6		2	11-14
Raviolid							
Kiirpõletit	9-14		9	4-6		6	5-8
Normaalpõletit	17-22		8	12-14		8	5-8
Vokkpõletit	10-15		8	5-7		8	5-8
Köögivili ja kaunviljad							
Keedetud kartul (kartulipüree, kartulisalat)							
Kiirpõletit	23-28		9	8-10		5	15-18
Normaalpõletit	25-30		9	10-12		6	15-18
Vokkpõletit	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (püreeritud kikerhersed)							
Kiirpõletit	50-55		9	10-12		4	40-43
Minivokk	47-52		8	10-12		7	37-40
Vokkpõletit	47-52		7	10-12		5	37-40
Läätsed							
Kiirpõletit	40-45		9	8-10		9	32-35
Normaalpõletit	50-55		9	18-20		6	32-35
Vokkpõletit	45-50		6	20-22		4	25-28
Frititud köögivili							
Kiirpõletit	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Minivokk	12-17	 *	7	6-8	 *	5	6-9
Topelt-vokkpõletit	10-15	 *	7	5-7	 *	5	5-8

Roog Põleti	Koguaeg minutites	Etapp 1	Etapp 2
Vokitud värske köögivilj**			
Vokkpõleti	6-8	* 9 6-8	
Minivokk	7-8	* 9 7-8	
Kiirpõleti	6-8	* 9 6-8	
Friikartulid			
Vokkpõleti	15-20	* 7 15-20	
Kiirpõleti	15-20	* 9 15-20	
Minivokk	15-20	* 8 15-20	
Munad			
Shakshuka			
Normaalpõleti	15-20	9 10-12	4 5-8
Kiirpõleti	13-18	8 7-9	3 6-9
Topelt-vokkpõleti	15-20	6 11-13	4 4-7
Omllett (1 portsjon)			
Normaalpõleti	3-5	* 8 3-5	
Kiirpõleti	2-4	* 9 2-4	
Minivokk	2-4	* 9 2-4	
Hispaania tortilla			
Kiirpõleti	25-30	* 9 25-30	
Minivokk	20-25	* 9 20-25	
Vokkpõleti	18-23	* 9 18-23	
Kastmed			
Béchameli kaste**			
Säästupõleti	10-15	* 6 2-4	* 6 8-11
Normaalpõleti	10-15	* 5 2-4	* 5 8-11
Vokkpõleti	3-8	* 5 1-2	* 5 2-6
Sinihallitusjuustuga kaste**			
Säästupõleti	4-6	* 7 4-6	
Normaalpõleti	3-5	* 7 3-5	
Topelt-vokkpõleti	4-6	* 3 4-6	
Napolitana-kaste			
Normaalpõleti	18-23	* 6 2-4	* 4 16-19
Vokkpõleti	13-18	* 7 1-3	* 5 12-15
Minivokk	13-18	* 8 1-3	* 6 12-15
Carbonara-kaste			
Normaalpõleti	10-15	* 6 5-7	* 3 5-8
Kiirpõleti	8-13	* 5 4-6	* 3 4-7
Topelt-vokkpõleti	10-15	* 3 10-15	
Kala			
Saida Itaalia stiilis			
Kiirpõleti	5-10	* 8 5-10	
Minivokk	5-10	* 9 2-4	* 7 3-6
Topelt-vokkpõleti	5-10	* 6 5-10	

Roog Põleti	Koguaeg minutites	Etapp 1	Etapp 2
Küpsetatud lõhe			
Kiirpõleti	5-10	* 7 2-4	1 3-6
Minivokk	7-12	* 8 2-4	1 5-8
Topelt-vokkpõleti	4-9	* 6 2-4	1 2-5
Merekarbid			
Kiirpõleti	5-7	9 5-7	
Minivokk	4-6	9 4-6	
Vokkpõleti	4-6	9 4-6	
Liha			
Pardirind (1 tk)			
Normaalpõleti	6-8	* 7 6-8	
Kiirpõleti	9-11	* 7 9-11	
Vokkpõleti	6-8	* 5 6-8	
Veisestrooganov			
Minivokk	5-10	* 9 5-10	
Kiirpõleti	8-13	* 9 8-13	
Vokkpõleti	5-10	* 8 5-10	
Kanašnitslid (8 kanafileed)			
Kiirpõleti	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Vokkpõleti	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Normaalpõleti	7-12	* 9 7-12	
Hakkliha (lihapiрукas, frikadellid, Bolognese kaste)			
Kiirpõleti	15-20	* 8 15-20	
Normaalpõleti	20-25	* 9 20-25	
Minivokk	12-17	* 9 12-17	
Valmistooted			
Külmutatud kroketid (16 tk)		Külmutatud kalapulgad (12 tk)	
Minivokk	4-8	9 4-8	
Kiirpõleti	6-10	8 6-10	
Vokkpõleti	5-9	8 5-9	
Praevorstid (12 tk)			
Kiirpõleti	5-10	9 1-3	7 4-7
Normaalpõleti	7-12	9 7-12	
Vokkpõleti	5-10	9 1-3	7 4-7
Keedetud vorstid (12 tk)			
Normaalpõleti	8-13	9 8-13	
Vokkpõleti	9-14	4 9-14	
Topelt-vokkpõleti	9-14	4 9-14	
Hamburger (4 tk)			
Kiirpõleti	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6
Minivokk	3-8	* 9 1-3	* 7 2-5
Vokkpõleti	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6

Roog Põleti	Koguaeg minutites	Ettapp 1		Ettapp 2	
Külmutatud köögiviljad**					
Kiirpõleti	7-12	* 9	7-12		
Minivokk	7-12	* 9	7-12		
Vokkpõleti	5-10	* 9	5-10		
Pitsa (läbimõõduga 20 cm)					
Vokkpõleti	4-8	1	4-8		
Minivokk	8-12	1	8-12		
Kiirpõleti	16-20	1	16-20		
Dessertid					
Riisipuding**					
Normaalpõleti	30-35	* 8	9-11	* 4	21-24
Säästupõleti	40-45	* 9	12-14	* 2	28-31
Vokkpõleti	35-40	* 7	11-13	* 1	24-27
Piimašokolaad					
Säästupõleti	10-14	* 1	10-14		
Topelt-vokkpõleti	12-16	* 1	12-16		
Normaalpõleti	16-20	* 1	16-20		
Õhukesed pannkoogid (4 tk)					
Minivokk	8-13	* 7	1-3	* 6	7-10
Kiirpõleti	17-22	* 7	1-3	* 5	16-19
Vokkpõleti	8-13	* 7	1-3	* 4	7-10
Leivapuding					
Kiirpõleti	25-30	9	10-12	6	15-18
Vokkpõleti	23-28	9	8-10	7	15-18
Topelt-vokkpõleti	22-27	9	7-9	7	15-18
Hispaaniapärane puding**					
Kiirpõleti	3-8	* 5	3-8		
Normaalpõleti	8-13	* 5	8-13		
Vokkpõleti	3-8	* 2	3-8		
Liivatainakook (veevannis)					
Kiirpõleti	35-40	9	35-40		
Vokkpõleti	40-45	9	40-45		
Minivokk	35-40	9	35-40		

Nõuandeid toiduvalmistamiseks

- Püreesuppide valmistamiseks ja kaunviljade hautamiseks kasutage kiirkeedupotti. Keeduaeg lüheneb märkimisväärselt. Kiirkeedupoti kasutamisel järgige tootja juhiseid.
- Kartulite ja riisi keetmisel pange potile alati kaas peale. Nii lüheneb keeduaeg märkimisväärselt.
- Panniroogade puhul tuleb esmalt õli kuumaks ajada. Pärast praadimise alustamist hoidke temperatuuri ühtlasena, selleks reguleerige võimsusastet vajaduse korral. Mitme portsjoni valmistamise korral oodake, kuni keetmistemperatuur on taas vajalikul tasemel. Segage roogi korrapäraselt.

Puhastamine ja hooldamine

Puhastamine

Kui seade on maha jahtunud, puhastage seda käsna, vee ja puhastusvahendiga.

Iga kasutuskorra järel puhastage pärast pliidi mahajahtumist kasutatud põleti pliidiosade pinnad. Olgugi pliidil vähe jäänuseid (toidujääke, õlipritsmeid jm), kõrbevad need pliidi pinnale ning neid on hiljem raskem eemaldada. Korraliku leegi jaoks peavad augud ja vaod olema puhtad.

Mõne nõu liigutamisel võivad restidele jääda metallijäägid.

Puhastage põleteid ja reste puhastusvahendit sisaldava veega ja hõõruge mittemetalse harjaga.

Kui restide küljes on kummitoed, olge nende puhastamisel ettevaatlik. Kummiosad võivad lahti tulla ja rest võib pliidiplaati kriimustada.

Kuivatage põletid ja restid alati täielikult ära.

Veepritsmed ja niisked kohad võivad toiduvalmistamise alguses emaili kahjustada.

Pärast põletite puhastamist ja kuivatamist veenduge, et siirdmiku kaaned oleks korralikult paigas.

Tähelepanu!

- Ärge eemaldage seadme puhastamisel selle juhtseadiseid. Sissetungiv niiskus võib seadet kahjustada.
- Ärge kasutage aurupuhasteid. Need võivad pliidiplaati kahjustada.
- Kui pliidiplaadil on klaasist või alumiiniumist paneel, ärge kasutage selle metalliga liitumise kohta puhastamiseks nuga, kaabitsat ega muud sarnast.

Hooldamine

Pühkige pliidile valgunud vedelik kohe ära. Nii väldite toidujäätmete kinnistumist ja säästate asjatut vaeva.

Kuna woki põleti ja roostevabast terasest alad (grillpann, põletite ümbrus jne) kuumenevad kõrge temperatuurini, võivad need värvi muuta. See on normaalne. Pärast iga kasutuskorda puhastage nimetatud alad roostevaba terase jaoks sobiliku puhastusvahendiga.

Soovitav on kasutada regulaarselt puhastusvahendit, mida saab meie tehnilisest teenistusest koodiga 464524.

Tähelepanu!

Roostevaba terase puhastusvahendit ei tohi kasutada juhtnuppude ümbruses. Tähisid (serigraafia) võivad ära kustuda.

Ärge jätke happelisi vedelikke (sidrunimahla, äädikat jms) pliidiplaadile.

Mida teha tõrgete korral?

Tekkinud tõrkeid on teatavatel juhtudel võimalik ise lihtsalt kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist järgige alltoodud juhiseid:

Rike	Võimalik põhjus	Lahendus
Üldine elektrisüsteemi rike.	Läbipõlenud sulavkaitse.	Kontrollige sulavkaitsmete peakilbist, kas sulavkaitse on läbi põlenud ja vajab väljavahetamist.
	Automaatlüliti või diferentsiaal (kaitsekork) on välja lülitunud.	Kontrollige üldiselt juhtpaneelilt, ega automaatlüliti või diferentsiaal (kaitselüliti) pole välja lülitunud.
Automaatne sisselülitus ei tööta.	Süüteküünla ja põletite vahel võib olla toidujääke või mustust.	Süüteküünla ja põleti vaheline ala peab olema puhas.
	Põletid on niisked.	Kuivatage hoolikalt põletite kaaned.
	Põletite kaaned pole korralikult paigas.	Kontrollige, kas kaaned on korralikult oma kohal.
	Seadmel puudub maandusühendus või on maandus halvasti ühendatud või toimib halvasti.	Võtke ühendust elektrikuga.
Põleti leek on ebahühtlane.	Põleti osad pole korralikult oma kohal.	Asetage põleti osad korralikult oma õigele kohale.
	Põleti augud on mustad.	Puhastage põleti augud.
Gaasivoog ei paista normaalne või gaasi ei välju.	Gaasi läbipääs on vahekraanidega suletud.	Avage võimalikud vahekraanid.
	Kui gaas tuleb balloonist, kontrollige, ega balloon tühi pole.	Vahetage balloon.
Köögis on gaasilõhn.	Mõni gaasikraan on lahti.	Sulgege gaasikraanid.
	Balloon on halvasti ühendatud.	Kontrollige, kas ühendus on korras.
	Võimalik gaasileke.	Sulgege peamine gaasikraan, tuulutage ruum ja teavitage kohe volitatud gaasipaigaldajat paigalduse kontrollimiseks ja sertifitseerimiseks. Ärge kasutage seadet enne, kui olete veendunud, et seadmel ega paigaldusel ei ole gaasileket.
Põleti kustub kohe pärast juhtseadme lahtilaskmist.	Te ei hoidnud juhtseadet piisavalt kaua all.	Kui põleti on süüdatud, hoidke juhtseadet veel mõne sekundi jooksul all.
	Põleti augud on mustad.	Puhastage põleti augud.

Klienditeenindus

Meie tehnilise teenistuse poole pöördudes läheb teil vaja seadme tootenumbrit (E-Nr.) ja tootmisnumbrit (FD). Need numbrid leiате pliidiplaadi all asuvalt andmeplaadilt ja kasutusjuhendi etiketilt.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiате kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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


Garantiitingimused

Kui vastupidiselt meie ootustele ilmneb seadme juures mõni kahjustus või ei täida seade ettenähtud kvaliteedinõudeid, palume teil meid sellest võimalikult kiiresti teavitada. Garantii kehtimiseks ei tohi seade olla rikutud ega väärkasutatud.

Kehtivad need garantiitingimused, mille on sätestanud meie ettevõtte selle riigi esindus, kust seade on ostetud. Lisateavet võite küsida müügiesindustest. Garantii kasutamiseks on vaja esitada ostutõend.

Ettevõtte jätab endale õiguse seadet muuta.

Keskkonnakaitse

Kui seadme andmesildil on sümbol , järgige järgmisi juhiseid.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

Seadme pakend on valmistatud seadet transpordi ajal tõhusalt kaitsvatest materjalidest. Pakendi materjalid on täielikult taaskasutatavad, vähendades nii mõju keskkonnale. Kutsume ka teid andma oma panust keskkonnahoidu, järgides allpool toodud nõuandeid:

- visake pakend selle jaoks mõeldud pakendikonteinerisse,
- enne kasutuselt kõrvaldatud seadme äraviskamist, muutke see kasutuskõlbatuks. Hankige kohalikult omavalitsuselt lähima kasusjäätmete kogumiskeskuse aadress ja viige seade sinna,
- ärge kallake kasutatud õli kraanikausist alla. Hoidke seda suletud nõus ja viige vastavasse kogumispunkti või vajadusel prügikonteinerisse (kust see satub kontrollitud prügilasse, mis pole tõenäoliselt parim lahendus, kuid aitab vältida vee saastamist).

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	14
	Svarbūs saugos nurodymai	15
	Susipažinkite su prietaisu	16
	Valdymo elementai ir degikliai	16
	Priedai	17
	Dujų degikliai	17
	Ijungimas ranka	17
	Automatinis uždegimas	17
	Saugos sistema	17
	Degiklio užgesinimas	18
	Ispėjimai	18
	Lentelės ir patarimai	18
	Tinkami indai	18
	Nurodymas dėl naudojimo	18
	Maisto ruošimo lentelė	19
	Valymas ir einamoji techninė	22
	Švara	22
	Priežiūra	22
	Gedimas – ką daryti?	23
	Klientų aptarnavimo tarnyba	24
	Garantijos sąlygos	24
	Aplinkos apsauga	24
	Ekologiškas utilizavimas	24

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: www.siemens-home.com ir interneto parduotuvėje: www.siemens-eshop.com

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Tik po to galėsite naudotis šiuo prietaisu efektyviai ir saugiai. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukcijas ir perduokite jas kartu su prietaisu, jei keičiasi jo savininkas.

Gamintojas atsisako bet kokios atsakomybės, jei nesilaikoma šiose instrukcijose pateiktų nurodymų.

Šioje instrukcijoje patiekiamos iliustracijos yra orientacinio pobūdžio.

Nenuimkite nuo prietaiso apsauginės pakuotės iki montavimo momento. Jei pastebimas koks nors prietaiso gedimas, jo nejunkite. Kreipkitės į mūsų techninės priežiūros skyrių.

Šis prietaisas atitinka 3 klasę pagal normą EN 30-1-1 dėl dujinių prietaisų: į baldą įmontuojamas prietaisas.

Prieš įrengdami savo naująją kaitlentę įsitikinkite, kad montavimas atliekamas pagal montavimo instrukcijas.

Prietaiso negalima įrengti jachtose ar kemperiuose.

Šį aparatą galima naudoti tik gerai vėdinamose patalpose.

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

Visus įrengimo, reguliavimo ir pritaikymo kito tipo dujoms darbus turi atlikti įgaliotasis montuotojas, laikydamasis visų taikomų normų, įstatymų ir vietinių dujotiekio ir elektros tiekimo kompanijų nurodymų. Ypač atkreipkite dėmesį į nuostatas dėl vėdinimo.

Gamykloje šis prietaisas yra pritaikytas dujų rūšiai, kuri nurodyta duomenų plokštelėje. Jei reikėtų ją pakeisti, žr. montavimo instrukcijas. Norint prijungti prie kito tipo dujų rekomenduojama iškviesti mūsų techninės priežiūros skyriaus darbuotoją.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje, draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais arba profesionaliai. Naudokite prietaisą tik maistui gaminti, niekada – šildyti. Garantija galios tik tuo atveju, jei prietaisas bus naudojamas tuo tikslu, kuriam jis buvo sukurtas.

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

Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

Naudokite tik kaitlentės gamintojo rekomenduojamus dangtelius ar apsaugines užkardas vaikams. Gali įvykti nelaimingi atsitikimai, pvz., dėl medžiagų dalių perkaitinimo, užsidegimo arba atsiklijavimo.

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

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

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Sprogimo pavojus!

Uždaroje patalpoje susikaupusios dujos gali sukelti sprogimo pavojų. Prietaiso neturi veikti skersvėjai. Degikliai gali užgesti. Atidžiai perskaitykite instrukcijas ir įspėjimus, susijusius su dujų degiklių veikimu.

Įspėjimas – Intoksikacijos pavojus!

Naudojant dujomis kaitinamą prietaisą patalpoje, kurioje jis yra įrengtas, gaminasi karštis, drėgmė ir degimo produktai. Užtikrinkite gerą virtuvės vėdinimą, ypač tuo metu, kai kaitlentė veikia: palikite atviras natūralaus vėdinimo angas arba sumontuokite mechaninį ventiliatorių (garų surinktuvą). Naudojant prietaisą intensyviai ir ilgai gali prireikti papildomo arba veiksmingesnio vėdinimo: atverti langą arba padidinti mechaninės ventiliacijos galią.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir gretimos sritys labai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Laikykite jaunesnius nei 8 metų vaikus atokiau.
- Jei suskystintų dujų balionas stovi ne vertikaliai, skystas propanas / butanas gali patekti į prietaisą. Dėl to pro degiklius gali prasiveržti dideli liepsnos blyksniai. Gali būti pažeistos dalys ir ilgai tapti nesandarios – pradės nekontroliuojamai veržtis dujos. Abiem atvejais galimi nudegimai. Suskystintų dujų balionus naudokite tik vertikaloje padėtyje.

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Kaitvietės labai įkaista. Nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Nelaikykite daiktų po kaitlente.
- Nelaikykite ir nenaudokite esdinančių cheminių produktų, garų, degių medžiagų ir nemaistinių produktų po šiuo elektriniu buitiniu prietaisu arba šalia jo.
- Perkaitę riebalai arba aliejus lengvai užsidega. Neišeikite, kai kaitinate riebalus arba aliejų. Jei jie užsidega, negesinkite liepsnos vandeniu. Uždenkite indą dangteliu, kad nuslopintumėte liepsną, ir išjunkite kaitvietę.

⚠️ Įspėjimas – Sužalojimų pavojus!

- Apgadinti, netinkamo dydžio, viršijantys kaitlentės dydį arba netinkamai pastatyti indai gali stipriai sužaloti. Laikykitės patarimų ir įspėjimų dėl gaminimo indų.
- Jeigu pastebėjote prietaiso gedimą, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir dujotiekio. Jei reikia remontuoti, kreipkitės į mūsų techninės priežiūros skyrių.
- Nekeiskite prietaiso vidaus. Jei reikia tai padaryti, kreipkitės į mūsų techninės priežiūros skyrių.
- Jei kurios nors reguliavimo rankenėlės nesisuka, nesistenkite to daryti per jėgą. Nedelsdami kreipkitės į mūsų techninės priežiūros skyrių, kurio specialistas suremontuos arba pakeis sugedusią rankenėlę.

⚠️ Įspėjimas – Elektros iškvos pavojus!

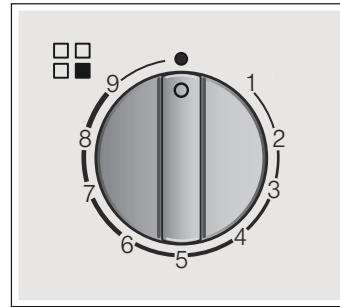
Prietaisui valyti nenaudokite garų valymo mašinų.

👁️ Susipažinkite su prietaisu

Modelio apžvalgoje pavaizduotas prietaisas su nurodyta degiklių galia. → 2 psl.

Valdymo elementai ir degikliai

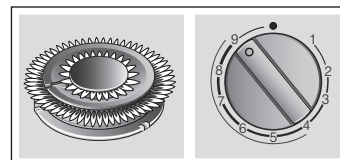
Prie kiekvienos valdymo rankenėlės nurodytas susijęs degiklis. Valdymo rankenėles pasukę į atitinkamas padėtis, galite nustatyti reikiamą galią nuo didžiausios iki mažiausios. Niekada nesukite iš 0 padėties tiesiogiai į 1 padėtį arba iš 1 padėties į 0 padėtį.



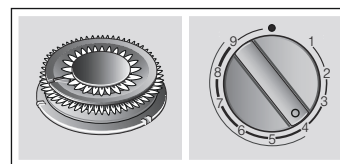
Rodmenys

☐☐	Valdymo rankenėle valdomas degiklis
●	Išjungtas degiklis
9	Didžiausias galios lygis ir uždegimas elektra
1	Mažiausias galios lygis

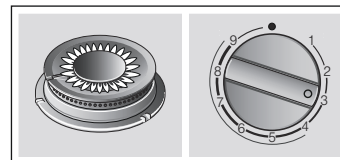
Dvigubo degiklio vidinės ir išorinės liepsnos galima reguliuoti atskirai. Toliau nurodyti galimi galios lygiai.



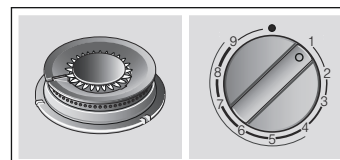
Išorinės ir vidinės liepsnos didžiausia galia.



Išorinės liepsnos mažiausia galia ir vidinės liepsnos didžiausia galia.

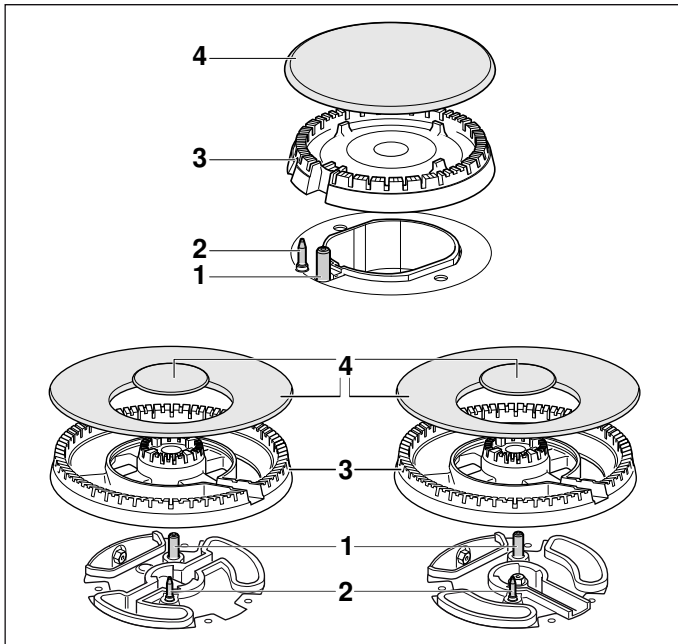


Vidinės liepsnos didžiausia galia.



Vidinės liepsnos mažiausia galia.

Tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, būtina įsitikinti, kad atraminės grotelės indams ir visi degikliai yra tinkamai sumontuoti. Nesukeiskite degiklių dangtelių.

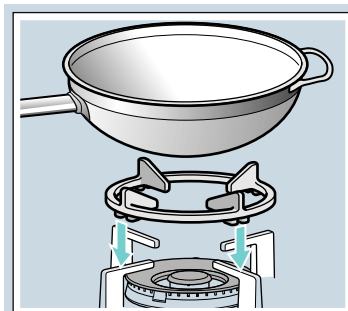


Elementai

1	Uždegimo žvakė
2	Šiluminis elementas
3	Degiklio korpusas
4	Degiklio dangtelis

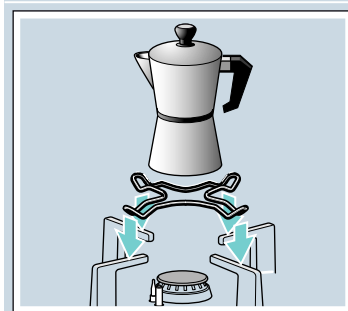
Priedai

Priklausomai nuo modelio kaitlentėje gali būti toliau išvardyti priedai. Juos taip pat galima įsigyti mūsų techninės priežiūros skyriuje.



Papildomas laikiklis kiniškoms keptuvėms

Skirtas tik maisto ruošimo indams išgaubtu dugnu ir dedamas ant kiniškoms keptuvėms skirtų degiklių.



Papildomas laikiklis espresso kavinukui

Skirtas tik mažesnio nei 12 cm dugno skersmens maisto ruošimo indams ir dedamas ant mažiausio degiklio.

Kodas

HZ233540 Papildomos grotelės indui „wok“: Ketaus atraminės grotelės indams (4-5 kW)

HZ233440 Ant degiklio kiniškoms keptuvėms dedamas laikiklis: ketus (mažas degiklis kiniškoms keptuvėms)

HZ241110 Papildomos grotelės kavinukui

Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei šie priedai nenaudojami arba naudojami netinkamai.

Dujų degikliai

Įjungimas ranka

1. Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenėlę ir pasukite kairėn iki didžiausio galios lygio.
2. Laikykite uždegiklį arba liepsną (žiebtuvėlį, degtuką ar pan.) prie degiklio.

Automatinis uždegimas

Jei Jūsų kaitlentėje yra automatinio uždegimo funkcija (uždegimo žvakės), atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Paspauskite pasirinkto degiklio valdymo rankenėlę ir pasukite kairėn iki didžiausio galios lygio. Spaudžiant valdymo rankenėlę, visiems degikliams perduodama kibirkštis. Degiklis užsidega.
2. Atleiskite valdymo rankenėlę.
3. Pasukite valdymo rankenėlę į norimą padėtį.

Jei neužsidega, išjunkite degiklį ir atlikite anksčiau aprašytus veiksmus. Dabar valdymo rankenėlę spauskite ilgiau (iki 10 sekundžių).

⚠ Įspėjimas – Gali susidaryti dujų pliūpsnis!

Jei po 15 sekundžių degiklis neužsidega, išjunkite valdymo rankenėlę ir atidarykite patalpos duris arba langą. Palaukite mažiausiai vieną minutę ir tik tada vėl bandykite uždegti degiklį.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį, kad jis būtų švarus. Jei uždegimo žvakės užterštos, gali užsidegti netinkamai. Uždegimo žvakes reguliariai nuvalykite mažu nemetaliniu šepetėliu. Atminkite, kad uždegimo žvakių negalima stipriai daužyti.

Saugos sistema

Jūsų kaitlentėje yra saugos sistema (šiluminis elementas), kuris nutraukia dujų tiekimą, jei degikliai atsitiktinai išsijungia.

Užtikrindami, kad ši priemonė yra aktyvi:

1. uždekte degiklį įprastai;
2. ir, neištraukdami reguliavimo rankenėles, palaikykite tvirtai nuspaudę 4 sekundes po to, kai užgesinsite liepsną.

Degiklio užgesinimas

Pasukite atitinkamą reguliavimo rankenėlę į dešinę iki padėties 0.

Išjungus degiklį po kelių sekundžių pasigirsta garsas (sausas smūgis). Tai nėra veikimo sutrikimas, tai reiškia, kad išsijungė apsauga.

Įspėjimai

Normalu, kad degikliui veikiant, girdimas nestiprus švilpimas.

Normalu, kad naudojant pirmus kartus, jaučiami kvapai. Tai nekelia jokio pavojaus ir nerodo veikimo sutrikimų. Po kiek laiko jie pranyks.

Oranžinės spalvos liepsna yra normalus reiškinys. Taip yra dėl ore esančių dulkių, išpiltų skysčių ir pan.

Jei degiklio liepsna atsitiktinai užgęsta, užsukite degiklio veikimą reguliuojančią rankenėlę ir jo neuždekite bent 1 minutę.

Lentelės ir patarimai

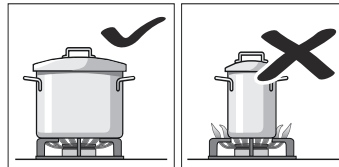
Tinkami indai

Degiklis	Minimalus indo skersmuo	Maksimalus indo skersmuo
Degiklis indui „wok“	22 cm	- cm
Greitasis degiklis	22 cm	26 cm
Pusiau greitas degiklis	14 cm	20 cm
Papildomas degiklis	12 cm	16 cm

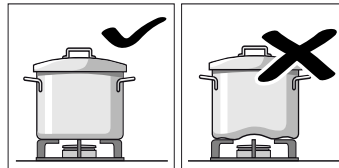
Nurodymas dėl naudojimo

Pastaba. Naudojant tam tikras keptuves ar puodus gali laikinai šiek tiek deformuotis plieninis maisto ruošimo paviršius. Tai yra normalu ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.

Šios rekomendacijos padės Jums taupyti elektros energiją ir nepažeisti maisto ruošimo indų.

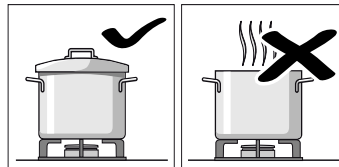


Naudokite kiekvienam degikliui tinkamo dydžio indus. Nenaudokite mažų indų ant didelių degiklių. Liepsna negali siekti indo šonų.



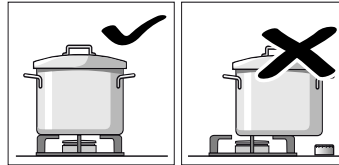
Nenaudokite deformuotų indų, kurie nestabiliai stovi ant kaitlentės. Indai gali nuvirsti.

Naudokite tik lygus ir sunkaus pagrindo indus. Nevirkite be dangtelio arba kai jis yra patrauktas. Taip pradandama dalis energijos.

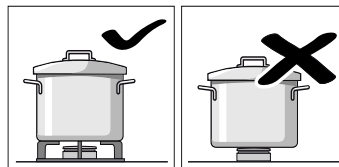


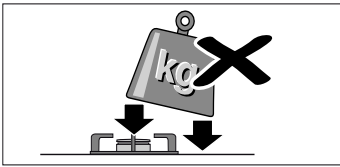
Indą dėkite tiesiai virš degiklio, o ne ant vieno jo krašto. Priešingu atveju jis gali nuvirsti.

Nestatykite didelių indų ant degiklių, esančių šalia reguliavimo rankenėlių. Dėl per aukštos temperatūros jie gali būti sugadinti.



Statykite indus ant atraminių grotelių, niekada nestatykite ant degiklio. Prieš naudodamiesi virykle, atkreipkite dėmesį, kad būtų tinkamai uždėtos atraminės grotelės indams ir degiklių dangteliai.





Atsargiai elkitės su ant kaitlės pastatytais indais. Nedaužykite kaitlės ir nestatykite ant jos per didelio svorio.

Maisto ruošimo lentelė

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyti optimalūs kaitinimo lygiai ir įvairių patiekalų ruošimo laikas. Laikantis nurodytų duomenų pagaminamos keturios porcijos.

Ruošimo laikas ir kaitinimo lygiai priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio ir kokybės bei nuo maisto ruošimo indo medžiagos, todėl galimi neatitikimai.

Visada naudokite pakankamo dydžio indą ir jį dėkite ant degiklio centro. Perskaitykite informaciją apie maisto ruošimo indo skersmenį. → "Tinkami indai"

Informacija apie lentelę

Kiekvieno patiekalo ruošimo procesą sudaro vienas arba du žingsniai. Kiekviename žingsnyje pateikiama tokia informacija:

- Ruošimo metodas
- Kaitinimo lygis
- Trukmė (min.)

Lentelėje nurodyti ruošimo metodai

- Užvirinimas
- Tolesnis virimas
- Slėgio didinimas greitpuodyje
- Slėgio išlaikymas greitpuodyje
- Apkepinimas stipriai
- Apkepinimas nestipriai
- Lydymas, tirpinimas
- * Be dangčio
- ** Maišymas nuolat

Pastaba. Šių simbolių ant prietaiso nėra. Jie skirti tik padėti ruošiant skirtingais ruošimo metodais.

Lentelėje pateikti duomenys apie patiekalų ruošimą naudojant skirtingus degiklius. Visada rekomenduojama rinktis pirmąjį degiklį. Modelio apžvalgoje aprašyti visi kaitlės degikliai. → 2 psl.

Pavyzdys:

Patiekalas Degiklis	Ruošimo laikas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Sriubos, trintos sriubos							
Žuvinė							
Greitasis	12-17		8	7-9		1	5-8
Įprastasis	17-22		8	11-13		1	6-9
Degiklis kuniškoms keptuvėms	10-15		9	6-8		4	4-7

Šiame pavyzdyje pateiktas žuvinės ruošimas naudojant greitąjį degiklį, įprastąjį degiklį arba degiklį kuniškoms keptuvėms.

Naudojant greitąjį degiklį (rekomenduojama) ruošimo laikas yra 12–17 minučių.

- 1 žingsnis: užvirinimas. 8 kaitinimo lygis naudojamas 7–9 minutes.
- 2 žingsnis: tolesnis virimas. 5–8 minutėms perjungiamas 1 kaitinimo lygis.

Jei pasirinksite kitą rekomenduojamą degiklį, atlikite tuos pačius veiksmus.

Patiekalas Degiklis	Ruošimo laikas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Sriubos, trintos sriubos							
Žuvinė							
Greitasis	12-17		8	7-9		1	5-8
Įprastasis	17-22		8	11-13		1	6-9
D. kuniškoms keptuvėms	10-15		9	6-8		4	4-7
Tiršta moliūgų sriuba, barščiai							
Greitasis	30-35		9	10-12		5	20-23
Įprastasis	45-50		9	15-17		6	30-33
D. kuniškoms keptuvėms	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestronė (itališka daržovienė)							
Greitasis	47-52		9	10-12		5	37-40
Įprastasis	57-62		9	10-12		6	47-50
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	43-48		9	8-10		3	35-38
Makaronai ir ryžiai							
Spagečiai							
Greitasis	18-22		9*	8-10		6	10-12
Įprastasis	20-24		9*	10-12		7	10-12
D. kuniškoms keptuvėms	18-22		8*	8-10		6	10-12
Ryžiai							
Greitasis	17-22		9	5-7		2	12-15
Įprastasis	18-23		9	7-9		6	11-14
D. kuniškoms keptuvėms	15-20		8	4-6		2	11-14
Itališki virtinukai							
Greitasis	9-14		9	4-6		6	5-8
Įprastasis	17-22		8	12-14		8	5-8
D. kuniškoms keptuvėms	10-15		8	5-7		8	5-8
Daržovės ir ankštiniai							
Virtos bulvės (košė, bulvių salotos)							
Greitasis	23-28		9	8-10		5	15-18
Įprastasis	25-30		9	10-12		6	15-18
D. kuniškoms keptuvėms	25-30		7	11-13		5	14-17

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Humusas (avinžirnių užtepas)							
Greitasis	50-55		9	10-12		4	40-43
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	47-52		8	10-12		7	37-40
D. kuniškoms keptuvėms	47-52		7	10-12		5	37-40
Lešiai							
Greitasis	40-45		9	8-10		9	32-35
Įprastasis	50-55		9	18-20		6	32-35
D. kuniškoms keptuvėms	45-50		6	20-22		4	25-28
Gruzdintos daržovės							
Greitasis	12-17		* 7	6-8		* 6	6-9
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	12-17		* 7	6-8		* 5	6-9
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	10-15		* 7	5-7		* 5	5-8
Greitai apkepintos šviežios daržovės**							
D. kuniškoms keptuvėms	6-8		* 9	6-8			
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	7-8		* 9	7-8			
Greitasis	6-8		* 9	6-8			
Gruzdintos bulvytės							
D. kuniškoms keptuvėms	15-20		* 7	15-20			
Greitasis	15-20		* 9	15-20			
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	15-20		* 8	15-20			
Kiaušiniai							
Šakšuka							
Įprastasis	15-20		9	10-12		4	5-8
Greitasis	13-18		8	7-9		3	6-9
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	15-20		6	11-13		4	4-7
Omletas (1 porc.)							
Įprastasis	3-5		* 8	3-5			
Greitasis	2-4		* 9	2-4			
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	2-4		* 9	2-4			
Ispaniška tortilija							
Greitasis	25-30		* 9	25-30			
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	20-25		* 9	20-25			
D. kuniškoms keptuvėms	18-23		* 9	18-23			

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Padažai							
Bešamelio padažas**							
Taupusis	10-15		* 6	2-4		* 6	8-11
Įprastasis	10-15		* 5	2-4		* 5	8-11
D. kuniškoms keptuvėms	3-8		* 5	1-2		* 5	2-6
Padažas su mėlynujų pelėsių sūriu**							
Taupusis	4-6		* 7	4-6			
Įprastasis	3-5		* 7	3-5			
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	4-6		* 3	4-6			
Padažas „Napolitana“							
Įprastasis	18-23		* 6	2-4		* 4	16-19
D. kuniškoms keptuvėms	13-18		* 7	1-3		* 5	12-15
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	13-18		* 8	1-3		* 6	12-15
Karbonariškas padažas							
Įprastasis	10-15		* 6	5-7		* 3	5-8
Greitasis	8-13		* 5	4-6		* 3	4-7
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	10-15		* 3	10-15			
Žuvis							
Lydekinė menkė romėniškai							
Greitasis	5-10		* 8	5-10			
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	5-10		* 9	2-4		* 7	3-6
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	5-10		* 6	5-10			
Kepta lašiša							
Greitasis	5-10		* 7	2-4		1	3-6
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	7-12		* 8	2-4		1	5-8
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	4-9		* 6	2-4		1	2-5
Midijos							
Greitasis	5-7		9	5-7			
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	4-6		9	4-6			
D. kuniškoms keptuvėms	4-6		9	4-6			
Mėsa							
Anties krūtinėlė (1 vnt.)							
Įprastasis	6-8		* 7	6-8			
Greitasis	9-11		* 7	9-11			
D. kuniškoms keptuvėms	6-8		* 5	6-8			

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Jautienos filė troškiny							
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	5-10	*	9		5-10		
Greitasis	8-13	*	9		8-13		
D. kuniškoms keptuvėms	5-10	*	8		5-10		
Vištienos šnicelis (8 vištienos krūtinėlės filė)							
Greitasis	7-12	*	9	2-4	*	6 5-8	
D. kuniškoms keptuvėms	7-12	*	9	2-4	*	6 5-8	
Įprastasis	7-12	*	9		7-12		
Malta mėsa (mėsos paštetas, kukuliai, Bolonijos padažas)							
Greitasis	15-20	*	8		15-20		
Įprastasis	20-25	*	9		20-25		
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	12-17	*	9		12-17		
Pusgaminiai							
Šaldyti maltinukai (16 vnt.) Šaldyti žuvies piršteliai (12 vnt.)							
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	4-8		9		4-8		
Greitasis	6-10		8		6-10		
D. kuniškoms keptuvėms	5-9		8		5-9		
Kepamoji dešra (12 vnt.)							
Greitasis	5-10		9	1-3		7 4-7	
Įprastasis	7-12		9		7-12		
D. kuniškoms keptuvėms	5-10		9	1-3		7 4-7	
Dešrelės (12 vnt.)							
Įprastasis	8-13		9		8-13		
D. kuniškoms keptuvėms	9-14		4		9-14		
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	9-14		4		9-14		
Mėsainis (4 vnt.)							
Greitasis	4-9	*	9	1-3	*	7 3-6	
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	3-8	*	9	1-3	*	7 2-5	
D. kuniškoms keptuvėms	4-9	*	9	1-3	*	7 3-6	
Šaldytos daržovės**							
Greitasis	7-12	*	9		7-12		
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	7-12	*	9		7-12		
D. kuniškoms keptuvėms	5-10	*	9		5-10		

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Pica (20 cm skersmens)							
D. kuniškoms keptuvėms	4-8		1		4-8		
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	8-12		1		8-12		
Greitasis	16-20		1		16-20		
Desertai							
Ryžių pudingas**							
Įprastasis	30-35	*	8	9-11	*	4 21-24	
Taupusis	40-45	*	9	12-14	*	2 28-31	
D. kuniškoms keptuvėms	35-40	*	7	11-13	*	1 24-27	
Pieniškasis šokoladas							
Taupusis	10-14	*	1		10-14		
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	12-16	*	1		12-16		
Įprastasis	16-20	*	1		16-20		
Lietiniai (4 vnt.)							
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	8-13	*	7	1-3	*	6 7-10	
Greitasis	17-22	*	7	1-3	*	5 16-19	
D. kuniškoms keptuvėms	8-13	*	7	1-3	*	4 7-10	
Duonos pudingas							
Greitasis	25-30		9	10-12		6 15-18	
D. kuniškoms keptuvėms	23-28		9	8-10		7 15-18	
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	22-27		9	7-9		7 15-18	
Ispaniškasis pudingas**							
Greitasis	3-8	*	5		3-8		
Įprastasis	8-13	*	5		8-13		
D. kuniškoms keptuvėms	3-8	*	2		3-8		
Plakštos tešlos pyragai (vandens vonelėje)							
Greitasis	35-40		9		35-40		
D. kuniškoms keptuvėms	40-45		9		40-45		
Mažas d. kuniškoms keptuvėms	35-40		9		35-40		

Ruošimo patarimai

- Trintas sriubas ir ankštines daržoves ruoškite greitpuodyje. Tuomet ruošimo laikas bus daug trumpesnis. Jei ruošite greitpuodyje, atkreipkite dėmesį į gamintojo pateiktas instrukcijas.
- Virdami bulves ir ryžius visada uždėkite dangtį. Taip išvirs daug greičiau.
- Patiekalus ruošdami keptuvėje, visada pirmiausia įkaitinkite aliejų. Pradėję kepti nustatykite reikiamą kaitinimo lygį, kad išlaikymėte vienodą temperatūrą. Ruošdami kelias porcijas palaukite, kol vėl bus pasiekta reikiama temperatūra. Reguliariai apverskite patiekalą.



Valymas ir einamoji techninė

Švara

Prietaisui ataušus nuvalykite jį naudodami kempinę, vandenį ir muilą.

Kaskart po naudojimo nuvalykite atitinkamų degiklio elementų, jiems atvėsus, paviršių. Jei yra likučių (pridegusių maisto likučių, riebalų lašų ir pan.), net jei jų yra nedaug, jie prilips prie paviršiaus ir bus daug sunkiau pašalinami. Būtina, kad visos angos ir įpjovos būtų švarūs, kad liepsna būtų tinkama.

Judinant indus po atraminėmis grotelėmis indams gali pribyrėti metalo likučių.

Nuplaukite degiklius ir atramines groteles indams muiliniu vandeniu ir nušluostykite nemetaliniu šepetėliu.

Jei ant atraminų grotelių indams yra guminių atramų, pasirūpinkite, kad jos būtų švarios. Atramos gali išslysti ir grotelės subraižys kaitlentę.

Visada iki galo nusauskite degiklius ir atramines groteles indams. Vandens lašai arba drėgnos sritys pradedant kaitinti gali sugadinti emalį.

Nuplovę ir sausai nuvalę degiklius, jų dangtelius tinkamai uždėkite ant liepsnos difuzorių.

Dėmesio!

- Valydami prietaisą nenuimkite valdymo elementų. Prasiskverbusi drėgmė gali pažeisti prietaisą.
- Nenaudokite garų valymo mašinų. Galite sugadinti kaitlentę.
- Jei kaitlentė yra su stiklo ar aliuminio plokšte, nenaudokite peilio, gremžtuko ar panašių daiktų prietaiso sujungimams valyti.

Priežiūra

Iš karto nuvalykite išsiliejusius skysčius. Tokiu atveju maisto likučiai neprilips ir išvengsite nereikalingų pastangų.

Dėl patiriamos aukštos temperatūros, degiklis „wok“ ir nerūdijančio plieno sritys (padėklas riebalams subėgti, degiklių apvadaai ir pan.) gali prarasti spalvą. Tai yra normalu. Kaskart panaudoję nuvalykite šias sritys nerūdijančiam plienui tinkama priemone.

Rekomenduojama reguliariai naudoti švaros medžiagas, kurias parduoda mūsų techninės priežiūros skyrius, šių medžiagų kodas 464524.

Dėmesio!

Priemonė nerūdijančiam plienui valyti neturi būti naudojama šalia valdymo rankenėlių. Gali nusivalyti žymėjimai (šilkografija).

Nepalikite rūgščių skysčių (citrinų sulčių, acto ir pan.) ant kaitlentės.

Gedimas – ką daryti?

Kai kuriais atvejais atsiradusias triktis galite lengvai pašalinti patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į pateiktus nurodymus.

Sutrikimas	Galima priežastis	Sprendimas
Sutrikęs bendras elektrinis veikimas.	Sugedęs lydusis saugiklis.	Bendrojoje saugiklių skydinėje patikrinkite, ar nesugedęs lydusis saugiklis ir jį pakeiskite.
	Išsijungė automatika arba diferencialas.	Bendrajame valdymo pulte patikrinkite, ar neišsijungė automatika arba diferencialas.
Neveikia automatinis uždegimas.	Tarp žvakių ir degiklių gali būti maisto produktų ar valymo priemonių likučių.	Tarpas tarp žvakės ir degiklio turi būti švarus.
	Degikliai yra drėgni.	Kruopščiai nusauskite degiklių dangtelius.
	Degiklių dangteliai blogai uždėti.	Patikrinkite, ar dangteliai gerai uždėti.
	Prietaisas nejžemintas, yra blogai prijungtas prie įžeminimo sistemos arba įžeminimas yra sugedęs.	Susisieki su elektros montuotoju.
Degiklio liepsna yra netolygi.	Degiklių dalys blogai sudėtos.	Tinkamai sudėkite dalis ant atitinkamų degiklių.
	Degiklio įpjovos yra užsiteršusios.	Nuvalykite degiklio įpjovas.
Dujų srovė neatrodo įprastai arba dujos neteka.	Dujų įvadas uždarytas tarpinėmis sklendėmis.	Atsukite galimas tarpines sklendes.
	Jei dujos tiekiamos iš baliono, patikrinkite, ar jis nėra tuščias.	Pakeiskite dujų balioną.
Virtuvėje jaučiamas dujų kvapas.	Kažkuris čiaupas paliktas atsuktas.	Užsukite čiaupus.
	Netinkamai prijungtas dujų balionas.	Patikrinkite, ar sujungimai yra tvarkingi.
	Galimas dujų nuotėkis.	Uždarykite pagrindinę dujų sklendę, išvėdinkite patalpą ir nedelsdami kreipkitės į įgaliotąją dujotiekių priežiūros įmonę, kad patikrintų ir sertifikuotų dujų instaliaciją. Nenaudokite prietaiso, kol neįsitikinsite, kad nėra dujų nuotėkio prietaise ar instaliacijoje.
Ištraukus rankenėlę degiklis iš karto užgessta.	Reguliavimo rankenėlė buvo laikoma nuspausta nepakankamai laiko.	Įjungus degiklį laikykite reguliavimo rankenėlę nuspausta keliomis sekundėmis ilgiau.
	Degiklio įpjovos yra užsiteršusios.	Nuvalykite degiklio įpjovas.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Kreipiantis į techninės priežiūros skyrių reikia nurodyti prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir gamybos numerį (FD). Ši informacija pateikiama techninių duomenų lentelėje, esančioje apatinėje kaitlentės dalyje, ir naudojimo instrukcijų etiketėje.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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


Garantijos sąlygos

jei nepaisant mūsų lūkesčių prietaisas yra sugedęs arba neatitinka numatytų kokybės reikalavimų, prašome mums apie tai pranešti kiek galima greičiau. Tam, kad galiotų garantija, prietaisas neturės būti jokiais būdais, o ypač netinkamai, naudotas.

Šiam prietaisui yra taikomos tokios garantijos sąlygos, kurias nustatė tiekėjas, atstovaujantis mūsų kompaniją prietaiso pirkimo šalyje. Išsamios informacijos galite teirautis pardavimo vietoje. Norint pasinaudoti garantija reikia pateikti pirkimo įrodymą.

Pasiliekame teisę be atskiro įspėjimo atlikti pakeitimus.

Aplinkos apsauga

Jei prietaisų specifikacijų lentelėje yra simbolis , atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Prietaiso pakuotė buvo pagaminta naudojant medžiagas, būtinas užtikrinti veiksmingą apsaugą gabenant. Šios medžiagos yra visiškai perdirbamos, taip sumažinamas poveikis aplinkai. Kviečiame Jus taip pat prisidėti prie aplinkos saugojimo laikantis šių patarimų:

- Išmeskite pakuotę į tinkamą perdirbamų atliekų konteinerį.
- Prieš išmesdami prietaisą, padarykite jį nenaudojamu. Pasiteiraukite savo vietinėje valdymo institucijoje, kur yra artimiausias perdirbamų medžiagų surinkimo punktas ir nugabenkite ten savo prietaisą.
- Nepilkite panaudoto aliejaus į kriauklę. Laikykite jį uždaramame inde ir nugabenkite į surinkimo vietą arba, jei tokios nėra, į atliekų konteinerį (galiausiai jis bus supiltas į kontroliuojamą vandentiekį; galbūt tai nėra geriausias sprendimas, tačiau išvengsime vandens užteršimo).

Satura rādītājs

 Noteikumiem atbilstoša izmantošana	25
 Svarīgas drošības norādes	26
 Ierīces apraksts	27
Vadības elementi un degļi	27
Piederumi	28
 Gāzes degļi	28
Manuāla ieslēgšana	28
Automātiskā aizdegšana	28
Drošības sistēma	28
Degļa izslēgšana	28
Brīdinājumi	29
 Tabulas un ieteikumi	29
Piemēroti trauki	29
Lietošanas norādes	29
Gatavošanas līmeņu tabula	30
 Tīrīšana un apkope	33
Tīrīšana	33
Apkope	33
 Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	34
 Servisa dienests	35
Garantijas noteikumi	35
 Vides aizsardzība	35
Videi draudzīga utilizācija	35

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: www.siemens-home.com un tiešsaistes veikalā: www.siemens-eshop.com

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas. Tikai tad varēsiet efektīvi un droši strādāt ar šo ierīci. Saglabāiet lietošanas un uzstādīšanas instrukcijas un, ja mainās īpašnieks, nododiet tās kopā ar ierīci.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja netiek ievēroti šīs rokasgrāmatas noteikumi.

Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.

Neizņemiet ierīci no aizsargiekpakošanas līdz iebūvēšanas brīdim. Ja ievērojot kādu bojājumu ierīcei, neieslēdziet to. Sazinieties ar mūsu tehnisko dienestu.

Saskaņā ar standartu EN 30-1-1 šī ierīce atbilst gāzes ierīču 3. klasei: mēbelē iebūvēta ierīce.

Pirms jūsu jaunās plīts virsmas uzstādīšanas nodrošiniet, lai uzstādīšana tiek veikta, ievērojot montāžas instrukcijas.

Šo ierīci nedrīkst uzstādīt jahtās vai autofurgonos.

Šo ierīci drīkst izmantot tikai pietiekami ventilētās telpās.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Visi uzstādīšanas, pievienošanas, regulēšanas un pielāgošanas darbi cita tipa gāzei jāveic pilnvarotam tehniķim, ievērojot piemērojamos noteikumus un tiesību aktus, kā arī vietējo elektroenerģijas un gāzes piegādes uzņēmumu norādes. Pievērsiet īpašu uzmanību noteikumiem, kas attiecas uz ventilāciju.

Šī ierīce ir ražota izmantošanai ar tādu gāzes tipu, kas norādīts uz datu plāksnītes. Ja tas jāmaina, izlasiet montāžas instrukcijas. Lai ierīci pielāgotu cita tipa gāzei, ir ieteicams zvanīt mūsu tehniskajam dienestam.

Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājāsaimniecībā, un to nav atļauts lietot rūpnieciskām vai profesionālām vajadzībām. Izmantojiet ierīci ēdiena gatavošanai, nevis telpu apsildīšanai. Garantija būs spēkā tikai tad, ja šī ierīce tiks izmantota paredzētajam mērķim.

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

Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

Neizmantojiet bērnu aizsardzībai pārsegu vai aizsargbarjeras, ko nav ieteicis plīts virsmas ražotājs. Tas var izraisīt negadījumus, kas rodas, piem., pārkaršanas, uzliesmošanas vai materiāla daļu atdalīšanās dēļ.

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

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

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

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – Uzliesmošanas risks!

Nesadegušas gāzes uzkrāšanās slēgtā telpā rada uzliesmošanas risku. Nenovietojiet ierīci caurvējā. Var nodzist degļi. Uzmanīgi izlasiet instrukcijas un brīdinājumus, kas attiecas uz gāzes degļu darbību.

Brīdinājums – Saindēšanās risks!

Ierīce ēdienu gatavošanai ar gāzi rada karstumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā, kur ierīce uzstādīta. Nodrošiniet, lai virtuvē būtu laba ventilācija, jo īpaši plīts virsmas darbības laikā: turiet atvērtas dabīgās ventilācijas atveres vai ierīkojiet mehānisku ventilācijas ierīci (tvaiku nosūcēju). Ja ierīce tiek izmantota intensīvi un ilgi, iespējams, ir vajadzīga papildu vai efektīvāka ventilācija: atveriet logu vai palieliniet mehāniskās ventilācijas jaudu.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un to apkārtne stipri sakarst. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstajām virsmām. Nepieļaujiet, ka plīts virsmām piekļūst bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Ja sašķidrinātas gāzes baloni nav novietoti vertikāli, sašķidrinātais propāns/butāns var izplūst ierīcē. Šādos apstākļos pa degļiem var izšauties augstas liesmas. Detaļas var sabojāties un ar laiku kļūt vaļīgas, tāpēc iespējama gāzes izplūde. Tas var radīt apdegumus. Izmantojiet tikai vertikāli novietotus sašķidrinātas gāzes balonus.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Sildriņķi stipri sakarst. Nenovietojiet viegli uzliesmojošus priekšmetus uz plīts virsmas. Neuzglabājiet priekšmetus uz plīts virsmas.
- Neuzglabājiet un neizmantojiet kodīgus ķīmiskus produktus, tvaikus, uzliesmojošus materiālus un pārtikas produktus zem šīs elektriskās sadzīves tehnikas vai tās tuvumā.
- Pārkarsēti tauki vai eļļa viegli uzliesmo. Neatstājiet plīti bez uzraudzības tauku vai eļļas uzkaršanas laikā. Uzliesmošanas gadījumā nedzēsiet tos ar ūdeni. Uzlieciet traukam vāku, lai noslāpētu liesmas, un izslēdziet sildriņķi.

⚠ Brīdinājums – Traumu gūšanas risks!

- Trauki, kas ir bojāti, neatbilst pēc lieluma, pārsniedz plīts virsmas malas vai ir nepareizi novietoti, var radīt nopietnas traumas. Ņemiet vērā padomus un brīdinājumus par ēdienu gatavošanas traukiem.
- Bojājuma gadījumā atslēdziet ierīci no gāzes un elektrības padeves. Ja vajadzīgs remonts, zvaniet mūsu tehniskajam dienestam.
- Neveiciet labojumus ierīces iekšpusē. Ja nepieciešams tos veikt, zvaniet mūsu tehniskajam dienestam.
- Ja kādu slēdzi nevar pagriezt, negrieziet to ar spēku. Nekavējoties zvaniet tehniskajam dienestam, lai to salabotu vai nomainītu.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

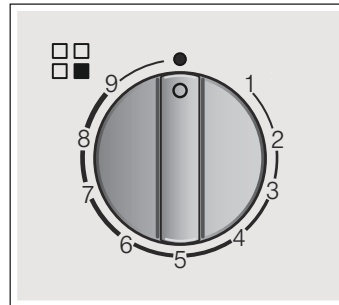
Neizmantojiet tvaika tīrīšanas iekārtas, lai tīrītu ierīci.

👁 Ierīces apraksts

Modeļu aprakstā atradīsiet savas ierīces degļu jaudu.
→ 2 lpp.

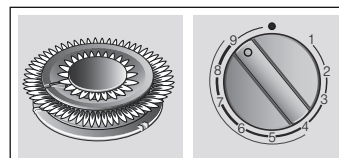
Vadības elementi un degļi

Uz katra vadības sprūda ir atzīme par attiecīgo degli. Izmantojot vadības sprūdus, iespējams atbilstīgi dažādajām pozīcijām iestatīt nepieciešamo jaudu no minimālās līdz maksimālajai vērtībai. Nekad nemēģiniet no 0. pozīcijas iestatīt uzreiz 1. pozīciju vai no 1. pozīcijas uz 0. pozīciju.

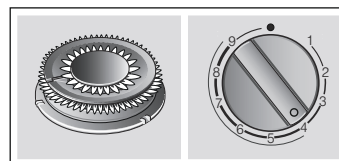
**Indikatori**

	Ar vadības sprūdu regulētais deglis
	Izslēgtais deglis
9	Augstākais jaudas līmenis un elektriskā aizdegšana
1	Zemākais jaudas līmenis

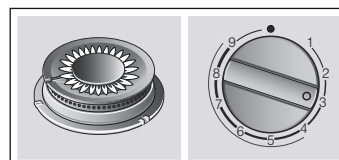
Dubultajiem degļiem iespējams regulēt ārējo liesmu neatkarīgi no iekšējās liesmas. Pieejamie jaudas līmeņi



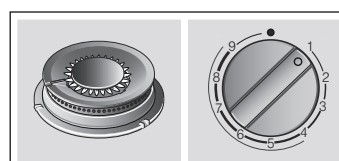
Maksimālā jauda iekšējai un ārējai liesmai.



Minimālā jauda ārējai liesmai, maksimālā jauda iekšējai liesmai.

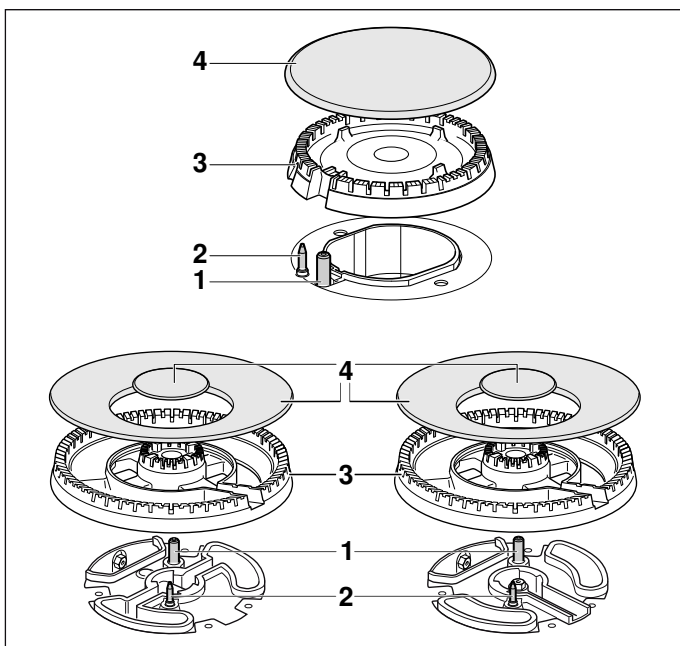


Maksimālā jauda iekšējai liesmai.



Minimālā jauda iekšējai liesmai.

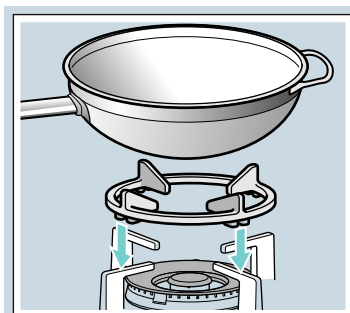
Lai ierīce darbotos pareizi, ir jānodrošina, lai restes un visas degļu daļas būtu pareizi novietotas. Nemainiet vietām degļu vākus.



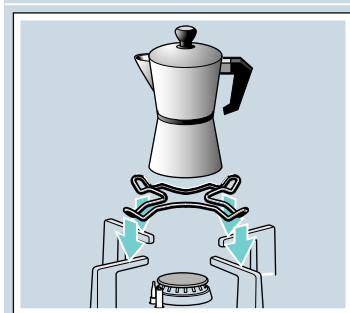
Daļas	
1	Aizdedzes svece
2	Termoelements
3	Degļa kauss
4	Degļa vāciņš

Piederumi

Atkarībā no modeļa plīts virsmas var iekļaut turpmāk uzskaitītos piederumus. Tos arī var iegādāties, sazinoties ar tehnisko dienestu.



„Wok” papildu turētājs
Izmantošanai tikai uz „wok” degļiem gatavošanas traukiem ar izliektu pamatni.



Papildu turētājs espresso kafijas kannai
Izmantošanai tikai uz mazākā degļa gatavošanas traukiem ar pamatnes diametru mazāku par 12 cm.

Kods

HZ233540 Papildu "Wok" restes: Čuguna restes (4-5 kW)

HZ233440 „Wok” uzliktnis: čuguna (mini „wok” deglis)

HZ241110 Papildu restes kafijas kannai

Ražotājs neuzņemas atbildību, ja šie piederumi netiek izmantoti vai ja tos izmanto nepareizi.

Gāzes degļi

Manuāla ieslēgšana

1. Nospiediet izvēlētā degļa vadības sprūdu un grieziet uz kreiso pusi līdz augstākajam jaudas līmenim.
2. Turiet pie degļa iedegli vai liesmu (šķiltavas, sērkokciņš u. c.).

Automātiskā aizdegšana

Ja sildvirsmā ir automātiskā aizdegšana (aizdedzes sveces)

1. Nospiediet izvēlētā degļa vadības sprūdu un grieziet uz kreiso pusi līdz augstākajam jaudas līmenim. Kamēr vadības sprūds tiek turēts nospiests, pie visiem degļiem tiek radītas dzirksteles. Deglis aizdegas.
2. Atlaidiet vadības sprūdu.
3. Pagrieziet vadības sprūdu vajadzīgajā pozīcijā.

Ja nenotiek aizdegšanās, izslēdziet degli un atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības. Šoreiz turiet vadības sprūdu ilgāk nospiestu (līdz 10 sekundēm).

⚠ Brīdinājums – Uzliesmošanas risks!

Ja pēc 15 sekundēm deglis neiedegas, atlaidiet vadības sprūdu un atveriet durvis vai telpas logu. Uzgaidiet vismaz minūti, līdz atkārtojat degļa aizdegšanu.

Norādījums: Rūpējieties par tīrību. Ja aizdedzes sveces ir netīras, var notikt nepareiza aizdegšanās. Regulāri tīriet aizdedzes sveces ar mazu, nemetālisku suku. Raugieties, lai pa aizdedzes svecēm netiktu sists.

Drošības sistēma

Jūsu plīts virsmā ir drošības sistēma (termopāris), kas neļauj izplūst gāzei, ja degļi nejauši nodziest.

Lai garantētu, ka šī ierīce darbojas:

1. Aizdedziniet degli kā parasti.
2. Neatlaižot slēdzi, turiet to stingri nospiestu 4 sekundes pēc tam, kad parādījusies liesma.

Degļa izslēgšana

Grieziet attiecīgo slēdzi pa labi līdz 0 pozīcijai.

Dažas sekundes pēc degļa izslēgšanas atskanēs klusa skaņa (būkšķis). Tas nav defekts - skaņa norāda, ka ir izslēgusies drošības sistēma.

Brīdinājumi

Degļa darbības laikā parasti ir dzirdama klusa svilpšana.

Ir normāli, ka pirmajās lietošanas reizēs gaisā izdalās smakas. Tas nerada nekādu risku un nenorāda uz defektu. Smakas pazudīs.

Oranža liesmas krāsa ir normāla. To rada gaisā esoši putekļi, izšļakstījies šķidrums u.c.

Ja tiek nejauši nodzēstas degļa liesmas, izslēdziet degļa ieslēgšanas slēdzi un nemēģiniet to atkārtoti ieslēgt vismaz 1 minūti.

Tabulas un ieteikumi

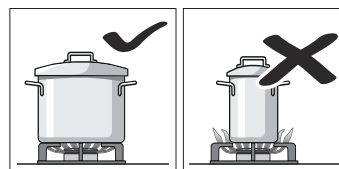
Piemēroti trauki

Deglis	Trauka minimālais diametrs	Trauka maksimālais diametrs
"Wok" deglis	22 cm	- cm
Ātrais deglis	22 cm	26 cm
Vidēji ātrais deglis	14 cm	20 cm
Papildu deglis	12 cm	16 cm

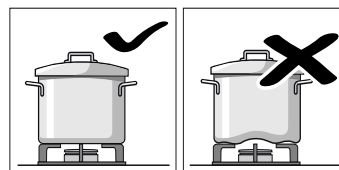
Lietošanas norādes

Norādījums: Ja lieto noteiktas pannas vai katlus, tērauda sildvirsmā var īslaicīgi nedaudz deformēties. Tas ir normāli un nekādi neietekmē ierīces darbību.

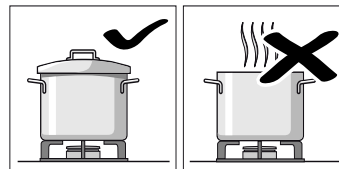
Tālāk sniegtie ieteikumi palīdzēs taupīt enerģiju un izvairīties no gatavošanas trauku bojājumiem.



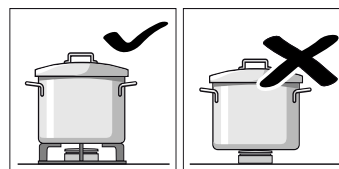
Izmantojiet katram deglim piemērota izmēra traukus. Nelietojiet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.



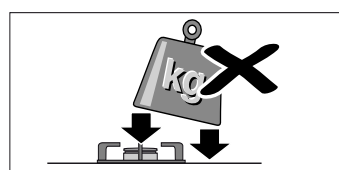
Neizmantojiet deformētus traukus, kas ir nestabili uz plīts virsmas. Trauki var apgāzties. Izmantojiet traukus tikai ar plakānu un biezu pamatni. Negatavojiet bez vāka vai ja tas sedz daļu trauka. Šādi tiek šķiesta enerģija.



Novietojiet trauku virs degļa centra. Pretējā gadījumā tas var apgāzties. Nelieciet lielus traukus uz degļiem, kas atrodas vadības slēdžu tuvumā. Paaugstinātas temperatūras dēļ slēdžiem var rasties bojājumi.



Novietojiet traukus tieši uz restēm, un nekad nelieciet tos tieši uz degļa. Pirms gatavošanas pārļiecinieties, vai degļu restes un vāciņi ir kārtīgi uzlikti.



Ar traukiem uz plīts virsmas rīkojieties uzmanīgi. Nesietiet pa plīts virsmu un nenovietojiet uz tās smagus priekšmetus.

Gatavošanas līmeņu tabula




Tabulā norādīti piemērotākie gatavošanas līmeņi un gatavošanas laiki dažādiem ēdieniem. Norādītā informācija ir piedāvātās vērtības ēdieniem četrām personām.

Norādītie gatavošanas līmeņi un laiks ir atkarīgi no ēdienu veida, svara un kvalitātes, kā arī no gatavošanas trauka materiāla. Tāpēc iespējamas atšķirības.








Vienmēr izmantojiet atbilstīga izmēra trauku un centrējiet to uz degļa. Apskatiet informāciju par gatavošanas trauku izmēriem. → "Piemēroti trauki"

Informācija par tabulu

Katra ēdiena gatavošana sastāv no viena vai diviem darbības soļiem. Katrs darbības solis satur informāciju

-  Gatavošanas veids
-  Gatavošanas līmenis
-  Laiks (min)







Tabulā norādītais gatavošanas veids

-  Uzvārīšana
-  Turpināta gatavošana
-  Spiediena palielināšana ātrvārāmajā katlā
-  Spiediena apturēšana ātrvārāmajā katlā
-  Intensīva cepšana
-  Nedaudz apcept
-  Kausēšana, atkausēšana
- * Bez vāka
- ** Nepārtraukta maisīšana

Norādījums: Šie simboli neatrodas uz ierīces. Tie ir kā ieteikumi dažādiem gatavošanas veidiem.

Tabulā ir norādīta informācija par dažādu ēdienu pagatavošanu uz atšķirīgiem degļiem. Ieteikums ir izmantot pirmo degli. Modeļa pārskatā aprakstīti visi sildvirsmas degļi. → 2 lpp.

Piemērs:















Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība
Zupas, krēmzupas			
Zivju zupa			
Ātrais	12-17	 8 7-9	 1 5-8
Standarta	17-22	 8 11-13	 1 6-9
„Wok”	10-15	 9 6-8	 4 4-7

Piemērs parāda zivju zupas pagatavošanu, izmantojot ātro degli, standarta degli un „Wok” degli.

Ar ātro degli (ieteiktais) kopējais gatavošanas laiks ir no 12 līdz 17 minūtēm.

- 1. darbība: uzvārīšana Izmantojiet 8. gatavošanas līmeni 7-9 minūtes.
- 2. darbība: turpināta gatavošana Pārslēdziet uz 1. gatavošanas līmeni, gatavojiet 5-8 minūtes.

Ja izmantojat citu no piedāvātajiem degļiem, sekojiet piemēram, kas minēts iepriekš.

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība
Zupas, krēmzupas			
Zivju zupa			
Ātrais	12-17	 8 7-9	 1 5-8
Standarta	17-22	 8 11-13	 1 6-9
„Wok”	10-15	 9 6-8	 4 4-7
Ķirbju krēmzupa, borščs			
Ātrais	30-35	 9 10-12	 5 20-23
Standarta	45-50	 9 15-17	 6 30-33
„Wok”	25-30	 9 8-10	 2 17-20
Minestrone (dārzeņu zupa)			
Ātrais	47-52	 9 10-12	 5 37-40
Standarta	57-62	 9 10-12	 6 47-50
Mini „Wok”	43-48	 9 8-10	 3 35-38
Makaroni un risi			
Spageti			
Ātrais	18-22	 * 9 8-10	 6 10-12
Standarta	20-24	 * 9 10-12	 7 10-12
„Wok”	18-22	 * 8 8-10	 6 10-12
Risi			
Ātrais	17-22	 9 5-7	 2 12-15
Standarta	18-23	 9 7-9	 6 11-14
„Wok”	15-20	 8 4-6	 2 11-14
Ravioli			
Ātrais	9-14	 9 4-6	 6 5-8
Standarta	17-22	 8 12-14	 8 5-8
„Wok”	10-15	 8 5-7	 8 5-8
Dārzeni un pākšaugi			
Vārīti kartupeļi (kartupeļu biezenis, kartupeļu salāti)			
Ātrais	23-28	 9 8-10	 5 15-18
Standarta	25-30	 9 10-12	 6 15-18
„Wok”	25-30	 7 11-13	 5 14-17
Humuss (turku zirņu biežputra)			
Ātrais	50-55	 9 10-12	 4 40-43
Mini „Wok”	47-52	 8 10-12	 7 37-40
„Wok”	47-52	 7 10-12	 5 37-40
Lēcas			
Ātrais	40-45	 9 8-10	 9 32-35
Standarta	50-55	 9 18-20	 6 32-35
„Wok”	45-50	 6 20-22	 4 25-28

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība
Fritēti dārzeņi			
Ātrais	12-17	* 7 6-8	* 6 6-9
Mini „Wok”	12-17	* 7 6-8	* 5 6-9
Dubultais „Wok”	10-15	* 7 5-7	* 5 5-8
Sautēti svaigi dārzeņi**			
„Wok”	6-8	* 9 6-8	
Mini „Wok”	7-8	* 9 7-8	
Ātrais	6-8	* 9 6-8	
Frī kartupeļi			
„Wok”	15-20	* 7 15-20	
Ātrais	15-20	* 9 15-20	
Mini „Wok”	15-20	* 8 15-20	
Olas			
Olas „Šakšuka”			
Standarta	15-20	9 10-12	4 5-8
Ātrais	13-18	8 7-9	3 6-9
Dubultais „Wok”	15-20	6 11-13	4 4-7
Omlete (1 porc.)			
Standarta	3-5	* 8 3-5	
Ātrais	2-4	* 9 2-4	
Mini „Wok”	2-4	* 9 2-4	
Spāņu tortilja			
Ātrais	25-30	* 9 25-30	
Mini „Wok”	20-25	* 9 20-25	
„Wok”	18-23	* 9 18-23	
Mērces			
Bešamela mērce**			
Taupības rež.	10-15	* 6 2-4	* 6 8-11
Standarta	10-15	* 5 2-4	* 5 8-11
„Wok”	3-8	* 5 1-2	* 5 2-6
Zilā siera mērce**			
Taupības rež.	4-6	* 7 4-6	
Standarta	3-5	* 7 3-5	
Dubultais „Wok”	4-6	* 3 4-6	
Neapoles mērce			
Standarta	18-23	* 6 2-4	* 4 16-19
„Wok”	13-18	* 7 1-3	* 5 12-15
Mini „Wok”	13-18	* 8 1-3	* 6 12-15
Mērce „Carbonara”			
Standarta	10-15	* 6 5-7	* 3 5-8
Ātrais	8-13	* 5 4-6	* 3 4-7
Dubultais „Wok”	10-15	* 3 10-15	

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība
Zivis			
Heks romiešu gaumē			
Ātrais	5-10	* 8 5-10	
Mini „Wok”	5-10	* 9 2-4	* 7 3-6
Dubultais „Wok”	5-10	* 6 5-10	
Cepts lasis			
Ātrais	5-10	* 7 2-4	1 3-6
Mini „Wok”	7-12	* 8 2-4	1 5-8
Dubultais „Wok”	4-9	* 6 2-4	1 2-5
Gliemenes			
Ātrais	5-7	9 5-7	
Mini „Wok”	4-6	9 4-6	
„Wok”	4-6	9 4-6	
Gaļa			
Pīles krūtiņa (1 gab.)			
Standarta	6-8	* 7 6-8	
Ātrais	9-11	* 7 9-11	
„Wok”	6-8	* 5 6-8	
Liellopu gaļas stroganovs			
Mini „Wok”	5-10	* 9 5-10	
Ātrais	8-13	* 9 8-13	
„Wok”	5-10	* 8 5-10	
Vistas šnicelē (8 vistas krūtiņas filejas gab.)			
Ātrais	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
„Wok”	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Standarta	7-12	* 9 7-12	
Maltā gaļa (gaļas pīrāgs, kotletes, Boloņas mērce)			
Ātrais	15-20	* 8 15-20	
Standarta	20-25	* 9 20-25	
Mini „Wok”	12-17	* 9 12-17	
Gatavi izstrādājumi			
Saldētas kroketes (16 gab.) Saldēti zivju pirkstiņi (12 gab.)			
Mini „Wok”	4-8	9 4-8	
Ātrais	6-10	8 6-10	
„Wok”	5-9	8 5-9	
Cepamdesas (12 gab.)			
Ātrais	5-10	9 1-3	7 4-7
Standarta	7-12	9 7-12	
„Wok”	5-10	9 1-3	7 4-7

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība		2. darbība		
						
Cepamdesas (12 gab.)						
Standarta	8-13		9	8-13		
„Wok”	9-14		4	9-14		
Dubultais „Wok”	9-14		4	9-14		
Hamburgera gaļa (4 gab.)						
Ātrais	4-9		* 9	1-3		* 7 3-6
Mini „Wok”	3-8		* 9	1-3		* 7 2-5
„Wok”	4-9		* 9	1-3		* 7 3-6
Saldēti dārzeņi**						
Ātrais	7-12		* 9	7-12		
Mini „Wok”	7-12		* 9	7-12		
„Wok”	5-10		* 9	5-10		
Pica (20 cm diametrs)						
„Wok”	4-8		1	4-8		
Mini „Wok”	8-12		1	8-12		
Ātrais	16-20		1	16-20		
Deserti						
Rīsu pudiņš**						
Standarta	30-35		* 8	9-11		* 4 21-24
Taupības rež.	40-45		* 9	12-14		* 2 28-31
„Wok”	35-40		* 7	11-13		* 1 24-27
Piena šokolāde						
Taupības rež.	10-14		* 1	10-14		
Dubultais „Wok”	12-16		* 1	12-16		
Standarta	16-20		* 1	16-20		
Plānās pankūkas (4 gab.)						
Mini „Wok”	8-13		* 7	1-3		* 6 7-10
Ātrais	17-22		* 7	1-3		* 5 16-19
„Wok”	8-13		* 7	1-3		* 4 7-10
Maizes pudiņš						
Ātrais	25-30		9	10-12		6 15-18
„Wok”	23-28		9	8-10		7 15-18
Dubultais „Wok”	22-27		9	7-9		7 15-18
Pudiņš „Natilla Española”**						
Ātrais	3-8		* 5	3-8		
Standarta	8-13		* 5	8-13		
„Wok”	3-8		* 2	3-8		
Biskvīta kūka (ūdens peldē)						
Ātrais	35-40		9	35-40		
„Wok”	40-45		9	40-45		
Mini „Wok”	35-40		9	35-40		

Padomi gatavošanai

- Gatavojot krēmzupas un pākšaugus, izmantojiet ātrvāro katlu. Gatavošanas laiks ievērojami samazināsies. Izmantojot ātrvāro katlu, ievērojiet ražotāja norādes.
- Vārot kartupeļus un rīsus, vienmēr uzlieciet vāku. Gatavošanas laiks ievērojami samazināsies.
- Gatavojot ēdienus pannā, vispirms uzkaršējiet eļļu. Tiklīdz sākat cept, raugieties, lai temperatūra būtu nemainīga, pielāgojot gatavošanas līmeni, ja nepieciešams. Gatavojot vairākas porcijas, uzgaidiet, līdz sasniegta gatavošanas temperatūra. Regulāri apgrieziet ēdienu.

Tīrīšana un apkope

Tīrīšana

Kad ierīce ir atdzisusi, tīriet to ar sūkli, ūdeni un ziepēm.

Pēc katras lietošanas reizes, kad degļi ir atdzisuši, notīriet attiecīgo elementu virsmas. Ja pārpalikumi tiks atstāti (piededzis ēdiens, tauku pilītes u.c.), lai cik niecīgi būtu, tie iespiedīsies virsmā un vēlāk tos būs grūti likvidēt. Lai liesma būtu pareiza, degļa caurumiem un spraugām ir jābūt tīrām.

Pārvietojot dažus traukus, uz restēm var palikt metāliskas paliekas.

Tīriet degļus un restes ar ziepjūdeni un berziet tos ar birsti, kuras sari nav no metāla.

Ja restēm ir gumijas uzgaļi, tīriet tās uzmanīgi. Uzgaļi var nomaukties un restes var saskrāpēt plīts virsmu.

Vienmēr pilnībā nosusiniet degļus un restes. Ūdens pilieni vai mitras vietas, sākot gatavot, var sabojāt emalju.

Pēc degļu tīrīšanas un žāvēšanas pārlicinieties, vai vāciņi ir kārtīgi novietoti uz degļa liesmu difuzora.

Uzmanību!

- Lai notīrītu ierīci, nenoņemiet vadības elementus. Tajos var iekļūt mitrums, tādējādi sabojājot ierīci.
- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas iekārtas. Tās var sabojāt plīts virsmu.
- Ja plīts virsmai ir stikla vai alumīnija panelis, neizmantojiet nažus, skrāpjus vai līdzīgus priekšmetus, lai iztīrītu tā savienojuma vietu ar metālu.

Apkope

Uzreiz notīriet izšakstījušos šķidrumus. Šādi novērsīsiet ēdiena pārpalikumu pielipšanu un ietaupīsiet nevajadzīgus pūliņus.

Augstās temperatūras dēļ "Wok" deglis un nerūsējošā tērauda zonas (tauku uztvērējs, degļu ārējais perimetrs u.c.) var zaudēt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras lietošanas reizes notīriet minētās zonas, izmantojot nerūsējošam tēraudam piemērotu tīrīšanas līdzekli.

Ieteicams regulāri lietot tīrīšanas līdzekli, kas pieejams mūsu tehniskajā dienestā ar kodu 464524.

Uzmanību!

Nerūsējošā tērauda tīrāmo līdzekli nedrīkst izmantot zonā ap vadības slēdžiem. Varat nodzēst slēdžu rādītājus (serigrāfija).

Neatstājiet skābus šķidrumus (citronu sulu, etiķi u.tml.) uz plīts virsmas.

Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Dažos gadījumos radušos traucējumus iespējams viegli novērst. Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, ievērojiet tālāk minētās norādes.

Defekts	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nedarbojas vispārējā elektrosistēma.	Defektīvs drošinātājs.	Pārbaudiet galvenajā drošinātāju kārbā, vai nav bojāts drošinātājs, un nomainiet to.
	Ir izslēdzies automātiskais slēdzis vai izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet galvenajā sadales kastē, vai nav izslēdzies automātiskais slēdzis vai izdedzis drošinātājs.
Nedarbojas automātiskā ieslēgšana.	Iespējams, starp aizdedzēm un degļiem atrodas ēdienu vai tīrīšanas līdzekļu pārpalikumi.	Vietai starp aizdedzi un degli ir jābūt tīrai.
	Degļi ir mitri.	Uzmanīgi nosusiniet degļu vāciņus.
	Degļu vāciņi nav pareizi novietoti.	Pārbaudiet, vai vāciņi ir uzlikti pareizi.
	Ierīce nav iezemēta, tā nav pareizi pievienota, vai arī zemējums ir bojāts.	Sazinieties ar elektriķi.
Degļa liesma nav vienmērīga.	Degļa detaļas nav pareizi novietotas.	Pareizi uzlieciet detaļas uz atbilstošā degļa.
	Degļa spraugas ir netīras.	Iztīriet degļa spraugas.
Gāzes plūsma nešķiet normāla, vai nav gāzes plūsmas.	Gāzes plūsma ir noslēgta ar starpvārstiem.	Atveriet iespējamos starpvārstus.
	Ja tiek izmantots gāzes balons, pārbaudiet, vai tas nav tukšs.	Nomainiet gāzes balonu.
Virtuvē ož pēc gāzes.	Ir atstāts atvērts kāds no gāzes vārstiem.	Aizveriet vārstus.
	Nepareizs gāzes balona savienojums.	Pārbaudiet, vai savienojums ir pareizs.
	Iespējama gāzes noplūde.	Aizveriet galveno gāzes slēdzi, izvēdiniet telpu un nekavējoties izsauciet pilnvarotu uzstādīšanas tehniķi, lai pārbauda un sertificē uzstādīšanu. Neizmantojiet ierīci, kamēr neesat pārliecinājies, ka ierīcē vai uzstādījumā nav kāda gāzes noplūde.
Deglis nodziest uzreiz pēc slēdža atlaišanas.	Nav pietiekami ilgi turēts nospiests vadības slēdzis.	Kad deglis ir aizdedzies, turiet nospiestu slēdzi dažas sekundes ilgāk.
	Degļa spraugas ir netīras.	Iztīriet degļa spraugas.

Servisa dienests

Ja sazināties ar mūsu tehnisko dienestu, jums jānorāda produkta numurs (E-Nr.) un ierīces ražošanas numurs (FD). Šī informācija ir atrodama uz datu plāksnītes, kas atrodas plīts virsmas apakšpusē, kā arī uz lietošanas rokasgrāmatas uzlīmes.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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


Garantijas noteikumi

Ja pretēji paredzētajam ierīcei ir kāds defekts vai tā neatbilst attiecīgajām kvalitātes prasībām, lūdzam mūs par to informēt pēc iespējas ātrāk. Lai garantija būtu derīga, ierīce nedrīkst būt izmainīta un nepareizi lietota.

Šai ierīcei piemērojamos garantijas noteikumus ir noteicis uzņēmums, kas mūs pārstāv tajā valstī, kurā ir ticis veikts šis pirkums. Detalizētu informāciju varat pieprasīt tirdzniecības vietās. Lai izmantotu garantiju, ir jāiesniedz pirkumu apliecināošs dokuments.

Uzņēmums patur tiesības izmainīt šos noteikumus.

Vides aizsardzība

Ja uz datu plāksnītes redzams simbols , ievērojiet tālāk minētās norādes.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Jūsu ierīces iepakojums ir izgatavots no materiāliem, kas garantē efektīvu aizsardzību transportēšanas laikā. Šos materiālus var pilnībā otrreizēji pārstrādāt, šādā veidā samazinot ietekmi uz vidi. Aicinām arī jūs veicināt vides saglabāšanu, ievērojot šos ieteikumus:

- ielieciet iepakojumu atbilstošā otrreiz pārstrādājamo atkritumu konteinerā;
- pirms atbrīvojaties no nolietotas ierīces; demontējiet to. Vietējā pašvaldībā uzziniet tuvākā otrreizēji pārstrādājamo materiālu pieņemšanas punkta adresi un nododiet tur savu ierīci;
- neļaujiet izlietoto eļļu izlietnē. Saglabājiet to slēgtā traukā un nododiet to pieņemšanas punktā vai, ja tāda nav, ielieciet trauku atkritumu konteinerā (tas nonāks sanitārā izgāztuvē; iespējams, tas nav labākais risinājums, bet šādi tiks novērsta ūdens piesārņošana).

Зміст

	Використання за призначенням	36
	Важливі настанови з безпеки	37
	Знайомство з приладом	38
	Елементи управління та конфорки	38
	Приладдя	39
	Газові конфорки	39
	Увімкнення вручну	39
	Автоматичне запалювання	39
	Захист від витікання газу	39
	Вимкнення конфорки	40
	Застереження	40
	Таблиці та поради	40
	Посуд, придатний до використання	40
	Вказівки щодо використання	40
	Таблиця приготування	41
	Чистка і технічне обслуговування	44
	Очищення	44
	Догляд	44
	Що робити у випадку несправності?	45
	Служба сервісу	46
	Умови гарантії	46
	Захист навколишнього середовища	46
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	46

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

Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. Тільки після цього можна ефективно та безпечно користуватися приладом. Зберігайте інструкції з експлуатації та монтажу і передавайте їх разом з приладом у разі продажу.

Виробник не несе відповідальності в разі невиконання положень, що містяться в цих інструкціях.

Наведені в інструкції малюнки є орієнтовними.

Не виймайте прилад із захисної упаковки до моменту його монтажу. У разі виявлення будь-якого пошкодження приладу не підключайте його до електромережі. Зверніться до нашого сервісного центру.

Даний прилад відноситься до класу 3, згідно з нормою EN 30-1-1 для газових приладів: «Вбудована техніка».

Перед початком монтажу нової варильної панелі переконайтеся, що він буде виконуватися з дотриманням інструкцій з монтажу.

Даний прилад не можна встановлювати на яхтах та в автокемперах.

Даний прилад можна встановлювати тільки в добре провітрюваних приміщеннях.

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

Усі роботи, пов'язані з монтажем, підключенням до газової та електромережі, початковим налаштуванням та переналаштуванням для використання з іншими типами газу, повинні виконуватися сертифікованим спеціалістом з дотриманням всіх норм та законодавства в даній галузі та вимог місцевих газо- та електропостачальних компаній. Особливу увагу треба приділити вимогам щодо вентиляції.

На заводі даний прилад налаштовано на тип газу, вказаний у табличці з характеристиками. У разі необхідності переналаштування зверніться до інструкції з

монтажу. Для переналаштування варильної панелі для використання з іншими типами газу рекомендується звернутися до нашого сервісного центру.

Даний електроприлад розрахований тільки на побутове використання. Комерційне і промислове використання приладу не допускаються. Користуйтеся даним приладом тільки для приготування їжі і ніколи не використовуйте його для опалювання. Гарантія дійсна тільки за умови використання приладу за призначенням.

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

Не лишайте працюючий прилад без нагляду.

Не використовуйте захисні кришки та загорожі для дітей, окрім тих, що рекомендовані виробником варильної панелі. Це може призвести до нещасних випадків через перенагрівання, займання або відпадання фрагментів матеріалів.

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

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Існує небезпека раптового займання!

Накопичення газу у закритому приміщенні може призвести до раптового займання. Слідкуйте, щоб поблизу приладу не було протягів. Конфорки можуть згаснути. Перед використанням газових конфорок уважно вивчіть інструкції та правила техніки безпеки.

Попередження – Існує небезпека отруєння!

Використання газової варильної панелі підвищує температуру, вологість і вміст продуктів горіння у приміщенні, де її встановлено. Треба забезпечити якісну вентиляцію кухні, особливо під час використання варильної панелі: тримати відкритими отвори для природної вентиляції або встановити пристрій для механічної вентиляції (витяжку). Під час інтенсивного та тривалого використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція або більш ефективна вентиляція: відкрийте вікно або підвищіть потужність механічної витяжки.

Попередження – Існує небезпека отримання опіків!

- Під час роботи конфорки та прилеглі до них зони дуже розігріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі.
- Коли балон зі скрапленим газом не встановлений суворо вертикально, рідкий пропан/бутан може потрапити до приладу. Унаслідок цього з отворів конфорки може виходити велике шпичасте полум'я, воно може пошкодити деталі і з часом зробити їх нещільними. Пізніше з-під них може виходити полум'я. В обох випадках постає небезпека опіків, тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише суворо вертикально.

⚠ Попередження – Існує небезпека пожежі!

- Під час роботи конфорки дуже розігріваються. Не кладіть на варильну панель займісті предмети. Не використовуйте варильну панель як місце збереження предметів.
- Не зберігайте біля даного електроприладу або під ним хімічні корозійні засоби, легкозаймісті матеріали або нехарчові продукти та не користуйтеся ними та парою поблизу від нього.
- Перегріті жир та олія швидко займаються. Не залишайте пательні з жиром чи олією на варильній панелі без нагляду. Якщо жир чи олія займуться, не заливайте вогонь водою. Закрийте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть конфорку.

⚠ Попередження – Існує небезпека отримання травм!

- Посуд, що пошкоджений, не відповідає розмірам конфорки, виходить поза край варильної панелі або погано поставлений на конфорку, може стати причиною серйозних травм. Дотримуйтеся порад та рекомендацій щодо використання посуду.
- У разі несправності відключіть прилад від електромережі та системи газопостачання. Для проведення ремонту зверніться до нашого сервісного центру.
- Не виконуйте робіт усередині приладу. У разі необхідності зверніться до нашого сервісного центру.
- Якщо якась ручка не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусилля. Негайно зверніться до нашого сервісного центру для проведення її ремонту або заміни.

⚠ Попередження – Існує небезпека ураження електричним струмом!

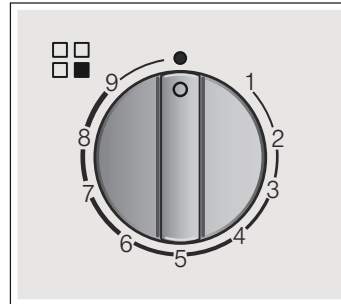
Не використовуйте для очищення варильної панелі пароочищувачі.

👁 Знайомство з приладом

В огляді моделей Ви можете знайти свій пристрій з відповідними потужностями конфорок. → *Сторінка 2*

Елементи управління та конфорки

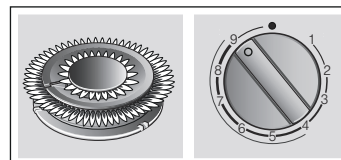
На кожному поворотному перемикачеві позначена відповідна конфорка. За допомогою поворотних перемикачів можна відповідно встановлювати різноманітні положення потрібної потужності між максимальним та мінімальним значеннями. Не намагайтеся безпосередньо перемикатися з положення 0 на положення 1 або з положення 1 на положення 0.



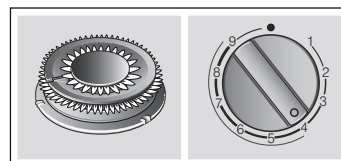
Індикація

	Конфорка, що регулюється поворотним перемикачем
	Вимкнена конфорка
9	Найвищий рівень потужності та електричне запалювання
1	Найнижчий рівень потужності

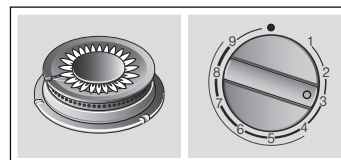
Внутрішнє та зовнішнє полум'я подвійної конфорки можна регулювати незалежно один від одного. Доступні такі рівні потужності:



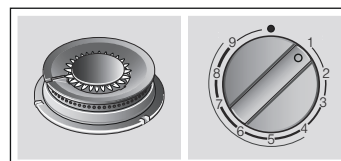
Зовнішнє та внутрішнє полум'я на максимальній потужності.



Зовнішнє полум'я на мінімальній потужності, а внутрішнє – на максимальній.

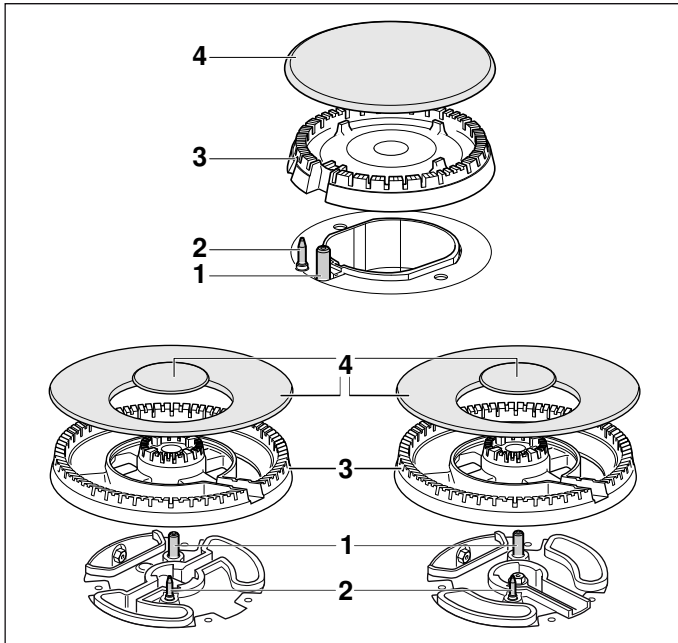


Внутрішнє полум'я на максимальній потужності.



Внутрішнє полум'я на мінімальній потужності.

Для правильного використання приладу необхідно переконатися, щоб решітки та всі деталі пальників були правильно встановлені. Не міняйте місцями кришки конфорок.

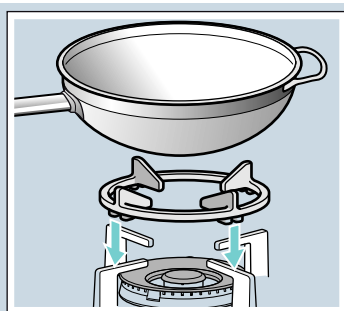


Елементи

1	Елемент запалювання
2	Термоелемент
3	Корпус конфорки
4	Кришка пальника

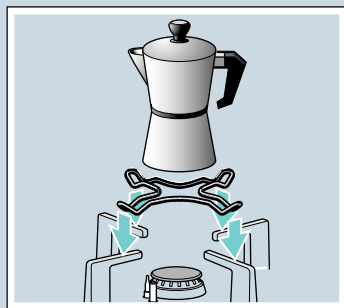
Приладдя

Деякі моделі варильної панелі комплектуються наступним приладдям. Його також можна придбати у сервісному центрі.



Додатковий тримач конфорки Wok

Лише для використання посуду для готування з вигнутим дном на конфорці Wok.



Додатковий тримач конфорки для кави

Лише для використання посуду з діаметром дна менше 12 см на найменшій конфорці.

Артикул

HZ233540	Додаткова решітка для пательні вок: Решітка чавунна (4-5 kW)
HZ233440	Насадка Wok: чавун (міні-конфорка Wok)
HZ241110	Додаткова решітка для кавоварки

Виробник не несе відповідальності, якщо ці приладдя не використовуються або використовуються неправильно.

Газові конфорки

Увімкнення вручну

1. Натисніть на поворотний перемикач обраної конфорки та поверніть його ліворуч до найвищого рівня потужності.
2. Піднесіть запальничку або джерело полум'я (сірник, кресало тощо) до пальника.

Автоматичне запалювання

Якщо ваша варильна поверхня устаткована автоматичним запалюванням (свічками запалювання):

1. Натисніть на поворотний перемикач обраної конфорки та поверніть його ліворуч до найвищого рівня потужності. Поки поворотний перемикач утримується натиснутим, на всіх пальниках утворюються іскри. Конфорка запалюється.
2. Відпустіть поворотний перемикач.
3. Поверніть перемикач у потрібне положення.

Якщо запалювання не відбулося, вимкніть конфорку та повторіть зазначені дії ще раз. Цього разу утримуйте перемикач натиснутим дещо довше (до 10 секунд).

⚠ Попередження – Небезпека вибуху!

Якщо конфорка не запалилася протягом 15 секунд, вимкніть поворотний перемикач та відкрийте двері або вікно приміщення. Зачекайте щонайменше хвилину, перш ніж намагатися знову запалити конфорку.

Вказівка: Слідкуйте за особливою чистотою. Забруднення свічок запалювання може призвести до неналежного запалювання. Регулярно очищуйте свічки запалювання за допомогою невеликої неметалічної щітки. Намагайтеся не застосовувати надмірну силу до свічок.

Захист від витікання газу

Дану варильну панель оснащено захистом від витікання газу (термопарою), який запобігає виходу газу в разі, коли конфорки випадково згасають.

Щоб забезпечити вмикання цієї системи:

1. Запаліть конфорку, як ви робите це звичайно.
2. Не відпускаючи ручку управління, утримайте її натиснутою протягом 4 секунд після запалювання полум'я.

Вимкнення конфорки

Поверніть відповідну ручку управління праворуч до положення 0.

Через кілька секунд після вимкнення конфорки лунає звуковий сигнал (сухе клацання). Це не є ознакою несправності, а свідчить про вимкнення системи захисту від витікання газу.

Застереження

Під час використання конфорки може відчуватися слабкий свист, що є цілком нормальним.

На початку використання варильної панелі можливе виділення запахів. Це не є ознакою небезпеки або неправильної роботи електроприладу. З часом запахи зникнуть.

Полум'я помаранчевого кольору є нормальним. Таке забарвлення виникає в результаті присутності пилу в повітрі, розлиття рідин тощо.

У разі випадкового загасання полум'я конфорки вимкніть конфорку і не намагайтесь запалити її знову протягом принаймні 1 хвилини.

Таблиці та поради

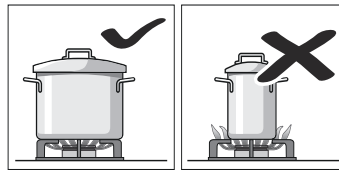
Посуд, придатний до використання

Конфорка	Мінімальний діаметр посуду	Максимальний діаметр посуду
Конфорка для пательні вок	22 см	- см
Конфорка підвищеної потужності	22 см	26 см
Стандартна конфорка	14 см	20 см
Економічна конфорка	12 см	16 см

Вказівки щодо використання

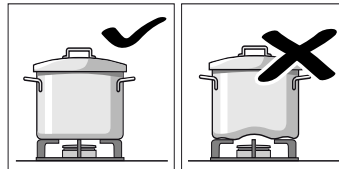
Вказівка: Користування певних сковорідок або каструль може призвести до незначного тимчасового деформування варильної поверхні з нержавіючої сталі. Це нормально і не впливає на функціональність приладу.

Наступні рекомендації допоможуть Вам заощадити електроенергію та уникнути пошкоджень посуду для готування:

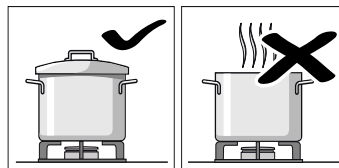


Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки.

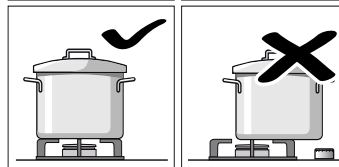
Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.



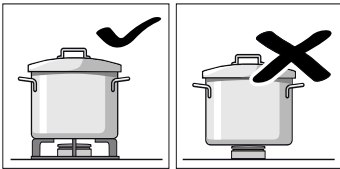
Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильній поверхні. Такий посуд може перекинутися. Використовуйте тільки посуд з плоским товстим дном.



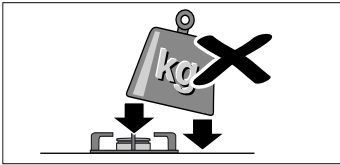
Не готуйте їжу без кришки або зі зсунутою кришкою. Інакше частина енергії втрачається.



Розміщуйте посуд по центру конфорки. Інакше посуд може перекинутися. Не розміщуйте посуд великого розміру на конфорках, що знаходяться біля ручок управління. Ручки можуть пошкодитися внаслідок перегрівання.



Встановлюйте посуд тільки на решітки і ніколи не ставте його безпосередньо на конфорку.
Перед використанням конфорок варильної панелі перевірте, щоб решітки і кришки конфорок були правильно встановлені.



Будьте обережні під час пересування посуду на варильній панелі. Не стукайте по варильній панелі і не ставте на неї занадто важкі предмети.

Таблиця приготування

У цій таблиці наведені оптимальні рівні нагрівання і тривалість готування для різних страв. Ці орієнтовні дані розраховані на чотирьох осіб.

Тривалість готування і рівні нагрівання залежать від типу, ваги, якості страв та від матеріалу, з якого виготовлено посуд для готування. Тому можливі відхилення від вказаних величин.

Застосовуйте посуд відповідного розміру та установлюйте його по центру конфорки. Ознайомтеся з інформацією щодо діаметру посуду для готування. → "Посуд, придатний до використання"

Інформація щодо таблиці

Приготування кожної страви складається з одного або двох етапів. Кожен етап містить такі дані:

- Спосіб готування
- Рівень нагрівання
- Тривалість, хв.

Способи готування, наведені в таблиці

- Кип'ятіння
- Продовження готування
- Створення тиску в скороварці
- Підтримання тиску в скороварці
- Швидке обсмаження на інтенсивному вогні
- Обсмаження на слабкому вогні
- Розтоплювання
- * Без кришки
- ** Постійно перемішувати

Вказівка: Ці символи не вказані на приладі. Вони слугують лише для орієнтування у способах готування.

У таблиці містяться рекомендації щодо готування страв на різних конфорках. Рекомендація за замовчуванням — перша конфорка. В огляді моделі описані всі конфорки варильної поверхні. → *Сторінка 2*

Приклад:

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1			Етап 2		
Супи, крем-супи							
Юшка							
Велика	12-17		8	7-9		1 5-8	
Стандартна	17-22		8	11-13		1 6-9	
Wok	10-15		9	6-8		4 4-7	


































На цьому прикладі продемонстровано приготування юшки за допомогою великої конфорки, стандартної конфорки та конфорки Wok.



















































На великій конфорці (рекомендований параметр) загальна тривалість готування складатиме від 12 до 17 хвилин.

- Етап 1: доведення до кипіння. Застосуйте рівень нагрівання 8 на 7-9 хвилин.
- Етап 2: продовження готування. Перемкніться на рівень нагрівання 1 на 5-8 хвилин.

Застосовуючи іншу запропоновану конфорку, дійте аналогічно.

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1			Етап 2		
Супи, крем-супи							
Юшка							
Велика	12-17		8	7-9		1 5-8	
Стандартна	17-22		8	11-13		1 6-9	
Wok	10-15		9	6-8		4 4-7	
Гарбузовий крем-суп, борщ							
Велика	30-35		9	10-12		5 20-23	
Стандартна	45-50		9	15-17		6 30-33	
Wok	25-30		9	8-10		2 17-20	
Мінестроне (італійський овочевий суп)							
Велика	47-52		9	10-12		5 37-40	
Стандартна	57-62		9	10-12		6 47-50	
Mini-Wok	43-48		9	8-10		3 35-38	
Макарони, рис							
Спагеті							
Велика	18-22		9	8-10		6 10-12	
Стандартна	20-24		9	10-12		7 10-12	
Wok	18-22		8	8-10		6 10-12	
Рис							
Велика	17-22		9	5-7		2 12-15	
Стандартна	18-23		9	7-9		6 11-14	
Wok	15-20		8	4-6		2 11-14	

Страва	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Конфорка		  	  
Равіолі			
Велика	9-14	 9 4-6	 6 5-8
Стандартна	17-22	 8 12-14	 8 5-8
Wok	10-15	 8 5-7	 8 5-8
Овочі та бобові			
Відварена картопля (пюре, картопляний салат)			
Велика	23-28	 9 8-10	 5 15-18
Стандартна	25-30	 9 10-12	 6 15-18
Wok	25-30	 7 11-13	 5 14-17
Хумус (нутове пюре)			
Велика	50-55	 9 10-12	 4 40-43
Mini-Wok	47-52	 8 10-12	 7 37-40
Wok	47-52	 7 10-12	 5 37-40
Сочевиця			
Велика	40-45	 9 8-10	 9 32-35
Стандартна	50-55	 9 18-20	 6 32-35
Wok	45-50	 6 20-22	 4 25-28
Овочі-фрі			
Велика	12-17	 * 7 6-8	 * 6 6-9
Mini-Wok	12-17	 * 7 6-8	 * 5 6-9
Dual-Wok	10-15	 * 7 5-7	 * 5 5-8
Свіжі пасеровані овочі**			
Wok	6-8	 * 9 6-8	
Mini-Wok	7-8	 * 9 7-8	
Велика	6-8	 * 9 6-8	
Картопля фрі			
Wok	15-20	 * 7 15-20	
Велика	15-20	 * 9 15-20	
Mini-Wok	15-20	 * 8 15-20	
Яйця			
Шакшука			
Стандартна	15-20	 9 10-12	 4 5-8
Велика	13-18	 8 7-9	 3 6-9
Dual-Wok	15-20	 6 11-13	 4 4-7
Омлет (1 порція)			
Стандартна	3-5	 * 8 3-5	
Велика	2-4	 * 9 2-4	
Mini-Wok	2-4	 * 9 2-4	
Іспанська тортілья			
Велика	25-30	 * 9 25-30	
Mini-Wok	20-25	 * 9 20-25	
Wok	18-23	 * 9 18-23	

Страва	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Конфорка		  	  
Соуси			
Соус Бешамель**			
Економічна	10-15	 * 6 2-4	 * 6 8-11
Стандартна	10-15	 * 5 2-4	 * 5 8-11
Wok	3-8	 * 5 1-2	 * 5 2-6
Соус із сиром з блакитною пліснявою**			
Економічна	4-6	 * 7 4-6	
Стандартна	3-5	 * 7 3-5	
Dual-Wok	4-6	 * 3 4-6	
Соус Неаполітано			
Стандартна	18-23	 * 6 2-4	 * 4 16-19
Wok	13-18	 * 7 1-3	 * 5 12-15
Mini-Wok	13-18	 * 8 1-3	 * 6 12-15
Соус Карбонара			
Стандартна	10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
Велика	8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
Dual-Wok	10-15	 * 3 10-15	
Риба			
Мерлуза по-римськи			
Велика	5-10	 * 8 5-10	
Mini-Wok	5-10	 * 9 2-4	 * 7 3-6
Dual-Wok	5-10	 * 6 5-10	
Запечений лосось			
Велика	5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Mini-Wok	7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Dual-Wok	4-9	 * 6 2-4	 1 2-5
Молюски			
Велика	5-7	 9 5-7	
Mini-Wok	4-6	 9 4-6	
Wok	4-6	 9 4-6	
М'ясо			
Качине філе (1 шт.)			
Стандартна	6-8	 * 7 6-8	
Велика	9-11	 * 7 9-11	
Wok	6-8	 * 5 6-8	
Яловиче філе, беф строганов			
Mini-Wok	5-10	 * 9 5-10	
Велика	8-13	 * 9 8-13	
Wok	5-10	 * 8 5-10	
Курячий шніцель (8 філе курки)			
Велика	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Wok	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Стандартна	7-12	 * 9 7-12	

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Фарш (м'ясний паштет, фрикадельки, соус Болоньез)			
Велика	15-20	* 8	15-20
Стандартна	20-25	* 9	20-25
Mini-Wok	12-17	* 9	12-17
Напівфабрикати			
Заморожені крокети (16 шт.)		Заморожені рибні палички (12 шт.)	
Mini-Wok	4-8	9	4-8
Велика	6-10	8	6-10
Wok	5-9	8	5-9
Смажені ковбаски (12 шт.)			
Велика	5-10	9	1-3 7 4-7
Стандартна	7-12	9	7-12
Wok	5-10	9	1-3 7 4-7
Сардельки (12 шт.)			
Стандартна	8-13	9	8-13
Wok	9-14	4	9-14
Dual-Wok	9-14	4	9-14
Гамбургер (4 шт.)			
Велика	4-9	* 9	1-3 * 7 3-6
Mini-Wok	3-8	* 9	1-3 * 7 2-5
Wok	4-9	* 9	1-3 * 7 3-6
Заморожені овочі**			
Велика	7-12	* 9	7-12
Mini-Wok	7-12	* 9	7-12
Wok	5-10	* 9	5-10
Піца (діаметром 20 см)			
Wok	4-8	1	4-8
Mini-Wok	8-12	1	8-12
Велика	16-20	1	16-20
Десерти			
Рисовий пудинг**			
Стандартна	30-35	* 8	9-11 * 4 21-24
Економічна	40-45	* 9	12-14 * 2 28-31
Wok	35-40	* 7	11-13 * 1 24-27
Молочний шоколад			
Економічна	10-14	* 1	10-14
Dual-Wok	12-16	* 1	12-16
Стандартна	16-20	* 1	16-20
Млинці (4 шт.)			
Mini-Wok	8-13	* 7	1-3 * 6 7-10
Велика	17-22	* 7	1-3 * 5 16-19
Wok	8-13	* 7	1-3 * 4 7-10

Страва Конфорка	Загальний час, хв.	Етап 1	Етап 2
Хлібний пудинг			
Велика	25-30	9	10-12 6 15-18
Wok	23-28	9	8-10 7 15-18
Dual-Wok	22-27	9	7-9 7 15-18
Іспанський пудинг**			
Велика	3-8	* 5	3-8
Стандартна	8-13	* 5	8-13
Wok	3-8	* 2	3-8
Здобний пиріг (на водяній бані)			
Велика	35-40	9	35-40
Wok	40-45	9	40-45
Mini-Wok	35-40	9	35-40

Поради щодо готування

- Для приготування крем-супів та бобових рекомендовано застосовувати скороварку. Тривалість готування значно зменшиться. Використовуйте скороварку відповідно до вказівок виробника.
- Під час готування картоплі та рису завжди накривайте посуд кришкою. Таким чином час приготування значно скорочується.
- При готування на сковороді її необхідно спочатку розігріти з невеликою кількістю олії. Під час смаження підтримуйте постійну температуру, регулюючи за необхідності рівень нагрівання. При готування кількох порцій зачекайте, доки знову не буде досягнуто задану температуру готування. Регулярно перевертайте продукти.



Чистка і технічне обслуговування

Очищення

Після того як прилад охолоне, очистіть його за допомогою губки, води та миючого засобу.

Щоразу після використання очищайте поверхню деталей конфорки після того, як вона охолоне. Якщо навіть невелике забруднення (рештки продуктів, краплі жиру тощо, що запеклися на конфорці) залишити, воно пристане до поверхні, і потім його буде важче видалити. Для правильного виходу полум'я необхідно, щоб отвори та щілини конфорки були чистими.

Від пересування деякого посуду на решітках можуть лишатися металеві сліди.

Очистіть конфорки і решітки за допомогою води та миючого засобу та протріть їх неметалевою щіткою.

Якщо решітки оздоблені гумовими підкладками, очищайте їх з обережністю. Підкладки можуть злетіти, і тоді решітка може подряпати варильну панель.

Завжди насухо витирайте конфорки і решітки. Присутність крапель води або вологи на початку приготування може пошкодити емаль.

Після очищення та просушування конфорок перевірте, щоб кришки були правильно встановлені на розсікачах.

Увага!

- Під час чищення приладу не знімайте елементи управління. Потрапляння рідини на прилад може спричинити його пошкодження.
- Не використовуйте пароочишувачі. Вони можуть пошкодити варильну поверхню.
- Якщо варильна панель має поверхню зі скла або алюмінію, не використовуйте ніж, шкребок тощо для очищення місць її з'єднання з металом.

Догляд

Одразу витирайте рідини, що проливаються на варильну панель. Так ви уникнете прилипання рештків їжі та заощадите майбутні зусилля.

Внаслідок дії високих температур колір конфорки для пательні вок та ділянок з нержавіючої сталі (поверхня варильної панелі, ділянки навколо конфорок тощо) може змінюватися. Це є нормальним. Щоразу після використання очищайте вказані ділянки за допомогою засобу для очищення нержавіючої сталі.

Рекомендується регулярно користуватися миючим засобом, який пропонується в нашому сервісному центрі з артикулом 464524.

Увага!

Засіб для очищення нержавіючої сталі не можна використовувати у зоні навколо ручок. Це може призвести до стирання символів, нанесених трафаретним друком.

Не залишайте кислі рідини (сік лимону, оцет тощо) на поверхні варильної панелі.

? Що робити у випадку несправності?

У деяких випадках певні несправності можна з легкістю усунути самостійно. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся з наступними вказівками.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Загальна несправність електричної системи.	Пошкоджений топкий запобіжник.	Перевірте на щитку запобіжників, чи запобіжник пошкоджено, та замініть його.
	Спрацював автоматичний роз'єднувач або диференційний вимикач.	Перевірте на головному електрощиті, чи не спрацював автоматичний роз'єднувач або диференційний вимикач.
Автоматичне електрозапалювання не працює.	Можливо, між свічками запалювання і пальниками потрапили рештки продуктів або миючих засобів.	Простір між свічками запалювання і конфорками повинен бути чистим.
	Пальники мокрі.	Ретельно витріть кришки пальників.
	Кришки пальників неправильно встановлені.	Перевірте, щоб кришки було встановлено правильно.
	Прилад не підключений або неправильно підключений до заземлення або заземлення є пошкодженим.	Зв'яжіться зі спеціалістом-електриком.
Полум'я конфорки не є рівномірним.	Деталі пальника неправильно встановлені.	Правильно установіть деталі на відповідний пальник.
	Щілини пальника забруднені.	Очистіть щілини пальника.
Газ виходить погано або не виходить зовсім.	Подача газу перекрита проміжними вентилями.	Відкрийте проміжні вентилялі, якщо вони є.
	Якщо газ подається з балону, перевірте, чи балон не спорожнів.	Замініть балон.
На кухні відчувається запах газу.	Відкритий кран однієї з конфорок.	Закрийте всі крани.
	Проблема з'єднання з балоном.	Перевірте, чи правильно виконане з'єднання.
	Можливий витік газу.	Перекрийте головний газовий вентиль, провітріть приміщення та терміново викличте кваліфікованого спеціаліста для перевірки та сертифікації з'єднання. До перевірки наявності витоку газу зі з'єднань чи самого приладу користуватися варильною панеллю не можна.
Відразу після звільнення ручки полум'я на конфорці гасне.	Ручку управління не було натиснуто протягом достатнього часу.	Після запалювання конфорки утримайте ручку натиснутою ще декілька секунд.
	Щілини пальника забруднені.	Очистіть щілини пальника.

Служба сервісу

Під час звернення до нашого сервісного центру вам треба надати номер електроприладу (E-Nr.) та заводський номер (FD). Ця інформація присутня на табличці з характеристиками, що розташована в нижній частині варильної панелі, а також на етикетці інструкцій з експлуатації.

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.


Умови гарантії

Якщо, всупереч нашим сподіванням, прилад є пошкодженим або не відповідає передбаченим вимогам якості, просимо вас якнайшвидше повідомити нам про це. Щоб гарантія залишалась дійсною, не треба виконувати з приладом жодних дій та використовувати його невідповідним чином.

Умови гарантії визначаються представництвом нашої компанії в країні, де було здійснено покупку. Докладну інформацію ви можете отримати в пунктах продажу. Щоб скористатися гарантією, необхідно надати документ, що підтверджує покупку.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Захист навколишнього середовища

Якщо на фірмовій табличці зображений символ , дійте згідно з наступними вказівками.

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.

Упаковку вашого приладу було виготовлено тільки з тих матеріалів, які необхідні для забезпечення ефективного захисту приладу під час транспортування. Ці матеріали підлягають вторинній переробці, завдяки чому зменшується їх негативний вплив на довкілля. Запрошуємо вас також посприяти захисту довкілля, дотримуючись наступних порад:

- помістіть упаковку у відповідний контейнер для збору відходів;
- перед утилізацією приладу, що відслужив свій термін, зробіть його непридатним для використання. Запитайте в місцевих органах влади адресу найближчого пункту прийому вторинної сировини та здайте туди свій прилад;
- не зливайте використану олію у мийку. Вилийте її в закриту посудину та віднесіть до пункту прийому або, якщо такого немає, помістіть цю посудину у контейнер для сміття (вона попаде на обладнане звалище; це, мабуть, не є оптимальним варіантом, але так можна запобігти забрудненню води).

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

siemens-home.com

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



9001124161
951027(B)