

SIEMENS



Gaasiplaat

Dujinė kaitlentė

Gāzes sildvirsmā

Газова варильна поверхня

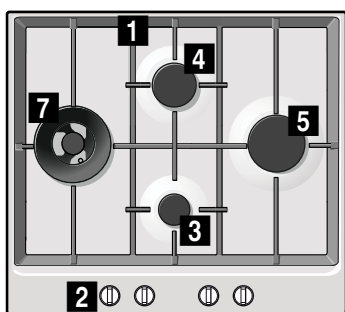
EC6A....., EC7A....., EC9A.....

siemens-home.bsh-group.com/welcome

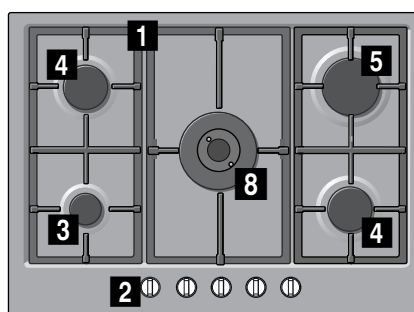
[et] Kasutusjuhend	4
[lt] Naudojimo instrukcija	14
[lv] Lietošanas instrukcija	25
[uk] Інструкція з використання	35

Register
your
product
online

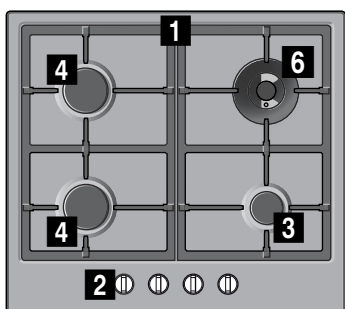
EC6A.IB...



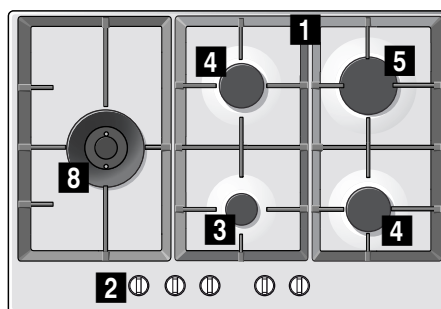
EC7A.RB...
EC7A.RC...



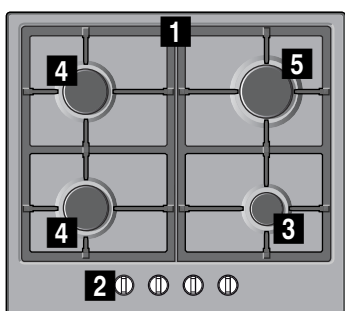
EC6A.HB...
EC6A.HC...



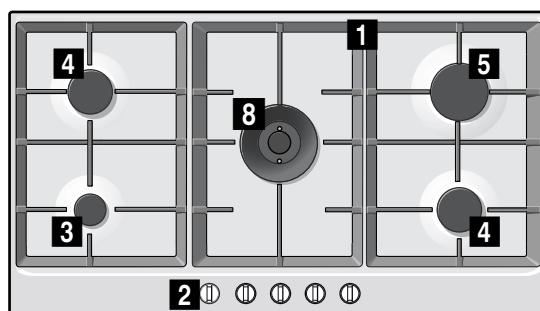
EC7A.SB...
EC7A.SC...



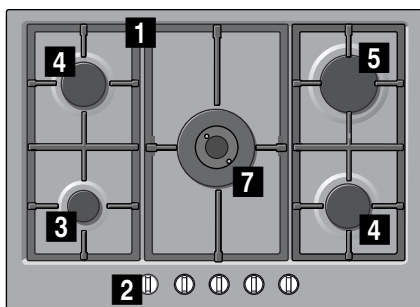
EC6A.PB...
EC6A.PC...



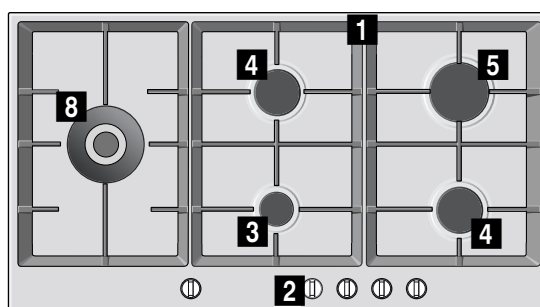
EC9A.RB...
EC9A.RC...



EC7A.QB...

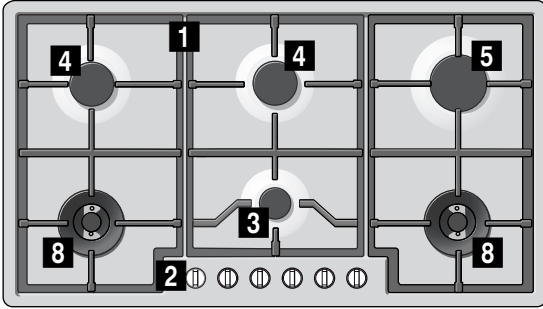


ER9A.SC...



EC9A.TB...

EC9A.TC...



- 1** Restid
- 2** Juhtseadmed
- 3** Säästupõleti võimsusega kuni 1 kW
- 4** Tavapõleti 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** Regulāvimo rankenēlēs
- 3** Ekonomiškas degiklis, iki 1 kW
- 4** Īprastas degiklis, iki 1,75 kW
- 5** Galingas degiklis, iki 3 kW

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

- 1** Restes
- 2** Vadības slēdži
- 3** Ekonomiskais deglis ar jaudu līdz 1 kW
- 4** Parastais deglis ar jaudu līdz 1,75 kW

- 5** Intensīvais deglis ar jaudu līdz 3 kW
- 6** Mini vokdeglis līdz 3,5 kW
- 7** Vokdeglis, līdz pat 4 kW
- 8** Dubultais vokdeglis, līdz pat 5 kW

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

- 5** Потужна конфорка 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

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

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

Nõuetekohane kasutamine

Lugege 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 soovitame võtta ühendust meie klienditeenindusega.

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

Seadet tohib kasutada kõrgusel kuni 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 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest 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.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teostada ja kahjustada saanud elektri- ja gaasijuhtmeid välja vahetada tohib vaid tootjapoolse koolituse läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool, sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Kui juhtnuppu ei saa keerata või kui see on lahti, ei tohi seda enam kasutada. Pöörduge kohe hooldekeskusesse ja laske juhtnupp parandada või välja vahetada.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögioht!

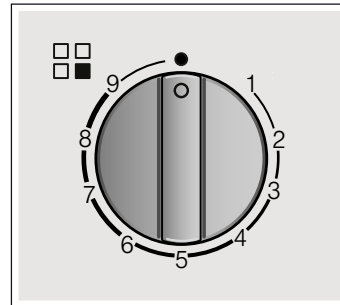
Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid.

👁 Seadmega tutvumine

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

Juhtlemendid ja põletid

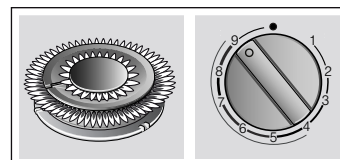
Igale juhtnupule on märgitud selle juurde kuuluv põleti. Juhtnuppude viimise eri asenditesse saate välja reguleerida soovitud võimsuse alates maksimumvõimsusest kuni miinimumvõimsuseni. Ärge püüdke keerata nuppu asendist 0 otse asendisse 1 või asendist 1 asendisse 0.



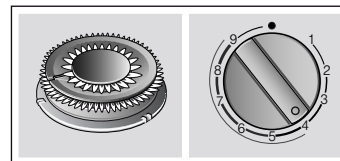
Näidikud

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

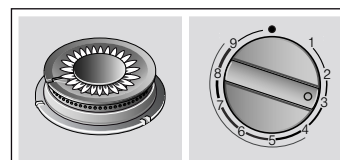
Kahepoolse topelpõleti sisemisi ja välimisi leeke saab reguleerida üksteisest sõltumatult. Võimalikud võimsusastmed:



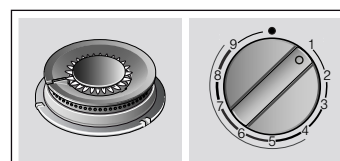
Välimine ja sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



Välimine leek minimaalsel, sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



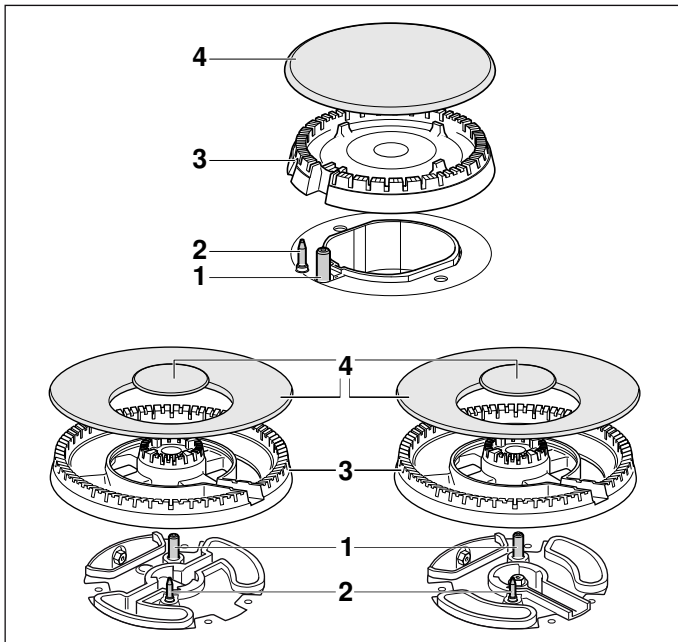
Sisemine leek maksimaalsel võimsusel.



Sisemine leek minimaalsel võimsusel.

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

Eemaldage restid alati ettevaatlikult. Ühe resti nihutamisega võib paigast nihutada ka selle kõrval olevad restid.

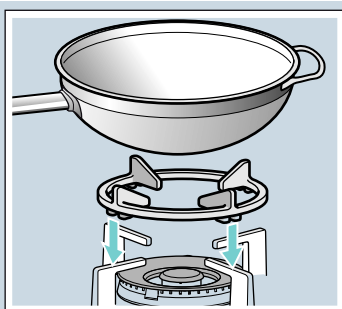


Elemendid

1	Süüteküünel
2	Termoelement
3	Põleti kroon
4	Põleti kate

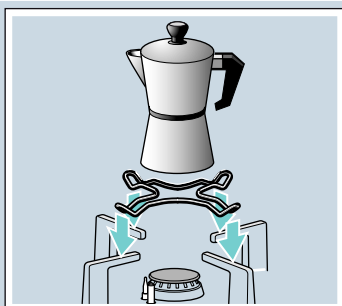
Tarvikud

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



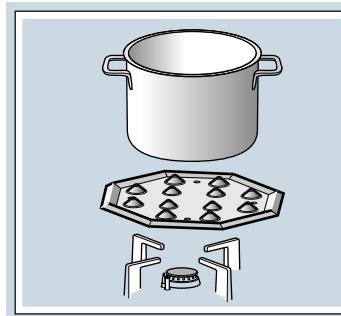
Voki lisarest

Sobiv kasutamiseks ainult vokk-põletitel. Kasutage kumera põhjaga keedunõusid.



Espresso-kannu lisarest

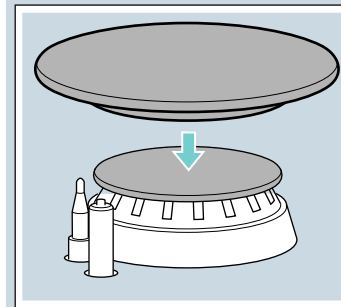
Sobiv kasutamiseks ainult väikeimal põletil. Kasutage alla 12 cm läbimõõduga keedunõud.



Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaat

See lisatarvik on ette nähtud ainult madalal temperatuuril keetmiseks. Seda võib kasutada säästupõletil või normaalpõletil. Kui pliidiplaadil on mitu tavapõletit, on soovitatav asetada plaat parempoolsele eesmisele või tagumisele tavapõletile.

Asetage plaat kandurile nii, et väljaulatuvad osad on suunatud üles, ärge asetage plaati otse põletile.



Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud alus

Põleti kate, mis on ette nähtud üksnes minimaalsel võimsusel keetmiseks. Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud alus tuleb asetada säästupõleti kätte peale.

Kood

HZ233540	Voki lisarest: valumalm (4-5 kW)
HZ233440	Voki lisarest: valumalm (mini-vokk-põletile)
HZ241110	Espresso-kannu lisarest
HZ298105	Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud plaat
HZ211310	Madalal temperatuuril keetmiseks ette nähtud alus

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 (süüteküünlad):

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 süüteküünlad on määrdunud, võib süütes tekkida tõrge. Puhastage süüteküünlaid korrapäraselt väikese, mittemetallilise harjaga. Veenduge, et süüteküünaldele 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 ebanormaalset, 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, vedelikupritsmetest 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

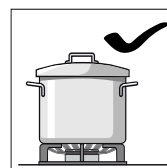
Põleti	Keedunõu põhja minimaalne läbimõõt	Keedunõu põhja maksimaalne läbimõõt
Vokkpõleti	22 cm	- cm
Kiirpõleti	20 cm	26 cm
Tavapõleti	14 cm	22 cm
Säästupõleti	12 cm	16 cm

Nõu ei või ulatuda üle pliidiplaadi serva.

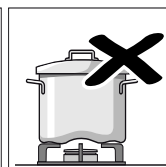
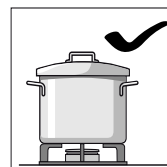
Kasutusjuhised

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

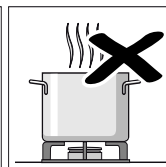
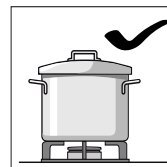
Järgmised soovitused aitavad säästa energiat ja hoida ära keedunõude kahjustamist:



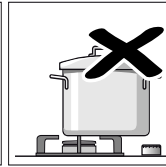
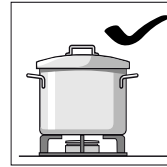
Kasutage igal põletil sobiva suurusega nõusid. Ärge kasutage väikeseid nõusid suurtel põletitel. Leek ei tohi puudutada nõu külgi.



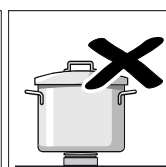
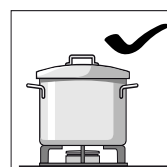
Ärge kasutage moondunud kujuga nõusid, mis pliidiplaadil kindlalt ei püsi. Nõud võivad ümber minna. Kasutage ainult lameda ja paksu põhjaga nõusid.



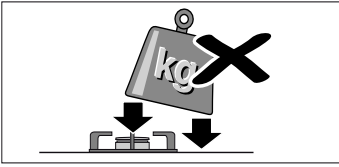
Ärge keetke ilma kaaneta või paigalt nihkunud kaanega. Osa energias läheb kaduma.



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.

Valmistusajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja omadustest ning kasutatud gaasi liigist ja keedunõu materjalist. Nende roogade valmistamiseks kasutati peamiselt roostevabast terasest keedunõusid.

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

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

Märkus: Sümboloid ei kuvata seadmel. Need on ette nähtud eri keetmismeetodite tähistamiseks.

Kuvatakse andmeid roogade valmistamiseks eri põletitel. Soovitatav on kasutada esimesena nimetatud põletit. Mudeli ülevaates kirjeldatakse pliidiplaadi kõiki põleteid. → *lehekülj 2*

Näide:

Roog Põletit	Aeg kokku, minutites	Etapp 1		Etapp 2	
Supid, püreesupid					
Kalasupp					
Kiirpõletit	12-17		8 7-9		1 5-8
Tavapõletit	17-22		8 11-13		1 6-9
Vokkpõletit	10-15		9 6-8		4 4-7




















































See näide kirjeldab kalasupi valmistamist kiirpõletil, tavapõletil ja vokkpõletil.













































Kiirpõletit kasutades (soovituslik) kestab keetmine kokku 12 kuni 17 minutit.

- Etapp 1: keemiseni kuumutamine. 7-9 minutiks reguleerige välja võimsusaste 8.
- Etapp 2: keetmise jätkamine. 5-8 minutiks reguleerige välja võimsusaste 1.

Andmed käivad ka teiste soovitatud põletite kohta.

Roog Põletit	Koguaeg minutites	Etapp 1		Etapp 2	
Supid, püreesupid					
Kalasupp					
Kiirpõletit	12-17		8 7-9		1 5-8
Tavapõletit	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
Tavapõletit	45-50		9 15-17		6 30-33
Vokkpõletit	25-30		9 8-10		2 17-20
Minestrone (kõögiviljasupp)					
Kiirpõletit	47-52		9 10-12		5 37-40
Tavapõletit	57-62		9 10-12		6 47-50
Mini-vokkpõletit	43-48		9 8-10		3 35-38
Nuudlid ja riis					
Spagetti					
Kiirpõletit	18-22		9 8-10		6 10-12
Tavapõletit	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
Tavapõletit	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
Tavapõletit	17-22		8 12-14		8 5-8
Vokkpõletit	10-15		8 5-7		8 5-8
Kõögivili ja kaunviljad					
Keedetud kartul (kartulipüree, kartulisalat)					
Kiirpõletit	23-28		9 8-10		5 15-18
Tavapõletit	25-30		9 10-12		6 15-18
Vokkpõletit	25-30		7 11-13		5 14-17
Hummus (püreeritud kikerherned)					
Kiirpõletit	50-55		9 10-12		4 40-43
Mini-vokkpõletit	47-52		8 10-12		7 37-40
Vokkpõletit	47-52		7 10-12		5 37-40
Läätsed					
Kiirpõletit	40-45		9 8-10		8 32-35

Roog Põleti	Koguaeg minutites	Etapp 1			Etapp 2		
							
Tavapõleti	50-55		9	18-20		6	32-35
Vokkpõleti	45-50		6	20-22		4	25-28
Frititud köögivilid							
Kiirpõleti	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Mini-vokkpõleti	12-17	 *	7	6-8	 *	5	6-9
Topelt-vokkpõleti	10-15	 *	7	5-7	 *	5	5-8
Vokitud värske köögivilii**							
Vokkpõleti	6-8	 *	9	6-8			
Mini-vokkpõleti	7-8	 *	9	7-8			
Kiirpõleti	6-8	 *	9	6-8			
Friikartulid							
Vokkpõleti	15-20	 *	7	15-20			
Kiirpõleti	15-20	 *	9	15-20			
Mini-vokkpõleti	15-20	 *	8	15-20			
Munad							
Shakshuka							
Tavapõleti	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
Omlett (1 portsjon)							
Tavapõleti	3-5	 *	8	3-5			
Kiirpõleti	2-4	 *	9	2-4			
Mini-vokkpõleti	2-4	 *	9	2-4			
Hispaania tortilla							
Kiirpõleti	25-30	 *	9	25-30			
Mini-vokkpõleti	20-25	 *	9	20-25			
Vokkpõleti	18-23	 *	9	18-23			
Kastmed							
Béchameli kaste**							
Säästupõleti	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
Tavapõleti	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			
Tavapõleti	3-5	 *	7	3-5			
Topelt-vokkpõleti	4-6	 *	3	4-6			
Napoletana-kaste							
Tavapõleti	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Vokkpõleti	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
Mini-vokkpõleti	13-18	 *	8	1-3	 *	6	12-15
Carbonara-kaste							
Tavapõleti	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8

Roog Põleti	Koguaeg minutites	Etapp 1			Etapp 2		
							
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			
Mini-vokkpõleti	5-10	 *	9	2-4	 *	7	3-6
Topelt-vokkpõleti	5-10	 *	6	5-10			
Küpsetatud lõhe							
Kiirpõleti	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Mini-vokkpõleti	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			
Mini-vokkpõleti	4-6		9	4-6			
Vokkpõleti	4-6		9	4-6			
Liha							
Pardirind (1 tk)							
Tavapõleti	6-8	 *	7	6-8			
Kiirpõleti	9-11	 *	7	9-11			
Vokkpõleti	6-8	 *	5	6-8			
Veisestrooganov							
Mini-vokkpõleti	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
Tavapõleti	7-12	 *	9	7-12			
Hakkliha (lihapiрукas, frikadellid, Bolognese kaste)							
Kiirpõleti	15-20	 *	8	15-20			
Tavapõleti	20-25	 *	9	20-25			
Mini-vokkpõleti	12-17	 *	9	12-17			
Valmistooted							
Külmutatud kroketid (16 tk)				Külmutatud kalapulgad (12 tk)			
Mini-vokkpõleti	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
Tavapõleti	7-12	 *	9	7-12			
Vokkpõleti	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7

Roog Põleti	Koguaeg minutites	Etapp 1		Etapp 2	
Keedetud vorstid (12 tk)					
Tavapõleti	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
Mini-vokkpõleti	3-8	*	9	1-3	* 7 2-5
Vokkpõleti	4-9	*	9	1-3	* 7 3-6
Külmutatud köögivili**					
Kiirpõleti	7-12	*	9	7-12	
Mini-vokkpõleti	7-12	*	9	7-12	
Vokkpõleti	5-10	*	9	5-10	
Pitsa (läbimõõduga 20 cm)					
Vokkpõleti	4-8		1	4-8	
Mini-vokkpõleti	8-12		1	8-12	
Kiirpõleti	16-20		1	16-20	
Desserdid					
Riisipuding**					
Tavapõleti	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	
Tavapõleti	16-20	*	1	16-20	
Õhukesed pannkoogid (4 tk)					
Mini-vokkpõleti	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	
Tavapõleti	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	
Mini-vokkpõleti	35-40		9	35-40	

Nõuandeid toiduvalmistamiseks

- Püreesuppide valmistamiseks ja kaunviljade hautamiseks kasutage kiirkeedupotti. Keeduaeg lüheneb märkimisväärselt. Kiirkeedupoti kasutamisel järgige tootja juhiseid. Asetage kõik toiduained potti kohe alguses.
- Kartulite ja riisi keetmisel pange potile alati kaas peale. Nii lüheneb keeduaeg märkimisväärselt. Enne nuudlite, riisi või kartulite sissepanekut laske veel keema tõusta. Keetmise jätkamiseks reguleerige välja sobiv võimsusaste.
- Panniroogade puhul laske õil kõigepealt kuumeneda. 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.
- Kui valmistate suppe, püreesuppe, läätseid või kikerherneid, lisage kõik komponendid keedunõusse ühekorraga.



Puhastamine ja hooldamine

Puhastamine

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

Iga kasutuskorra järel puhastage pärast pliidi mahajahtumist kasutatud põleti pliidi osade pinnad. Olgugi pliidil vähe jäanuseid (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 koha 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. Tähisted (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 juhtpaneeliit, 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.
Põleti leek on ebaühtlane.	Seadmepuudub maandusühendus või on maandus halvasti ühendatud või toimib halvasti.	Võtke ühendust elektrikuga.
	Põleti osad pole korralikult oma kohal.	Asetage põleti osad korralikult oma õigele kohale.
Gaasivoog ei paista normaalne või gaasi ei välju.	Põleti augud on mustad.	Puhastage põleti augud.
	Gaasi läbipääs on vahekraanidega suletud.	Avage võimalikud vahekraanid.
Köögis on gaasilõhn.	Kui gaas tuleb balloonist, kontrollige, ega balloon tühi pole.	Vahetage balloon.
	Mõni gaasikraan on lahti.	Sulgege gaasikraanid.
	Balloon on halvasti ühendatud.	Kontrollige, kas ühendus on korras.
Põleti kustub kohe pärast juhtseadme lahtilaskmist.	Võimalik gaasileke.	Sulgege peamine gaasikraan, tuulutage ruum ja teavitage kohe volitatud gaasipaigaldajat paigalduse kontrollimiseks ja sertifitseerimiseks. Ärge kasutage seadet enne, kui olete veendunud, et seadmepuudub ega paigaldusel ei ole gaasileket.
	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.

Hooldekeskus

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiata kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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


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 jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa 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 kasusjätmete 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	18
Ijungimas ranka	18
Automatinis uždegimas	18
Saugos sistema	18
Degiklio užgesinimas	18
Ispėjimai	18
 Lentelės ir patarimai	18
Tinkami indai	18
Nurodymas dėl naudojimo	18
Ruošimo lentelė	19
 Valymas ir techninė priežiūra	22
Švara	22
Priežiūra	22
 Ką daryti atsiradus sutrikimams?	23
 Klientų aptarnavimo tarnyba	24
Garantijos sąlygos	24
 Aplinkosauga	24
Ekologiškas utilizavimas	24

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – 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 šildančių 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.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Remontuoti ir pakeisti pažeistas srovės ir dujų tiekimo linijas gali tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje, užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Jei valdymo galvutės pasukti negalima arba ji atsilaisvino, toliau jos naudoti negalima. Nedelsdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą, kad jie valdymo galvutę suremontuotų arba pakeistų.

⚠️ Įspėjimas – Elektros iškvos pavojus!

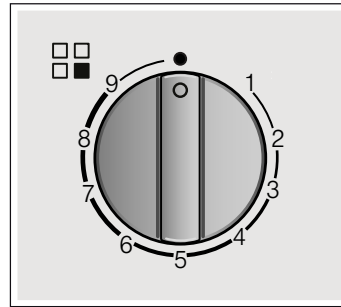
Prietaisui valyti nenaudokite garų valymo mašinų.

👁️ Susipažinkite su prietaisu

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

Valdymo elementai ir degikliai

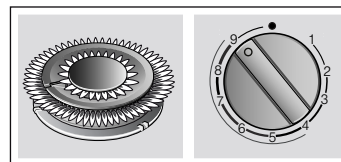
Prie kiekvienos valdymo rankenėlės nurodytas susijęs degiklis. Valdymo rankenėles pasukę į atitinkamas padėtis, galite nustatyti reikiamą galią nuo didžiausios iki mažiausios. Niekada nesukite iš 0 padėties tiesiogiai į 1 padėtį arba iš 1 padėties į 0 padėtį.



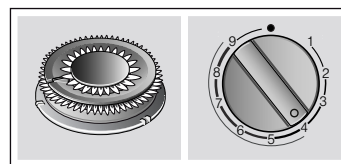
Rodmenys

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

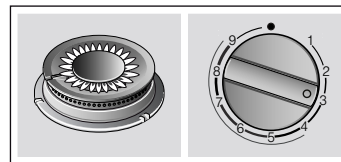
Dvigubo degiklio vidines ir išorines liepsnas galima reguliuoti atskirai. Toliau nurodyti galimi galios lygiai.



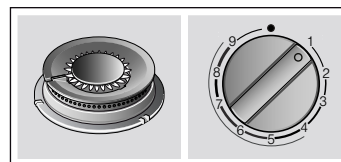
Išorinės ir vidinės liepsnos didžiausia galia.



Išorinės liepsnos mažiausia galia ir vidinės liepsnos didžiausia galia.



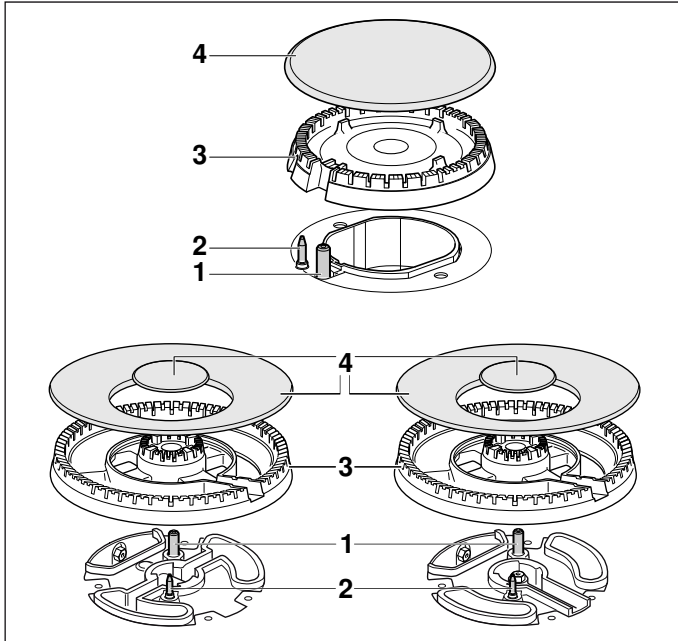
Vidinės liepsnos didžiausia galia.



Vidinės liepsnos mažiausia galia.

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

Groteles visada nuimkite atsargiai. Stumiant groteles gali persistumti ir šalia esančios grotelės.

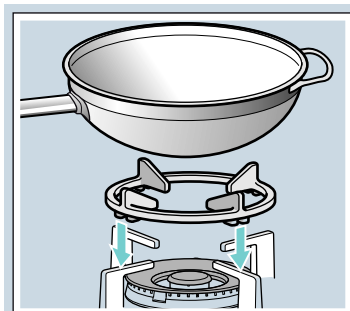


Elementai

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

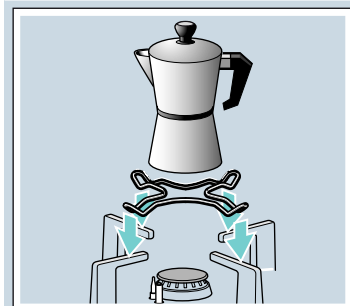
Priedai

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



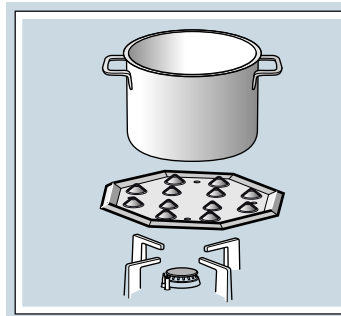
Papildomos grotelės kuniškoms keptuvėms

Tinka dėti tik ant kuniškoms keptuvėms skirtų degiklių. Naudokite maisto ruošimo indą išgaubtu dugnu.



Papildomos grotelės espreso kavinukui

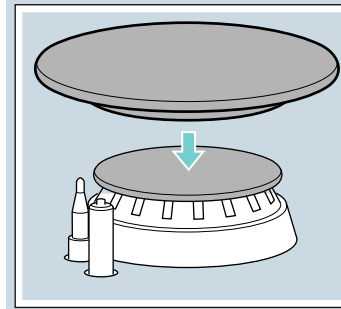
Tinka dėti tik ant mažiausio degiklio. Naudokite maisto ruošimo indą, kurio dugno skersmuo yra mažesnis nei 12 cm.



Lėto virimo plokštė

Šis priedas naudojamas, norint maistą ruošti žemoje temperatūroje. Jį galima dėti ant ekonomišką arba įprastą degiklį. Jei Jūsų kaitlentėje yra keli įprasti degikliai, lėto virimo plokštę rekomenduojama dėti ant galinio arba priekinio dešiniojo įprasto degiklio.

Priedą išlinkiais į viršų uždėkite ant laikiklio ir niekada nedėkite tiesiogiai ant degiklio.



Dangtelis troškinimui

Degiklio dangtelis, skirtas išskirtinai ruošti nustačius mažiausią galią. Dangtelį troškinimui turite uždėti ant ekonomišką degiklio dangtelio.

Kodas

- HZ233540 Papildomos grotelės kuniškoms keptuvėms: ketus (4–5 kW)
- HZ233440 Papildomos grotelės kuniškoms keptuvėms: ketus (mažas degiklis kuniškoms keptuvėms)
- HZ241110 Papildomos grotelės espreso kavinukui
- HZ298105 Lėto virimo plokštė
- HZ211310 Dangtelis troškinimui

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

Dujų degikliai

Ijungimas 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. uždegti 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 neuždektite bent 1 minutę.

Lentelės ir patarimai

Tinkami indai

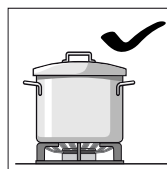
Degiklis	Mažiausias indo dugno skersmuo	Didžiausias indo dugno skersmuo
Degiklis kuniškai keptuvei	22 cm	- cm
Galingas degiklis	20 cm	26 cm
Įprastas degiklis	14 cm	22 cm
Ekonomiškas degiklis	12 cm	16 cm

Indas neturi užėiti už kaitlentės krašto.

Nurodymas dėl naudojimo

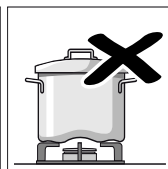
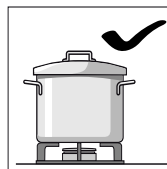
Pastaba. Naudojant tam tikras keptuves ar puodus gali laikinai šiek tiek deformuotis plieninis maisto ruošimo paviršius. Tai yra normalu ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.

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



Naudokite kiekvienam degikliui tinkamo dydžio indus.

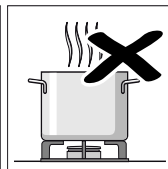
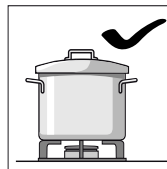
Nenaudokite mažų indų ant didelių degiklių. Liepsna negali siekti indo šonų.



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

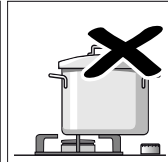
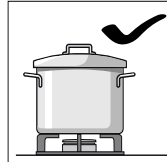
Naudokite tik lygus ir sunkaus pagrindo indus.

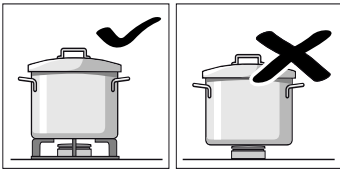
Nevirtkite be dangtelio arba kai jis yra patrauktas. Taip pradandama dalis energijos.



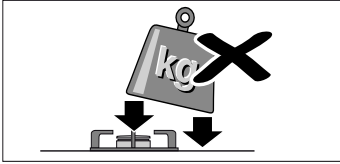
Indą dėkite tiesiai virš degiklio, o ne ant vieno jo krašto. Priešingu atveju jis gali nuvirsti.

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 kaitlentės pastatytais indais. Nedaužykite kaitlentės ir nestatykite ant jos per didelio svorio.

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, nuo naudojamų dujų rūšies bei nuo maisto ruošimo indo medžiagos. Šiems patiekalams ruošti buvo naudotas maisto ruošimo indas iš nerūdijančiojo plieno.

Visada naudokite atitinkamo dydžio maisto ruošimo indą ir jį uždėkite ant degiklio vidurio. Informacijos apie maisto ruošimo indo skersmenį pateikta. → "Tinkami indai"

Informacija apie lentelę

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

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

Lentelėje nurodyti ruošimo metodai

- Užvirinimas
- Tolesnis virimas
- Slėgio didinimas greitpuodyje
- Slėgio išlaikymas greitpuodyje
- Apkepinimas stipriai
- Lėtas apkepinimas
- Lydymas, tirpinimas
- * Be dangčio
- ** Nuolat maišyti

Pastaba. Simboliai prietaise nerodomi. Jie skirti tik padėti ruošiant skirtingais ruošimo metodais.

Pateikti duomenys apie patiekalų ruošimą naudojant skirtingus degiklius. Visada rekomenduojama rinktis pirmąjį nurodytą degiklį. Modelio apžvalgoje aprašyti visi kaitlentės degikliai. → 2 psl.

Pavyzdys:

Patiekalas Degiklis	Ruošimo laikas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Sriubos, trintos sriubos							
Žuvienė							
Galingas degiklis	12-17		8	7-9		1	5-8
Įprastas degiklis	17-22		8	11-13		1	6-9
Degiklis kiniškai keptuvei	10-15		9	6-8		4	4-7

Pavyzdyje parodytas žuvienės ruošimas, naudojant galingą degiklį, įprastą degiklį ir kiniškoms keptuvėms skirtą degiklį.

Naudojant galingą degiklį (rekomenduojama parinktis) bendras ruošimo laikas yra nuo 12 iki 17 minučių.

- 1 žingsnis: užvirinimas. 7–9 minutėms nustatykite 8 kaitinimo lygį.
- 2 žingsnis: tolesnis virimas. 5–8 minutėms perjunkite 1 kaitinimo lygį.

Duomenys galioja ruošiant ant toliau rekomenduojamo degiklio.











Patiekalas Degiklis	Ruošimo laikas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis			
Sriubos, trintos sriubos								
Žuvienė								
Galingas d.	12-17		8	7-9		1	5-8	
Įprastas d.	17-22		8	11-13		1	6-9	
D. kiniškai keptuvei	10-15		9	6-8		4	4-7	
Tiršta moliūgų sriuba, barščiai								
Galingas d.	30-35		9	10-12		5	20-23	
Įprastas d.	45-50		9	15-17		6	30-33	
D. kiniškai keptuvei	25-30		9	8-10		2	17-20	
Minestronė (itališka daržovienė)								
Galingas d.	47-52		9	10-12		5	37-40	
Įprastas d.	57-62		9	10-12		6	47-50	
Mažas d. kiniškai keptuvei	43-48		9	8-10		3	35-38	
Makaronai ir ryžiai								
Spagečiai								
Galingas d.	18-22		*	9	8-10		6	10-12
Įprastas d.	20-24		*	9	10-12		7	10-12
D. kiniškai keptuvei	18-22		*	8	8-10		6	10-12
Ryžiai								
Galingas d.	17-22		9	5-7		2	12-15	
Įprastas d.	18-23		9	7-9		6	11-14	

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
D. kuniškai keptuvei	15-20		8	4-6		2	11-14
Itališki virtinukai							
Galingas d.	9-14		9	4-6		6	5-8
Įprastas d.	17-22		8	12-14		8	5-8
D. kuniškai keptuvei	10-15		8	5-7		8	5-8
Daržovės ir ankštiniai							
Virtos bulvės (košė, bulvių salotos)							
Galingas d.	23-28		9	8-10		5	15-18
Įprastas d.	25-30		9	10-12		6	15-18
D. kuniškai keptuvei	25-30		7	11-13		5	14-17
Humusas (avinžirnių užtepas)							
Galingas d.	50-55		9	10-12		4	40-43
Mažas d. kuniškai keptuvei	47-52		8	10-12		7	37-40
D. kuniškai keptuvei	47-52		7	10-12		5	37-40
Lęšiai							
Galingas d.	40-45		9	8-10		8	32-35
Įprastas d.	50-55		9	18-20		6	32-35
D. kuniškai keptuvei	45-50		6	20-22		4	25-28
Gruzdintos daržovės							
Galingas d.	12-17		7	6-8		6	6-9
Mažas d. kuniškai keptuvei	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. kuniškai keptuvei	6-8		9	6-8			
Mažas d. kuniškai keptuvei	7-8		9	7-8			
Galingas d.	6-8		9	6-8			
Gruzdintos bulvytės							
D. kuniškai keptuvei	15-20		7	15-20			
Galingas d.	15-20		9	15-20			
Mažas d. kuniškai keptuvei	15-20		8	15-20			
Kiaušiniai							
Šakšuka							
Įprastas d.	15-20		9	10-12		4	5-8
Galingas d.	13-18		8	7-9		3	6-9

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	15-20		6	11-13		4	4-7
Omletas (1 porc.)							
Įprastas d.	3-5		8	3-5			
Galingas d.	2-4		9	2-4			
Mažas d. kuniškai keptuvei	2-4		9	2-4			
Ispaniška tortilija							
Galingas d.	25-30		9	25-30			
Mažas d. kuniškai keptuvei	20-25		9	20-25			
D. kuniškai keptuvei	18-23		9	18-23			
Padažai							
Bešamelio padažas**							
Ekonomiškas d.	10-15		6	2-4		6	8-11
Įprastas d.	10-15		5	2-4		5	8-11
D. kuniškai keptuvei	3-8		5	1-2		5	2-6
Padažas su mėlynųjų pelėsių sūriu**							
Ekonomiškas d.	4-6		7	4-6			
Įprastas d.	3-5		7	3-5			
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	4-6		3	4-6			
Padažas „Napoletana“							
Įprastas d.	18-23		6	2-4		4	16-19
D. kuniškai keptuvei	13-18		7	1-3		5	12-15
Mažas d. kuniškai keptuvei	13-18		8	1-3		6	12-15
Karbonariškas padažas							
Įprastas d.	10-15		6	5-7		3	5-8
Galingas d.	8-13		5	4-6		3	4-7
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	10-15		3	10-15			
Žuvis							
Lydekinė menkė romėniškai							
Galingas d.	5-10		8	5-10			
Mažas d. kuniškai keptuvei	5-10		9	2-4		7	3-6
Dvigubas d. kuniškoms keptuvėms	5-10		6	5-10			
Kepta lašiša							
Galingas d.	5-10		7	2-4		1	3-6

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
Mažas d. kiniškai keptuvei	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Dvigubas d. kiniškoms keptuvėms	4-9	*	6	2-4		1	2-5
Midijos							
Galingas d.	5-7		9	5-7			
Mažas d. kiniškai keptuvei	4-6		9	4-6			
D. kiniškai keptuvei	4-6		9	4-6			
Mėsa							
Anties krūtinėlė (1 vnt.)							
Įprastas d.	6-8	*	7	6-8			
Galingas d.	9-11	*	7	9-11			
D. kiniškai keptuvei	6-8	*	5	6-8			
Jautienos filė troškinys							
Mažas d. kiniškai keptuvei	5-10	*	9	5-10			
Galingas d.	8-13	*	9	8-13			
D. kiniškai keptuvei	5-10	*	8	5-10			
Vištienos šnicelis (8 vištienos krūtinėlės filė)							
Galingas d.	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
D. kiniškai keptuvei	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Įprastas d.	7-12	*	9	7-12			
Malta mėsa (mėsos paštetas, kukuliai, Bolonijos padažas)							
Galingas d.	15-20	*	8	15-20			
Įprastas d.	20-25	*	9	20-25			
Mažas d. kiniškai keptuvei	12-17	*	9	12-17			
Pusgaminiai							
Šaldyti maltinukai (16 vnt.)				Šaldyti žuvies piršteliai (12 vnt.)			
Mažas d. kiniškai keptuvei	4-8		9	4-8			
Galingas d.	6-10		8	6-10			
D. kiniškai keptuvei	5-9		8	5-9			
Kepamoji dešra (12 vnt.)							
Galingas d.	5-10		9	1-3		7	4-7
Įprastas d.	7-12		9	7-12			
D. kiniškai keptuvei	5-10		9	1-3		7	4-7
Dešrelės (12 vnt.)							
Įprastas d.	8-13		9	8-13			

Patiekalas Degiklis	Ruoši- mo lai- kas, min.	1 žingsnis			2 žingsnis		
D. kiniškai keptuvei	9-14		4	9-14			
Dvigubas d. kiniškoms keptuvėms	9-14		4	9-14			
Mėsainis (4 vnt.)							
Galingas d.	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Mažas d. kiniškai keptuvei	3-8	*	9	1-3	*	7	2-5
D. kiniškai keptuvei	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Šaldytos daržovės**							
Galingas d.	7-12	*	9	7-12			
Mažas d. kiniškai keptuvei	7-12	*	9	7-12			
D. kiniškai keptuvei	5-10	*	9	5-10			
Pica (20 cm skersmens)							
D. kiniškai keptuvei	4-8		1	4-8			
Mažas d. kiniškai keptuvei	8-12		1	8-12			
Galingas d.	16-20		1	16-20			
Desertai							
Ryžių pudingas**							
Įprastas d.	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Ekonomiškas d.	40-45	*	9	12-14	*	2	28-31
D. kiniškai keptuvei	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Pieniškas šokoladas							
Ekonomiškas d.	10-14	*	1	10-14			
Dvigubas d. kiniškoms keptuvėms	12-16	*	1	12-16			
Įprastas d.	16-20	*	1	16-20			
Lietiniai (4 vnt.)							
Mažas d. kiniškai keptuvei	8-13	*	7	1-3	*	6	7-10
Galingas d.	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
D. kiniškai keptuvei	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Duonos pudingas							
Galingas d.	25-30		9	10-12		6	15-18
D. kiniškai keptuvei	23-28		9	8-10		7	15-18
Dvigubas d. kiniškoms keptuvėms	22-27		9	7-9		7	15-18

Patiekalas Degiklis	Ruošimo laikas, min.	1 žingsnis		2 žingsnis	
					
Ispaniškas pudingas**					
Galingas d.	3-8	 *	5	3-8	
Įprastas d.	8-13	 *	5	8-13	
D. kiniškai keptuvei	3-8	 *	2	3-8	
Plakštos tešlos pyragai (vandens vonelėje)					
Galingas d.	35-40		9	35-40	
D. kiniškai keptuvei	40-45		9	40-45	
Mažas d. kiniškai keptuvei	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. Visus priedus sudėkite pradedami ruošti maistą.
- Virdami bulves ir ryžius visada uždėkite dangtį. Taip išvirs daug greičiau. Prieš sudėdami makaronus, ryžius ir bulves palaukite, kol vanduo pradės virti. Toliau virkite nustatę reikiamą kaitinimo lygį.
- Patiekalus ruošdami keptuvėje, pirmiausia įkaitinkite aliejų. Pradėję kepti nustatykite reikiamą kaitinimo lygį, kad išlaikytumėte vienodą temperatūrą. Ruošdami kelias porcijas palaukite, kol vėl bus pasiekta reikiama temperatūra. Reguliariai apverskite patiekalą.
- Ruošdami sriubas, trintas sriubas, lęšius ar avinžirnių užtepą, visus priedus į maisto ruošimo indą sudėkite vienu metu.

Valymas ir techninė priežiūra

Švara

Prietaisui ataušus nuvalykite jį naudodami kempinę, vandenį ir muilą.

Kaskart po naudojimo nuvalykite atitinkamų degiklio elementų, jiems atvėsus, paviršius. 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 šepetiu.

Jei ant atraminė 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.

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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 neįžemintas, 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 čiapas paliktas atsuktas.	Užsukite čiapus.
	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 užgesa.	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.

Pasiliegame teisę be atskiro įspėjimo atlikti pakeitimus.



Aplinkosauga

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

	Mērķim atbilstīga lietošana	25
	Svarīgi drošības norādījumi	26
	Ierīces apraksts	27
	Vadības elementi un degļi	27
	Piederumi	28
	Gāzes degļi	29
	Manuāla ieslēgšana	29
	Automātiskā aizdegšana	29
	Drošības sistēma	29
	Degļa izslēgšana	29
	Brīdinājumi	29
	Tabulas un ieteikumi	29
	Piemēroti trauki	29
	Lietošanas norādes	29
	Gatavošanas tabula	30
	Tīrīšana un apkope	33
	Tīrīšana	33
	Apkope	33
	Traulējumi. Kā rīkoties?	33
	Klientu apkalpošanas dienests	34
	Garantijas noteikumi	34
	Vides aizsardzība	34
	Videi nekaitīga utilizācija	34

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

Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas. Tikai tad varēsiet efektīvi un droši strādāt ar šo ierīci. Saglabājiet 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 ievērojat 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 tehnikam, 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 mājsaimniecībā, 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 ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 2000 metriem 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 fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

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

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

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – 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.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontēt un nomainīt bojātus pieslēguma vadus drīkst tikai mūsu apmācīts kvalificēts Klientu servisa tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē un aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Ja kādu vadības pogu nevar pagriezt vai tā ir vaļīga, to vairs nedrīkst izmantot. Nekavējoties vērsieties klientu apkalpošanas dienestā, lai saremontētu vai nomainītu vadības pogu.

⚠ Brīdinājums – Strāvas triecienu risks!

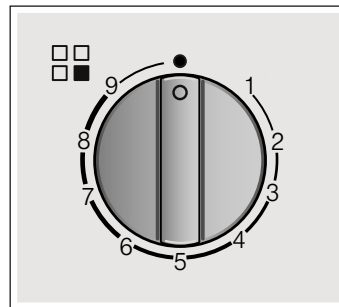
Neizmantojiet tvaika tīrīšanas iekārtas, lai tīrītu ierīci.

👁 Ierīces apraksts

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

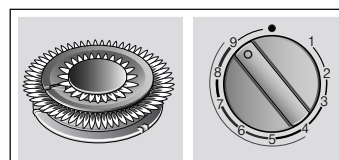
Vadības elementi un degļi

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.

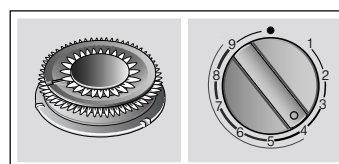
**Indikatori**

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

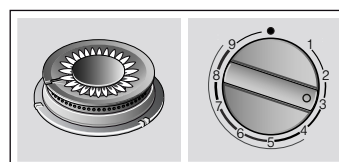
Dubultajiem degļiem iespējams regulēt ārējo liesmu neatkarīgi no iekšējās liesmas. Pieejamie jaudas līmeņi



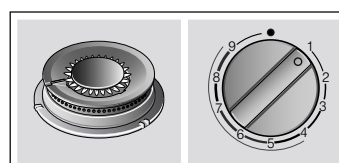
Maksimālā jauda iekšējai un ārējai liesmai.



Minimālā jauda ārējai liesmai, maksimālā jauda iekšējai liesmai.



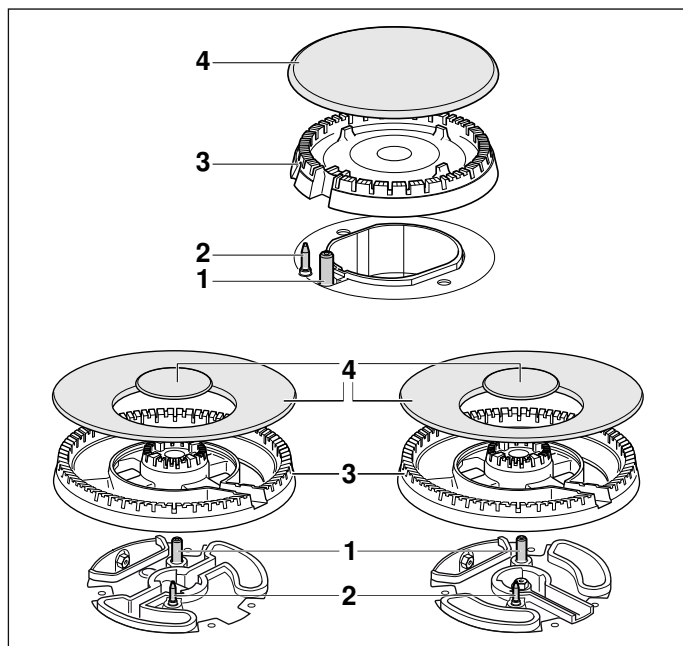
Maksimālā jauda iekšējai liesmai.



Minimālā jauda iekšējai liesmai.

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

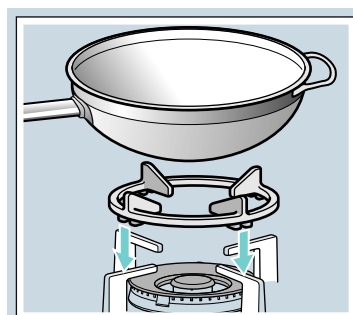
Vienmēr uzmanīgi noņemiet režģus. Pabīdot vienu režģi, var pabīdīties arī blakus režģi.



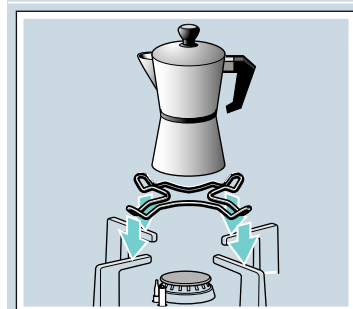
Daļas	
1	Aizdedzes svece
2	Termoelements
3	Degļa kauss
4	Degļa vāciņš

Piederumi

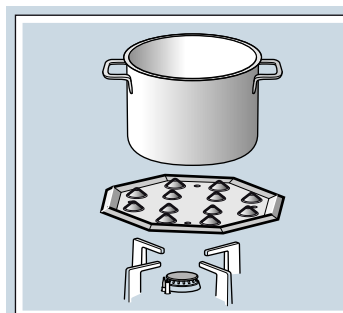
Atkarībā no modeļa plīts virsmas var iekļaut turpmāk uzskaitītos piederumus. Tos arī var iegādāties, sazinoties ar tehnisko dienestu.



Vokdegļa papildrežģis
Piemērots lietošanai tikai uz degļiem. Izmantojiet tādus gatavošanas traukus, kam ir izliekta pamatne.

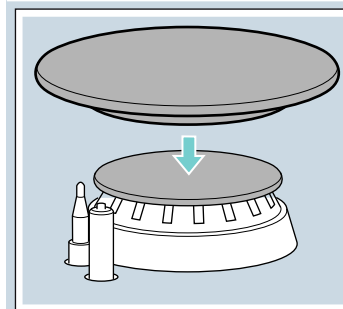


Espresso gatavošanas papildrežģis
Piemērots lietošanai tikai uz mazākā degļa. Izmantojiet tādus gatavošanas traukus, kuru diametrs ir mazāks par 12 cm.



Lēnās vārīšanas plāksne
Šis piederums ir piemērots tikai gatavošanai zemā temperatūrā. To var izmantot uz ekonomiskā degļa vai parastā degļa. Ja sildvirsmā ir vairāki parastie degļi, lēnās vārīšanas plāksni ieteicams novietot uz aizmugurējo vai priekšējo parasto degļu labajā pusē.

Novietojiet piederumu uz paliktņa tā, lai izvirzījumi būtu vērsti uz augšu; nekad nenovietojiet piederumu tieši uz degļa.



Lēnās vārīšanas uzliktnis
Degļa vāks, kas paredzēts tikai gatavošanai ar minimālo jaudu. Lēnās vārīšanas uzliktnis jānovieto uz ekonomiskā degļa vāka.

Kods

- HZ233540 Vokdegļa papildrežģis: čuguna (4–5 kW)
- HZ233440 Vokdegļa papildrežģis: čuguna (mini vokdegļis)
- HZ241110 Espresso gatavošanas papildrežģis
- HZ298105 Lēnās vārīšanas plāksne
- HZ211310 Lēnās vārīšanas uzliktnis

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 atkārtotajam 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 sist.

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 izslēgtas 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, izšakstīties 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

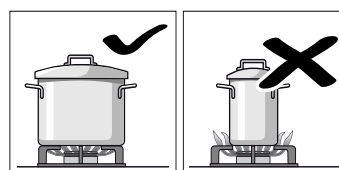
Deglis	Gatavošanas trauka pamatnes minimālais diametrs	Gatavošanas trauka pamatnes maksimālais diametrs
Vokdegļi	22 cm	- cm
Intensīvais deglis	20 cm	26 cm
Parastais deglis	14 cm	22 cm
Ekonomiskais deglis	12 cm	16 cm

Trauks nedrīkst būt izvirzīts pāri sildvirsmas malai.

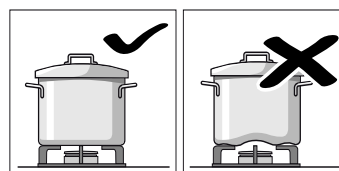
Lietošanas norādes

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.

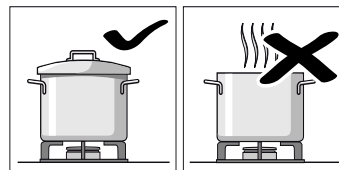


Izmantojiet katram deglim piemērotā izmēra traukus. Nelietojiet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.



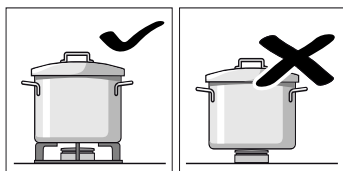
Neizmantojiet deformētus traukus, kas ir nestabili uz plīts virsmas. Trauki var apgāzties.

Izmantojiet traukus tikai ar plakānu un biezu pamatni. Negatavojiet bez vāka vai ja tas sedz daļu trauka. Šādi tiek šķiesta enerģija.

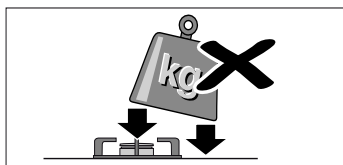


Novietojiet trauku virs degļa centra. Pretējā gadījumā tas var apgāzties.

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. Nesitiet pa plīts virsmu un nenovietojiet uz tās smagus priekšmetus.

Gatavošanas tabula




Tabulā norādīti dažādu ēdienu piemērotākie gatavošanas līmeņi un gatavošanas laiki. Norādītā informācija ir orientējošas vērtības četru porciju pagatavošanai.

Norādītie gatavošanas līmeņi un laiks ir atkarīgi no ēdienu veida, svara un kvalitātes, no izmantotā gāzes veida, kā arī no gatavošanas trauka materiāla. Šo ēdienu gatavošanai pamatā tika izmantoti no nerūsējošā tērauda izgatavoti gatavošanas trauki.








Vienmēr izmantojiet atbilstoša lieluma gatavošanas trauku un novietojiet to uz degļa pa vidu. Informāciju par gatavošanas trauka diametru skatiet sadaļā → "Piemēroti trauki".

Informācija par tabulu

Katra ēdiena gatavošana sastāv no viena vai diviem darbības soļiem. Katrā darbības solī norādīta šāda informācija:

-  Gatavošanas veids
-  Gatavošanas līmenis
-  Laiks (min.)













Tabulā norādītais gatavošanas veids

-  Uzvārīšana
-  Gatavošanas turpināšana
-  Spiediena palielināšana ātrvārāmajā katlā
-  Spiediena uzturēšana ātrvārāmajā katlā
-  Intensīva apcepšana
-  Viegla apcepšana
-  Kausēšana, atkausēšana
- * Bez vāka
- ** Pastāvīga apmaisīšana

Norādījums: Šie simboli netiek rādīti ierīces displejā. Tie ir paredzēti kā ieteikumi par dažādiem gatavošanas veidiem.

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

Piemērs:

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība			2. darbība		
							
Zupas, krēmzupas							
Zivju zupa							
Intensīvais deglis	12-17		8	7-9		1	5-8
Parastais deglis	17-22		8	11-13		1	6-9
Vokdeglis	10-15		9	6-8		4	4-7



















































Šajā piemērā aprakstīta zivju zupas gatavošana uz intensīvā degļa, parastā degļa un vokdegļa.



































Ja tiek izmantots intensīvais deglis (ieteicams), kopējais gatavošanas laiks ir no 12 līdz 17 minūtēm.

- 1. darbība: uzvārīšana Uz 7-9 minūtēm iestatiet 8. gatavošanas līmeni.
- 2. darbība: gatavošanas turpināšana Uz 5-8 minūtēm pārslēdziet 1. gatavošanas līmeni.

Norādītās vērtības attiecas arī uz gatavošanu uz citiem ieteiktajiem degļiem.

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība			2. darbība			
								
Zupas, krēmzupas								
Zivju zupa								
Intensīvais d.	12-17		8	7-9		1	5-8	
Parastais d.	17-22		8	11-13		1	6-9	
Vokdeglis	10-15		9	6-8		4	4-7	
Ķirbju krēmzupa, borščs								
Intensīvais d.	30-35		9	10-12		5	20-23	
Parastais d.	45-50		9	15-17		6	30-33	
Vokdeglis	25-30		9	8-10		2	17-20	
Minestrone (dārzeņu zupa)								
Intensīvais d.	47-52		9	10-12		5	37-40	
Parastais d.	57-62		9	10-12		6	47-50	
Mini vokdeglis	43-48		9	8-10		3	35-38	
Makaroni un rīsi								
Spageti								
Intensīvais d.	18-22		*	9	8-10		6	10-12
Parastais d.	20-24		*	9	10-12		7	10-12
Vokdeglis	18-22		*	8	8-10		6	10-12
Rīsi								
Intensīvais d.	17-22		9	5-7		2	12-15	
Parastais d.	18-23		9	7-9		6	11-14	
Vokdeglis	15-20		8	4-6		2	11-14	
Ravioli								
Intensīvais d.	9-14		9	4-6		6	5-8	
Parastais d.	17-22		8	12-14		8	5-8	

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība			2. darbība		
							
Vokdegļis	10-15		8	5-7		8	5-8
Dārzeni un pākšaugi							
Vārīti kartupeļi (kartupeļu biezenis, kartupeļu salāti)							
Intensīvais d.	23-28		9	8-10		5	15-18
Parastais d.	25-30		9	10-12		6	15-18
Vokdegļis	25-30		7	11-13		5	14-17
Humuss (turku zirņu biežputra)							
Intensīvais d.	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini vokdegļis	47-52		8	10-12		7	37-40
Vokdegļis	47-52		7	10-12		5	37-40
Lēcas							
Intensīvais d.	40-45		9	8-10		8	32-35
Parastais d.	50-55		9	18-20		6	32-35
Vokdegļis	45-50		6	20-22		4	25-28
Fritēti dārzeni							
Intensīvais d.	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Mini vokdegļis	12-17	 *	7	6-8	 *	5	6-9
Dubultais vokdegļis	10-15	 *	7	5-7	 *	5	5-8
Sautēti svaigi dārzeni**							
Vokdegļis	6-8	 *	9	6-8			
Mini vokdegļis	7-8	 *	9	7-8			
Intensīvais d.	6-8	 *	9	6-8			
Frī kartupeļi							
Vokdegļis	15-20	 *	7	15-20			
Intensīvais d.	15-20	 *	9	15-20			
Mini vokdegļis	15-20	 *	8	15-20			
Olas							
Olas „Šakšuka”							
Parastais d.	15-20		9	10-12		4	5-8
Intensīvais d.	13-18		8	7-9		3	6-9
Dubultais vokdegļis	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelete (1 porc.)							
Parastais d.	3-5	 *	8	3-5			
Intensīvais d.	2-4	 *	9	2-4			
Mini vokdegļis	2-4	 *	9	2-4			
Spāņu tortilja							
Intensīvais d.	25-30	 *	9	25-30			
Mini vokdegļis	20-25	 *	9	20-25			
Vokdegļis	18-23	 *	9	18-23			

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība			2. darbība		
							
Mērces							
Bešamela mērce**							
Ekonomiskais d.	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
Parastais d.	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Vokdegļis	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Zilā siera mērce**							
Ekonomiskais d.	4-6	 *	7	4-6			
Parastais d.	3-5	 *	7	3-5			
Dubultais vokdegļis	4-6	 *	3	4-6			
Neapoles mērce							
Parastais d.	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Vokdegļis	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
Mini vokdegļis	13-18	 *	8	1-3	 *	6	12-15
Mērce „Carbonara”							
Parastais d.	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Intensīvais d.	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Dubultais vokdegļis	10-15	 *	3	10-15			
Zivis							
Heks romiešu gaumē							
Intensīvais d.	5-10	 *	8	5-10			
Mini vokdegļis	5-10	 *	9	2-4	 *	7	3-6
Dubultais vokdegļis	5-10	 *	6	5-10			
Cepts lasis							
Intensīvais d.	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Mini vokdegļis	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Dubultais vokdegļis	4-9	 *	6	2-4		1	2-5
Gliemenes							
Intensīvais d.	5-7		9	5-7			
Mini vokdegļis	4-6		9	4-6			
Vokdegļis	4-6		9	4-6			
Gaļa							
Piles krūtiņa (1 gab.)							
Parastais d.	6-8	 *	7	6-8			
Intensīvais d.	9-11	 *	7	9-11			
Vokdegļis	6-8	 *	5	6-8			
Lielopu gaļas stroganovs							
Mini vokdegļis	5-10	 *	9	5-10			
Intensīvais d.	8-13	 *	9	8-13			
Vokdegļis	5-10	 *	8	5-10			

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība
Vistas šņicele (8 vistas krūtiņas filejas gab.)			
Intensīvais d.	7-12	* 9	2-4 * 6 5-8
Vokdeglis	7-12	* 9	2-4 * 6 5-8
Parastais d.	7-12	* 9	7-12
Maltā gaļa (gaļas pīrāgs, kotletes, Boloņas mērce)			
Intensīvais d.	15-20	* 8	15-20
Parastais d.	20-25	* 9	20-25
Mini vokdeglis	12-17	* 9	12-17
Gatavi izstrādājumi			
Saldētas kroketes (16 gab.)		Saldēti zivju pirkstiņi (12 gab.)	
Mini vokdeglis	4-8	9	4-8
Intensīvais d.	6-10	8	6-10
Vokdeglis	5-9	8	5-9
Cepamdesas (12 gab.)			
Intensīvais d.	5-10	9	1-3 7 4-7
Parastais d.	7-12	9	7-12
Vokdeglis	5-10	9	1-3 7 4-7
Cepamdesas (12 gab.)			
Parastais d.	8-13	9	8-13
Vokdeglis	9-14	4	9-14
Dubultais vokdeglis	9-14	4	9-14
Hamburgera gaļa (4 gab.)			
Intensīvais d.	4-9	* 9	1-3 * 7 3-6
Mini vokdeglis	3-8	* 9	1-3 * 7 2-5
Vokdeglis	4-9	* 9	1-3 * 7 3-6
Saldēti dārzeņi**			
Intensīvais d.	7-12	* 9	7-12
Mini vokdeglis	7-12	* 9	7-12
Vokdeglis	5-10	* 9	5-10
Pica (20 cm diametrs)			
Vokdeglis	4-8	1	4-8
Mini vokdeglis	8-12	1	8-12
Intensīvais d.	16-20	1	16-20
Deserti			
Rīsu pudiņš**			
Parastais d.	30-35	* 8	9-11 * 4 21-24
Ekonomiskais d.	40-45	* 9	12-14 * 2 28-31
Vokdeglis	35-40	* 7	11-13 * 1 24-27
Piena šokolāde			
Ekonomiskais d.	10-14	* 1	10-14
Dubultais vokdeglis	12-16	* 1	12-16

Ēdiens Deglis	Kopējais laiks minūtēs	1. darbība	2. darbība
Parastais d.	16-20	* 1	16-20
Plānās pankūkas (4 gab.)			
Mini vokdeglis	8-13	* 7	1-3 * 6 7-10
Intensīvais d.	17-22	* 7	1-3 * 5 16-19
Vokdeglis	8-13	* 7	1-3 * 4 7-10
Maizes pudiņš			
Intensīvais d.	25-30	9	10-12 6 15-18
Vokdeglis	23-28	9	8-10 7 15-18
Dubultais vokdeglis	22-27	9	7-9 7 15-18
Pudiņš „Natilla Española”***			
Intensīvais d.	3-8	* 5	3-8
Parastais d.	8-13	* 5	8-13
Vokdeglis	3-8	* 2	3-8
Biskvīta kūka (ūdens peldē)			
Intensīvais d.	35-40	9	35-40
Vokdeglis	40-45	9	40-45
Mini vokdeglis	35-40	9	35-40

Gatavošanas padomi

- Gatavojot krēmzupas un pākšaugus, izmantojiet ātrvāro katlu. Gatavošanas laiks tiek ievērojami samazināts. Ja izmantojat ātrvāro katlu, ievērojiet ražotāja norādījumus. Visas sastāvdaļas ievietojiet uzreiz pašā sākumā.
- Vārot kartupeļus un rīsus, vienmēr uzlieciet vāku. Gatavošanas laiks tādējādi tiek ievērojami samazināts. Nūdeles, rīsi un kartupeļi jāliek verdošā ūdenī. Pēc tam pielāgojiet gatavošanas līmeni, lai turpinātu vārīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas uz pannas sakarsējiet eļļu. Tiklīdz sākat cept, raugiet, lai temperatūra būtu nemainīga, pielāgojot gatavošanas līmeni, ja nepieciešams. Gatavojot vairākas porcijas, pagaidiet, līdz atkal sasniegta gatavošanas temperatūra. Regulāri apgroziet ēdienu.
- Ja gatavojat zupu, krēmzupu, lēcas vai turku zirņus, visas sastāvdaļas ievietojiet gatavošanas traukā vienlaicīgi.

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 pārliedzinieties, 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, skrāpļus vai līdzīgus priekšmetus, lai iztīrītu tā savienojuma vietu ar metālu.

Apkope

Uzreiz notīriet izšļakstījušos 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.

Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Defekts	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nedarbojas vispārējā elektro-sistēma.	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 starpvrāstiem.	Atveriet iespējamus starpvrāstus.
	Ja tiek izmantots gāzes balons, pārbaudiet, vai tas nav tukšs.	Nomainiet gāzes balonu.

Defekts	Iespējamais iemesls	Risinājums
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 izsaučiet 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.

Klientu apkalpošanas 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 apliecināšs dokuments.

Uzņēmums patur tiesības izmainīt šos noteikumus.

Vides aizsardzība

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

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

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;
- neļiet 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	35
	Важливі настанови з безпеки	36
	Знайомство з приладом	37
	Елементи управління та конфорки	37
	Приладдя	38
	Газові конфорки	39
	Увімкнення вручну	39
	Автоматичне запалювання	39
	Захист від витікання газу	39
	Вимкнення конфорки	39
	Застереження	39
	Таблиці та поради	39
	Посуд, придатний до використання	39
	Вказівки щодо використання	39
	Таблиця тривалості готування	40
	Чистка і технічне обслуговування	43
	Очищення	43
	Догляд	43
	Що робити у випадку несправності?	43
	Служба сервісу	44
	Умови гарантії	44
	Захист навколишнього середовища	44
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	44

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

Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. 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 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

Важливі настанови з безпеки

Попередження – 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 займисті 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.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених кабелів електроживлення або газопровідних шлангів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці, перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.
- Якщо кнопку управління не можна повернути або вона розхитана, її більше не можна використовувати. Негайно зверніться до сервісної служби, щоб відремонтувати або замінити кнопку управління.

⚠ Попередження – Існує небезпека ураження електричним струмом!

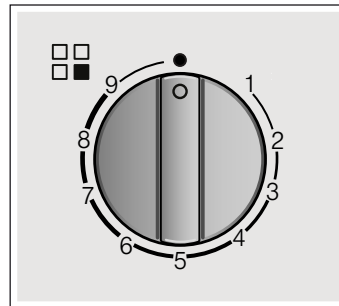
Не використовуйте для очищення варильної панелі пароочищувачі.

Знайомство з приладом



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

Елементи управління та конфорки

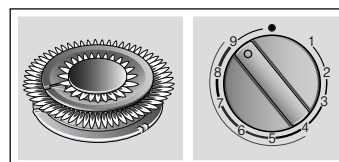
На кожному поворотному перемикачеві позначена відповідна конфорка. За допомогою поворотних перемикачів можна відповідно встановлювати різноманітні положення потрібної потужності між максимальним та мінімальним значеннями. Не намагайтеся безпосередньо перемикачів з положення 0 на положення 1 або з положення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



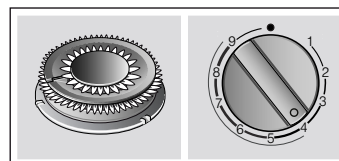
Індикація

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

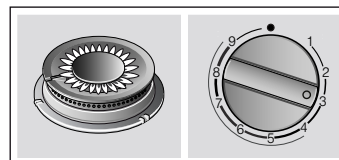
Внутрішнє та зовнішнє полум'я подвійної конфорки можна регулювати незалежно один від одного. Доступні такі рівні потужності:



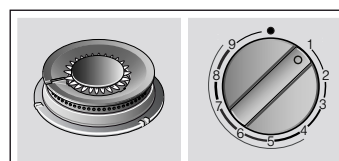
Зовнішнє та внутрішнє полум'я на максимальній потужності.



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



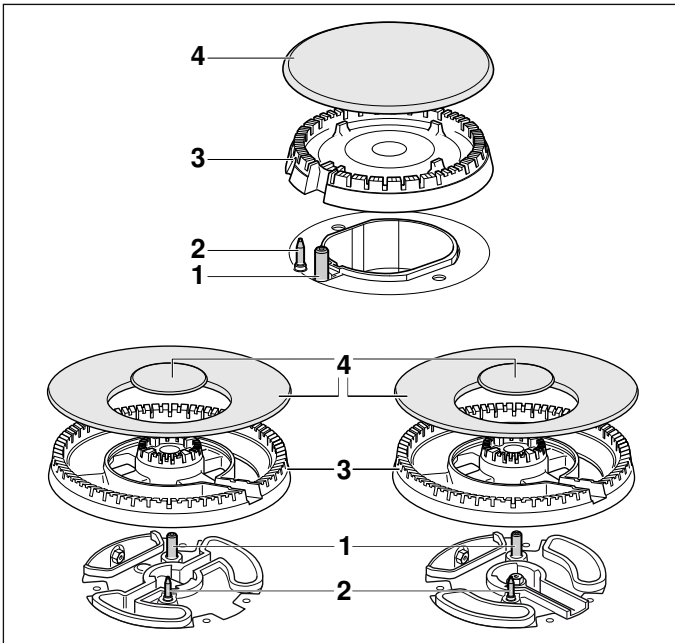
Внутрішнє полум'я на максимальній потужності.



Внутрішнє полум'я на мінімальній потужності.

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

Завжди обережно знімайте решітку. Переміщення решітки може також зсунути решітки, що стоять поблизу.

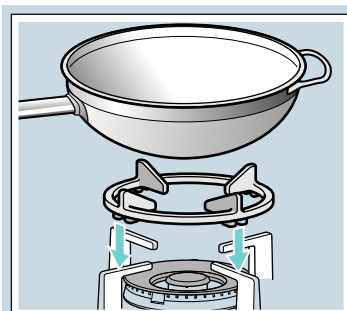


Елементи

1	Елемент запалювання
2	Термоелемент
3	Корпус конфорки
4	Кришка пальника

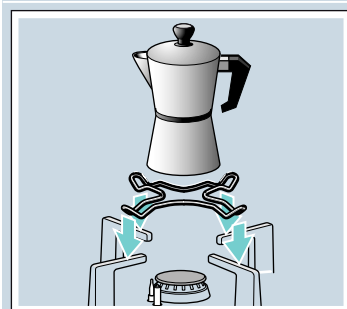
Приладдя

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



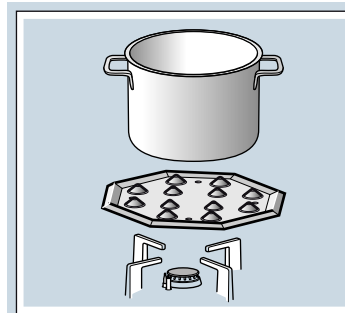
Додаткова решітка для Wok

Підходить для використання лише на конфорках Wok. Використовуйте посуд з опуклим дном.



Додаткова решітка для готування еспресо

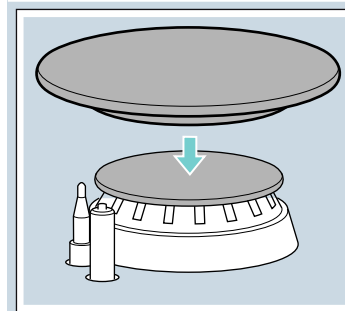
Підходить для використання лише на менших конфорках. Використовуйте посуд з діаметром менше 12 см.



Підставка на конфорку

Ця деталь приладдя підходить лише для приготування за низької температури. Її можна використовувати лише на економічній або звичайній конфорці. Якщо на варильній поверхні працюють декілька звичайних конфорок, рекомендується встановити підставку на конфорку на передню або задню звичайну конфорку.

Встановіть деталь приладдя вигинами вгору на тримач, ні в якому разі не прямо на конфорку.



Simmer Cap

Кришка конфорки, призначена виключно для готування з мінімальною потужністю. Simmer Cap повинна бути прикріплена до кришки економічної конфорки.

Артикул

- HZ233540 Додаткова решітка для Wok: чавун (4-5 кВт)
- HZ233440 Додаткова решітка для Wok: чавун (міні-конфорка Wok)
- HZ241110 Додаткова решітка для готування еспресо
- HZ298105 Підставка на конфорку
- HZ211310 Simmer Cap

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 ручки 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 намагайтеся запалити її знову протягом принаймні 1 хвилини.

Таблиці та поради

Посуд, придатний до використання

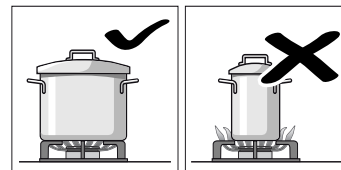
Конфорка	Мінімальний діаметр дна посуду для готування	Максимальний діаметр дна посуду для готування
Конфорка Wok	22 см	- см
Потужна конфорка	20 см	26 см
Звичайна конфорка	14 см	22 см
Економічна конфорка	12 см	16 см

Посуд не повинен виступати за край варильної поверхні.

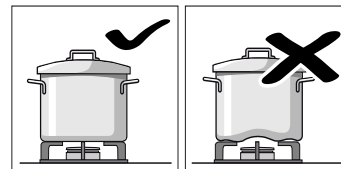
Вказівки щодо використання

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.

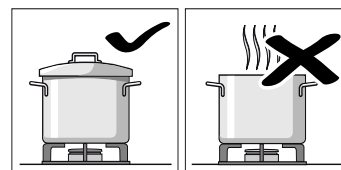
Наступні рекомендації допоможуть Вам заощадити електроенергію та уникнути пошкоджень посуду для готування:



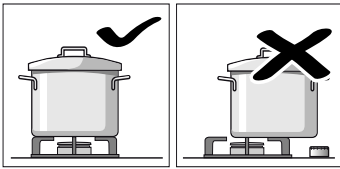
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки. Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.



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.

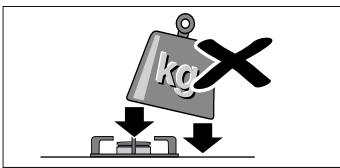
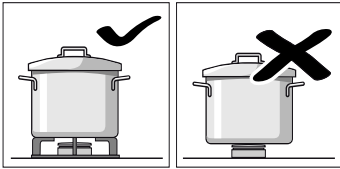
Ручки можуть пошкодитися внаслідок перегрівання.

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 тривалості готування

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

Тривалість готування і рівні нагрівання залежать від типу, ваги, якості страв, типу газу, що використовується, та від матеріалу, з якого виготовлено посуд для готування. Для приготування цієї страви використовується переважно посуд із нержавіючої сталі.

Завжди використовуйте посуд відповідного розміру і ставте його по центру на конфорку. Інформацію щодо діаметру посуду для готування ви знайдете у розділі. → "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
- Помірне обсмаження
- Розтоплення
- * Без кришки
- ** Постійно перемішуйте

Вказівка: Символи на приладі не відображаються. Вони слугують лише для орієнтування у способах готування.

Там з'являються дані для приготування страв на різних конфорках. Рекомендація за замовчуванням — перша згадана 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							
Потужна к.	12-17		8	7-9		1	5-8
Звичайна конфорка	17-22		8	11-13		1	6-9
K. Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Цей приклад ілюструє приготування юшки на потужній конфорці, стандартній конфорці та конфорці Wok.

На потужній конфорці (рекомендований параметр) загальний час приготування складатиме від 12 до 17 хвилин.

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

Дані також стосуються інших запропонованих конфорок.

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

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

Страва Конфорка	Загальн ий час, хв.	Етап 1			Етап 2		
Іспанська тортілья							
Потужна к.	25-30		9	25-30			
Міні-конфорка Wok	20-25		9	20-25			
К. Wok	18-23		9	18-23			
Соуси							
Соус Бешамель**							
Економічна к.	10-15		6	2-4		6	8-11
Звичайна конфорка	10-15		5	2-4		5	8-11
К. Wok	3-8		5	1-2		5	2-6
Соус із сиром з блакитною пліснявою**							
Економічна к.	4-6		7	4-6			
Звичайна конфорка	3-5		7	3-5			
К. Dual-Wok	4-6		3	4-6			
Соус Неаполітано							
Звичайна конфорка	18-23		6	2-4		4	16-19
К. Wok	13-18		7	1-3		5	12-15
Міні-конфорка Wok	13-18		8	1-3		6	12-15
Соус Карбонара							
Звичайна конфорка	10-15		6	5-7		3	5-8
Потужна к.	8-13		5	4-6		3	4-7
К. Dual-Wok	10-15		3	10-15			
Риба							
Мерлуза по-римськи							
Потужна к.	5-10		8	5-10			
Міні-конфорка Wok	5-10		9	2-4		7	3-6
К. Dual-Wok	5-10		6	5-10			
Запечений лосось							
Потужна к.	5-10		7	2-4		1	3-6
Міні-конфорка Wok	7-12		8	2-4		1	5-8
К. Dual-Wok	4-9		6	2-4		1	2-5
Молюски							
Потужна к.	5-7		9	5-7			
Міні-конфорка Wok	4-6		9	4-6			
К. Wok	4-6		9	4-6			
М'ясо							
Качине філе (1 шт.)							
Звичайна конфорка	6-8		7	6-8			
Потужна к.	9-11		7	9-11			

Страва	Загальн ий час, хв.	Етап 1	Етап 2
Конфорка			
К. Wok	6-8	*	5 6-8
Яловиче філе, беф строганов			
Міні-конфорка Wok	5-10	*	9 5-10
Потужна к.	8-13	*	9 8-13
К. Wok	5-10	*	8 5-10
Курачий шніцель (8 філе курки)			
Потужна к.	7-12	*	9 2-4 * 6 5-8
К. Wok	7-12	*	9 2-4 * 6 5-8
Звичайна конфорка	7-12	*	9 7-12
Фарш (м'ясний паштет, фрикадельки, соус Болоньез)			
Потужна к.	15-20	*	8 15-20
Звичайна конфорка	20-25	*	9 20-25
Міні-конфорка Wok	12-17	*	9 12-17
Напівфабрикати			
Заморожені крокети (16 шт.)			
Заморожені рибні палички (12 шт.)			
Міні-конфорка Wok	4-8		9 4-8
Потужна к.	6-10		8 6-10
К. Wok	5-9		8 5-9
Смажені ковбаски (12 шт.)			
Потужна к.	5-10		9 1-3 7 4-7
Звичайна конфорка	7-12		9 7-12
К. Wok	5-10		9 1-3 7 4-7
Сардельки (12 шт.)			
Звичайна конфорка	8-13		9 8-13
К. Wok	9-14		4 9-14
К. Dual-Wok	9-14		4 9-14
Гамбургер (4 шт.)			
Потужна к.	4-9	*	9 1-3 * 7 3-6
Міні-конфорка Wok	3-8	*	9 1-3 * 7 2-5
К. Wok	4-9	*	9 1-3 * 7 3-6
Заморожені овочі**			
Потужна к.	7-12	*	9 7-12
Міні-конфорка Wok	7-12	*	9 7-12
К. Wok	5-10	*	9 5-10
Піца (діаметром 20 см)			
К. Wok	4-8		1 4-8
Міні-конфорка Wok	8-12		1 8-12
Потужна к.	16-20		1 16-20

Страва	Загальн ий час, хв.	Етап 1	Етап 2
Конфорка			
Десерти			
Рисовий пудинг**			
Звичайна конфорка	30-35	*	8 9-11 * 4 21-24
Економічна к.	40-45	*	9 12-14 * 2 28-31
К. Wok	35-40	*	7 11-13 * 1 24-27
Молочний шоколад			
Економічна к.	10-14	*	1 10-14
К. Dual-Wok	12-16	*	1 12-16
Звичайна конфорка	16-20	*	1 16-20
Млинці (4 шт.)			
Міні-конфорка Wok	8-13	*	7 1-3 * 6 7-10
Потужна к.	17-22	*	7 1-3 * 5 16-19
К. Wok	8-13	*	7 1-3 * 4 7-10
Хлібний пудинг			
Потужна к.	25-30		9 10-12 6 15-18
К. Wok	23-28		9 8-10 7 15-18
К. Dual-Wok	22-27		9 7-9 7 15-18
Іспанський пудинг**			
Потужна к.	3-8	*	5 3-8
Звичайна конфорка	8-13	*	5 8-13
К. Wok	3-8	*	2 3-8
Здобний пиріг (на водяній бані)			
Потужна к.	35-40		9 35-40
К. Wok	40-45		9 40-45
Міні-конфорка 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. Додайте всі інгредієнти відразу ж на початку.
- Під час готування картоплі та рису завжди накривайте посуд кришкою. Таким чином час приготування значно скорочується. Перш ніж додавати макарони, рис або картоплю, почекайте, поки вода закипить. Потім відрегулюйте рівень нагрівання, щоб відновити приготування.
- Під час готування на сковороді в першу чергу розігрійте олію. Під час смаження підтримуйте постійну температуру, регулюючи за необхідності рівень нагрівання. При готуванні кількох порцій зачекайте, поки знову не буде досягнута задана температура. Регулярно перевертайте продукти.
- Під час приготування супів, крему, сочевиці або нуту додавайте всі інгредієнти в посуд одночасно.

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. Потраплення рідини на прилад може спричинити його пошкодження.
- Не використовуйте пароочищувачі. 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 вентиля, якщо вони є.
	Якщо газ подається з балону, перевірте, чи балон не спорожнів.	Замініть балон.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
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, провітрити приміщення та терміново викличте кваліфікованого спеціаліста для перевірки та сертифікації з'єднання. До перевірки наявності витoku 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 бивших 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.bsh-group.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
980131(E)