

SIEMENS



Sildvirsmā

Kaitlente

Pliidipaat

Варильна поверхня

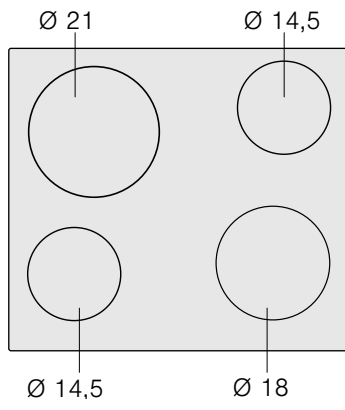
ET6..FEP1., ET6..FFP1., ET6..FFP1C, ET6..FGP1., ET6..FHP1., ET6..FNP., ET7..FGP1.

siemens-home.com/welcome

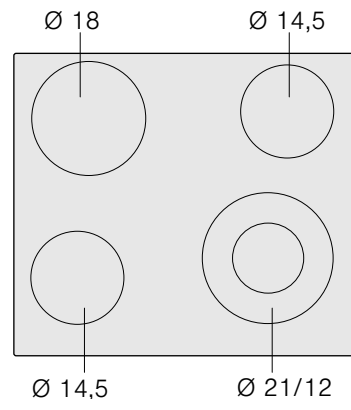
| | | |
|----|---------------------------------|----|
| lv | Lietošanas instrukcija | 3 |
| lt | Naudojimo instrukcija | 16 |
| et | Kasutusjuhend | 29 |
| uk | Інструкція з використання | 42 |

Register
your
product
online

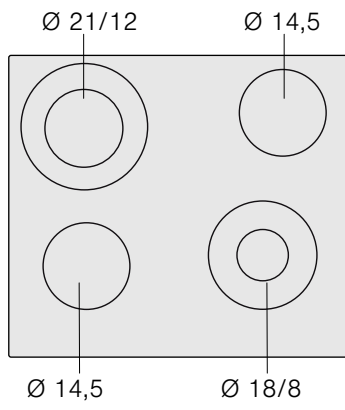
ET6..FEP1.



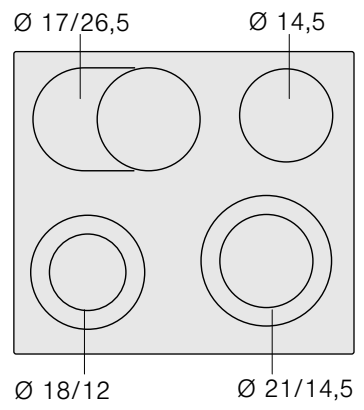
ET6..FFP1.



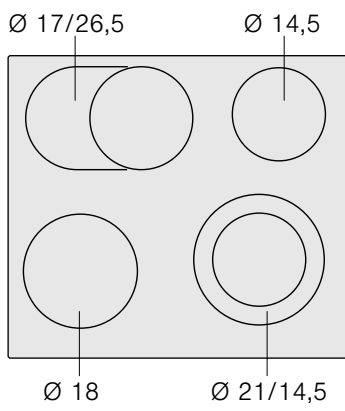
ET6..FGP1.



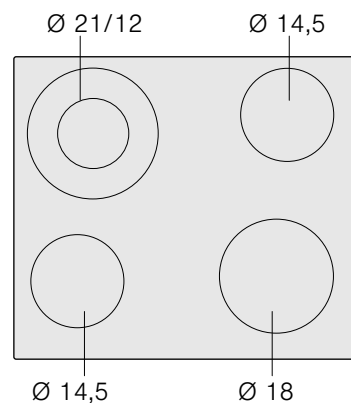
ET6..FHP1.



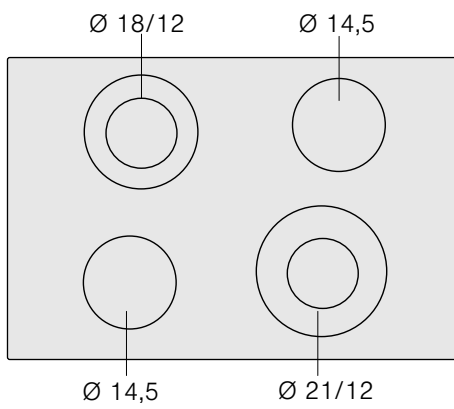
ET6..FNP..



ET6..FFP1C



ET7..FGP1.



Satura rādītājs

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Noteikumiem atbilstoša izmantošana | 4 |
|  | Svarīgas drošības norādes | 4 |
|  | Bojājumu iemesli | 5 |
| | Pārskats | 5 |
|  | Vides aizsardzība | 5 |
| | Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju | 5 |
| | Videi draudzīga utilizācija | 5 |
|  | Ierīces apraksts | 6 |
| | Vadības panelis | 6 |
| | Sildriņķi | 6 |
| | Paliekošā siltuma indikators | 6 |
|  | Ierīces apkalpe | 7 |
| | Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana | 7 |
| | Sildriņķa noregulēšana | 7 |
| | Gatavošanas tabula | 7 |
|  | Funkcija „PowerBoost” | 8 |
| | Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana | 8 |
| | Funkcijas „Powerboost” izslēgšana | 8 |
| | Powermanager | 8 |
|  | Bērnu aizsardzības sistēma | 8 |
| | Funkcijas „Bērnu aizsardzības sistēma” ieslēgšana un izslēgšana | 8 |
| | Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem" | 9 |
|  | Laika funkcijas | 9 |
| | Sildriņķim jāizslēdzas automātiski | 9 |
| | Automātiskais taimeris | 9 |
| | Taimeris | 9 |
|  | Ierīces automātiskā izslēgšanās | 10 |
|  | Tīrīšanas drošība | 10 |
|  | Enerģijas patēriņa indikators | 10 |
|  | Pamatstatījumi | 10 |
| | Pamatstatījumu maiņa | 11 |
|  | Mazgāšana | 11 |
| | Stikla keramika | 11 |
| | Sildvirsmas rāmis | 11 |
|  | Kā rīkoties bojājuma gadījumā? | 12 |
|  | Servisa dienests | 12 |
| | E numurs un FD numurs | 12 |

| | | |
|---|-----------------------------------|-----------|
|  | Pārbaudes ēdieni | 13 |
|---|-----------------------------------|-----------|

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

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

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

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

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

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

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

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

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

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

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Traumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

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

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

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

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

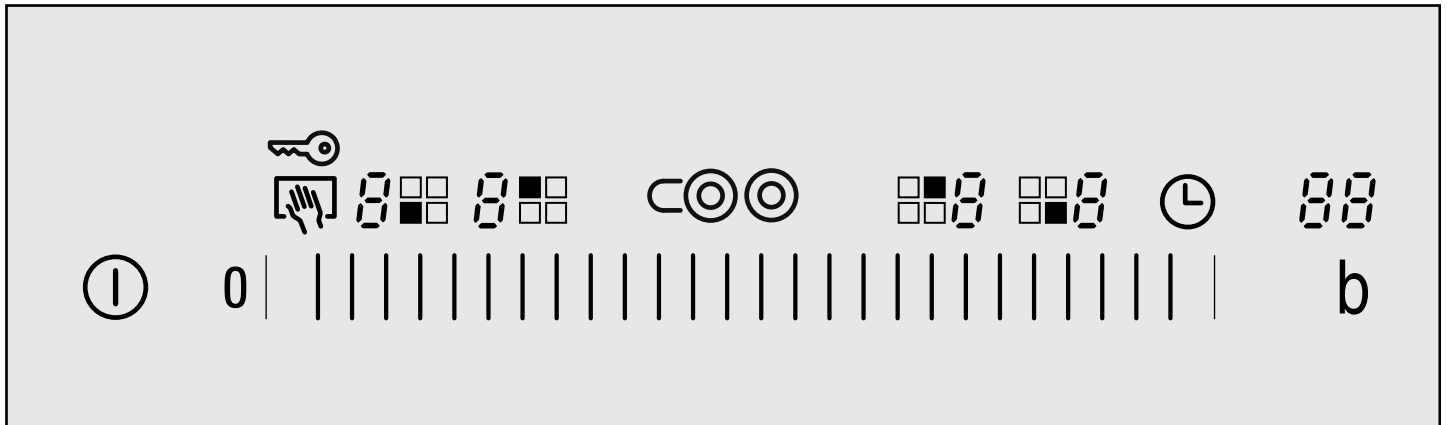


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Ierīces apraksts

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

Vadības panelis



| Indikatori | |
|------------|-----------------------|
| I-S | Sildīšanas līmeņi |
| H/h | Atlikušais siltums |
| b | Funkcija „Powerboost” |
| 88 | Taimeris |

| Vadības virsmas | |
|--|-------------------------|
| ⓘ | Galvenais slēdzis |
|  | Bērna drošības funkcija |
|  | Tīrīšanas drošība |
|  | Sildriņķa izvēle |
| 0 | Iestatījumu zona |
| C ⊙ vai ⊙ | Zonu ieslēgšana |
|  | Taimeris |
| b | Funkcija „Powerboost” |

Norādījumi

- Pieskaroties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.
- Vadības laukus vienmēr uzturiet sausus. Mitrums ietekmē ierīces funkciju.
- Nenovietojiet katlus displeja un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

Sildriņķi

| Sildriņķis | Ieslēgšana un izslēgšana |
|------------------------|--|
| ○ Vienriņķa sildriņķis | |
| ⊙ Divriņķu sildriņķis | Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam C⊙ vai ⊙ |
| C⊙ Cepeštrauka zona | Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam C⊙ |

Sildriņķa ieslēgšana: mirdz atbilstīgais indikators
 Sildriņķa ieslēgšana: automātiski tiek izvēlēts pēdējais iepriekš iestatītais lielums.

Norādījumi

- Tumšas zonas sildriņķa sildīšanas shēmā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.
- Sildriņķis tiek regulēts, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.
- Vairākrīņķu sildriņķiem iekšējo rīņķu sildīšanu un papildsildīšanu var ieslēgt un izslēgt dažādos laikos.

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.



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


Ierīces apkalpe

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

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Spīd indikatora spuldze virs galvenā slēdža un rādījumi . Sildvirsmas ir gatavas darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  tik reizi, līdz nodziest indikatora spuldze virs galvenā slēdža un rādījumi. Visi sildriņķi ir izslēgti. Turpina spīdēt atlikušā siltuma rādījums, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

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

Sildriņķa noregulēšana

Iestatījumu zonā varat iestatīt vēlamo gatavošanas līmeni.




1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

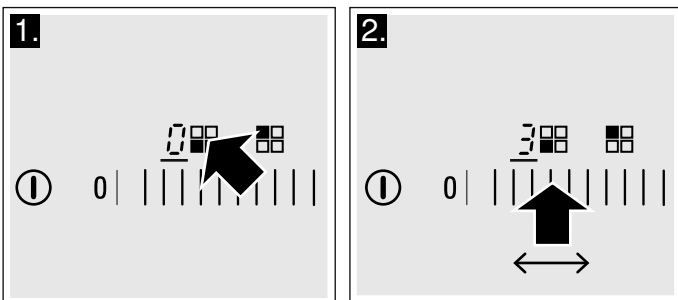
9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

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

Sildīšanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.


1. Pieskarieties simbolam , lai izvēlētos sildriņķi. Sildriņķa indikatorā mirdz , un zem tā mirdz .
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo sildīšanas līmeni.



Sildīšanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo sildīšanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Ar simbolu  izvēlieties sildriņķi. Iestatījumu zonā atlasiet 0. Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma rādītājs.

Norādījums: Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt, to neiestatot atkārtoti.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsi dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

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

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

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

Padomus par energoefektīvu gatavošanu skatiet nodaļā "Vides aizsardzība". → 5 lpp.

| | Pastāvīgās sildīšanas līmenis | Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs |
|--|-------------------------------|--------------------------------------|
| Kausēšana | | |
| Šokolāde, glazūra | 1-1. | - |
| Sviests, medus, želatīns | 1-2 | - |
| Uzsildīšana un siltuma saglabāšana | | |
| Sautējums (piemēram, lēcu sautējums) | 1-2 | - |
| Piens** | 1.-2. | - |
| Desiņu uzkaršēšana ūdenī** | 3-4 | - |
| Atkausēšana un uzsildīšana | | |
| Saldēti spināti | 2.-3. | 10–20 min. |
| Saldēts gulašs | 2.-3. | 20–30 min. |
| Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa | | |
| Knēdeļi, klimpas | 4.-5.* | 20–30 min. |
| Zivis | 4-5* | 10–15 min. |
| Baltās mērces, piemēram, Beša-mela mērce | 1-2 | 3–6 min. |
| Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce | 3-4 | 8–12 min. |
| Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana | | |
| Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu) | 2-3 | 15–30 min. |
| Piena rīsi | 1.-2. | 35–45 min. |
| Kartupeļi ar mizu | 4-5 | 25–30 min. |
| Vārīti kartupeļi | 4-5 | 15–25 min. |
| Mīklas izstrādājumi, nūdeles | 6-7* | 6–10 min. |
| Sautējumi, zupas | 3.-4. | 15–60 min. |
| Dārzeni | 2.-3. | 10–20 min. |
| Dārzeni, saldēti | 3.-4. | 10–20 min. |
| Gatavošana ātrvārīšanas katlā | 4-5 | - |
| * Pastāvīga sildīšana bez vāka | | |
| ** Bez vāka | | |
| *** Apgroziet biežāk | | |

| | Pastāvīgās sildīšanas līmenis | Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs |
|--|-------------------------------|--------------------------------------|
| Sutināšana | | |
| Ruletes | 4-5 | 50–60 min. |
| Sutināti cepeši | 4-5 | 60–100 min. |
| Gulašs | 2.-3. | 50–60 min. |
| Cepšana mazā eļļas daudzumā** | | |
| Šnicele, vienkārša vai panēta | 6-7 | 6–10 min. |
| Saldēta šnicele | 6-7 | 8–12 min. |
| Karbonāde, vienkārša vai panēta*** | 6-7 | 8–12 min. |
| Steiks (3 cm biezs) | 7-8 | 8–12 min. |
| Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)*** | 4.-5. | 30–40 min. |
| Putna krūtiņa (2 cm bieža)*** | 5-6 | 10–20 min. |
| Saldēta putna krūtiņa*** | 5-6 | 10–30 min. |
| Zivs un zivs fileja bez panējuma | 5-6 | 8–20 min. |
| Zivs un zivs fileja ar panējumu | 6-7 | 8–20 min. |
| Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi | 6-7 | 8–12 min. |
| Vēžveidīgie un garneles | 7-8 | 4–10 min. |
| Dārzeņu sotē, svaigas sēnes | 7-8 | 10–20 min. |
| Dārzeņi, gaļa strēmelītēs aziātu gaumē | 7.-8. | 15–20 min. |
| Saldēti, pannā gatavojami ēdieni | 6-7 | 6–10 min. |
| Pankūkas | 6-7 | Nepārtraukti |
| Omlete | 3.-4. | Nepārtraukti |
| Vēršacis | 5-6 | 3–6 min. |
| Fritēšana (150–200 g uz porciju, fritēt nepārtraukti 1–2 l eļļas**) | | |
| Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas nageti | 8-9 | - |
| Saldētas kroketes | 7-8 | - |
| Gaļa, piemēram, vistas daļas | 6-7 | - |
| Panēta zivs vai zivs alus mīklā | 5-6 | - |
| Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā | 5-6 | - |
| Cepumi, piemēram, virtuļi/berlineri, augļi alus mīklā | 4-5 | - |
| * Pastāvīga sildīšana bez vāka | | |
| ** Bez vāka | | |
| *** Apgroziet biežāk | | |

Funkcija „PowerBoost”

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

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

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

Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana

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

Funkcijas „Powerboost” izslēgšana

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

Norādījumi

- Ja neizslēdzat funkciju "Powerboost", pēc noteikta laikā tā izslēdzas automātiski. Sildriņķis pārslēdzas atpakaļ uz 9. sildīšanas līmeni.
- Ievērojiet, ka ar funkciju "Powerboost" eļļa un tauki sakarst ātri. Nekad neatstājiet gatavošanas procesu bez uzraudzības. Pārāk sakarsēta eļļa un tauki ātri uzliesmo, skat. nodaļu "Svarīgi drošības norādījumi". → 4 lpp.

Powermanager

Powermanager aizsargā mājas instalāciju pret pārslodzi.

Ja tiek lietoti daudzi sildriņķi ar augstu sildīšanas līmeni, var gadīties, ka nevar ieslēgt funkciju "Powerboost" vai tā tiek izslēgta darbības laikā.



Sildriņķa indikatorā mirgo **b** un **9**. Pēc tam automātiski tiek iestatīts 9. sildīšanas līmenis.


Bērnu aizsardzības sistēma

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

Funkcijas „Bērnu aizsardzības sistēma” ieslēgšana un izslēgšana

Gatavošanas lauks ir jāizslēdz.

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

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  uz aptuveni 4 sekundēm. Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

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

Ieslēgšana un izslēgšana

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

Laika funkcijas



Ir pieejamas 2 dažādas laika funkcijas:

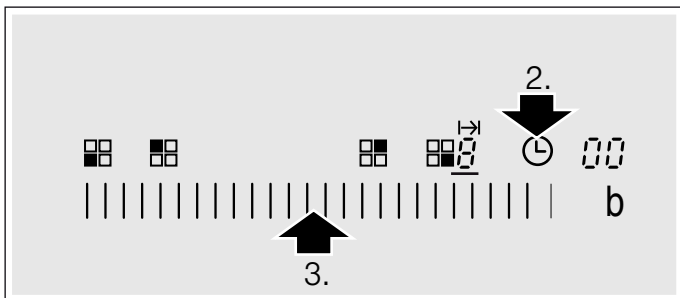
- Sildriņķim jāizslēdzas automātiski
- Virtuves taimeris

Sildriņķim jāizslēdzas automātiski

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

Ilguma iestatīšana

1. Sildīšanas līmeņa iestatīšana
2. Pieskarities simbolam . Mirdz vajadzīgā sildriņķa indikators I→I. Taimera indikatorā mirdz .
3. Iestatījumu zonā pieskarities vajadzīgajam priekšiestatījumam. Iespējamais priekšiestatījums no kreisās uz labo pusi ir no 1, 2, 3... līdz 10 minūtēm. Nākamo 10 sekunžu laikā virziet pirkstu pa iestatīšanas zonu tikmēr, līdz ir sasniegts vajadzīgais ilgums.





Sākas laika skaitīšana. Ja ilgums ir iestatīts vairākiem sildriņķiem, vienmēr ir redzams izvēlēto sildriņķa sildīšanas ilgums.

Automātiskie iestatījumi



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

Ja iestatījumu zonā standarta iestatījumiem 6 līdz 10 pieskarities ilgāk, iestatītais ilgums automātiski palielināsies līdz 99 minūtēm.

Pēc iestatītā laika beigām

Pēc iestatītā laika beigām sildriņķis izslēdzas. Atskan signāls un indikatorā 10 sekundēs ir redzams . Indikatora I→I deg gaišāk. Pieskarities simbolam . Indikatorā nodziest un signāls apklust.

Ilguma maiņa vai dzēšana

Atlasiet sildriņķi un pieskarities simbolam . Rādījums I→I spīd gaiši. Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz .



Norādījums: Darbības ilgumu var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Automātiskais taimeris

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

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

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



Atlasiet sildriņķi un pieskarities simbolam . Nepieciešamais rādījums I→I spīd gaiši. Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz .


Taimeris

Ar taimeris var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas ir neatkarīgs no visiem citiem iestatījumiem.

Virtuves taimera iestatīšana

Virtuves taimerim ir iespējams iestatīt divus dažādus darbības veidus:



- ar atlasītu sildriņķi – piespiediet simbolu  divas reizes 10 sekunžu laikā;
- bez atlasīta sildriņķa – pieskarities simbolam .

Spīd rādījums .


Virtuves taimera iestatīšana

Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku.


Pēc iestatītā laika beigām

Iestatītā laika beigās atskan signāls. Taimera indikatorā mirdz . Gaiši mirdz virtuves taimera indikators . Pēc 10 sekundēm indikators nodziest.

Laika rādījums

Ar simbolu  izvēlieties virtuves taimeris. Laika rādījums būs redzams 10 sekundes.

Laika koriģēšana

Ar simbolu  izvēlieties virtuves taimeris un iestatiet to no jauna.

Ierīces automātiskā izslēgšanās

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



Sildriņķa sildīšana tiek pārtraukta. Sildriņķu rādījumā pārmaiņus mirgo simboli **F8** un atlikušā siltuma rādītājs **H/h**.

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

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

Tīrīšanas drošība

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

Lai no tā izvairītos, sildvirsmas ir funkcija "Tīrīšanas drošība". Pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Virs simbola  mirdz indikatora spuldze. Vadības lauks ir bloķēts 30 sekundes. Vadības lauku var notīrīt, nemainot iestatījumus.

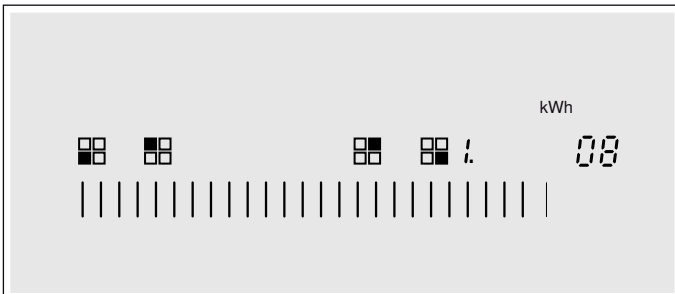
Norādījums: Funkcija "Tīrīšanas drošība" neattiecas uz galveno slēdzi. Jebkurā brīdī sildvirsmas var izslēgt.

Enerģijas patēriņa indikators

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

Aptuveni 10 sekundes pēc izslēgšanas redzams patēriņš kilovatstundās, piemēram, 1,08 kWh.

Indikatora precizitāte ir atkarīga arī no elektrotīkla sprieguma kvalitātes.



Displejs nav aktivizēts. Kā mainīt rādījumus, uzzināsīt nodaļā "Pamatiestatījumi". → 10 lpp.

Pamatiestatījumi

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

| Indikatora torsi | Funkcija |
|------------------|--|
| c 1 | Automātiska bērnu drošības funkcija |
| 0 | Izslēgts.* |
| 1 | Ieslēgts. |
| 2 | Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta. |
| c 2 | Signāls |
| 0 | Apstiprinājuma vai kļūdas ziņojuma signāls izslēgts (galvenā slēdža signāls ir ieslēgts vienmēr). |
| 1 | Ieslēgts tikai kļūdas ziņojuma signāls. |
| 2 | Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. |
| 3 | Apstiprinājuma un kļūdas ziņojuma signāls ieslēgts.* |
| c 3 | Elektroenerģijas patēriņa indikators (elektrotīkla spriegumu noskaidrojiet pie elektroapgādes uzņēmuma) |
| 0 | Patēriņa indikators izslēgts.* |
| 1 | Patēriņa indikators ar 230 V tīkla spriegumu. |
| 2 | Patēriņa indikators ar 400 V tīkla spriegumu. |
| 3 | Patēriņa indikators ar 220 V tīkla spriegumu. |
| 4 | Patēriņa indikators ar 240 V tīkla spriegumu. |
| c 5 | Automātiskais taimeris |
| 00 | Izslēgts.* |
| 0 1-99 | Laiks, pēc kura beigām sildriņķi izslēdzas. |
| c 6 | Taimera beigu signāla ilgums |
| 1 | 10 sekundes.* |
| 2 | 30 sekundes. |
| 3 | 1 minūte. |
| c 7 | Sildelementu ieslēgšana |
| 0 | Izslēgts. |
| 1 | Ieslēgts. |
| 2 | Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.* |
| c 9 | Sildriņķa izvēles ilgums |
| 0 | Neierobežots: vienmēr var iestatīt pēdējo izvēlēto sildriņķi bez nepieciešamības izvēlēties vēlreiz.* |
| 1 | Pēdējo izvēlēto sildriņķi var iestatīt 10 sekundes pēc izvēles izdarīšanas, pēc tam sildriņķis pirms iestatīšanas jāizvēlas vēlreiz. |

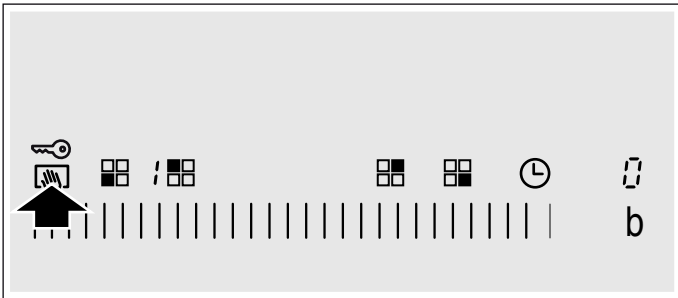
*Pamatiestatījums

| Indikatora | Funkcija |
|-------------------|---------------------------------|
| | Atiestate uz pamatiestatījumiem |
| | Izslēgts.* |
| | Ieslēgts. |
| *Pamatiestatījums | |

Pamatiestatījumu maiņa

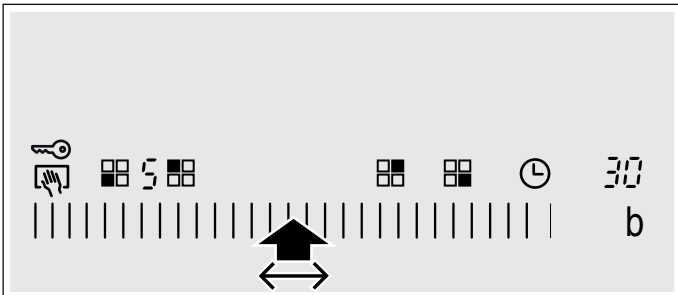
Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

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



Kreisās puses displejā pārmaiņus mirgo un , labās puses displejā mirdz .

3. Pieskarieties simbolam tik reižu, līdz kreisās puses displejā parādās vajadzīgais indikators.
4. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo vērtību.



5. Pieskarieties simbolam 4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.

Izslēgšana

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

Mazgāšana

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

Stikla keramika

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

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

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

Nekad neizmantojiet:

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

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

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

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

Sildvirsmas rāmis

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

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

Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms sazināties ar tehniskā servisa dienestu.

Sildvirsmas elektronika atrodas zem vadības lauka. Dažādu iemeslu dēļ temperatūra šajā zonā var ievērojami palielināties.

Lai elektronika nepārkarstu, sildriņķi automātiski izslēdzas, ja vajadzīgs. Pārmaiņus redzams indikators **F2**, **F4**, vai **F5** kopā ar atlikušā siltuma indikatoru **H** vai **h**.

| Indikators | Kļūda | Rīcība |
|---|--|--|
| Neviens no šiem | Elektroapgāde ir pārtraukta. | Pārbaudiet iekārtai atbilstīgos mājas drošinātājus. Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai elektroapgāde ir pārtraukta. |
| Visi indikatori mirgo | Vadības lauks ir mitrs vai uz tās atrodas kāds priekšmets. | Nosusiniet vadības lauku vai noņemiet priekšmetu. |
| F2 | Gatavošana ilgāku laiku ir notikusi uz vairākiem sildriņķiem ar lielu jaudu. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis tika izslēgts. | Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad F2 nodziest, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Varat turpināt gatavot. |
| F4 | Lai gan tika izslēgts ar F2 , elektronika turpināja sildīt. Tāpēc visi sildriņķi tika izslēgti. | Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad F4 nodziest, varat turpināt gatavot. |
| Pārmaiņus mirgo F5 un sildīšanas līmenis. Atskan signāls | Brīdinājums: vadības lauka zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst. | Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Varat turpināt gatavot. |
| F5 un signāls | Vadības lauka zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis tika izslēgts. | Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad nodziest F5 , varat turpināt gatavot. |
| F8 | Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies. | Sildriņķi uzreiz var atkal ieslēgt. |

Servisa dienests

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

E numurs un FD numurs

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

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Pārbaudes ēdieni

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

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

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

| Pārbaudes ēdieni | Uzkarsēšana/uzkaršana | | Pastāvīgā sildīšana | | |
|--|-------------------------------|--|---------------------|---|------|
| | Uzkaršanas sildīšanas līmenis | Ilgums (min:sek) | Vāks | Pastāvīgās sildīšanas līmenis | Vāks |
| Šokolādes kausēšana | | | | | |
| Trauki: katls ar rokturi | | | | | |
| Šokolādes glazūra (piemēram, „Dr. Oetker” tumšā šokolāde, 150 g) uz 14,5 cm Ø sildriņķa | - | - | - | 1. | Nē |
| Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana | | | | | |
| Trauki: kastrolis | | | | | |
| Lēcu biezenzupa atbilstoši DIN 44550 | | | | | |
| Sākuma temperatūra: 20 °C | | | | | |
| Daudzums: 450 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 2:00, bez maisīšanas | Jā | 1. | Jā |
| Daudzums: 800 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 2:00, bez maisīšanas | Jā | 1. | Jā |
| Lēcu biezenzupa konservētā veidā | | | | | |
| piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinjām: | | | | | |
| Sākuma temperatūra: 20 °C | | | | | |
| Daudzums: 500 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 2:00 (maisīšana pēc apmēram 1:30) | Jā | 1. | Jā |
| Daudzums: 1000 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 2:30 (maisīšana pēc apmēram 1:30) | Jā | 1. | Jā |
| Bešamela mērces karsēšana | | | | | |
| Trauki: katls ar rokturi | | | | | |
| Piena temperatūra: 7 °C | | | | | |
| Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa | g ² | apmēram 5:20 | Nē | 1, 1,3 | Nē |
| | | | | 1. Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes | |
| | | | | 2. Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārīt | |
| | | | | 3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī | |

| Pārbaudes ēdieni | Uzkaršēšana/uzkaršana | | Pastāvīgā sildīšana | | |
|--|-------------------------------|--|---------------------|-------------------------------------|------|
| | Uzkaršanas sildīšanas līmenis | Ilgums (min:sek) | Vāks | Pastāvīgās sildīšanas līmenis | Vāks |
| Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana ar vāku | | | | | |
| Trauki: kastrolis | | | | | |
| Piena temperatūra: 7 °C | | | | | |
| Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 6:45 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes | Nē | 2 | Jā |
| | | | | Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet | |
| Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 7:20 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes | Nē | 2 | Jā |
| | | | | Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet | |
| Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana bez vāka | | | | | |
| Trauki: kastrolis | | | | | |
| Piena temperatūra: 7 °C | | | | | |
| Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 7:30 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes | Nē | 2 | Nē |
| Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 8:00 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes | Nē | 2 | Nē |
| Rīsu vārīšana | | | | | |
| Trauki: kastrolis | | | | | |
| Ūdens temperatūra 20 °C | | | | | |
| Recepte atbilstoši DIN 44550: | | | | | |
| 125 g gargaudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 2:48 | Jā | 2 | Jā |
| Recepte atbilstoši DIN 44550: | | | | | |
| 250 g gargaudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 3:15 | Jā | 2. | Jā |

| Pārbaudes ēdieni | Uzkarsēšana/uzkaršana | | Vāks | Pastāvīgā sildīšana | |
|--|-------------------------------|--|------|--|------|
| | Uzkaršanas sildīšanas līmenis | Ilgums (min:sek) | | Pastāvīgās sildīšanas līmenis | Vāks |
| Cūkgaļas filejas steika cepšana | | | | | |
| Trauki: cepampanna | | | | | |
| Sākuma temperatūra filejas steikam: 7 °C | | | | | |
| Daudzums: 3 filejas steiki (kopējais svars apmēram 300 g, apmēram 1 cm biezas šķēles), 15 g saulespuķu eļļas, uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 2:40 | Nē | 7 | Nē |
| Pankūku cepšana | | | | | |
| Trauki: cepampanna | | | | | |
| Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa | 9 | apmēram 2:40 | Nē | 6 vai 6. atkarībā no apbrūninājuma pakāpes | Nē |
| Saldētu frī kartupeļu cepšana | | | | | |
| Trauki: kastrolis | | | | | |
| Daudzums: 1,8 kg saulespuķu eļļa, vienai porcijai: 200 g saldētu frī kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”) uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa | 9 | Līdz eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai | Nē | 9 | Nē |

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

Turinys

| | | |
|--|--|----|
|  | Naudojimas pagal paskirtį | 17 |
|  | Svarbūs saugos nurodymai | 17 |
|  | Galimos gedimų priežastys | 18 |
| | Apžvalga | 18 |
|  | Aplinkos apsauga | 18 |
| | Energijos taupymo patarimai | 18 |
| | Ekologiškas utilizavimas | 18 |
|  | Susipažinkite su prietaisu | 19 |
| | Valdymo skydelis | 19 |
| | Kaitvietės | 19 |
| | Liekamosios šilumos rodmuo | 19 |
|  | Prietaiso valdymas | 20 |
| | Kaitlentės įjungimas ir išjungimas | 20 |
| | Kaitvietės nustatymas | 20 |
| | Ruošimo lentelė | 20 |
|  | Funkcija „PowerBoost“ | 21 |
| | Galios didinimo funkcijos įjungimas | 21 |
| | Galios didinimo funkcijos išjungimas | 21 |
| | Galios tvarkyklė | 21 |
|  | Apsauga nuo vaikų | 22 |
| | Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas . | 22 |
| | Automatinė apsauga nuo vaikų | 22 |
|  | Laiko funkcijos | 22 |
| | Kaitvietė turi išsijungti automatiškai | 22 |
| | Automatinis laikmatis | 22 |
| | Virtuvinis laikmatis | 22 |
|  | Automatinis apsauginis išjungimas | 23 |
|  | Apsauga valant | 23 |
|  | Energijos sąnaudų rodmuo | 23 |
|  | Pagrindiniai nustatymai | 23 |
| | Pagrindinių nuostatų keitimas | 24 |
|  | Valymas | 24 |
| | Stiklo keramikos kaitlentė | 24 |
| | Kaitlentės rėmas | 24 |
|  | Gedimas – ką daryti? | 25 |
|  | Klientų aptarnavimo tarnyba | 25 |
| | E ir FD numeriai | 25 |

| | | |
|---|------------------------------------|----|
|  | Bandomieji patiekalai | 26 |
|---|------------------------------------|----|

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

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

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

Nenaudokite jokių kaitlenčių dangčių. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jie gali perkaisti, užsidegti ar nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

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

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

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

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

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

Aplinkos apsauga

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

Energijos taupymo patarimai

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

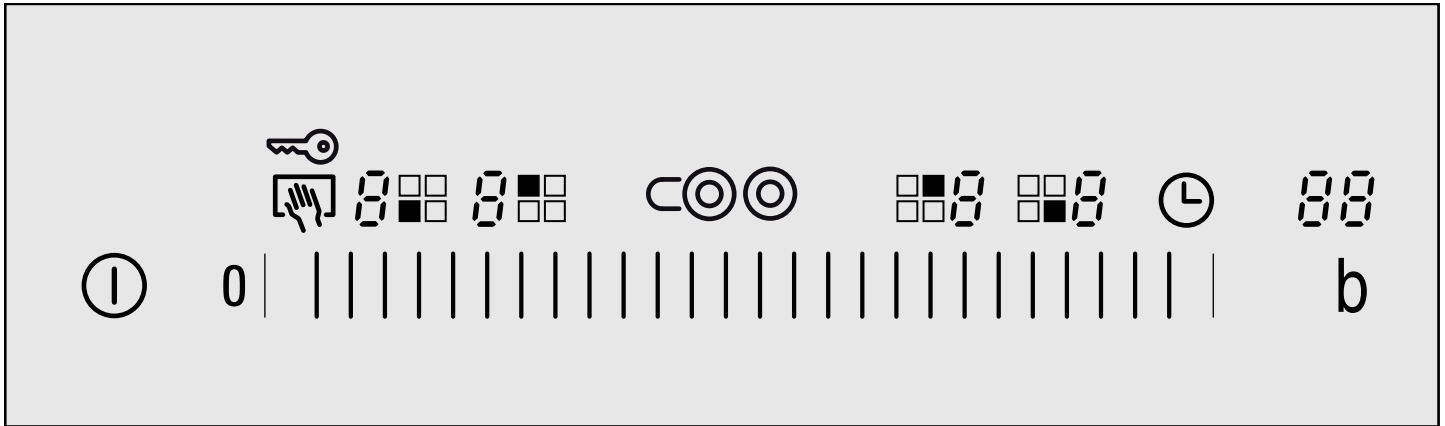


Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų gražinimo ir perdirbimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

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

Valdymo skydelis



| Rodmenys | |
|----------|--------------------------|
| 1-9 | Kaitinimo lygiai |
| H/h | Liekamoji šiluma |
| b | Galios didinimo funkcija |
| 88 | Laikmatis |

| Valdymo sritys | |
|----------------|--------------------------|
| ⓘ | Pagrindinis jungiklis |
| 🔑 | Apsauga nuo vaikų |
| 👉 | Valymo apsauga |
| ■ | Kaitvietės parinktis |
| 0 | Nustatymo sritis |
| ⊖⊙ arba ⊙ | Zonų prijungimas |
| 🕒 | Laikmatis |
| b | Galios didinimo funkcija |

Pastabos

- Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.
- Valdymo paviršiai visuomet turi būti sausi. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Puodų nelaikykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Kaitvietės

| Kaitvietė | Prijungimas ir atjungimas | |
|-----------|---------------------------|--|
| ○ | Vienguba kaitvietė | |
| ⊖⊙ | Dviguba kaitvietė | Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį ⊖⊙ arba ⊙. |
| ⊖⊙ | Keptuvo zona | Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį ⊖⊙. |

Kaitvietės prijungimas: pradeda šviesti atitinkamas rodmuo
Kaitvietės įjungimas: automatiškai parenkamas paskutinį kartą nustatytas dydis.

Pastabos

- Kaistančioje kaitvietėje matomos tamsios zonos sąlygotos technikos. Jos jokios įtakos kaitvietės veikimui neturi.
- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungiamą ir išjungiamą net parinkus didžiausią galią.
- Kelių kontūrų kaitvietėse vidinių kontūrų kaitinimo elementai ir papildomai prijungiami kaitinimo elementai gali būti įjungiami ir išjungiami skirtingu laiku.

Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmunį.


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

Prietaiso valdymas

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Užsidega šalia pagrindinio jungiklio esanti indikatoriaus lemputė ir rodmenys . Kaitlentė paruošta naudoti.

Išjungimas: simbolį ① lieskite tol, kol užges indikatoriaus lemputė virš pagrindinio jungiklio ir indikatoriai. Visos kaitvietės išjungtos. Likutinės šilumos indikatoriai dega tol, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

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

Kaitvietės nustatymas

Nustatymo srityje pasirinkite pageidaujamą kaitinimo pakopą.




1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

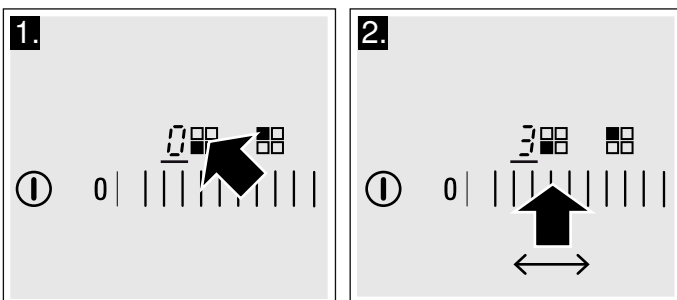
9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

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

Kaitinimo lygio nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.


1. Palieskite simbolį , norėdami pasirinkti kaitvietę. Kaitinimo lygių rodmenyje šviečia , po kaitinimo lygių rodmeniu šviečia .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.



Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Simboliu  parinkite kaitvietę. Nustatymo srityje nustatykite 0. Maždaug po 10 sekundžių pasirodys liekamosios šilumos indikatorius.

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

Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

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

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

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

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

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

| | Tolesnio virimo pakopa | Tolimesnio virimo trukmė minutėmis |
|--|------------------------|------------------------------------|
| Tiršta sriuba, sriubos | 3-4. | 15-60 min |
| Daržovės | 2-3. | 10-20 min |
| Daržovės, šaldytos | 3-4. | 10-20 min |
| Gaminimas greitpuodyje | 4-5 | - |
| Troškinimas | | |
| Vyniotiniai | 4-5 | 50-60 min |
| Troškinti kepsniai | 4-5 | 60-100 min |
| Guliašas | 2-3. | 50-60 min |
| Kepimas su mažai riebalų** | | |
| Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose | 6-7 | 6-10 min |
| Pjausnys, užšaldytas | 6-7 | 8-12 min |
| Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose*** | 6-7 | 8-12 min |
| Kepsnys (3 cm storio) | 7-8 | 8-12 min |
| Mėsainis, kotletai (3 cm storio)*** | 4-5. | 30-40 min. |
| Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta*** | 5-6 | 10-30 min |
| Žuvis ir žuvies filė, natūrali | 5-6 | 8-20 min |
| Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose | 6-7 | 8-20 min |
| Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai | 6-7 | 8-12 min |
| Norvegiški omarai ir krevetės | 7-8 | 4-10 min |
| Karštas šviežių daržovių, grybų pakepinimas | 7-8 | 10-20 min |
| Daržovių, mėsos juostelės azijietišškai | 7-8. | 15-20 min |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti | 6-7 | 6-10 min |
| Lietiniai blynai | 6-7 | nuolat stebėti |
| Omletas | 3-4. | nuolat stebėti |
| Kiaušinienė | 5-6 | 3-6 min |
| Gruzdinimas (150-200 g porcijomis nuolat gruzdinti 1-2 l aliejaus**) | | |
| Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai | 8-9 | - |
| Maltinukai, šaldyti | 7-8 | - |
| Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai | 6-7 | - |
| * tolimesnis virimas neuždengus dangčiu | | |
| ** neuždengus dangčiu | | |
| *** dažnai apversti | | |

| | Tolesnio virimo pakopa | Tolimesnio virimo trukmė minutėmis |
|--|------------------------|------------------------------------|
| Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje | 5-6 | - |
| Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempera | 5-6 | - |
| Smulkūs kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje | 4-5 | - |
| * tolimesnis virimas neuždengus dangčiu | | |
| ** neuždengus dangčiu | | |
| *** dažnai apversti | | |

Funkcija „PowerBoost“

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

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

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

Galios didinimo funkcijos įjungimas

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

Galios didinimo funkcijos išjungimas

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

Pastabos

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

Galios tvarkyklė

Galios tvarkyklė saugo namo instaliaciją nuo perkrovos.

Jei daug kaitviečių vienu metu veikia didelė galios pakopa, gali būti, kad galios didinimo funkcijos nebus galima įjungti arba ji išsijungs darbo metu.



Tada kaitvietės rodmoneyje mirksi **b** ir **9**. Po to automatiškai nustatoma 9 virimo pakopa.


Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Indikatoriaus lemputė virš simbolio  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Blokuotė išjungiama.

Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 23 psl.

Laiko funkcijos



Yra 2 skirtingos laiko funkcijos.

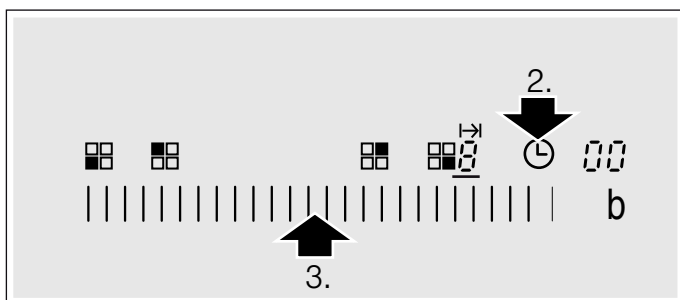
- Kaitvietė turi išsijungti automatiškai
- Virtuvinis laikmatis

Kaitvietė turi išsijungti automatiškai

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

Trukmės nustatymas

1. Kaitinimo lygio nustatymas
2. Palieskite . Šviečia norimos kaitvietės rodmuo I→I. Laikmačio rodmenyje šviečia .
3. Nustatymo srityje palieskite norimą išankstinę nuostatą. Galimos išankstinės nuostatos iš kairės į dešinę 1, 2, 3... iki 10 minučių. Per kitas 10 sekundžių vis slinkite per nustatymo sritį, kol pasieksite norimą trukmę.





Skaičiuojama trukmė. Jei trukmę nustatėte kelioms kaitvietėms, visada bus rodoma parinktos kaitvietės trukmė.

Automatinis nustatymas



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

Nustatymo srityje pirminį nustatymą nuo 6 iki 10 spauskite ilgiau, tada trukmė automatiškai padidės iki 99 minučių.

Laikui pasibaigus

Laikui pasibaigus, kaitvietė išsijungia. Pasigirsta signalas ir indikatoriuje 10 sekundžių užsidega . Ryškiai šviečia indikatorius I→I. Palieskite simbolį . Rodmenys užgęsta ir nutyla signalas.

Trukmės keitimas arba panaikinimas



Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Rodmuo I→I apšviestas. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .

Pastaba. Galite nustatyti iki 99 minučių trukmę.

Automatinis laikmatis

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

Kaip įjungti automatinį laikmatį, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 23 psl.



Pastaba. Galite pakeisti kaitvieteį nustatytą trukmę arba išjungti automatinį kaitvietės laikmatį. Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Apšviestas norimas rodmuo I→I. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių. Jo nuostatas nepriklauso nuo visų kitų nuostatų.

Virtuvinio laikmačio įjungimas

Virtuvinį laikmatį galite įjungti 2 skirtingais būdais.



- Jei kaitvietė parinkta, per 10 sekundžių 2 kartus palieskite simbolį .
- Jei kaitvietė neparinkta, palieskite simbolį .

Šviečia rodmuo .


Virtuvinio laikmačio nustatymas

Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.


Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui pasigirsta garsinis signalas, o laikmačio rodmenyje šviečia . Virtuvinio laikmačio rodmuo  šviečia šviesiai. Po 10 sekundžių rodmuo užgęsta.

Laiko rodymas

Simboliu  parinkite virtuvinį laikmatį. Laikas bus rodomas 10 sekundžių.

Laiko koregavimas

Simboliu  parinkite ir iš naujo nustatykite virtualinį laikmatį.

Automatinis apsauginis išjungimas

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


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


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

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

Apsauga valant

Jei valdami perbrauksite per valdymo skydelį, kai kaitlentė įjungta, galite pakeisti nuostatas.

Kad taip neįvyktų, kaitlentėje yra apsaugos valant funkcija. Palieskite simbolį . Pasigirsta signalas.

Šviečia indikacinė lemputė virš simbolio .

Valdymo skydelis 30-čiai sekundžių užblokuojamas. Galite valyti valdymo skydelį nebijodami, kad nuostatos pasikeis.

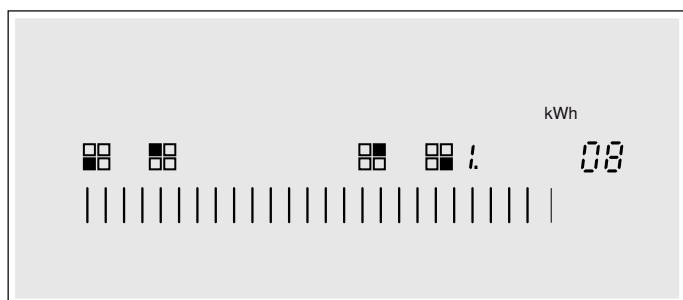
Pastaba. Apsaugos valant funkcija neišjungia pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galite bet kada išjungti.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

Išjungus 10-čiai sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., 1,08 kWh.

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtamos kokybės.



Indikatorius nesuaktyvintas. Skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“ sužinosite, kaip aktyvinti indikatorius. → 23 psl.

Pagrindiniai nustatymai


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

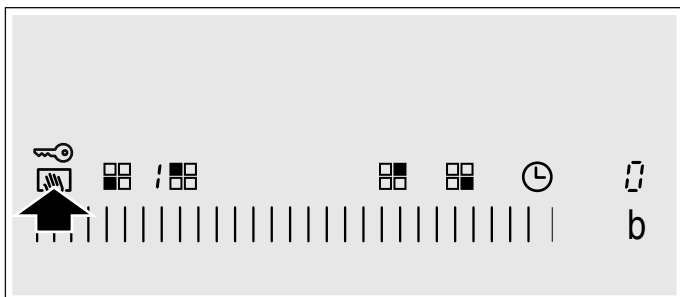
| Rodmuo | Funkcija |
|------------|---|
| c 1 | Automatinė apsauga nuo vaikų |
| 0 | Išjungta.* |
| 1 | Ijungta. |
| 2 | Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta. |
| c 2 | Garsinis signalas |
| 0 | Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalas išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada įjungtas). |
| 1 | Ijungtas tik neteisingo valdymo signalas. |
| 2 | Ijungtas tik patvirtinimo signalas. |
| 3 | Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai įjungti.* |
| c 3 | Energijos sąnaudų rodmuo (el. tinklo įtamos teiraukitės savo elektros energijos tiekėjo) |
| 0 | Energijos sąnaudų rodmuo išjungtas.* |
| 1 | Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 230 V. |
| 2 | Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 400 V. |
| 3 | Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 220 V. |
| 4 | Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 240 V. |
| c 5 | Automatinis laikmatis |
| 00 | Išjungta.* |
| 0 1-99 | Laikas, kuriam pasibaigus kaitvietės išsijungs. |
| c 6 | Laikmačio veikimo pabaigos signalo trukmė |
| 1 | 10 sekundžių.* |
| 2 | 30 sekundžių |
| 3 | 1 minutė. |
| c 7 | Šildytuvo įjungimas |
| 0 | Išjungta. |
| 1 | Ijungta. |
| 2 | Paskutinė nuostata prieš išjungiant kaitvietę.* |
| c 9 | Kaitvietės parinkties laikas |
| 0 | Neribotas: paskutinę parinktą kaitvietę galite nustatyti visada – iš naujo parinkti nereikia.* |
| 1 | Paskutinę pasirinktą kaitvietę galite nustatyti per 10 sekundžių po parinkties, o paskui prieš nustatant kaitvietes reikės jas iš naujo parinkti. |
| c 0 | Pagrindinių nuostatų atkūrimas |
| 0 | Išjungta.* |
| 1 | Ijungta. |

*Pagrindinė nuostata


Pagrindinių nuostatų keitimas

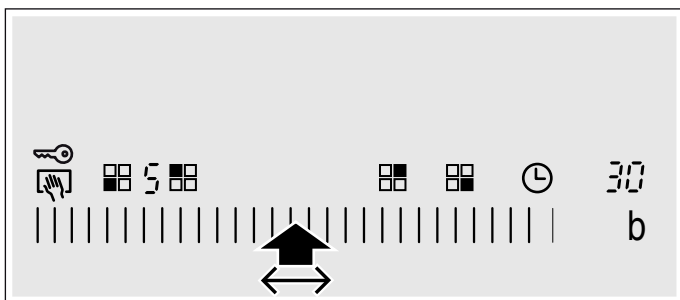
Kaitlentė turi būti išjungta.

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



Kairiajame ekrane pakaitomis mirksi **1** ir **!**, dešiniajame ekrane šviečia **b**.

3. Simbolį  vis lieskite tol, kol kairiajame ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Nustatymo srityje nustatykite norimą vertę.



5. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Nuostata aktyvinta.

Išjungimas

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

Valymas

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

Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai nepriekps.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

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

Niekada nenaudokite:

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

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

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

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

Gedimas – ką daryti?

Sutrikimo priežastimi dažnai gali būti tik smulkmena. Todėl prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas nuorodas.

Jūsų kaitlentės elektroninė sistema yra po valdymo skydeliu. Dėl įvairių priežasčių temperatūra šioje srityje gali labai pakilti.

Kad neperkaistų elektroninė sistema, kaitvietės, jei reikia, išjungiamos automatiškai. Rodmuo **F2**, **F4**, arba **F5** pasirodo pakaitomis su liekamosios šilumos rodmeniu **H** arba **h**.

| Rodmuo | Triktis | Priemonės |
|---|--|---|
| Nėra | Nutrūko elektros tiekimas. | Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. |
| Mirski visi rodmenys | Šlapias valdymo paviršius arba ant jo yra daiktas. | Nusausinkite valdymo paviršių arba nuimkite daiktą. |
| F2 | Kelios kaitvietės ilgesnį laiką buvo naudojamos didele galia. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta. | Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai F2 užges, elektroninė sistema bus pakankamai atvėsusi. Galite maistą ruošti toliau. |
| F4 | Nors buvo išjungta naudojant F2 , elektroninė sistema kaito toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės. | Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai F4 užges, galite maistą ruošti toliau. |
| F5 ir kaitinimo lygis mirksi pakaitomis. Skamba garsinis signalas. | Įspėjimas: karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti. | Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau. |
| F5 ir garsinis signalas | Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta. | Nuimkite puodą. Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai F5 užges, galite maistą ruošti toliau. |
| F8 | Kaitvietė per ilgai buvo įjungta ir todėl išsijungė. | Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti. |

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

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

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Bandomieji patiekalai

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

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

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

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

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

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

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

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

Sisukord

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Ettenähtud kasutamine | 30 |
|  | Olulised ohutusnõuded | 30 |
|  | Kahjustuste põhjused | 31 |
| | Ülevaade | 31 |
|  | Keskkonnakaitse | 31 |
| | Soovitusi energia säästmiseks | 31 |
| | Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus | 31 |
|  | Seadmega tutvumine | 32 |
| | Juhtpaneel | 32 |
| | Keedualad | 32 |
| | Jääksoojuse näit | 32 |
|  | Seadme kasutamine | 33 |
| | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine | 33 |
| | Keeduala sisselülitamine | 33 |
| | Toiduvalmistustabel | 33 |
|  | PowerBoost-funktsioon | 34 |
| | Powerboost-funktsiooni sisselülitamine | 34 |
| | Powerboost-funktsiooni väljalülitamine | 34 |
| | Powermanager | 34 |
|  | Lapselukk | 34 |
| | Lapseluku sisse- ja väljalülitamine | 34 |
| | Automaatne lapselukk | 35 |
|  | Ajafunktsioonid | 35 |
| | Keeduala peab automaatselt välja lülituma | 35 |
| | Automaatne taimer | 35 |
| | Signaalkell | 35 |
|  | Automaatne väljalülitus | 36 |
|  | Pühkimiskaitse | 36 |
|  | Energiatarbimise näit | 36 |
|  | Põhiseaded | 36 |
| | Põhiseadistuste muutmine | 37 |
|  | Puhastamine | 37 |
| | Klaaskeraamiline pind | 37 |
| | Pliidiplaadi raam | 37 |
|  | Mida teha tõrgete korral? | 38 |
|  | Klienditeenindus | 38 |
| | E-number ja FD-number | 38 |

| | | |
|---|---------------------------|-----------|
|  | Kontrollroad | 39 |
|---|---------------------------|-----------|

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

Ettenähtud kasutamine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Hoiaatus – Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiaatus – Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiaatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiaatus – Vigastuste oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

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

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiab sagedasemad kahjustused.

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

Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiab teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

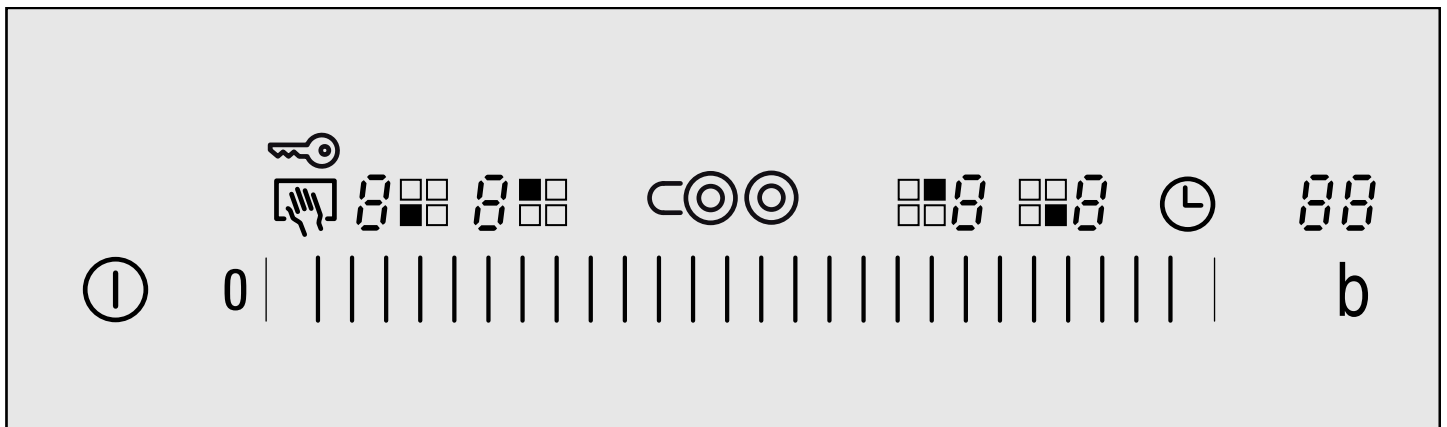


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevatele pliidiplaatidele. Mõõtandmed pliidiplaatide kohta leiate tüüpide ülevaatest. → *lehekülg 2*

Juhtpaneel



| Näidikud | |
|----------|-----------------------|
| 1-9 | Võimsusastmed |
| H/h | Jääkkuumus |
| b | Powerboost-funktsioon |
| 88 | Taimer |

| Sensorlülitid | |
|---------------|---------------------------------|
| I | Pealüliti |
| key icon | Lapselukk |
| hand icon | Pühkimiskaitse |
| grid icon | Keeduala valik |
| 0 | Reguleerimisala |
| ⊖ ⊙ või ⊙ | Kuumutusringide sisselülitamine |
| clock icon | Taimer |
| b | Powerboost-funktsioon |

Märkused

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

Keedualad

| Keeduala | Sisselülitamine ja väljalülitamine |
|--------------------------|---|
| ○ Üheringiline keeduala | |
| ⊖ Kaheringiline keeduala | Valige keeduala, puudutage sümbolit ⊖ ⊙ või ⊙ |
| ⊖ Ovaaltsoon | Valige keeduala, puudutage sümbolit ⊖ ⊙ |

Keeduala sisselülitamine: vastav näidik põleb
Keeduala sisselülitamine: automaatselt valitakse viimati seadistatud võimsusaste.

Märkused

- Keeduala hõõgpildil olevad tumedad piirkonnad on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala funktsioonile.
- Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusastmel.
- Mitmeringilistel keedualadel võivad sisemiste kuumutusringide soojendused ja sisselülitatavad soojendused erinevatel aegadel sisse ja välja lülituda.

Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.


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

Seadme kasutamine

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

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaali. Pealüliti kohal olev indikaatorituli ja näidikud  põlevad. Pliidiplaat on kasutusvalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ①, kuni pealüliti kohal olev indikaatorituli ja näidikud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb edasi seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

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

Keeduala sisselülitamine

Reguleerimisalal reguleerige välja soovitud võimsusaste.




Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

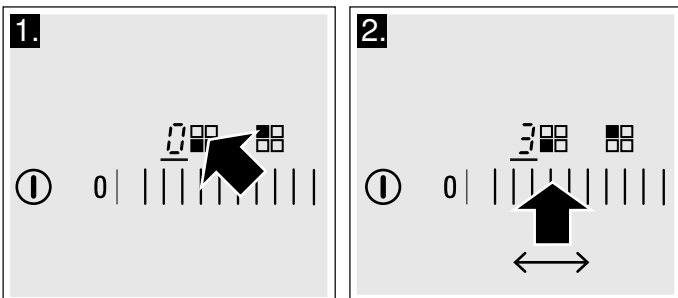
Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.


1. Puudutage keeduala valimiseks sümbolit . Võimsusastme näidikul põleb , keeduala näidiku all põleb .
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.



Võimsusastme muutmine

Valige keeduala ja seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Pliidiplaadi väljalülitamine

Sümboliga  valige välja keeduala. Reguleerimisalal reguleerige välja 0. Umbes 10 sekundi pärast süttib jääkkuumuse näit.

Märkus: Viimati seadistatud keeduala jääb aktiivseks. Võite keeduala seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima.

Toiduvalmistustabel

Järgnevalt tabelist leiate mõned näited.

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

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aegajalt.

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

Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks leiate peatükist Keskkonnakaitse. → *lehekülj 31*

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

* Edasikeetmine ilma kaaneta

** Ilma kaaneta

*** Segage sageli***

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



PowerBoost-funktsioon

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

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

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

Powerboost-funktsiooni sisselülitamine

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

Powerboost-funktsiooni väljalülitamine

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

Märkused

- Kui te ei lülita Powerboost-funktsiooni välja, lülitatakse see teatud kindla aja järel automaatselt välja. Keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- Arvestage, et õli ja rasv soojenevad Powerboost-funktsiooniga kiiresti. Ärge jätke keetmist mitte kunagi ilma järelevalveta. Ülekuumenenud õli ja rasv süttivad kiiresti, vt peatükk Tähtsad ohutusjuhised. → *lehekülg 30*

Powermanager

Powermanager kaitseb maja elektripaigaldist ülekoormuse eest.

Kui paljusuid keedualasid kasutatakse kõrgete võimsusastmetega, siis on võimalik, et Powerboost-funktsiooni ei saa sisse lülitada või see lülitatakse kasutamise ajal välja.

Keeduala näidikul vilguvad siis **b** ja **9**. Seejärel seadistatakse automaatselt võimsusaste 9.



Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ca 4 sekundit. Sümboli kohal olev indikaator tuli süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ca 4 sekundit. Blokeering vabaneb.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 36*

Ajafunktsioonid

On 2 erinevat ajafunktsiooni:

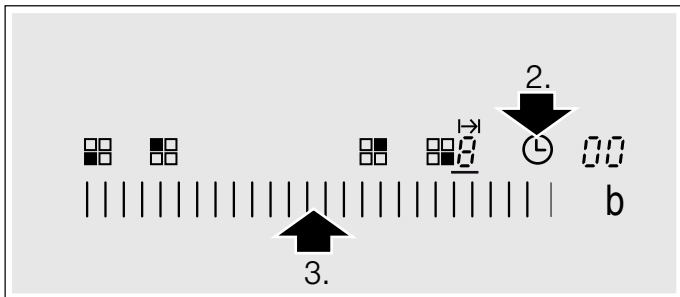
- Keeduala peab automaatselt välja lülituma
- Signaalkell

Keeduala peab automaatselt välja lülituma

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

Kestuse seadistamine

1. Võimsusastme seadistamine
2. Puudutage sümbolit . Soovitud keeduala näit põleb. Taimeri näidikul põleb .
3. Puudutage reguleerimisalal soovitud eelseadistust. Võimalik eelseadistus vasakult paremale on 1, 2, 3 ... kuni 10 minutit. Järgmise 10 sekundi jooksul liikuge üle reguleerimisala seni, kuni soovitud kestus on saavutatud.



Kestus hakkab jooksmas. Kui olete seadnud kestuse mitme keeduala jaoks, siis kuvatakse alati viimati valitud keeduala kestus.

Automaatne seadistamine

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

Kui puudutate reguleerimisalal eelseadistust 6 kuni 10 kauem, läheb aeg automaatselt tagasi 99 minutile.

Kui aeg on möödunud

Kui aeg on möödunud, lülitub keeduala automaatselt välja. Kuulete helisignaali ja näidikul süttib 10 sekundiks. Näidik põleb eredalt. Puudutage sümbolit . Näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Kestuse muutmine või kustutamine

Valige keeduala välja ja puudutage sümbolit . Näit süttib heleda tulega. Reguleerimisalal muutke kestust või seadke peale.

Märkus: Kestuseks võite seada kuni 99 minutit.

Automaatne taimer

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

Kuidas automaatset taimerit sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 36*

Märkus: Saate muuta keeduala jaoks seatud kestust või lülitada välja keeduala jaoks seatud automaatse taimeri:

Valige keeduala välja ja puudutage sümbolit .

Soovitud näit süttib heleda tulega. Reguleerimisalal muutke kestust või seadke peale.

Signaalkell

Signaalkellaga saate välja reguleerida kuni 99 minutit. See on sõltumatu kõikidest teistest seadistustest.

Signaalkella sisselülitamine

Signaalkella saate sisse lülitada 2 eri viisil:

- Kui keeduala on välja valitud, puudutage sümbolit 10 sekundi jooksul 2 korda.
- Sümboli puudutamine, ilma et keeduala oleks välja valitud.

Näit süttib.

Signaalkella seadistamine

Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg.

Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kuulete helisignaali. Taimeri näidikul põleb . Signaalkella näit põleb heledalt. 10 sekundi pärast lülitub näidik välja.

Aja näitamine

Valige sümboliga signaalkell. Aeg kuvatakse 10 sekundiks.

Aja korrigeerimine

Valige sümboliga signaalkell ja seadistage see uuesti.

Automaatne väljalülitus

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



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

Mis tahes tööala puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

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

Pühkimiskaitse

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

Selle vältimiseks on pliidiplaat varustatud pühkimiskaitse funktsiooniga. Puudutage sümboleid . Kõlab helisignaali. Indikaatorituli sümboli  kohal põleb. Juhtpaneel on 30 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pühkida, ilma et seadistused muutuksid.

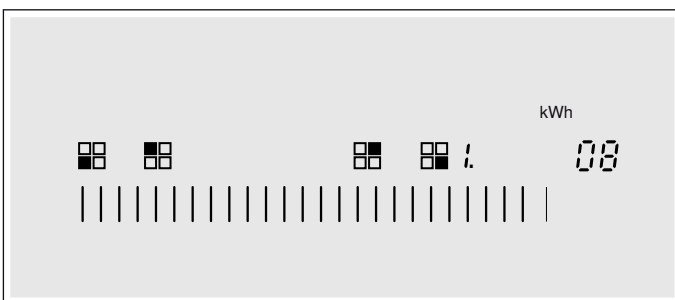
Märkus: Pühkimiskaitse funktsioon ei laiene pealülile. Pliidiplaadi saate te alati välja lülitada.

Energiatarbimise näit

Selle funktsiooniga saate kuvada pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahelisel ajal tarbitud kogu elektrienergiat.

Pärast väljalülitamist kuvatakse ekraanile 10 sekundiks kulutatud elektrienergia kilovatt-tundides, nt 1,08 kWh.

Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pingest kvaliteedist.



Näit ei ole aktiivne. Kuidas näitu aktiveerida, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 36*

Põhiseaded


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

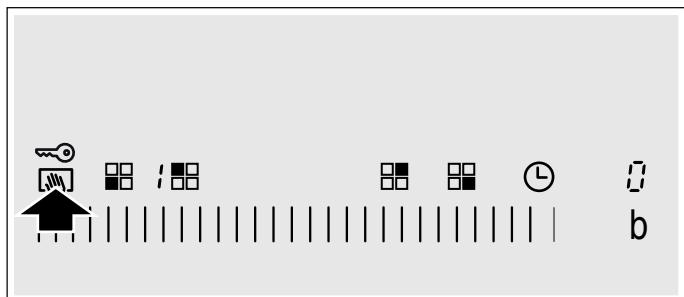
| Näidik | Funktsioon |
|------------|--|
| c 1 | Automaatne lapselukk |
| 0 | Välja lülitatud.* |
| 1 | Sisse lülitatud. |
| 2 | Manuaalne ja automaatne lapselukk välja lülitatud. |
| c 2 | Helisignaali |
| 0 | Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaali on välja lülitatud (pealüliti signaali on alati sisse lülitatud). |
| 1 | Ainult vale käsitsuse signaali sisse lülitatud. |
| 2 | Ainult kinnitussignaali sisse lülitatud. |
| 3 | Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaali sisse lülitatud.* |
| c 3 | Energiakulu näidik (võrgupinge kühise oma energia-varustusettevõtetelt) |
| 0 | Tarbitud elektrienergia näidik on välja lülitatud.* |
| 1 | Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 230V. |
| 2 | Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 400V. |
| 3 | Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 220V. |
| 4 | Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 240V. |
| c 5 | Automaatne taimer |
| 00 | Välja lülitatud.* |
| 0 1-99 | Kestus, mille möödudes lülituvad keedualad välja. |
| c 6 | Taimeri aja möödumise signaali kestus |
| 1 | 10 sekundit.* |
| 2 | 30 sekundit |
| 3 | 1 minut. |
| c 7 | Küttekehade sisselülitamine |
| 0 | Välja lülitatud. |
| 1 | Sisse lülitatud. |
| 2 | Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.* |
| c 9 | Keeduala valimise aeg |
| 0 | Piiramatult: viimati valitud keeduala saate alati seadistada, ilma seda uuesti välja valimata.* |
| 1 | Viimasena valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast valimist, seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti valida. |
| c 0 | Lähtestamine põhiseadistusele |
| 0 | Välja lülitatud.* |
| 1 | Sisse lülitatud. |

*Põhiseadistus


Põhiseadistuste muutmine

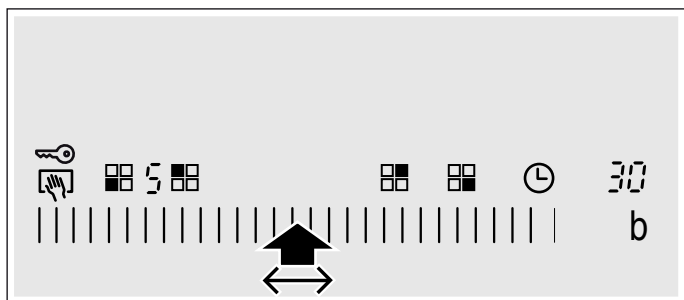
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.


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



Vasakpoolsel näidikul vilguvad vaheldumisi **c** ja **t**, parempoolsel näidikul põleb **b**.

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



5. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Seadistus on aktiveeritud.

Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.

Puhastamine

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

Klaaskeraamiline pind

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

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

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

Ärge kunagi kasutage:

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

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

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

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

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

Mida teha tõrgete korral?

Tõrge on sageli tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu tabelis toodud juhistele.

Teie pliidiplaadi elektroonika asub juhtpaneeli all. Selles piirkonnas võib temperatuur mitmesugustel põhjustel tõusta väga kõrgele.

Selleks, et elektroonika ei kuumeneks üle, lülitatakse keedualad vajadusel automaatselt välja. Näit **F2**, **F4**, või **F5** ilmub vaheldumisi koos jääkkuumuse näiduga **H** või **h**.

| Näidik | Viga | Abinõu |
|--|--|---|
| Puudub | Vooluvarustus on katkenud. | Kontrollige seadme kaitsmeid elektrikilbis. Kontrollige teiste elektrooniliste seadmete abil, kas esineb voolukatkestus. |
| Kõik näidikud vilguvad | Sensoriüliti on niiske või on sellele asetatud mingi ese. | Puudutage sensoriüliti või eemaldage ese. |
| F2 | Mitut keeduala kasutati üheaegselt suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. | Oodake veidi. Puudutage suvalist sensoriüliti. Kui F2 kustub, on elektroonika piisavalt maha jahtunud. Võite keetmist jätkata. |
| F4 | Hoolimata väljalülitamisest F2 tõttu jätkas elektroonika kuumenemist. Seetõttu lülitati kõik keedualad välja. | Oodake veidi. Puudutage suvalist sensoriüliti. Kui F4 kustub, võite keetmist jätkata. |
| F5 ja võimsusaste vilguvad vaheldumisi. Kõlab helisignaal | Hoiatus: kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht. | Eemaldage pott. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata. |
| F5 ja helisignaal | Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. | Eemaldage pott. Oodake veidi. Puudutage suvalist sensoriüliti. Kui F5 kustub, võite keetmist jätkata. |
| F8 | Keeduala oli liiga kaua kasutusel ja lülitati välja. | Te võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada. |

Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

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

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

Kontrollroad

Järgmise tabeli koostasid kontrollasutused, et hõlbustada meie kodumasinade katsetamist.

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

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

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

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

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

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

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

Зміст

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Використання за призначенням | 43 |
|  | Важливі настанови з безпеки | 43 |
|  | Причини несправностей | 44 |
| | Огляд | 44 |
|  | Захист навколишнього середовища | 44 |
| | Поради щодо заощадження енергії. | 44 |
| | Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки | 45 |
|  | Знайомство з приладом | 45 |
| | Панель управління | 45 |
| | Конфорки | 45 |
| | Індикатор залишкового тепла | 46 |
|  | Управління приладу | 46 |
| | Увімкнення та вимкнення варильної поверхні | 46 |
| | Регулювання конфорки | 46 |
| | Таблиця тривалості готування | 46 |
|  | Функція PowerBoost | 47 |
| | Увімкніть функцію «Powerboost». | 47 |
| | Вимкнення функції «Powerboost» | 48 |
| | Диспетчер електроживлення. | 48 |
|  | Функція "Захист від дітей" | 48 |
| | Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей". | 48 |
| | Автоматична функція "Захист від дітей" | 48 |
|  | Установки таймера | 48 |
| | Автоматичне вимкнення конфорки | 48 |
| | Автоматичний таймер | 49 |
| | Кухонний таймер | 49 |
|  | Автоматичне запобіжне вимкнення. | 49 |
|  | Захист від витирання | 49 |
|  | Індикатор споживання електроенергії | 49 |
|  | Основні установки | 50 |
| | Зміна стандартних значень | 50 |
|  | Очищення | 51 |
| | Склокераміка | 51 |
| | Рама варильної поверхні | 51 |
|  | Що робити у випадку несправності? | 51 |
|  | Служба сервісу | 52 |
| | Номери E та FD | 52 |



| | |
|---------------------------------|-----------|
| Тестові страви | 52 |
|---------------------------------|-----------|

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

Використання за призначенням

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

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

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

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

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

Не застосовуйте захисну панель варильної поверхні. Існує небезпека травмування, наприклад, внаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів приладу.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

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

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

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

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Небезпека пожежі!

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

Попередження – Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.

- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Попередження – Небезпека травмування!

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

Причини несправностей

Увага!

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

Огляд

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

| Проблема | Причина | Захід |
|-----------|--|--|
| Плями | Страва збігла під час готування | Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла. |
| | Очисні засоби, не придатні для чищення | Застосуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки. |
| Подряпини | Сіль, цукор та пісок | Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл. |
| | Шорстке дно каструль та сковорід дряпає склокераміку | Перевіряйте ваш посуд. |

| Проблема | Причина | Захід |
|---------------|--|--|
| Зміна кольору | Очисні засоби, не придатні для чищення | Застосуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки. |
| | Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих) | Трохи піднімайте каструлі та сковороди під час пересування. |
| Нагар | Цукор та страви з високим вмістом цукру | Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла. |

Захист навколишнього середовища

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

Поради щодо заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлю якомога більшу площу конфорки.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витратиться зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



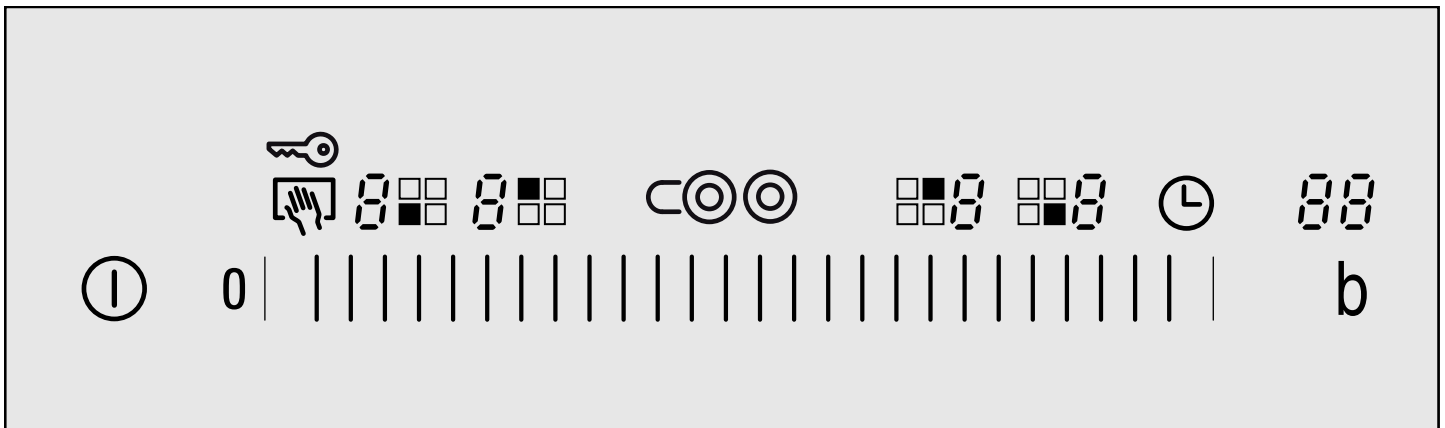
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знайомство з приладом

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

Панель управління



| Індикація | |
|-----------|----------------------|
| 1-9 | Рівні нагрівання |
| H/h | Залишкове тепло |
| b | Функція «Powerboost» |
| 88 | Таймер |







| Кнопки | |
|---|------------------------------|
|  | Головний вимикач |
|  | Блокування від доступу дітей |
|  | Захист від витирання |
|  | Вибір конфорки |
|  | Зона налаштування |
|  | Підключення зон |
|  | Таймер |
|  | Функція «Powerboost» |

Вказівки

- При натисненні на символ активується відповідна функція.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.

- Забороняється ставити каструлі в безпосередній близькості до дисплея й сенсорів. Від цього може перегрітися електроніка.

Конфорки

| Конфорка | Підключення та відключення |
|---|---|
|  Одноконтурна конфорка | |
|  Двоконтурна конфорка | Виберіть конфорку, натисніть символ  або  |
|  Овальна зона розширення | Виберіть конфорку та натисніть символ  |
| Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор | |
| Увімкнення конфорки: автоматично вибирається останнє встановлене значення. | |

Вказівки

- Дещо темні місця на поверхні конфорки при її розжарюванні викликані технічними особливостями. Вони не впливають на функціональність конфорки.
- Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

- При використанні багатоконтурних конфорок нагрівання внутрішніх нагрівальних контурів і нагрівання підключень можуть вмикатися і вимикатися у різний час.

Індикатор залишкового тепла

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

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

Управління приладу

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

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: доторкніться до символу **⓪**. Лунає сигнал. Загоряються індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори **H**. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: доторкніться до символу **⓪** і тримайте, поки індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори не згаснуть. Всі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівки

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

Регулювання конфорки

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

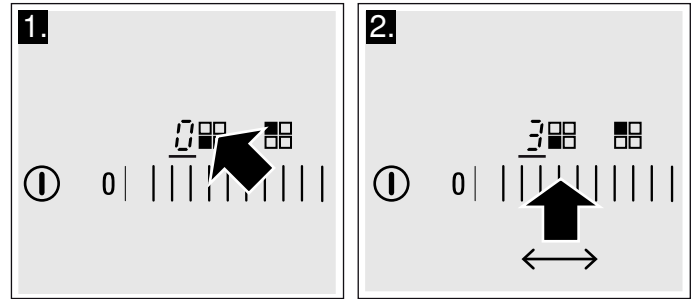
Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Установлення рівня нагрівання

Варильна поверхня має бути увімкнена.

1. Натисніть символ **⓪**, щоб вибрати конфорку. На індикаторі рівнів нагрівання засвітиться символ **⓪**, під цим індикатором — **0**.

2. Установіть у зоні налаштування бажаний рівень нагрівання.



Зміна рівня нагрівання

Виберіть конфорку та встановіть бажаний рівень нагрівання в зоні налаштування.

Вимкнення конфорки

Оберіть конфорку за допомогою символу **⓪**. Установіть 0 у зоні регулювання параметрів. Через приблизно 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.

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

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці наведено деякі приклади.

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

Для доведення до кипіння завжди вмикайте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

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

Поради зі збереження енергії під час готування наведено в розділі, присвяченому захисту довкілля. → *Сторінка 44*

| | Рівень подальшого нагрівання | Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах |
|---|------------------------------|---|
| Розтоплювання | | |
| Шоколад, глазур, | 1-1. | - |
| Вершкове масло, мед, желатин | 1-2 | - |
| Розігрівання та підтримання в теплом стані | | |
| Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевичею) | 1-2 | - |
| Молоко** | 1-2 | - |
| Розігрівання ковбасок у воді** | 3-4 | - |
| * Подальше нагрівання без кришки | | |
| ** Без кришки | | |
| *** Часто перевертати | | |

| | Рівень подальшого нагрівання | Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах |
|--|------------------------------|---|
| Розморожування та розігрівання | | |
| Шпинат глибокого замороження | 2-3 | 10–20 хв |
| Гуляш глибокого замороження | 2-3 | 20–30 хв |
| Доведення до готовності, повільне кип'ятіння | | |
| Кнелі, галушки | 4-5* | 20–30 хв |
| Риба | 4-5* | 10–15 хв |
| Білі соуси, наприклад бешамель | 1-2 | 3–6 хв |
| Збиті соуси, наприклад беарнський чи голландський | 3-4 | 8–12 хв |
| Варіння, приготування на парі, тушування | | |
| Рис (з подвійною кількістю води) | 2-3 | 15–30 хв |
| Рис, зварений на молоці | 1-2 | 35–45 хв |
| Картопля «в мундирі» | 4-5 | 25–30 хв |
| Варена картопля | 4-5 | 15–25 хв |
| Вироби з тіста, макарони | 6-7* | 6–10 хв |
| Рагу, супи | 3-4 | 15–60 хв |
| Овочі | 2-3 | 10–20 хв |
| Овочі глибокого замороження | 3-4 | 10–20 хв |
| Готування у скороварці | 4-5 | - |
| Тушування | | |
| Голубці | 4-5 | 50–60 хв |
| Печеня | 4-5 | 60–100 хв |
| Гуляш | 2-3 | 50–60 хв |
| Смаження на невеликій кількості олії** | | |
| Шніцелі, паніровані або непаніровані | 6-7 | 6–10 хв |
| Шніцелі глибокого замороження | 6-7 | 8–12 хв |
| Котлети, паніровані або непаніровані*** | 6-7 | 8–12 хв |
| Стейки (товщиною 3 см) | 7-8 | 8–12 хв |
| Гамбургери, фрикадельки (товщиною 3 см)*** | 4-5. | 30–40 хв |
| Філе птиці (товщиною 2 см)*** | 5-6 | 10–20 хв |
| Філе птиці глибокого замороження*** | 5-6 | 10–30 хв |
| Риба та рибне філе непаніровані | 5-6 | 8–20 хв |
| Риба та рибне філе паніровані | 6-7 | 8–20 хв |
| Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички | 6-7 | 8–12 хв |
| * Подальше нагрівання без кришки | | |
| ** Без кришки | | |
| *** Часто перевертати | | |

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



Функція PowerBoost

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

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

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

Увімкніть функцію «Powerboost»

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

Вимкнення функції «Powerboost»

1. Виберіть конфорку.
2. Установіть будь-який рівень подальшого нагрівання. Індикація **b** згасає. Функція «Powerboost» вимкнена.

Вказівки

- Якщо ви не вимикаєте функцію «Powerboost», то через певний час вона вимикається автоматично. Конфорка перемикається назад на рівень 9.
- Майте на увазі, що в разі використання функції «Powerboost» олія та жир швидко нагріваються. Ніколи не залишайте процес варіння без нагляду. Перегріті олія та жир швидко загоряються, див. розділ «Важливі настанови з безпеки». → *Сторінка 43*

Диспетчер електроживлення

Диспетчер електроживлення захищає внутрішню проводку у вашому будинку від перевантаження.

При використанні багатьох конфорок на високому рівні нагрівання існує ймовірність того, що функція «Powerboost» не зможе увімкнутися, а під час роботи приладу вона може вимкнутися.



На індикаторі конфорки починають мигати **b** і **9**. Після цього буде автоматично встановлено рівень нагрівання 9.


🔒 Функція "Захист від дітей"

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

Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Увімкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його прибіл. 4 секунди. На 10 секунд загоряється індикаторна лампочка над символом . Варильна поверхня заблокована.

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

Автоматична функція "Захист від дітей"

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

Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію «Захист від доступу дітей», описано в розділі «Основні установки». → *Сторінка 50*

🕒 Установки таймера


Існує дві функції таймера:

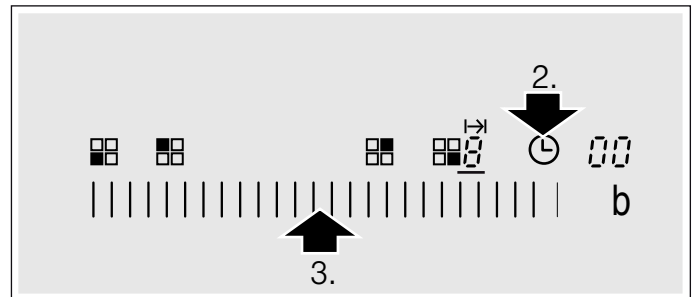
- Автоматичне вимкнення конфорки
- Кухонний таймер

Автоматичне вимкнення конфорки

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

Установлення тривалості

1. Установлення рівня нагрівання
2. Натисніть символ . Засвітиться індикатор I→I бажаної конфорки. На індикаторі таймера засвітиться індикація **00**.
3. Натисніть бажане попередньо встановлене значення в зоні налаштування. Можливі попередньо встановлені значення зліва направо: 1, 2, 3 і т. д. до 10 хвилин. Протягом наступних 10 секунд водіть пальцем по зоні налаштування, доки не буде встановлено потрібну тривалість.




Тривалість відраховується у зворотному порядку. Якщо встановлено тривалість для кількох конфорок, завжди відобразатиметься тривалість для вибраної конфорки.

Автоматична установка


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

Якщо натиснути й утримувати символи з 6 по 10 у зоні регулювання параметрів, то тривалість автоматично збільшиться на 99 хвилин.

Після того, як час вийшов

Коли час вийшов, конфорка вимикається. Ви почуєте сигнал, і на індикаторі на 10 секунд з'явиться **00**. Загоряється індикатор I→I. Доторкніться до символу . Індикатор згасає, а сигнал вимикається.

Зміна або скасування тривалості




Оберіть конфорку та доторкніться до символу . Яскраво світиться індикатор I→I. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на **00**.

Вказівка: Ви можете встановлювати тривалість до 99 хвилин.

Автоматичний таймер

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

Як увімкнути автоматичний таймер, описано в розділі «Основні установки». → *Сторінка 50*



Вказівка: Ви можете змінити тривалість роботи конфорки або вимкнути її автоматичний таймер: Оберіть конфорку та доторкніться до символу . Яскраво світиться потрібний індикатор . Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на .


Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера Ви можете виставляти час роботи до 99 хвилин. Він не залежить від всіх інших установок.

Увімкнення кухонного таймера

Кухонний таймер можна вмикати двома способами:



- За обраної конфорки двічі доторкніться до символу  протягом 10 секунд.
- Якщо конфорка не обрана, доторкніться до символу .

Загоряється індикатор .


Установлення кухонного таймера

Установіть потрібний час у зоні налаштування.


Після спливу часу

Коли встановлений час спливає, лунає сигнал, а на індикаторі таймера світиться індикація . Яскраво засвічується індикатор  кухонного таймера. Через 10 секунд індикатор вимикається.

Індикація часу

Виберіть кухонний таймер за допомогою символу . Час відобразиться впродовж 10 секунд.

Зміна часу

Виберіть кухонний таймер за допомогою символу  та задайте нові параметри.

Автоматичне запобіжне вимкнення

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



Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорок по черзі блимають символи **FB** та індикація залишкового тепла **H/h**.

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

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

Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня ввімкнена, можуть змінитися встановлені параметри.

Щоб запобігти цьому, на варильній поверхні можна вимкнути функцію захисту від витирання. Доторкніться до символу . Лунає сигнал. Засвічується індикаторна лампочка над символом . Панель управління блокується на 30 секунд. Панель управління можна протирати без ризику змінити встановлені значення параметрів.

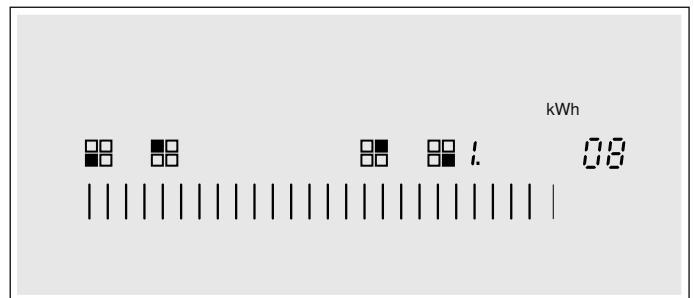
Вказівка: На головний вимикач ця функція не діє. Варильну поверхню можна вимкнути в будь-який момент.

Індикатор споживання електроенергії

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

Після вимкнення на 10 секунд відображається спожита електроенергія в кіловат-годинах, наприклад 1,08 кВт-год.

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



Індикатор не ввімкнено. Як увімкнути індикатор, описано в розділі «Основні установки». → *Сторінка 50*

Основні установки

У цьому приладі встановлено різні стандартні значення. Їх можна змінювати залежно від ваших потреб.

| Індикатор | Функція |
|------------|---|
| с 1 | Автоматичне блокування від доступу дітей |
| 0 | Вимкнено.* |
| 1 | Увімкнено. |
| 2 | Ручне та автоматичне блокування від доступу дітей вимкнене. |
| с 2 | Звуковий сигнал |
| 0 | Сигнал підтвердження та сигнал помилки користувача вимкнені (сигнал головного вимикача завжди залишається). |
| 1 | Увімкнений лише сигнал помилки користувача. |
| 2 | Увімкнений лише сигнал підтвердження. |
| 3 | Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал помилки користувача.* |
| с 3 | Індикація енергоспоживання (щоб дізнатися напругу в мережі, зверніться до місцевого енергопостачального підприємства) |
| 0 | Індикація енергоспоживання вимкнена.* |
| 1 | Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 230 В. |
| 2 | Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 400 В. |
| 3 | Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 220 В. |
| 4 | Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 240 В. |
| с 5 | Автоматичний таймер |
| 00 | Вимкнено.* |
| 0 1-99 | Тривалість, після якої конфорки вимикаються. |
| с 6 | Тривалість сигналу завершення роботи таймера |
| 1 | 10 секунд.* |
| 2 | 30 секунд. |
| 3 | 1 хвилина. |
| с 7 | Підключення нагрівальних елементів |
| 0 | Вимкнено. |
| 1 | Увімкнено. |
| 2 | Останнє значення, установлене перед вимкненням конфорки.* |
| с 9 | Час вибору конфорки |
| 0 | Необмежений: завжди можна змінювати параметри конфорки, що була вибрана останньою, не вибираючи її заново.* |
| 1 | Установлювати параметри вибраної конфорки можна лише протягом 10 секунд; якщо час сплив, для встановлення нових параметрів конфорки її потрібно буде вибрати знову. |


*Стандартне значення

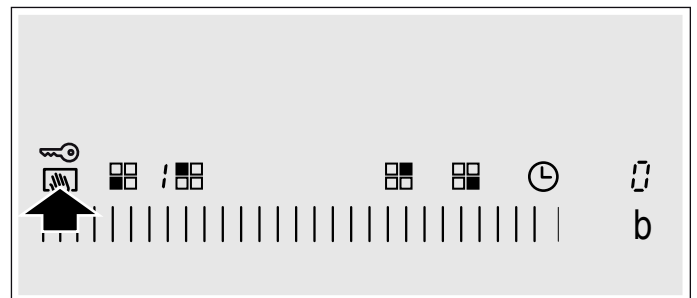
| Індикатор | Функція |
|------------|--|
| с 0 | Відновлення стандартного значення |
| 0 | Вимкнено.* |
| 1 | Увімкнено. |

*Стандартне значення

Зміна стандартних значень

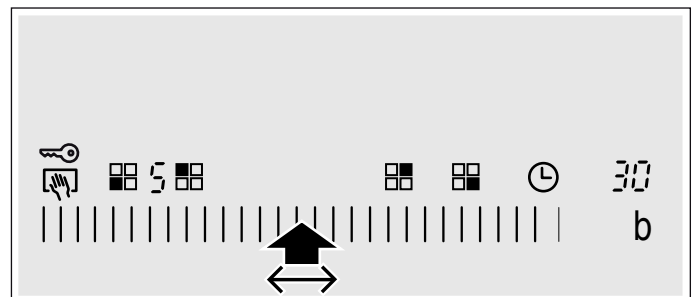
Варильна поверхня має бути вимкнена.


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



На лівому дисплеї по черзі блиматимуть символи **с** та **1**, на правому дисплеї світлитиметься символ **0**.

3. Натискайте символ , доки на лівому дисплеї не з'явиться бажаний параметр.
4. У зоні налаштування встановіть бажане значення.



5. Натисніть і 4 секунди втримуйте символ . Значення активоване.

Вимкнення

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

Очищення

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

Склокераміка

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

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

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;
- жорсткі губки;

- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

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

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

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

Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

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

Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перш ніж викликати сервісну службу, візьміть до уваги наведені в таблиці вказівки.

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

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

| Індикатор | Помилка | Рішення |
|---|---|---|
| Відсутнє | Відсутнє електричне живлення. | Перевірте запобіжник електромережі, до якої підключено прилад. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи не перервано подачу електричного живлення. |
| Блимають усі індикатори | Кнопка управління мокра, або на ній лежить сторонній предмет. | Витріть кнопку управління чи приберіть з неї сторонній предмет. |
| F2 | Кілька конфорок тривалий час працювали в режимі високої потужності. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено. | Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Згасання символу F2 свідчить про те, що електронний блок достатньо охолонув. Можна продовжити готування. |
| F4 | Незважаючи на відключення за допомогою F2 , електронний блок продовжував перегріватися. Тому всі конфорки вимкнено. | Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Коли згасне символ F4 , можна продовжити готування. |
| Почергово блимають символ F5 і рівень нагрівання. Лунає сигнал | Попередження: гаряча каструля стоїть у зоні панелі управління. Електронному блоку загрожує перегрів. | Заберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування. |
| F5 і звуковий сигнал | Гаряча каструля стоїть у зоні панелі управління. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено. | Заберіть каструлю. Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Коли згасне символ F5 , можна продовжити готування. |
| F8 | Конфорка працювала надто довго та вимкнулася. | Увімкнути конфорку можна одразу. |

Служба сервісу

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

Номери E та FD

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

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Тестові страви

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

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

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

| Пробні страви | Розігрівання/доведення до кипіння | | Подальше нагрівання | | |
|---|-----------------------------------|---|---------------------|------------------------------|--------|
| | Рівень доведення до кипіння | Тривалість (хв:сек.) | Кришка | Рівень подальшого нагрівання | Кришка |
| Розтопити шоколад | | | | | |
| Посуд: каструля з рукояткою | | | | | |
| Шоколадна глазур (наприклад, чорний шоколад Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на конфорці діаметром 14,5 см | - | - | - | 1. | Ні |
| Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею | | | | | |
| Посуд: каструля | | | | | |
| Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550 | | | | | |
| Початкова температура 20 °C | | | | | |
| Кількість: 450 г для конфорки діаметром 14,5 см | 9 | Прибл. 2:00, без перемішування | Так | 1. | Так |
| Кількість: 800 г для конфорки діаметром 18 або 17 см | 9 | Прибл. 2:00, без перемішування | Так | 1. | Так |
| Густий суп з чечевицею з консервної банки | | | | | |
| Наприклад, миска супу з чечевиці з ковбасками Erasco: | | | | | |
| Початкова температура 20 °C | | | | | |
| Кількість: 500 г для конфорки діаметром 14,5 см | 9 | Прибл. 2:00 (перемішати прибл. через 1:30) | Так | 1. | Так |
| Кількість: 1000 г для конфорки діаметром 18 або 17 см | 9 | Прибл. 2:30 (перемішати прибл. через 1:30) | Так | 1. | Так |

| Пробні страви | Розігрівання/доведення до кипіння | | | Подальше нагрівання | |
|--|-----------------------------------|----------------------|--------|--|--------|
| | Рівень доведення до кипіння | Тривалість (хв:сек.) | Кришка | Рівень подальшого нагрівання | Кришка |
| Соус бешамель, повільне кип'ятіння | | | | | |
| Посуд: каструля з рукояткою | | | | | |
| Температура молока: 7 °C | | | | | |
| Рецепт: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см | 9 ² | Прибл. 5:20 | Ні | 1 ^{1,3} | Ні |
| | | | | ¹ Розтопити вершкове масло, додати та перемішати борошно із сіллю та витримати борошняну заправу протягом 3 хвилин | |
| | | | | ² Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи | |
| | | | | ³ Після того як соус бешамель закипить, тримати його на рівні 1 протягом 2 хвилин, при цьому постійно перемішувати | |
| Варіння рису на молоці – подальше нагрівання з кришкою | | | | | |
| Посуд: каструля | | | | | |
| Температура молока: 7 °C | | | | | |
| Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см | 9 | прибл. 6:45 | Ні | 2 | Так |
| | | | | Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв | |
| | | | | Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці | |
| Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см | 9 | Прибл. 7:20 | Ні | 2 | Так |
| | | | | Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв | |
| | | | | Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці | |
| Варіння рису на молоці – подальше нагрівання без кришки | | | | | |
| Посуд: каструля | | | | | |
| Температура молока: 7 °C | | | | | |
| Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см | 9 | прибл. 7:30 | Ні | 2 | Ні |
| | | | | Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв | |

| Пробні страви | Розігрівання/доведення до кипіння | | | Подальше нагрівання | |
|--|-----------------------------------|---|--------|--|--------|
| | Рівень доведення до кипіння | Тривалість (хв:сек.) | Кришка | Рівень подальшого нагрівання | Кришка |
| Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см | 9 | прибл. 8:00 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв | Ні | 2 | Ні |
| Варіння рису | | | | | |
| Посуд: каструля | | | | | |
| Температура води: 20 °C | | | | | |
| Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550: | | | | | |
| 125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 14,5 см | 9 | Прибл. 2:48 | Так | 2 | Так |
| Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550: | | | | | |
| 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см | 9 | Прибл. 3:15 | Так | 2. | Так |
| Смаження стейків зі свинячого філе | | | | | |
| Посуд: сковорода | | | | | |
| Початкова температура стейків з філе: 7 °C | | | | | |
| Кількість: 3 стейки з філе (загальна вага – прибл. 300 г, товщина прибл. 1 см), 15 г соняшникової олії, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см | 9 | Прибл. 2:40 | Ні | 7 | Ні |
| Смаження млинців | | | | | |
| Посуд: сковорода | | | | | |
| Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Кількість: по 55 мл тіста на кожний млинець, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см | 9 | Прибл. 2:40 | Ні | 6 або 6. залежно від рівня підсмажування | Ні |
| Готування картоплі фрі глибокого замороження | | | | | |
| Посуд: каструля | | | | | |
| Кількість: 1,8 кг соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження (наприклад, McCain 123 Frites Original), готування на конфорці діаметром 18 або 17 см | 9 | До досягнення температури олії 180 °C | Ні | 9 | Ні |

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

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

siemens-home.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



9001154083
960623