

SIEMENS



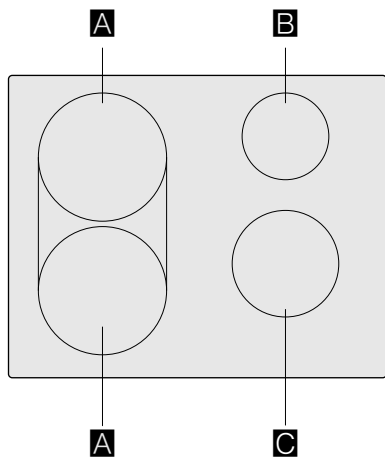
Kaitlentė Sildvirsmas

ED...FS...

siemens-home.com/welcome

| | | |
|----|------------------------------|----|
| It | Naudojimo instrukcija | 3 |
| Iv | Lietošanas instrukcija | 25 |

Register
your
product
online



| | | | g^* | b^* |
|----------|-----------|--|---------|---------|
| A | Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |
| | Ø 21 + 21 | | 3.600 W | |
| B | Ø 14,5 | | 1.400 W | 2.200 W |
| C | Ø 18 | | 1.800 W | 3.100 W |

* IEC 60335-2-6

Turinys

| | | | | | |
|--|--|----|---|---|----|
|  | Naudojimas pagal paskirtį | 4 |  | Energijos sąnaudų rodmuo | 18 |
|  | Svarbūs saugos nurodymai | 5 |  | Indo patikrinimas | 19 |
|  | Galimos gedimų priežastys | 6 |  | Valymas | 19 |
| | Apžvalga | 6 | | Kaitlentė | 19 |
|  | Aplinkos apsauga | 7 | | Kaitlentės rėmas | 19 |
| | Energijos taupymo patarimai | 7 |  | Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK) | 20 |
| | Ekologiškas utilizavimas | 7 |  | Gedimas – ką daryti? | 21 |
|  | Indukcinis virimas | 7 |  | Klientų aptarnavimo tarnyba | 22 |
| | Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai .. | 7 | | E ir FD numeriai | 22 |
| | Indai | 7 |  | Bandomieji patiekalai | 23 |
|  | Susipažinkite su prietaisu | 9 | | | |
| | Valdymo skydelis | 9 | | | |
| | Kaitvietės | 9 | | | |
| | Liekamosios šilumos indikatorius | 9 | | | |
|  | Prietaiso valdymas | 10 | | | |
| | Kaitlentės įjungimas ir išjungimas | 10 | | | |
| | Kaitvietės nustatymas | 10 | | | |
| | Maisto ruošimo rekomendacijos | 10 | | | |
|  | Kombinuotosios zonos funkcija | 13 | | | |
| | Nuorodos dėl maisto ruošimo indų | 13 | | | |
| | Įjungimas | 13 | | | |
| | Išjungimas | 13 | | | |
|  | Perkėlimo („Move“) funkcija | 13 | | | |
| | Indų naudojimo patarimai | 13 | | | |
| | Įjungimas | 14 | | | |
| | Išjungimas | 14 | | | |
|  | Laiko funkcijos | 14 | | | |
| | Ruošimo laiko programavimas | 14 | | | |
| | Virtuvinis laikmatis | 15 | | | |
|  | Funkcija „PowerBoost“ | 15 | | | |
| | Įjungimas | 15 | | | |
| | Išjungimas | 15 | | | |
|  | Apsauga nuo vaikų | 16 | | | |
| | Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas | 16 | | | |
| | Automatinė apsauga nuo vaikų | 16 | | | |
|  | Apsauga valant | 16 | | | |
|  | Automatinis apsauginis išjungimas | 16 | | | |
|  | Pagrindiniai nustatymai | 17 | | | |
| | Kaip perjungti pagrindinius nuostatus | 18 | | | |

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.

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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 4000 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.

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

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

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

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

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

⚠ 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 prisitrinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

⚠ Įspėjimas – Nelaimingų atsitikimų pavojus!

Šioje kaitlentėje yra ventiliatorius, įrengtas vidinėje dalyje. Jei po kaitlente yra stalčius, jame neturi būti laikomi maži daiktai arba popieriai, nes jie gali būti įtraukti ir užkimšti ventiliatorių arba kliudyti vėsinti. Tarp stalčiaus turinio ir įvado į ventiliatorių reikia palikti ne mažesnę kaip 2 cm atstumą.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

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

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 šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. |
| Įbrėžimai | Druska, cukrus ir smėlis. | Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų. |
| | Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę. | Patikrinkite maisto ruošimo indą. |
| Spalvos pakitimai | Netinkamos valymo priemonės. | Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. |
| | Puodų trintis. | Stumdami 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

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

Maisto ruošimas naudojant indukcijos funkciją labai skiriasi nuo įprasto maisto ruošimo, kai karštis susidaro tiesiog maisto ruošimo inde. Yra daug privalumų, kurie nurodyti toliau.

- Verdant ir kepat maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai prideda ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

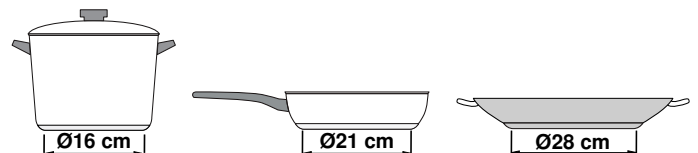
Indai

Jei pasirenkate indukcinę funkciją, naudokite tik feromagnetinį indą, pavyzdžiui:

- indą iš emaliuoto plieno;
- indą iš ketaus;
- indukcinėms kaitlentėms skirtą specialųjį indą iš nerūdijančio plieno.

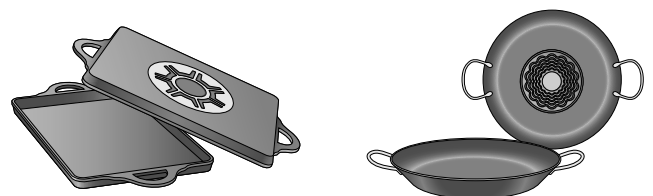
Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukciniai funkcijai, perskaitykite skyrių → "*Indo patikrinimas*".

Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, puodo dugno feromagnetinė sritis turi atitikti kaitvietės dydį. Jei kaitvietė neatpažįsta ant jos uždėto indo, pabandykite jį uždėti ant mažesnio skersmens kaitvietės.

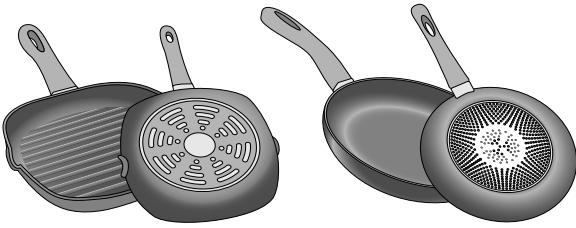


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, įkai tik feromagnetinė dalis. Todėl šiluma gali pasiskirstyti netolygiai. Neferomagnetinių sričių temperatūra gali būti per žema maistui ruošti.



- Jei dalis indo dugno pagaminta ir aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali neįkaisti arba jis gali būti visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

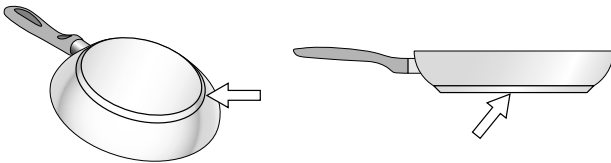
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

Indo dugno savybės

Indo dugno savybės gali turėti įtakos maisto paruošimo rezultatui. Naudokite puodus ir keptuves, kurių medžiaga gali tolygiai paskirstyti šilumą, pvz., puodus sluoksniuotu dugnu iš nerūdijančiojo plieno, tuomet sutaupysite laiko ir elektros energijos.

Naudokite indus plokščiu dugnu, nes nelygus indo dugnas kliudo tiekti šilumą.



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoriuje. Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

Puodo atpažinimas


Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Prietaiso valdymas

Šiame skyriuje taip pat pateikta informacijos, kaip nustatyti kaitvietę. 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. Šviečia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmenys . Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieskite simbolį ①, kol užges indikatorius. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę parinkti nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsitė, kaitlentė įsijungs su anksčiau nustatytais nuostatais.

Kaitvietės nustatymas

Programavimo zonoje nustatomas pageidaujamas galingumo lygis.



1 galingumo lygis = mažiausias galingumas.

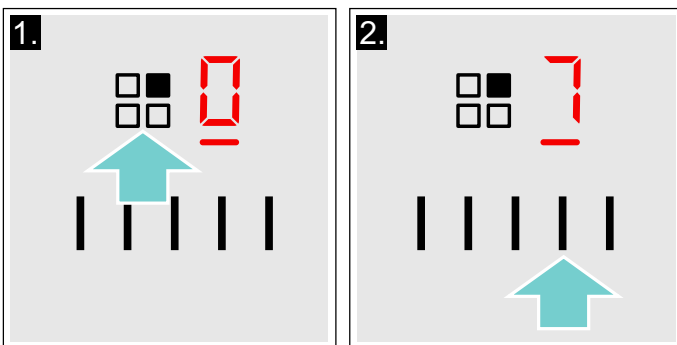
9 galingumo lygis = didžiausias galingumas.

Kiekvienai kaitinimo padėčiai yra tarpinis reguliavimas. Jis nurodomas tašku.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite norimos kaitvietės simbolį . Indikatoriuje šviečia .
2. Po to nustatymo srityje parinkite norimą kaitinimo lygį.




Kaitinimo lygis nustatytas.

Keisti galingumo lygį

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite pageidaujama galingumo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite . Kaitvietė išsijungia ir pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.
- Jei ant viryklės kaitvietės uždėtas indas prieš įjungiant kaitlentę, tai automatiškai bus nustatyta per 20 sekundžių nuspaudus pagrindinį jungiklį, o viryklės kaitvietė bus pasirinkta automatiškai. Pasirinkus per 20 tolesnių sekundžių reikia pasirinkti galingumo lygį, nes priešingu atveju kaitvietė neįsijungs. Uždėjus daugiau nei vieną indą ir įjungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prirėkus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš puodo pradėjus skverbtis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Geram paruošimo rezultatui pasiekti nebūtina, kad skverbtųsi garai.
- Baigę ruošti nenuimkite dangčio, kol nesiruošiate tiekti ant stalo.
- Ruošdami greitpuodyje laikykitės gamintojo nurodymų.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalų ruošimo laiką.
- Kad maistas būtų sveikesnis, reikėtų vengti rūkstančio aliejaus.
- Norėdami apskrudinti patiekalą, apkepinkite jį dėdami mažas porcijas.
- Ruošiant maisto ruošimo indas gali labai įkaisti. Rekomenduojame naudoti puodkėlę.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, pateikta skyriuje → "Aplinkos apsauga".

Maisto ruošimo lentelė

Lentelėje nurodyta, koks kaitinimo lygis labiausiai tinka maistui ruošti. Ruošimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, storio ir kokybės.

| | Kaitinimo pa- kopa | Ruošimo lai- kas (min.) |
|---|-----------------------|----------------------------|
| Lydimas | | |
| Šokoladas, šokoladinis glajus | 1 - 1. | - |
| Sviestas, medus, želatina | 1 - 2 | - |
| Pašildymas ir šilumos palaikymas | | |
| Troškinys, pvz., lęšių patiekalas | 1. - 2 | - |
| Pienas* | 1. - 2. | - |
| Dešrelių pašildymas vandenyje* | 3 - 4 | - |
| Atitirpinimas ir pašildymas | | |
| Špinatai, šaldyti | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Guliašas, užšaldytas | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas | | |
| Bulvių kukuliai* | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Žuvis* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Virimas, garinimas, troškinimas | | |
| Ryžiai (dvigubas vandens kiekis) | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Ryžių košė su pienu*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Bulvės su lupenomis | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Virtos bulvės | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Miltinės tešlos gaminiai, makaronai* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Troškinys | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Sriubos | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Daržovės | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Daržovės, šaldytos | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Gaminimas greitpuodyje | 4. - 5. | - |
| Troškinimas | | |
| Vyniotiniai | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Troškinti kepsniai | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Guliašas*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * Neuždengus dangčiu. | | |
| ** Daug kartų apverskite. | | |
| ***Pašildymas nustatčius 8–8 kaitinimo lygį. | | |

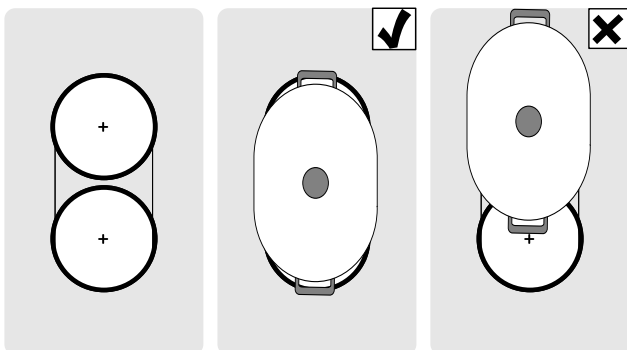
| | Kaitinimo pakopa | Ruošimo laikas (min.) |
|---|------------------|-----------------------|
| Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų* | | |
| Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose | 6-7 | 6-10 |
| Pjausnys, užšaldytas | 6-7 | 8-12 |
| Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose** | 6-7 | 8-12 |
| Didkepsnis (3 cm storio) | 7-8 | 8-12 |
| Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)** | 5-6 | 10-20 |
| Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta** | 5-6 | 10-30 |
| Kukuliai (3 cm storio)** | 4.-5. | 20-30 |
| Mėsainis (2 cm storio)** | 6-7 | 10-20 |
| Žuvis ir žuvies filė, natūrali | 5-6 | 8-20 |
| Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose | 6-7 | 8-20 |
| Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai | 6-7 | 8-15 |
| Norvegiški omarai, krevetės | 7-8 | 4-10 |
| Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas | 7-8 | 10-20 |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai | 7-8 | 15-20 |
| Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai | 6-7 | 6-10 |
| Lietiniai blynai (kepami vienas po kito) | 6.-7. | - |
| Omletai (kepami vienas po kito) | 3.-4. | 3-6 |
| Kiaušinienė | 5-6 | 3-6 |
| Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis) | | |
| Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai | 8-9 | - |
| Maltinukai, šaldyti | 7-8 | - |
| Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai | 6-7 | - |
| Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje | 6-7 | - |
| Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura | 6-7 | - |
| Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje | 4-5 | - |
| * Neuždengus dangčiu. | | |
| ** Daug kartų apverskite. | | |
| ***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį. | | |

Kombinuotosios zonos funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu įjungti abi kairiąsias vienodo dydžio kaitvietes. Tuomet abiem kaitvietėms nustatomas vienodas kaitinimo lygis. Ši funkcija labai tinka pailgiems maisto ruošimo indams.

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų

Norėdami pasiekti optimalių rezultatų, abiejų kaitviečių srityje naudokite tinkamą ovalų maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo indą uždėkite ant kaitvietės centro.



Jei maisto ruošimo indą statote tik ant vienos iš dviejų kaitviečių, jį galite perstumti ir ant antrosios. Šiuo atveju bus išsaugotas nustatytas kaitinimo lygis ir parinkti nuostatai.

Įjungimas

1. Parinkite vieną iš dviejų kombinuotosios zonos funkcijai priklausančių kaitviečių ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Pradeda šviesti indikatorius . Apatinės kaitvietės indikatoriuje pasirodo kaitinimo lygis. Funkcija aktyvinta.

Keisti galingumo lygį

Galingumo lygį keiskite programavimo zonoje.

Išjungimas

Parinkite vieną iš kaitviečių, kuriai galima naudoti šią funkciją, ir palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Perkėlimo („Move“) funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu įjungti abi kairiąsias vienodo dydžio kaitvietes ir joms nustatyti skirtingus kaitinimo lygius. Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė kaitvietė – kaitinimo lygis

galinė kaitvietė – kaitinimo lygis .

Kiekvienai kaitvietei galima parinkti skirtingus kaitinimo lygius.

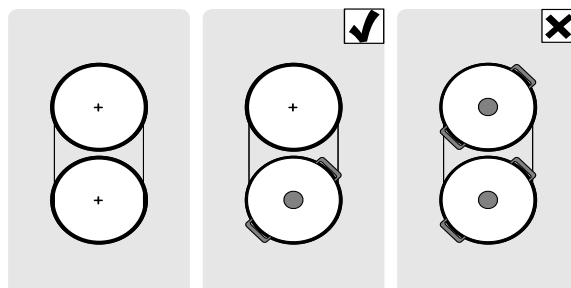
Pastabos

- Maisto ruošimo indą dėkite tik ant vienos iš dviejų kaitviečių. Funkcija nebus aktyvinta, jei ant abiejų kaitviečių uždėtas vienas maisto ruošimo indas.
- Kaitvietės, ant kurios maisto ruošimo indas neuždėtas, indikatorius šviečia silpniau. Indikatorius bus aktyvintas, kai ant šios kaitvietės uždėsite indą ir jis bus atpažintas.
- Jei funkcija jau aktyvinta ir ant laisvosios kaitvietės uždėsite antrą maisto ruošimo indą, indikatorius toliau švies silpniau. Kaitvietė nebus aktyvinta. Kaitvietė bus aktyvinta nuėmus pirmąjį maisto ruošimo indą.

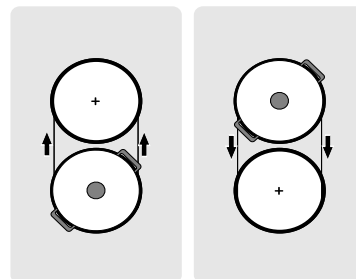
Indų naudojimo patarimai

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



Naudokite tik vieną maisto ruošimo indą, kuris uždengtų tik vieną kaitvietę.



Maisto ruošimo indo perkėlimas nuo vienos kaitvietės ant kitos




Ijungimas

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją.
2. Palieskite simbolį . Šviečia indikatoriai . Abiejų kaitviečių indikatoriuose šviečia kaitinimo lygiai.

Funkcija aktyvinta.

Pastabos


- Kaitvietės, ant kurios pastatytas maisto ruošimo indas, indikatorius šviečia ryškiau.
- Vis dar parinktos kaitvietės indikatoriuje šviečia rodmuo .

Kaitinimo lygio keitimas


Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Pastaba. Jei funkcija išaktyvinama, grąžinami anksčiau nustatyti kaitinimo lygiai.

Išjungimas

Palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš dviejų kaitviečių nustatyta , funkcija išaktyvinama per 10 sekundes.

Laiko funkcijos




Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

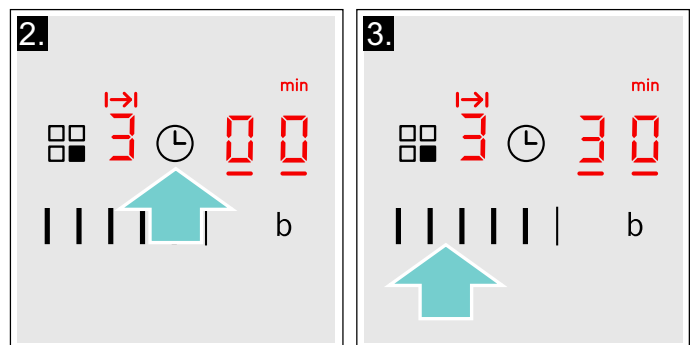
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Kaitvietės indikatoriuje šviečia . Laikmačio indikatoriuje šviečia .
3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.



Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Pastabos


- Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Jei kombinuotajai kaitvietei parinkta „Combi-Zone“ (kombinuotosios zonos) arba „Move“ (perkėlimo) funkcija, abiem kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.


Automatinis programavimas

Jei programavimo zonoje paspaudžiamas nustatymas nuo 1 iki 5, virimo laikas sutrumpėja viena minute.

Jei programavimo zonoje paspaudžiamas nustatymas nuo 6 iki 10, virimo laikas pailgėja viena minute.

Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir po to paspauskite simbolį .

Programavimo zonoje pakeiskite laiką arba nustatykite ties , jeigu norite atšaukti laiką.

Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia **00** ir šviečia 10 sekundžių.

Paspaudus simbolį **⊖**, nurodymai ir garso signalas išsijungia.

Pastabos

- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.
- Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

Jo veikimas nepriklauso nuo nustatytų kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

Kaip programuoti

1. Kelis kartus paspauskite simbolį **⊖**, kol užsižiebs indikatorius **⬆**. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia **00**.
2. Programavimo zonoje pasirinkite pageidaujamą laiką.

Po kelių sekundžių laikas ima eiti.

Laiko keitimas arba atšaukimas

Kelis kartus paspauskite simbolį **⊖**, kol įsižiebs indikatorius **⬆**. Pakeiskite laiką programavimo zonoje arba nustatykite ties **00**.

Laikui pasibaigus

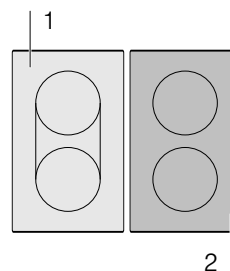
Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje pasirodo **00** ir įsižiebia indikatorius **⬆**. Po 10 sekundžių indikatoriai išsijungia.

Paspaudus simbolį **⊖**, indikatoriai išsijungia, ir garsinis signalas nustoja skambėti.

Funkcija „PowerBoost“

Įjungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau, nei naudojant kaitinimo lygį **9**.

Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį). Kitaip parinktos kaitvietės indikatoriuje blyksės **b** ir **9**; paskui bus automatiškai nustatytas anksčiau parinktas kaitinimo lygis **9**, tačiau funkcija nebus aktyvinta.



Pastaba. Kombinuotosios zonos srityje galios didinimo funkciją galima nustatyti tik tada, kai dvi kaitvietės bus naudojamos nepriklausomai viena nuo kitos.

Įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **b**. Indikatoriuje šviečia **b**. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **b**. Rodmuo **b** užgęsta ir vėl perjungama kaitvietės kaitinimo pakopa **9**. Funkcija išaktyvinta.



Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.


Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Indikatorius, esantis greta simbolio , įsižiebia 10 sekundžių. Kaitvietė yra užblokuota.

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

Automatinė apsauga nuo vaikų


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


Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, perskaitykite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Apsauga valant

Jei valysite, kai kaitlentė įjungta, gali pasikeisti nuostatai. Kad taip nenutiktų, kaitlentėje yra funkcija, kuria galima užblokuoti valdymo skydelį, norint jį nuvalyti.

Aktyvinimas: palieskite simbolį . Pasigirsta akustinis signalas. Valdymo skydelis užblokuojamas 35 sekundėms. Galite valyti valdymo skydelio paviršių nebijodami, kad pasikeis nuostatai.

Išaktyvinimas: valdymo skydelis bus atblokuotas po 35 sekundžių. Norėdami funkciją atšaukti anksčiau, palieskite simbolį .

Pastabos

- Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Jis įspėja, kad funkcija greit išsijungs.
- Valymo blokuotė neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Galite bet kada išjungti kaitlentę.

Automatinis apsauginis išjungimas

Jei viena iš kaitviečių veikia ilgai ir nebuvo pakeistas nė vienas nuostatas, aktyvinama automatinė apsauginio išjungimo funkcija.

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F**, **G** ir liekamosios šilumos indikatorius **h** arba **H**.

Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti kaitvietę.

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (įsijungimo laikas nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai


Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Juos galite pritaikyti pagal savo įpročius.

| Rodmuo | Funkcija |
|-------------|--|
| c 1 | Automatinė apsauga nuo vaikų 0 Nustatoma ranka*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta. |
| c 2 | Garso signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalas yra išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.* |
| c 3 | Rodyti energijos sąnaudas. 0 Išjungta.* 1 Įjungta. |
| c 5 | Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta.* 0 1-99 Laikas iki automatinio išjungimo. |
| c 6 | Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas 1 10 sekundžių.* 2 30 sekundžių. 3 1 minutė. |
| c 7 | Galios valdymo funkcija. Kaitlentės bendros galios ribojimas 0 Išjungta.* 1 1000 W – mažiausias galingumas. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 arba 9. Kaitlentės didžiausias galingumas. |
| c 9 | Kaitvietės parinkties laikas 0 Neribotai: paskiausiai įjungta kaitvietė lieka parinkta.* 1 Ribotai: kaitvietė lieka parinkta tik kelias sekundes. |
| c 12 | Maisto ruošimo indo, paruošimo rezultato tikrinimas 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka |
| c 0 | Gamyklinių nuostatų atkūrimas 0 Individualūs nuostatai.* 1 Atkurti gamyklinius nuostatus. |





* Gamykliniai nuostatai

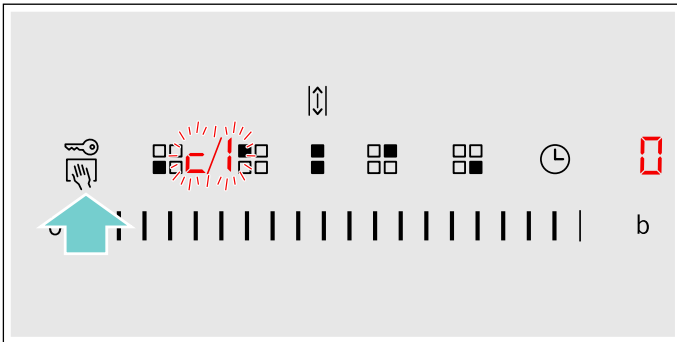
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

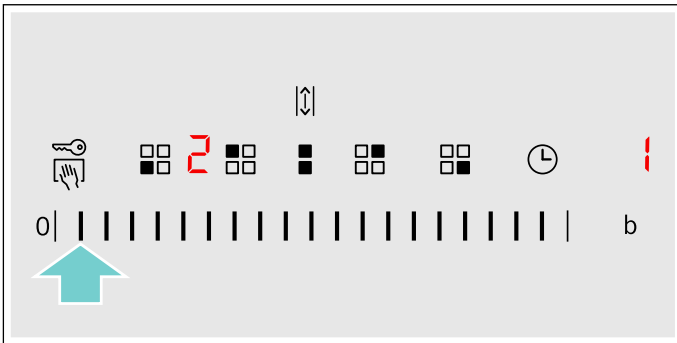
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.


| Informacija apie gaminį | Rodmuo |
|--|--------|
| Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) | 01 |
| Pagaminimo numeris | Fd |
| Pagaminimo numeris 1 | 95. |
| Pagaminimo numeris 2 | 05 |

3. Dar kartą palietę simbolį  perjungsitė pagrindinius nuostatus. Indikatoriuose pakaitomis blyksi  ir , o  įsižiebia kaip pradinis nuostatas.



4. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui nustatymo srityje parinkite norimą nuostatą.



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

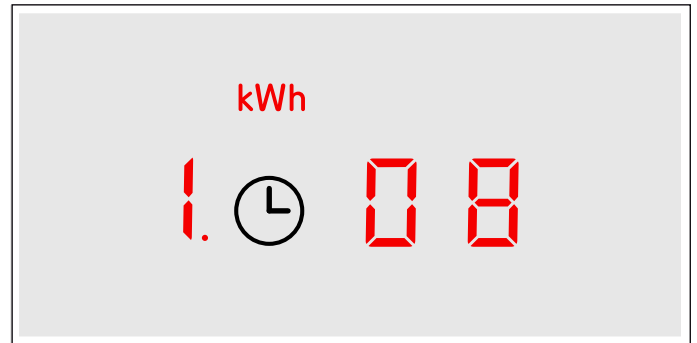
Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

Ši funkcija rodo, kiek energijos per paskutinį maisto ruošimą suvartojo ši kaitlentė.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kWh.

Paveikslėlyje pateiktame pavyzdyje nurodyta, kad suvartota **1.08** kWh.



Kaip įjungti šią funkciją, skaitykite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

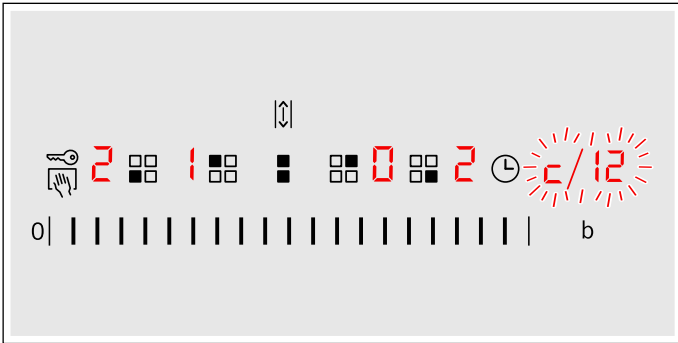
Indo patikrinimas

Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

Pateiktas rezultatas yra tik atskaitinė reikšmė ir ji priklauso nuo maisto ruošimo indo ir naudojamos kaitvietės.

- Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
- Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **2**.
- Palieskite nustatymo sritį. Kaitvietės indikatoriuje mirksi **—**.
Funkcija aktyvinta.

Kaitvietės indikatoriuje po 10 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo rezultatas.



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

| Rezultatas | |
|---|---|
| 0 | Maisto ruošimo indas netinka kaitvietai, todėl ji nekaista.* |
| 1 | Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.* |
| 2 | Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai. |
| * Jei yra dar mažesnė kaitvietė, dar kartą patikrinkite maisto ruošimo indą uždėję ant mažesnės kaitvietės. | |

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

Pastabos

- Jei naudojama kaitvietė yra daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, vadinasi, kais tik puodo centras, o maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.
- Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Valymas

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

Kaitlentė

Valymas

Baigę ruošti maistą visada nuvalykite kaitlentę. Tuomet prilipę likučiai nepridegs. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo.

Kaitvietę nuvalykite drėgna valymo servetėle ir nusauskite šluoste, kad nesusidarytų kalkių dėmių.

Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Jokiu būdu nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valdymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, orkaičių purškiklio arba dėmių valiklio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Stipriai prilipusius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Galimos dėmės

Kalkių ir vandens likučiai Kaitlentei atvėsus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę.*

Cukrus, ryžių krakmolos arba plastikas Nuvalykite iš karto. Nenaudokite stiklo grandiklio. Atsargiai: galite nusideginti.*

* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusauskite šluoste.

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitinkinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą plovimo šarmą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas plovimo servetėles.
- Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklių ar aštrių daiktų.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų funkcijos simbolis?

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.
Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Apsauga nuo vaikų".

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius ir maisto likučius. Nuimkite visus ant valdymo skydelio esančius daiktus.
Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, naudojant kaitlentę gali sklirti garsai. Tai yra normalu, nes taip veikia indukcinė technologija ir tai nėra gedimas.

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

Garsas girdimas, kai maistas ruošiamas nustačius aukštesnį kaitinimo lygį. Triukšmas dingsta arba nutyla sumažinus kaitinimo lygį.

Tylus švilpimas

Pasigirsta ištuštėjus maisto ruošimo indui. Triukšmas dingsta į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas

Šis garsas girdimas naudojant maisto ruošimo puodus iš skirtingų, viena virš kitos esančių medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingų medžiagų indus. Garso stiprumas priklauso nuo patiekalo kiekio ir ruošimo būdo.

Skardus švilpimas

Girdima, kai dviem kaitvietėms kartu nustatytas didžiausias kaitinimo lygis. Švilpimas nutyla arba prityla sumažinus kaitinimo lygį.

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia kaitlentei įkaitus iki aukštos temperatūros. Jei išjungus kaitlentę temperatūra dar yra aukšta, ventiliatorius gali veikti toliau.

Maisto ruošimo indai

Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukciniai kaitlentei?

Informacijos apie indukciniai funkcijai labiausiai tinkančius maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Kodėl kaitvietė neįkaista ir mirksi kaitinimo lygis?

Kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta.
Įsitikinkite, kad kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta.

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukciniai funkcijai.
Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukciniai funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indui.
Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Kombinuotosios zonos funkcija" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

Kodėl maisto ruošimo indas įkaista labai lėtai arba įkaista nepakankamai, nors nustatytas aukštas kaitinimo lygis?

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukciniai funkcijai.
Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukciniai funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indui.
Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Kombinuotosios zonos funkcija" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

Valymas**Kaip valyti kaitlentę?**

Geriausia valyti specialia stiklo keramikos valymo priemone. Rekomenduojame nenaudoti jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių, indų ploviklių (koncentratų) arba šveičiamųjų šluosčių.

Daugiau informacijos apie kaitlentės valymą ir priežiūrą pateikta skyriuje → "Valymas".

? Gedimas – ką daryti?

Dažniausiai sutrikimai būna nesudėtingi ir juos lengvai galite pašalinti patys. Todėl prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas nuorodas.

| Rodmuo | Galima priežastis | Klaidos šalinimas |
|--|--|--|
| nėra | Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą. Elektronikos gedimas. | Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas. Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai. |
| Rodmenys mirksi. | Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. | Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą. |
| Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo –. | Atsirado elektronikos sutrikimas. | Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka. |
| F2 | Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė. | Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį. |
| F4 | Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės. | |
| F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas | Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektronika gali perkaisti. | Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau. |
| F5 ir garsinis signalas | Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta. | Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite maistą ruošti toliau. |
| F1 / F6 | Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. | Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę. |
| F8 | Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos. | Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių . |
| E9000 E90 10 | Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone. | Susisiekite su savo el. energijos tiekėju. |
| U400 | Kaitlentė prijungta netinkamai. | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schemą. |

Nestatykite karštų puodų ant valdymo pulto.

Pastabos

- Jei indikatoriuje pasirodo **E**, turite paspausti ir laikyti atitinkamos kaitvietės jutiklį, kad galėtumėte pažiūrėti sutrikimo kodą.
- Jei lentelėje nerandate sutrikimo kodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, palaukite 30 sekundžių ir vėl ją prijunkite. Jei rodmuo pasirodo vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.

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 el. ir FD numerį.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- ties apatine kaitlentės dalimi.

E numeris nurodytas ir ant kaitlentės stiklinio paviršiaus. Klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir FD numerį galite patikrinti įjungę pagrindinius nuostatus.

Atsiverskite skyrių→ "*Pagrindiniai nustatymai*".

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Bandomieji patiekalai

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























Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinis akumulatorius, skirtas indukciniai kaitlentėi HZ 390042), kurių matmenys:

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

| Bandomieji patiekalai | Indas | Kaitini- mo pako- pa | Jkaitinti. | Troškinimas | | |
|---|------------------------------|----------------------------|--|--------------|-----------------------|--------------|
| | | | Trukmė (Min.:sek.) | Dang- tis | Kaitinimo pa- kopa | Dang- tis |
| Šokolado lydymas | | | | | | |
| Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g) | Puodas ilga rankena, 16 cm Ø | - | - | - | 1. | Ne |
| Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai | | | | | | |
| Vieno puodo patiekalas iš lęšių* Pradinė temperatūra – 20 °C | | | | | | |
| Kiekis: 450 g | Puodas, 16 cm Ø | 9 | 1:30 (nemaišant) | Taip | 1. | Taip |
| Kiekis: 800 g | Puodas, 22 cm Ø | 9 | 2:30 (nemaišant) | Taip | 1. | Taip |
| Vieno puodo patiekalas iš lęšių skardinėje Pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis. Pradinė temperatūra – 20 °C | | | | | | |
| Kiekis: 500 g | Puodas, 16 cm Ø | 9 | apie 1:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti) | Taip | 1. | Taip |
| Kiekis: 1 kg | Puodas, 22 cm Ø | 9 | apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti) | Taip | 1. | Taip |
| Bešamelio padažo ruošimas | | | | | | |
| Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos | | | | | | |
| 1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, masę pašildykite. | Puodas ilga rankena, 16 cm Ø | 2 | apie 6:00 | Ne | - | - |
| 2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaikite, kol užvirus. | | 7 | apie 6:30 | Ne | - | - |
| 3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite. | | - | - | - | 2 | Ne |
| *Receptas pagal DIN 44550 | | | | | | |
| **Receptas pagal DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Bandomieji patiekalai | Indas | Kaitini- mo pako- pa | Įkaitinti. | Troškinimas | | |
|---|---------------------|----------------------------|--------------------------------------|--------------|---|--------------|
| | | | Trukmė (Min.:sek.) | Dang- tis | Kaitinimo pa- kopa | Dang- tis |
| Ryžių košės su pienu virimas | | | | | | |
| Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite piena, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaiti- nimo lygį ir į piena suberkite ryžius, cukrų ir druską. Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min. | | | | | | |
| Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos | Puodas, 16 cm Ø | 8. | apie 5:30 | Ne | 3 (maždaug po 10 min. pamaisyti) | Taip |
| Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos | Puodas, 22 cm Ø | 8. | apie 5:30 | Ne | 3 (maždaug po 10 min. pamaisyti) | Taip |
| Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į piena ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkai- tus maždaug iki 90 °C parinkite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir palikite virti maždaug 50 min. | | | | | | |
| Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos | Puodas, 16 cm Ø | 8. | apie 5:30 | Ne | 3 | Ne |
| Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos | Puodas, 22 cm Ø | 8. | apie 5:30 | Ne | 2. | Ne |
| Ryžių virimas | | | | | | |
| Vandens temperatūra: 20 °C | | | | | | |
| Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos | Puodas, 16 cm Ø | 9 | apie 2:30 | Taip | 2 | Taip |
| Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos | Puodas, 22 cm Ø | 9 | apie 2:30 | Taip | 2. | Taip |
| Kiaulienos nugarinės kepimas | | | | | | |
| Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C | | | | | | |
| Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės (bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio) ir 15 ml saulėgrąžų aliejaus | Keptuvė, 24 cm Ø | 9 | apie 1:30 | Ne | 7 | Ne |
| Lietinių blynų ruošimas** | | | | | | |
| Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui | Keptuvė, 24 cm Ø | 9 | apie 1:30 | Ne | 7 | Ne |
| Šaldytų bulvyčių gruzdinimas | | | | | | |
| Kiekis: 1,8 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“) | Puodas, 22 cm Ø | 9 | Kol aliejus įkaista iki 180 °C | Ne | 9 | Ne |
| *Receptas pagal DIN 44550 | | | | | | |
| **Receptas pagal DIN EN 60350-2 | | | | | | |

Satura rādītājs

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|  | Noteikumiem atbilstoša izmantošana | 26 |  | Enerģijas patēriņa indikators | 40 |
|  | Svarīgas drošības norādes | 27 |  | Trauku pārbaude | 41 |
|  | Bojājumu iemesli | 28 |  | Mazgāšana | 41 |
| | Pārskats | 28 | | Sildvirsmas | 41 |
|  | Vides aizsardzība | 29 | | Sildvirsmas rāmis | 41 |
| | Padomi enerģijas taupīšanai | 29 |  | Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) | 42 |
| | Videi draudzīga utilizācija | 29 |  | Kā rīkoties bojājuma gadījumā? | 43 |
|  | Gatavošana ar indukciju | 29 |  | Servisa dienests | 44 |
| | Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju | 29 | | E numurs un FD numurs | 44 |
| | Trauki | 29 |  | Pārbaudes ēdieni | 45 |
|  | Ierīces apraksts | 31 | | | |
| | Vadības panelis | 31 | | | |
| | Sildriņķi | 31 | | | |
| | Paliekošā siltuma indikators | 31 | | | |
|  | Ierīces apkalpe | 32 | | | |
| | Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana | 32 | | | |
| | Sildriņķa regulēšana | 32 | | | |
| | Ieteikumi gatavošanai | 32 | | | |
|  | „Kombi-Zone” | 35 | | | |
| | Norādes par gatavošanas traukiem | 35 | | | |
| | Aktivizēšana | 35 | | | |
| | Izslēgšana | 35 | | | |
|  | Funkcija „Move” | 35 | | | |
| | Padomi trauku lietošanai | 35 | | | |
| | Aktivizēšana | 36 | | | |
| | Izslēgšana | 36 | | | |
|  | Laika funkcijas | 36 | | | |
| | Gatavošanas laika programmēšana | 36 | | | |
| | Virtuves taimeris | 37 | | | |
|  | Funkcija „PowerBoost” | 37 | | | |
| | Aktivizēšana | 37 | | | |
| | Deaktivizēšana | 37 | | | |
|  | Bērnu aizsardzības sistēma | 38 | | | |
| | Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana | 38 | | | |
| | Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma | 38 | | | |
|  | Tīrīšanas drošība | 38 | | | |
|  | Ierīces automātiskā izslēgšanās | 38 | | | |
|  | Pamatstatījumi | 39 | | | |
| | Piekluve pamatstatījumiem | 40 | | | |

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. Glabājiet lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai nākamajam īpašniekam.

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

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

Šo 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 4000 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.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

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

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

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

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

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.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Aplegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmā izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Bojājumu risks!

Šī virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, tajā nedrīkst glabāt sīkus priekšmetus vai papīrus, jo tos var iesūkt ventilatorā, to sabojājot vai traucējot dzesēšanu. Starp atvilktnes saturu un ventilatora atveri jābūt vismaz 2 cm atstarpei.

Brīdinājums – Savainojuma draudi!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

| Bojājums | Iemesls | Rīcība |
|--------------|--|--|
| Traipi | Pārplūdis ēdiens. | Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi. |
| | Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi. | Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus. |
| Skrāpējumi | Sāls, cukurs un smiltis. | Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu. |
| | Raupjas trauku pamatnes saskrāpē sildvirsmu. | Pārbaudiet gatavošanas traukus. |
| Krāsas maiņa | Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi. | Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus. |
| | Trauku izraisīts nodilums. | Pārvietojiet katlus un pannas, paceļot tos. |
| Ieplaisājumi | 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 enerģijas taupīšanai

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

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.

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

Gatavošana ar indukcijas palīdzību ļoti atšķiras no ierastā gatavošanas veida, jo karstums rodas tieši gatavošanas traukā. Tas piedāvā vairākas priekšrocības:

- ietaupa laiku cepot un vārot;
- ietaupa enerģiju;
- vieglāk kopt un tīrīt; ēdiens, kas pārgājis pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg;
- siltuma kontrole un drošība, uzreiz pēc katras iestatīšanas sildvirsmas samazina vai palielina pievadīto siltuma daudzumu. Indukcijas sildriņķis pārtrauc pievadīt siltumu uzreiz pēc trauka noņemšanas no sildriņķa bez iepriekšējas izslēgšanas.

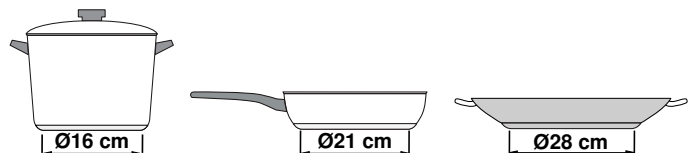
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

- emaljēta tērauda traukus;
- čuguna traukus;
- indukcijai piemērotus speciālus nerūsējošā tērauda traukus.

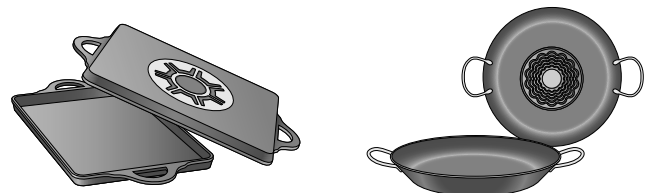
Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → "*Trauku pārbaude*".

Lai sasniegtu labu gatavošanas rezultātu, feromagnētiskajai katla pamatnes zonai jāatbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek atpazīts, mēģiniet uz sildriņķa ar mazāku diametru.



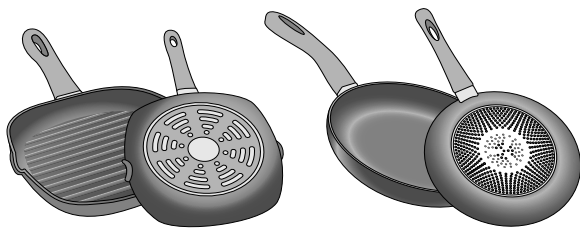
Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- Ja gatavošanas trauka pamatne ir daļēji feromagnētiska, sakarst tikai feromagnētiskā virsma. Tāpēc iespējams, ka siltums neizdalās vienmērīgi. Virsmai vietās, kas nav feromagnētiskas, gatavošanas laikā var būt pārāk zema temperatūra.



lv Gatavošana ar indukciju

- Ja trauka pamatnes materiāls sastāv arī no alumīnija, feromagnētiskās virsmas laukums ir mazāks. Šāda veida trauki var nepilnīgi uzsilt, vai sildvirsmā tos neatpazīst.



Nepiemēroti trauki

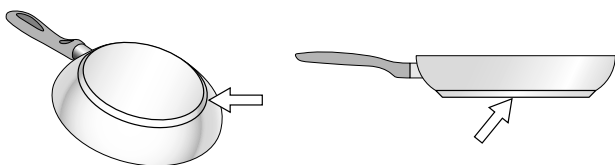
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

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

Trauka pamatnes īpašības

Trauka pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojiet katlus un pannas no materiāliem, kas siltumu traukā izdala vienmērīgi, piemēram, katlus ar „Sandwich” tipa pamatni no nerūsējošā tērauda, tā tiek ietaupīts laiks un enerģija.

Izmantojot traukus ar plakanu, nelīdzenu pamatni, tiek ietekmēta siltuma pievade.



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja trauks nav novietots uz izvēlētajā sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstošs izmērs, iemirgosies sildriņķa indikators. Uzliekot piemērotu trauku, indikators pārstās mirgot. Ja to neizdara 90 sekunžu laikā, sildriņķis automātiski izslēgsies.

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

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

Trauku atpazīšana



Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.


Ierīces apkalpe

Šajā nodaļā aprakstīta sildriņķa iestatīšana. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Izgaismojas gatavošanas līmeņu simbols  un galvenā slēdža indikators. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  tik ilgi, līdz nodziest rādījums. Visi sildriņķi ir izslēgti. Paliekošā siltuma indikators izgaismojas, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

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

Sildriņķa regulēšana

Programmēšanas zonā uzstāda vajadzīgo jaudas līmeni.



1. jaudas līmenis = minimālā jauda.

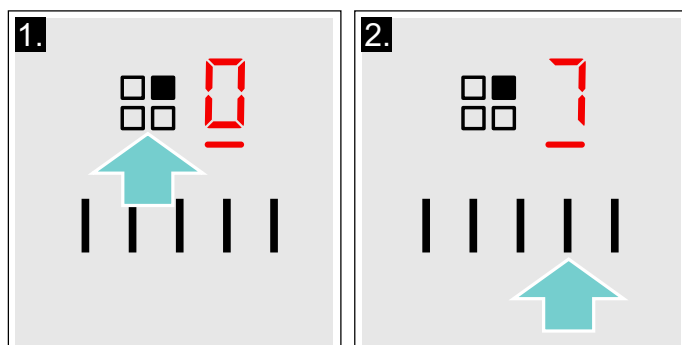
9. jaudas līmenis = maksimālā jauda.

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

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties vēlamā sildriņķa simbolam . Displejā redzams .
2. Iestatījumu zonā iespējams izvēlēties vēlamo gatavošanas līmeni.




Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Jaudas līmeņa maiņa

izvēlieties sildriņķi un programmēšanas zonā uzstādiat vajadzīgo jaudas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un programmēšanas zonā uzstādiat uz . Sildriņķis izslēdzas un parādās atlikušā karstuma indikators.

Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojusi trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts nākamo 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža nospiešanas, un sildriņķis tiks izvēlēts automātiski. Kad sildriņķis ir uztverts, nākamo 20 sekunžu laikā izvēlieties jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildriņķis izslēgsies. Ja uzliksiat uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biezzupas un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tiklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ar ātrvārišanas katlu ņemiet vērā ražotāja norādes.
- Negatavojiet ēdienu pārāk ilgi, lai nezaudētu uzturvērtību. Izmantojot virtuves pulksteni, varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Veselīgam gatavošanas rezultātam vēlams lietot eļļu ar augstu vārīšanās temperatūru.
- Lai apbrūninātu ēdienu, cepiet to mazās porcijās citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves cimdsus.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība".

Gatavošanas līmeņu tabula

Tabulā ir norādīts, kāds gatavošanas līmenis ir piemērots ēdienam. Gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes.

| | Gatavošanas līmenis | Gatavošanas laiks (min) |
|---|---------------------|-------------------------|
| Kausēšana | | |
| Šokolāde, glazūra | 1 - 1. | - |
| Sviests, medus, želatīns | 1 - 2 | - |
| Uzsildīšana un siltuma uzturēšana | | |
| Sautējums, piem., lēcu sautējums | 1. - 2 | - |
| Piens* | 1. - 2. | - |
| Desiņu uzsildīšana ūdenī* | 3 - 4 | - |
| Atkausēšana un uzsildīšana | | |
| Saldēti spināti | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Saldēts gulašs | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni | | |
| Kartupeļu klimpas* | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Zivis* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Baltās mērces, piem., Bešamela mērce | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana | | |
| Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu) | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Piena rīsu zupa*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Kartupeļi ar mizu | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Vārīti kartupeļi | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Mīklas izstrādājumi, nūdeles* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Sautējums | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Zupas | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Dārzeņi | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Dārzeņi, saldēti | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Gatavošana ātrvārīšanas katlā | 4. - 5. | - |
| Sutināšana | | |
| Ruletes | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Sutināti cepeši | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulašs*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * Bez vāka | | |
| ** Vairākas reizes apgrozot | | |
| *** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8. | | |

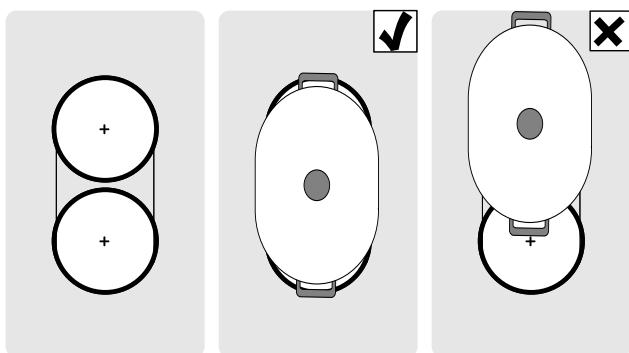
| | Gatavoša- nas līmenis | Gatavošanas laiks (min) |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu | | |
| Šnicele, vienkārša vai panēta | 6-7 | 6-10 |
| Saldēta šnicele | 6-7 | 8-12 |
| Karbonāde, vienkārša vai panēta | 6-7 | 8-12 |
| Steiks (3 cm biezs) | 7-8 | 8-12 |
| Putna krūtiņa (2 cm bieza)** | 5-6 | 10-20 |
| Saldēta putna krūtiņa** | 5-6 | 10-30 |
| Kotletes (3 cm biezas)** | 4.-5. | 20-30 |
| Hamburgera gaļa (2 cm bieza)** | 6-7 | 10-20 |
| Zivs un zivs fileja bez panējuma | 5-6 | 8-20 |
| Zivs un zivs fileja ar panējumu | 6-7 | 8-20 |
| Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi | 6-7 | 8-15 |
| Vēžveidīgie, garneles | 7-8 | 4-10 |
| Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana | 7-8 | 10-20 |
| Ēdieni gatavošanai pannā, dārzeņi, gaļas strēmelītes aziātu gaumē | 7-8 | 15-20 |
| Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannās | 6-7 | 6-10 |
| Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas) | 6.-7. | - |
| Omlete (cep citu pēc citas) | 3.-4. | 3-6 |
| Vēršacis | 5-6 | 3-6 |
| Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām) | | |
| Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi | 8-9 | - |
| Saldētas kroketes | 7-8 | - |
| Gaļa, piemēram, vistas daļas | 6-7 | - |
| Panēta zivs vai zivs alus mīklā | 6-7 | - |
| Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā | 6-7 | - |
| Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā | 4-5 | - |
| * Bez vāka | | |
| ** Vairākas reizes apgrozot | | |
| *** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8. | | |

„Kombi-Zone”

Ar šo funkciju var sasaistīt kopā abus vienāda lieluma sildriņķus kreisajā pusē. Turklāt abiem sildriņķiem tiek iestatīts vienāds gatavošanas līmenis. Funkcija īpaši piemērota tad, ja gatavošanai tiek izmantoti garenas formas trauki.

Norādes par gatavošanas traukiem

Lai iegūtu optimālu rezultātu, uz abiem sildriņķiem uzlieciet piemērotu ovālu ēdiena gatavošanas trauku. Novietojiet trauku uz sildriņķiem tā, lai tas atrastos tieši pa vidu.



Ja uz viena no abiem sildriņķiem tiek uzlikts tikai viens trauks, to var pārbīdīt uz otru sildriņķi. Tagad gatavošanas līmenis un atlasītie iestatījumi ir aktīvi arī uz otra sildriņķa.

Aktivizēšana

1. Atlasiet vienu no diviem sildriņķiem ar funkciju „Kombi-Zone” un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Ir izgaismots rādījums . Gatavošanas līmenis ir redzams apakšējā sildriņķa displejā.

Funkcija ir ieslēgta.

Jaudas līmeņa maiņa

Jaudas līmeņa maiņa iestatīšanas zonā.

Izslēgšana

Izvēlieties vienu no diviem sildriņķiem ar šo funkciju un pieskarieties simbolam .

Funkcija ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

Funkcija „Move”

Izmantojot šo funkciju, var apvienot abus viena izmēra kreisās puses sildriņķus un katram sildriņķim iestatīt citādu gatavošanas līmeni. Iepriekš iestatīti gatavošanas līmeņi

Priekšējais sildriņķis = gatavošanas līmenis **5**

Aizmugurējais sildriņķis = gatavošanas līmenis **1**

Katra sildriņķa gatavošanas līmeni var mainīt atsevišķi.

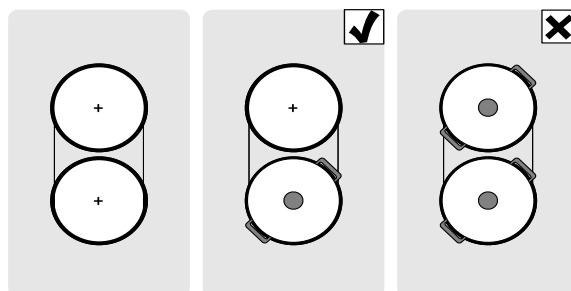
Norādījumi

- Uzlieciet gatavošanas trauku tikai uz viena no sildriņķiem. Ja gatavošanas trauks vienlaikus ir uz abiem sildriņķiem, funkcija netiek ieslēgta.
- Tā sildriņķa rādījumos, uz kura neatrodas gatavošanas trauks, gatavošanas līmenis ir izgaismots vairāk. Funkcija tiek ieslēgta, ja trauks tiek uzbidīts uz sildriņķa un tiek atpazīts.
- Ja funkcija jau ir ieslēgta un uz brīvā sildriņķa uzliec citu gatavošanas trauku, indikators tāpat norāda zemāku gatavošanas līmeni. Sildriņķis nav ieslēgts. Sildriņķis ieslēdzas, ja tiek noņemts gatavošanas trauks.

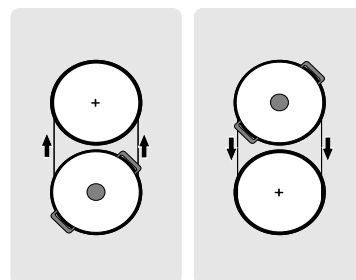
Padomi trauku lietošanai

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

Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku, kas aizņem tikai vienu sildriņķi.



Gatavošanas trauka pārlīkšana no viena sildriņķa uz citu.



Aktivizēšana

1. Izvēlieties vienu no abiem sildriņķiem ar funkciju „Move”.
2. Pieskarities simbolam . Izgaismojas rādījumi . Abu sildriņķu displejos redzami gatavošanas līmeņi. Funkcija ir ieslēgta.

Norādījumi

- Aizņemta sildriņķa indikatori ir gaišāki.
- Izvēlēta sildriņķa displejā ir izgaismots simbols .

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „Move” un iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas līmeni.

Norādījums: Ja funkciju deaktivizē, gatavošanas līmeņus atiestata uz sākotnējām vērtībām.

Izslēgšana

Pieskarities simbolam .

Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Ja vienam sildriņķim vai diviem sildriņķiem iestata , funkciju deaktivizē aptuveni 10 sekundēs.

Laika funkcijas

Sildvirsmas ir divas tālāk aprakstītās taimera funkcijas.

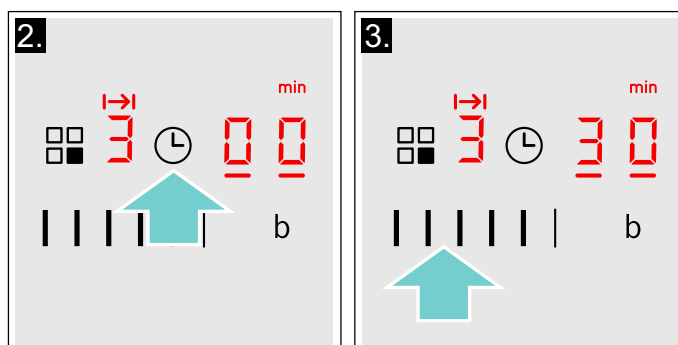
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarities simbolam . Sildriņķa displejā redzams . Taimera displejā redzams .
3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.



Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Norādījumi

- Visiem sildriņķiem var automātiski iestatīt vienu un to pašu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katram sildriņķim notiek atsevišķi. Vairāk par automātisku gatavošanas laika iestatīšanu skatiet sadaļā „Pamatiestatījumi”.
- Ja apvienotajiem sildriņķiem izvēlas funkciju „CombiZone” vai „Move”, abiem sildriņķiem ir iestatīts viens un tas pats laiks.

Automātiskā programmēšana

Ja iestatīšanas zonā izvēlas iestatījumu no 1 līdz 5, gatavošanas laiks samazinās par vienu minūti.

Ja iestatīšanas zonā izvēlas iestatījumu no 6 līdz 10, gatavošanas laiks palielinās par vienu minūti.

Laika maiņa vai atcelšana

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet simbolu .

Iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas laiku vai izvēlieties iestatījumu , lai atceltu iestatīto laiku.

Kad laiks ir pagājis

Sildriņķis izslēdzas. Atskan paziņojuma signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē uz 10 sekundēm iedegas **00**.

Nospiežot simbolu **⏸**, norādes izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Norādījumi

- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera rādījumā vienmēr redzams izvēlētais sildriņķa laiks.
- Gatavošanas laiku var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

Taimeris darbojas neatkarīgi no sildriņķiem vai citiem iestatījumiem. Izmantojot to, sildriņķis pēc iestatītā laika beigām automātiski neizslēdzas.

Sekoiet norādēm

1. Vairākas reizes nospiediet simbolu **⏸**, līdz iedegas indikators **⏸**. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē iedegas **00**.
2. Programmēšanas zonā izvēlieties vēlamo gatavošanas laiku. Pēc dažām sekundēm sāk skaitīt gatavošanas laiku.

Laika maiņa vai atcelšana

Vairākas reizes nospiediet simbolu **⏸**, līdz iedegas indikators **⏸**. Iestatīšanas zonā regulējiet gatavošanas laiku vai izvēlieties iestatījumu **00**.

Kad laiks ir pagājis

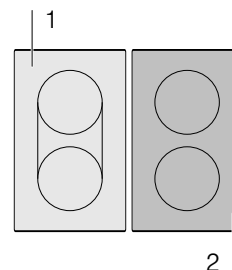
Atskan paziņojuma signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē parādās **00**, un iedegas indikators **⏸**. Pēc 10 sekundēm indikatori izslēdzas.

Nospiežot simbolu **⏸**, indikatori izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Funkcija „PowerBoost”

Ar funkciju „PowerBoost” lielu ūdens daudzumu var uzkarstēt ātrāk nekā gatavošanas līmenī **9**.

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu). Citādi displejā mirgo izvēlētais sildriņķa simbols **b** un **9**; automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis **9**, neaktivizējot funkciju.



Norādījums: „Kombi-Zone” zonā funkciju „Powerboost” var aktivizēt tikai tad, kad divus sildriņķus lieto atsevišķi.

Aktivizēšana

1. Izvēlieties vienu sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **b**. Izgaismojas **b**. Funkcija ir aktivizēta.

Deaktivizēšana

1. Atlasiet sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **b**. Indikators **b** nodziest, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī **9**. Funkcija ir deaktivizēta.



Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.


Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: apmēram 4 sekundes turiet nospiešu simbolu . Indikators, kas atrodas pie simbola  iedegas uz 10 sekundēm. Sildvirsmas ir bloķētas.

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

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma


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


Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisko funkciju "Bērnu drošība", lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Tīrīšanas drošība

Ja vadības paneli tīra, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties. Lai to novērstu, var izmantot sildvirsmas bloķēšanas funkciju un bloķēt vadības paneli tīrīšanas laikā.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Vadības panelis uz 35 sekundēm ir bloķēts. Jūs varat notīrīt vadības paneļa virsmu, nemainot iestatījumus.

Izslēgšana: pēc 35 sekundēm bloķēšana tiek pārtraukta. Lai izslēgtu bloķēšanu ātrāk, pieskarieties simbolam .

Norādījumi

- 30 sekundes pēc ieslēgšanas atskan signāls. Tas norāda uz drīzu funkcijas pabeigšanu.
- Pat ja sildvirsmas ir bloķētas drošai tīrīšanai, galvenais slēdzis nav bloķēts. Sildvirsmas var jebkurā laikā izslēgt.

Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja sildriņķis darbojas ilgāku laiku un netiek mainīti darbības iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ notiek automātiskā izslēgšanās.

Sildriņķis pārstāj darboties. Sildriņķa displejā pārmaiņus mirgo **F**, **B** un atlikušā siltuma indikators **h** vai **H**.

Ja pieskaras jebkuram simbolam, indikatori vairs nav redzami. Sildriņķa darbību var iestatīt no jauna.

Automātiskā izslēgšanās ir atkarīga no iestatītā gatavošanas līmeņa (1-10 stundas).

Pamatiestatījumi


Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Tos varat piemērot savām vajadzībām.

| Rādījums | Funkcija |
|-------------|---|
| c 1 | Automātiska bērnu drošība 0 Manuāli*. 1 Automātiski. 2 Funkcija izslēgta. |
| c 2 | Skaņas signāli 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāli ir izslēgti. 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.* |
| c 3 | Rādīt enerģijas patēriņu 0 Izslēgts.* 1 Ieslēgts. |
| c 5 | Gatavošanas laika automātiska programmēšana 00 Izslēgta.* 0 1-99 Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai. |
| c 6 | Taimera beigu skaņas signāla ilgums 1 10 sekundes.* 2 30 sekundes. 3 1 minūte. |
| c 7 | “Power-Management” funkcija. Ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu 0 Izslēgta.* 1 1000 W minimālā jauda. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda. |
| c 9 | Sildriņķa izvēles laiks 0 Neierobežots: paliek izvēlēts pēdējais iestatītais sildriņķis.* 1 Ierobežots: sildriņķis paliek izvēlēts tikai dažas sekundes. |
| c 12 | Gatavošanas trauka pārbaude, gatavošanas procesa rezultāts 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots |
| c 0 | Atjaunot rūpnīcas iestatījumus 0 Individuāli iestatījumi.* 1 Atjaunot rūpnīcas iestatījumus. |





* Rūpnīcas iestatījumi

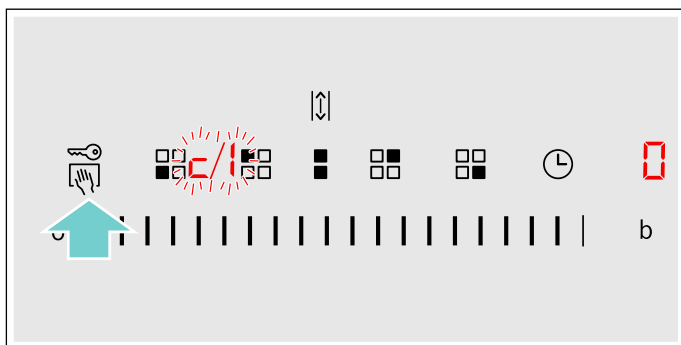
Piekļuve pamatiestatījumiem


Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

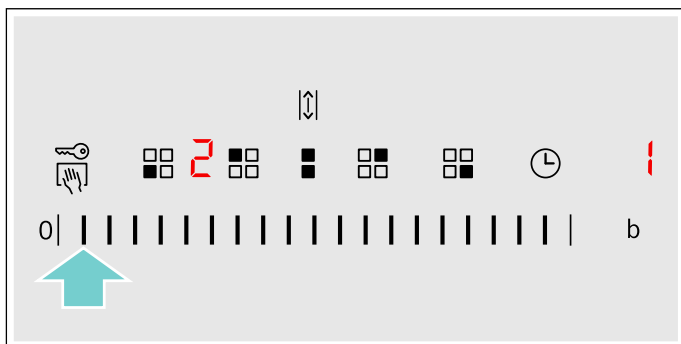
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu apm. 4 sekundes. Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.


| Izstrādājuma informācija | Indikators |
|--|------------|
| Klientu apkalpošanas dienesta indekss (KI) | 01 |
| Izgatavošanas numurs | Fd |
| 1. izgatavošanas numurs | 95. |
| 2. izgatavošanas numurs | 05 |

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam . Displejā pārmaiņus mirgo  un , un  ir redzams kā noklusējuma iestatījums.



4. Pieskarieties simbolam  vairākas reizes, līdz redzama vajadzīgā funkcija.
5. Tad iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo iestatījumu.



6. Turiet simbolu  nospiestu vismaz 4 sekundes. Iestatījumi ir saglabāti.

Iziešana no standarta uzstādījumiem

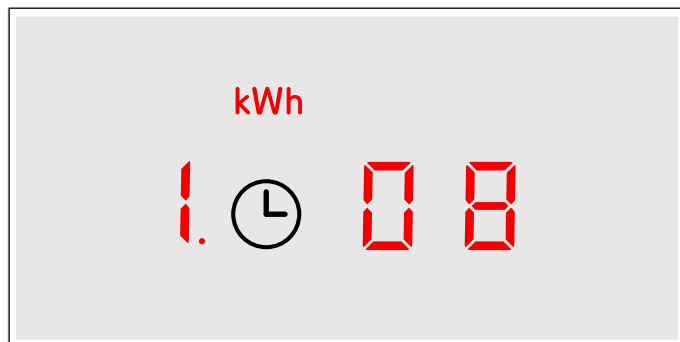
Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Energijas patēriņa indikators

Šī funkcija norāda pēdējās gatavošanas reizes kopējo enerģijas patēriņu šim sildriņķim.

Vēl 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas tiks uzrādīts elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās.

Attēlā redzams patēriņa piemērs: **1.08 kWh**.



Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi"

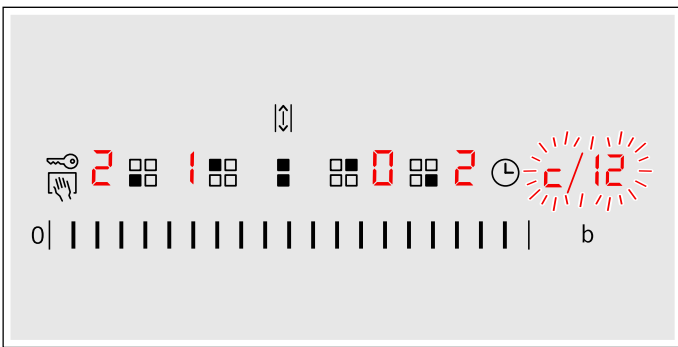
Trauku pārbaude

Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atbilstoši gatavošanas traukam.




Pārbaudes rādījums ir ieteiktā vērtība, un tas ir atkarīgs no gatavošanas trauka īpašībām un izmantotā sildriņķa.

1. Novietojiet aukstu gatavošanas trauku ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst trauka pamatnes izmēram.
2. Pamatiestatījumos izvēlieties iestatījumu **c 12**.
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Sildriņķa rādījumos mirgo **—**.
Funkcija ir ieslēgta.

Pēc 10 sekundēm sildriņķa displejā redzams rādījums par gatavošanas procesa kvalitāti un ātrumu.



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

| Rezultāts | |
|---|---|
|  | Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.* |
|  | Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.* |
|  | Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām. |

* Ja ir pieejams mazāks sildriņķis, pārbaudiet uz tā gatavošanas trauku vēlreiz.

Lai atkal ieslēgtu funkciju, pieskarieties sildriņķa iestatījumu zonai.

Norādījumi

- Ja izmantotā sildriņķa izmērs ir mazāks nekā gatavošanas trauka pamatnes diametrs, parasti uzsilst tikai trauka vidus un gatavošanas rezultāts nav apmierinošs vai optimāls.
- Informāciju par šo funkciju skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi".
- Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. nodaļā → "Gatavošana ar indukciju".

Mazgāšana

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

Sildvirsmā

Tīrīšana

Pēc gatavošanas vienmēr notīriet sildvirsmu. Tā tiek novērsta atlikumu piedegšana. Tīriet sildriņķi tikai tad, kad paliekošā siltuma indikators ir nodzisis.

Sildriņķi tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz produkta iepakojuma.

Nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai piemērotus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- kodīgus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus vai traipu noņēmējus;
- abrazīvus sūkļus;
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

Noturīgus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ievērojiet ražotāja norādes.

Piemērotus stikla skrāpjus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

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

| Traipu veidi | |
|----------------------------------|--|
| Kaļķa un ūdens nosēdumi | Tīriet sildriņķi, tiklīdz tas ir atdzisis. Varat izmantot stikla keramikas sildvirsmu tīrīšanai piemērotus līdzekļus.* |
| Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa | Tīriet uzreiz. Izmantojiet stikla skrāpi. Uzmaņību: apdegumu risks.* |

* Notīriet arī ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Norādījums: Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmā ir karsta, tā var izveidoties plankumi. Pārlicinieties, vai visas izmantotā tīrīšanas līdzekļa paliekas ir notīrītas.

Sildvirsmas rāmis

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

- Izmantojiet tikai siltu mazgāšanas šķīdumu.
- Jaunas mazgāšanas drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
- Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi vai asus priekšmetus.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc izgaismojas simbols „Bērnu drošība”?

Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Informāciju par šo funkciju varat atrast nodaļā → *"Bērnu aizsardzības sistēma"*

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāla tonis?

Notīriet šķidrumu vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus, kas atrodas uz vadības paneļa.

Pamācību, kā atslēgt signāla toni, varat atrast nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

Atkarībā no gatavošanas trauku pamatnes īpašībām trokšņi var rasties, izmantojot sildvirsmu. Trokšņi ir parasta parādība, tie ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju un nenorāda uz defektiem.

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoriem.

Rodas, gatavojot ar intensīvāku gatavošanas līmeni. Trokšnis pazūd vai kļūst klusāks, samazinot gatavošanas līmeni.

Svilpieni

Rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Trokšnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliets ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana

Var rasties, ja izmantoti trauki ar dažādu materiālu pārklājumiem vai ja reizē tiek izmantoti dažāda izmēra un materiāla gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var atšķirties atkarībā no ēdienu daudzuma vai gatavošanas veida.

Spalgi svilpieni

Var rasties, ja vienlaicīgi tiek izmantoti divi sildriņķi lielākās jaudas gatavošanas līmenī. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja tiek samazināta gatavošanas līmeņa jauda.

Ventilatora trokšņi

Sildvirsmā ir ventilators, kas ieslēdzas augstā temperatūrā. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja esošā temperatūra vēl ir par augstu.

Trauki gatavošanai

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmā?

Informāciju par indukcijas sildvirsmā piemērotiem gatavošanas traukiem varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

Pārlicinieties, ka sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgts.

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Pārlicinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka izmēram.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"Kombi-Zone"* un → *"Funkcija „Move"*

Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts lielākas jaudas gatavošanas līmenis?

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Pārlicinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka izmēram.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"Kombi-Zone"* un → *"Funkcija „Move"*

Tīrīšana**Kā jātīra sildvirsmas?**

Vislabākos rezultātus varat sasniegt, izmantojot speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ieteicams neizmantot kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrītājus trauku mazgājamajai mašīnai (koncentrātus) vai beržamās sukas.

Vairāk informācijas par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu skatiet nodaļā → "Mazgāšana"

? Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Parasti traucējumi ir viegli risināmi sīkumi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu.

| Indikators | Iespējamais iemesls | Risinājums |
|--|--|---|
| nav | Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Traucējums elektronikā | Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav īssavienojuma. Nodrošiniet, ka ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu. |
| Indikatori mirgo. | Vadības panelis ir mitrs, vai to bloķē kāds priekšmets. | Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu. |
| Sildriņķa displejā mirgo indikators - . | Tas norāda uz traucējumu elektronikā. | Lai novērstu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku. |
| F2 | Elektronika ir pārkarsusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies. | Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam. |
| F4 | Elektronika ir pārkarsusi, un visi sildriņķi – izslēgušies. | |
| F5 + gatavošanas līmenis un signāls | Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst. | Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Var turpināt gatavot. |
| F5 un signāls | Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts. | Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad kļūdas ziņojums vairs nav redzams, var turpināt gatavot. |
| F1 / F6 | Sildriņķis ir pārkarsis, tāpēc tas ir izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu. | Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti. |
| F8 | Sildriņķis ir ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma. | Ir notikusi automātiskā izslēgšanās. Skatiet sadaļu . |
| E9000 E90 10 | Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas. | Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju. |
| U400 | Sildvirsmas nav pareizi pieslēgtas. | Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nodrošiniet, ka tā ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. |

Nenovietojiet karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja redzams indikators **E**, turiet nospiestu attiecīgā sildriņķa sensoru, lai varētu nolasīt traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja indikators ir redzams atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.

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 plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšējā daļā.

E numuru varat atrast arī uz sildvirsmas stikla virsmas. Jūs varat pārbaudīt klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un FD numuru, apskatot pamatiestatījumus. Vairāk informācijas nodaļā → "*Pamatiestatījumi*".

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 ierīču pārbaudi.

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

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

| Pārbaudes ēdieni | Trauki | Iepriekšēja uzkarsēšana | | | Gatavošana | |
|--|----------------------------|-------------------------|-----------------------------------|------|---------------------|------|
| | | Gatavošanas līmenis | Laiks (min:sek) | Vāks | Gatavošanas līmenis | Vāks |
| Šokolādes kausēšana | | | | | | |
| Glazūra (piem., ražotājs „Dr. Oetker”, tumšā šokolāde ar kakao saturu 55 %, 150 g) | Kastrolis, diametrs: 16 cm | - | - | - | 1. | Nē |
| Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana | | | | | | |
| Lēcu sautējums* | | | | | | |
| Sākuma temperatūra: 20 °C | | | | | | |
| Daudzums: 450 g | Katls, diametrs: 16 cm | 9 | 1:30 (bez maisīšanas) | Jā | 1. | Jā |
| Daudzums: 800 g | Katls, diametrs: 22 cm | 9 | 2:30 (bez maisīšanas) | Jā | 1. | Jā |
| Lēcu sautējums no konservu kārbas | | | | | | |
| Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinām. | | | | | | |
| Sākuma temperatūra: 20 °C | | | | | | |
| Daudzums: 500 g | Katls, diametrs: 16 cm | 9 | apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min) | Jā | 1. | Jā |
| Daudzums: 1 kg | Katls, diametrs: 22 cm | 9 | apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min) | Jā | 1. | Jā |
| Bešamela mērces pagatavošana | | | | | | |
| Piena temperatūra: 7 °C | | | | | | |
| Sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls | | | | | | |
| 1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, uzsildiet iegūto masu. | Kastrolis, diametrs: 16 cm | 2 | apm. 6:00 | Nē | - | - |
| 2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet. | | 7 | apm. 6:30 | Nē | - | - |
| 3. Kad Bešamela mērce ir uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot. | | - | - | - | 2 | Nē |
| * Recepte atbilstoši DIN 44550 | | | | | | |
| ** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Pārbaudes ēdieni | Trauki | Iepriekšēja uzkaršēšana | | | Gatavošana | |
|--|-----------------------------|-------------------------|---|------|----------------------------|------|
| | | Gatavošanas līmenis | Laiks (min:sek) | Vāks | Gatavošanas līmenis | Vāks |
| Rīsu piena zupas gatavošana | | | | | | |
| Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku Piens temperatūra: 7 °C Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārties. Iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli. Gatavošanas laiks, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, apm. 45 minūtes. | | | | | | |
| Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls | Katls, diametrs: 16 cm | 8. | apm. 5:30 | Nē | 3 (apmaisīt pēc 10 min) | Jā |
| Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls | Katls, diametrs: 22 cm | 8. | apm. 5:30 | Nē | 3 (apmaisīt pēc 10 min) | Jā |
| Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka Piens temperatūra: 7 °C Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Izvēlieties ieteikto gatavošanas līmeni, kad piena temperatūra sasniedz 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārties apm. 50 minūtes. | | | | | | |
| Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku saturs) un 1 grams sāls | Katls, diametrs: 16 cm | 8. | apm. 5:30 | Nē | 3 | Nē |
| Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku saturs) un 1,5 gramus sāls | Katls, diametrs: 22 cm | 8. | apm. 5:30 | Nē | 2. | Nē |
| Rīsu vārīšana* | | | | | | |
| Ūdens temperatūra: 20 °C | | | | | | |
| Sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls | Katls, diametrs: 16 cm | 9 | apm. 2:30 | Jā | 2 | Jā |
| Sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls | Katls, diametrs: 22 cm | 9 | apm. 2:30 | Jā | 2. | Jā |
| Cūkas muguras daļas gabala gatavošana | | | | | | |
| Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C | | | | | | |
| Daudzums: 3 cūkas muguras daļas gabali (kopējais svars: apm. 300 g, biezums: 1 cm) un 15 ml saulespuķu eļļas | Cepampanna, diametrs: 24 cm | 9 | apm. 1:30 | Nē | 7 | Nē |
| Pankūku pagatavošana** | | | | | | |
| Daudzums: 55 ml mīklas katrā pankūkai | Cepampanna, diametrs: 24 cm | 9 | apm. 1:30 | Nē | 7 | Nē |
| Saldētu fri kartupeļu vārīšana eļļā | | | | | | |
| Daudzums: 1,8 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”) | Katls, diametrs: 22 cm | 9 | Kamēr eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai | Nē | 9 | Nē |
| * Recepte atbilstoši DIN 44550 | | | | | | |
| ** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2 | | | | | | |

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

siemens-home.com

Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženklų licencija
Ražotąs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)



9001183845
960209(00)