

SIEMENS



Kaitlentė Sildvirsmas

EX8..LY...

siemens-home.com/welcome

It	Naudojimo instrukcija	3
Iv	Lietošanas instrukcija	42

Register
your
product
online



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Turinys

 Naudojimas pagal paskirtį	4	 Laikymo šiltai funkcija	19
 Svarbūs saugos nurodymai	5	Ijungimas	19
 Galimos gedimų priežastys	6	Išjungimas	19
Apžvalga	6	 Nuostatų perdavimas	20
 Aplinkos apsauga	7	Ijungimas	20
Energijos taupymo patarimai	7	 Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	21
Ekologiškas utilizavimas	7	Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys	21
 Indukcinis virimas	7	Tinkamas maisto ruošimo indas	22
Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai	7	Jutikliai ir specialieji priedai	22
Indai	7	Funkcijos ir kaitinimo lygiai	22
 Susipažinkite su prietaisu	9	Rekomenduojami patiekalai	26
Valdymo skydelis	9	Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra	30
Kaitvietės	10	Atitikties deklaracija	31
Liekamosios šilumos indikatorius	10	 Apsauga nuo vaikų	32
 Prietaiso valdymas	11	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas	32
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	11	Automatinė apsauga nuo vaikų	32
Kaitvietės nustatymas	11	 Apsauga valant	32
Maisto ruošimo rekomendacijos	11	 Automatinis apsauginis išjungimas	32
 Lanksčiai naudojama zona	14	 Pagrindiniai nustatymai	33
Indų naudojimo patarimai	14	Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	34
Atskira kaitvietė	14	 Energijos sąnaudų rodmuo	35
Dvi atskiros kaitvietės	14	 Maisto ruošimo indo bandymas	35
 Perkėlimo („Move“) funkcija	15	 Valymas	36
Ijungimas	15	Kaitlentė	36
Išjungimas	15	Kaitlentės rėmas	36
 „FlexPlus“ zona	16	Belaidis temperatūros jutiklis	36
Nuorodos dėl maisto ruošimo indų	16	 Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	37
Ijungimas	16	 Gedimas – ką daryti?	38
Išjungimas	16	 Klientų aptarnavimo tarnyba	39
 Laiko funkcijos	17	E ir FD numeriai	39
Ruošimo laiko programavimas	17	 Bandomieji patiekalai	40
Virtuvinis laikmatis	17		
Sekundmačio funkcija	18		
 Funkcija „PowerBoost“	18		
Ijungimas	18		
Išjungimas	18		
 „ShortBoost“ funkcija	19		
Naudojimo rekomendacijos	19		
Ijungimas	19		
Išjungimas	19		

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, susisiekite 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.

Naudojant maisto ruošimo funkcijas nustatyta kaitvietės temperatūra turi atitikti kaitvietės, ant kurios uždėtas puodas su temperatūros jutikliu, temperatūrą.

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 dėžėje. 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 dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

⚠ Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

Belaidis temperatūros jutiklis yra magnetinis. Magnetiniai elementai gali pakenkti elektroniniam implantams, pvz., širdies stimulatoriams ar insulino pompoms. Todėl žmonėms su elektroniniais implantais nereikėtų temperatūros jutiklio nešiotis drabužių kišenėse ir turint širdies stimulatorius ar kitus medicininius prietaisus reikėtų laikytis mažiausiai 10 cm atstumo.

⚠ 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!

- Belaidžiame temperatūros jutiklyje esanti baterija gali būti pažeista arba įtrūkti, jei ji per daug įkais. Baigę virti nuimkite jutiklį nuo kaitlentės ir nelaikykite netoli šilumos šaltinių.
- Nuo maisto ruošimo puodo nuimamas temperatūros jutiklis gali būti karštas. Nuimdami mūvėkite virtuvines pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.
- 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 nusauskinkite 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.

Belaidžiame temperatūros jutiklyje naudojama baterija. Išseiktą bateriją utilizuokite nekenkdam aplinkai.

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.

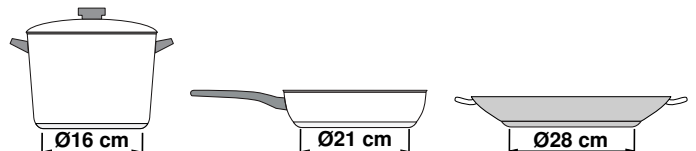
Indai

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 indukcinėi funkcijai, perskaitykite skyrių → "*Maisto ruošimo indo bandymas*".

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.

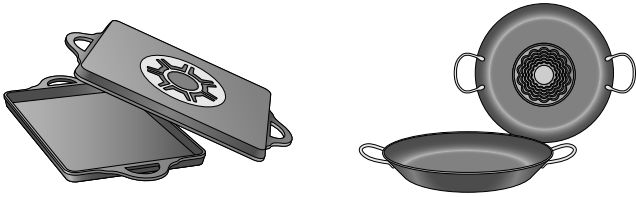


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "*Lanksčiai naudojama zona*".

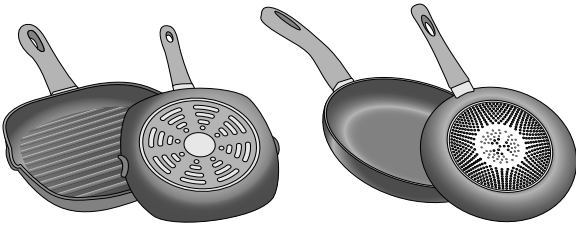


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



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



Netinkami indai

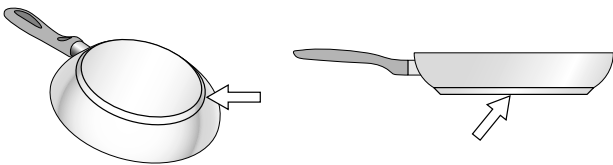
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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.

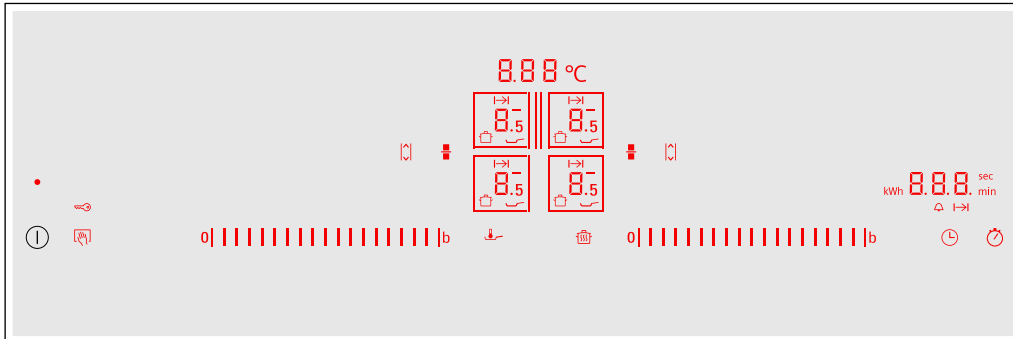
Puodo atpažinimas

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.
















Susipažinkite su prietaisu

Informacijos apie kaitviečių matmenis ir galias rasite
→ 2 psl..

Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai	
	Pagrindinis jungiklis
	Kaitvietės parinktis
	Nustatymo sritis
	„Powerboost“ ir „Shortboost“ funkcija
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	Perkėlimo („Move“) funkcija
	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti, ir apsauga nuo vaikų
	Laikymo šiltai funkcija
	Kepimo jutiklis
	Ruošimo laiko ir virtualinio laikmačio programavimas
	Sekundmačio funkcija

Rodmenys	
	Eksplotavimo būseną
	Kaitinimo lygiai
	Liekamoji šiluma
	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
	„ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcija
	Laikymo šiltai funkcija
	Kepimo jutiklis
	Maisto ruošimo funkcijos
	Maisto ruošimo funkcijų temperatūra
	Apsauga nuo vaikų
	Laikmačio funkcija
	Ruošimo laiko nustatymas
	Trumpalaikis laikmatis
	„FlexPlus“ kaitinimo zona
	Nuostatų perdavimas
	Laikmačio rodmenys
	Energijos sąnaudos

Valdymo sritis

Kaitlentei įkaitus, pradeda šviesti tuo metu galimų naudoti valdymo sričių simboliai.

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Pradeda šviesti atitinkami valdymo sričių, kurias tuo metu galima naudoti, simboliai. Kaitviečių arba parinktų funkcijų rodmenys šviečia ryškiau.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Dėl drėgmės gali sutrikti funkcijų veikimas.

Kaitvietės

Kaitvietė	
	Vienguba kaitvietė Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona Skaitykite skyrių → "Lanksčiai naudojama zona".
	„FlexPlus“ kaitinimo zona „FlexPlus“ kaitinimo zonos visada įsijungia kartu su atitinkama dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama kaitinimo zona. Skaitykite skyrių → „FlexPlus“ zona".
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus: skaitykite skyrių → "Indukcinis virimas".	

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite kaitvietės.

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

- rodmuo **H**: temperatūra aukšta;
- rodmuo **h**: temperatūra žema.

Jei ruošdami maistą nuo kaitvietės nuimsite indą, pakaitomis pradės blyksėti liekamosios šilumos rodmuo ir parinktas kaitinimo lygis.


Išjungus kaitvietę švies liekamosios šilumos rodmuo. Išjungus kaitlentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

Prietaiso valdymas

Šiame skyriuje taip pat pateikta informacijos, kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu.

Įjungimas. Palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Šviečia kaitvietėms priklausantys simboliai ir funkcijos, kurias tuomet galima naudoti. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieskite simbolį , kol užges rodmenys. 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

Nustatymo srityje nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygį.

1 kaitinimo lygis – mažiausias lygis.




9 kaitinimo lygis – didžiausias lygis.

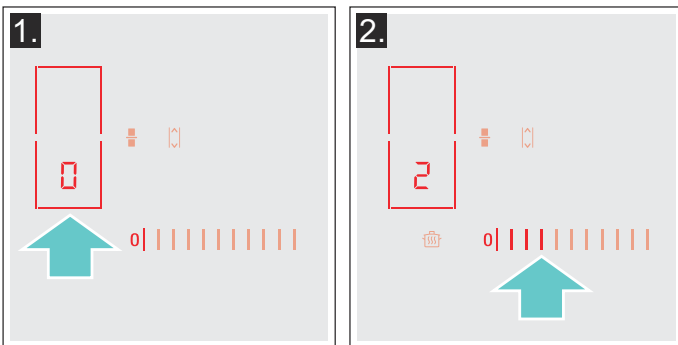
Kiekvienas kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta .

Pastaba. Kairiosios kaitvietės nustatomos kairiojoje nustatymo srityje, o dešinėsios kaitvietės – dešiniojoje.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite pageidaujamos kaitvietės simbolius  ir . Rodmuo  šviečia ryškiau.
2. Pirštu braukite per reikiamą nustatymo sritį, kol pradės šviesti pageidaujama kaitvietė.




Kaitinimo lygis nustatytas.

Keisti galingumo lygį

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite pageidaujamą 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.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, pririekus 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 pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1.5 - 2	-
Pienas*	1.5 - 2.5	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 45
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4.5 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3.5 - 4.5	120 - 180
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3.5 - 4.5	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
***Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.		

	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (min.)
Troškkinimas / 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)**	4.5-5.5	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
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6-10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.5-7.5	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.5-4.5	3-6
Kiaušininė	5-6	3-6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvės, 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 8–8,5 kaitinimo lygį.		

Lanksčiai naudojama zona

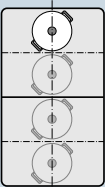
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

Yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

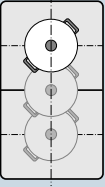
Indų naudojimo patarimai

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

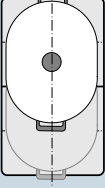
Atskira kaitvietė



Skersmuo – lygus 13 cm arba mažesnis
Uždėkite indą ant vienos iš keturių paveikslėlyje matomų padėčių.

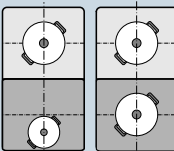


Skersmuo – daugiau nei 13 cm
Uždėkite indą ant vienos iš trijų paveikslėlyje matomų padėčių.



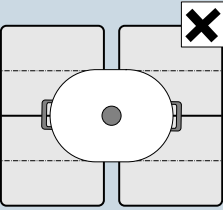
Jei maisto ruošimo indui reikia daugiau nei vienos kaitvietės, jį dėkite, pradėdami nuo viršutinio arba apatinio lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos krašto.

Dvi atskiros kaitvietės



Dvi priekines ir galines kaitvietes su dviem atskirais induktoriais galite naudoti atskirai vieną nuo kitos. Kiekvienai atskirai kaitvietai nustatykite pageidaujamą kaitinimo pakopą. Ant vienos kaitvietės dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

Rekomendacijos




Jeif naudojate kaitlentes su daugiau nei viena lanksčiai naudojama kaitinimo zona, indą uždėkite taip, kad būtų uždengta tik viena lanksčiai naudojama kaitinimo zona.
Kitaip kaitvietės bus aktyvintos ne pagal nurodymus ir maistas bus paruoštas netinkamai.

Atskira kaitvietė

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinama kaip atskira kaitvietė.


Ijungimas

1. Lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną parinkite simboliu .
2. Nustatymo srityje parinkite reikiamą kaitinimo lygį. Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinta.

Kaitinimo lygio keitimas


Parinkite kaitvietę ir reikiamoje nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Naujo indo pridėjimas

Uždėkite maisto ruošimo indą ant kaitvietės ir du kartus palieskite simbolį . Naujas indas atpažįstamas ir išlieka paskutinį kartą parinktas kaitinimo lygis.

Pastaba. Jei ant naudojamos kaitvietės padėtas indas perstumiamas arba pakeliamas, kaitlentė įjungia automatinę paiešką, o anksčiau parinkto kaitinimo lygio nuostatas išlieka.

Išjungimas



Palieskite simbolį .

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Dvi atskiros kaitvietės

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona naudojama kaip dvi atskiros kaitvietės.


Kaitviečių atskyrimas

1. Palieskite simbolį .
2. Simboliu  parinkite pageidaujamą kaitvietę.
3. Nustatymo srityje parinkite reikiamą kaitinimo lygį. Kaitvietės aktyvinta.

Pastabos

- Jei kaitlentė išsijungia ir vėliau įsijungia iš naujo, lanksčiai naudojama kaitinimo zona vėl naudojama kaip atskira kaitvietė.
- Norėdami pakeisti lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos konfigūracijos nustatymus, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

Dviejų kaitviečių sujungimas

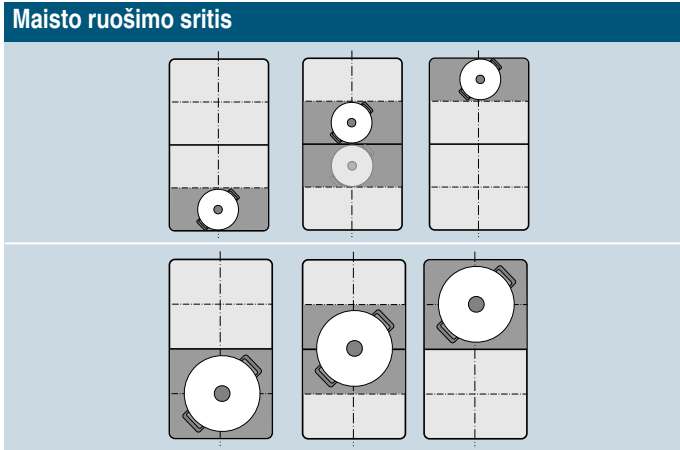
Palieskite simbolį .

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinta.

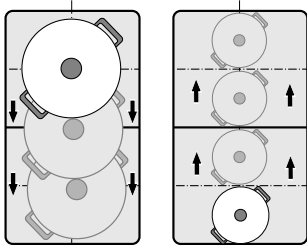
Perkėlimo („Move“) funkcija

Šia funkcija aktyvinama visa lanksčiai naudojama kaitinimo zona, kuri yra padalyta į tris maisto ruošimo sritis ir kurios kaitinimo lygiai yra nustatyti iš anksto.

Naudokite tik vieną indą. Maisto ruošimo srities dydis priklauso nuo naudojamo indo ir tinkamos jo padėties ant kaitvietės.



Ruošiant maistą galima indą perstumti ant kitos maisto ruošimo srities, kuriai nustatytas kitas kaitinimo lygis.



Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė sritis = 5 kaitinimo lygis;

vidurinė sritis = 5 kaitinimo lygis;


galinė sritis = 1 kaitinimo lygis. 5

Iš anksto nustatytus kaitinimo lygius galima keisti atskirai. Kaip keisti, aprašyta → "Pagrindiniai nustatymai" skyriuje.

Pastabos

- Funkcija išaktyvinama, jei atpažįstama, kad ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo srities uždėtas daugiau nei vienas indas.
- Jei maisto ruošimo indas perstumiamas lanksčiai naudojamos zonos srityje arba jis pakeliamas, kaitlentė pradeda automatinę paiešką ir nustatomas srities, kurioje atpažįstamas puodas, kaitinimo lygis.
- Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indo dydį ir padėtį pateikta skyriuje → "Lanksčiai naudojama zona".

Ijungimas

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojama kaitinimo zona.
2. Palieskite simbolį , jis šviečia ryškiau. Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinama kaip atskira kaitvietė. Srities, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, kaitinimo lygis šviečia kaitviečių indikatoriuje. Funkcija aktyvinta.


Kaitinimo lygio keitimas

Atskirų maisto ruošimo sričių kaitinimo lygius galima keisti ir ruošiant maistą. Uždėkite indą ant maisto ruošimo srities ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.


Pastabos

- Bus pakeistas tik tos srities kaitinimo lygis, ant kurios uždėtas indas.
- Išaktyvinus funkciją, trims maisto ruošimo sritims iš naujo nustatomos anksčiau nustatytos reikšmės.

Išjungimas

Palieskite simbolį . Jis šviečia silpniau.

Funkcija buvo išaktyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš maisto ruošimo sričių nustatoma , per keletą sekundžių funkcija išaktyvinama.

„FlexPlus“ zona

Kaitlentėje tarp abiejų lanksčiai naudojamų kaitinimo zonų yra dvi „FlexPlus“ kaitinimo zonos, kurios veikia kartu su dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama kaitinimo zona. Todėl galima naudoti didesnius puodus ir geriau paruošti maistą.

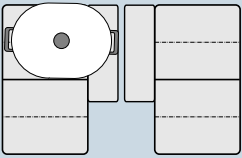
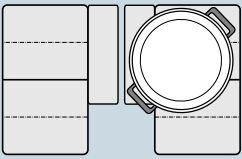
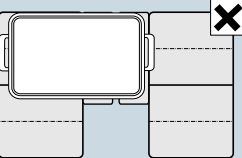
Viena iš dviejų „FlexPlus“ kaitinimo zonų visada įsijungia kartu su atitinkama dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama kaitinimo zona. Jas galima įjungti atskirai.

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų

Indą reikėtų statyti centre, kad būtų tinkamai atpažinta ir paskirstyta šiluma.

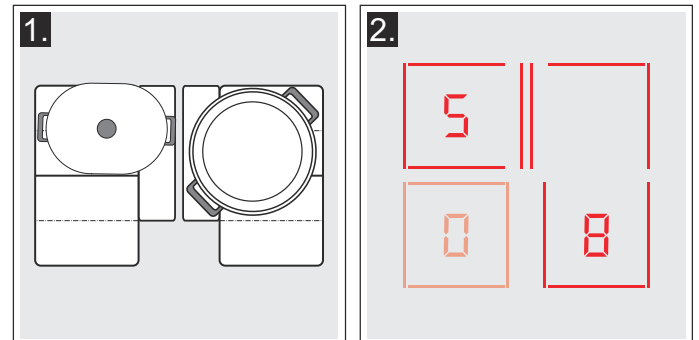
Indas turėtų uždengti šoninę kaitvietę ir „FlexPlus“ kaitinimo zoną.

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį, lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną galima aktyvinti kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes arba kaip vieną kaitvietę.

Indo uždėjimas	
	Pailgas maisto ruošimo indas Lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną aktyvinkite kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes arba kaip vieną kaitvietę.
	Didelis apvalus maisto ruošimo indas Lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną aktyvinkite kaip vieną kaitvietę.
	Vienas indas negali uždengti abiejų „FlexPlus“ kaitinimo zonų.

Įjungimas

1. Pastatykite indą ant kaitvietės ir atkreipkite dėmesį, kad būtų uždengta ir „FlexPlus“ kaitinimo zona.
2. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį. Pradeda šviesti kaitvietės rodmenys ir „FlexPlus“ kaitinimo zona.



„FlexPlus“ kaitinimo zona aktyvinta.

Išjungimas

Nuimkite indą nuo kaitvietės. Rodmenys užžęsta.

„FlexPlus“ kaitinimo zona išaktyvinta.

Laiko funkcijos





Jūsų kaitlentėje yra trys toliau nurodytos laikmačio funkcijos.

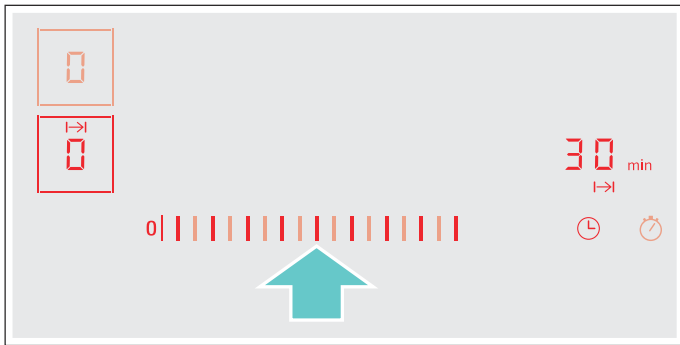
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija


Ruošimo laiko programavimas

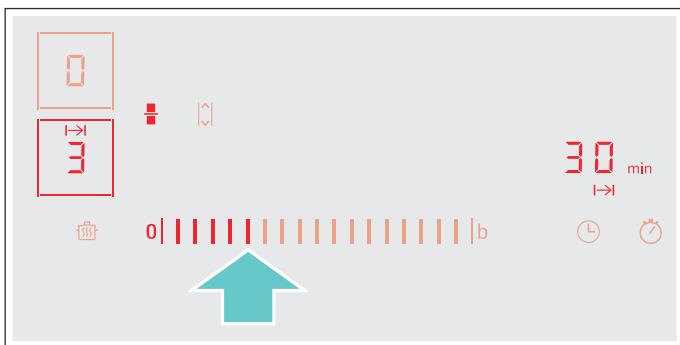
Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Du kartus palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo .
2. Parinkite kaitvietę. Pradedą šviesti indikatorius .
3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.



4. Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .
5. Parinkite pageidaujimą kaitinimo lygį.



Pradedamas skaičiuoti ruošimo 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 lanksčiai naudojama kaitinimo zona įjungiama kaip atskira kaitvietė, nustatytas laikas taikomas visai kaitinimo zonai.
- Jei kombinuotajai kaitvietei parinkta „Move“ (perkėlimo) funkcija, trims kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.


Kepimo jutiklis


Jei vienai iš kaitviečių užprogramuojamas ruošimo laikas ir aktyvinamas kepimo jutiklis, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus parinktą temperatūros pakopą.


Maisto ruošimo funkcijos

Jei kaitvietei buvo užprogramuotas ruošimo laikas ir buvo aktyvinta viena iš maisto ruošimo funkcijų, nustatytas ruošimo laikas įsijungia tik temperatūrai pasiekus parinktą sritį.



Laiko keitimas arba ištrynimasis



Du kartus palieskite simbolį  ir paskui parinkite kaitvietę.


Nustatymo srityje pakeiskite arba nustatykite ruošimo laiką , kad ištrintumėte užprogramuotą ruošimo laiką.

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .


Pasibaigus laikui

Kaitvietė išsijungia, rodmuo  mirksi ir kaitvietė rodo . Pasigirsta signalas.

Laikmačio indikatoriuje mirksi  ir rodmuo .

Palietus simbolį  užgęsta rodmuo ir nutyla signalas.

Pastabos





- Jei ruošimo laikas buvo užprogramuotas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo trumpiausias ruošimo laikas.
- Norėdami sužinoti likusį ruošimo kaitvietė laiką, du kartus palieskite simbolį  ir parinkite kaitvietę.
- 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.


Nustatymas

1. Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo .
 2. Nustatymo srityje parinkite pageidaujimą laiką ir jį patvirtinkite paliesdami simbolį .
- Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Palieskite simbolį .

Nustatymo srityje pakeiskite arba nustatykite ruošimo laiką , kad ištrintumėte užprogramuotą ruošimo laiką.

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje mirksi **00** ir simbolis **⏰**.

Palietus simbolį **⏰** rodmėnys užgęsta.

Sekundmačio funkcija

Sekundmačio funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.

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

Ijungimas

Palieskite simbolį **⏰**. Laikmačio indikatoriuje šviečia **00**.

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Išjungimas

Palieskite simbolį **⏰**. Laikmačio indikatoriuje pasirodo **00** ir vėliau užgęsta.

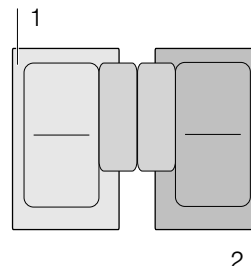
Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Norint išaktyvinti sekundmatį, turi būti parinkta ši funkcija.

Funkcija „PowerBoost“

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau, nei naudojant kaitinimo lygį **5**.

Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį).



Pastaba. Lanksčiai naudojamoje srityje taip pat galima aktyvinti galios didinimo funkciją, jei kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **b**.
Pradedama šviesti indikatorius **b**.
Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **b**.
Rodmuo **b** užgęsta ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **5**.
Funkcija išaktyvinta.

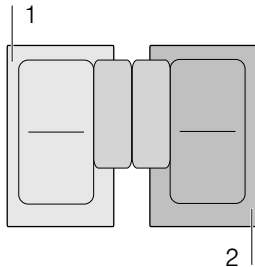
Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

„ShortBoost“ funkcija

Ijungus „ShortBoost“ funkciją maisto ruošimo indas įkais greičiau, nei įjungus įprastą kaitinimo lygį **9**.

Išaktyvinę funkciją parinkite maistui tinkantį kaitinimo lygį.

Šią funkciją vienai kaitvietai galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį).



Pastaba. Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai galima aktyvinti ir „Shortboost“ funkciją, kai ši kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.

Naudojimo rekomendacijos

- Visada naudokite maisto ruošimo indą, kuris prieš tai nebuvo įkaitintas.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Nenaudokite indų plonu dugnu.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančio maisto ruošimo indo, aliejaus, sviesto ar taukų.
- Maisto ruošimo indo neuždenkite dangčiu.
- Maisto ruošimo indą dėkite ant kaitvietės vidurio. Įsitikinkite, kad indo dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį.
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Du kartus palieskite simbolį **b**. Pradedą šviesti indikatorius **b**⁻. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas


1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **b**. Rodmuo **b**⁻ užgesa ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **9**. Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „ShortBoost“ (trumpalaikio galios padidinimo) funkcija gali būti išaktyvinta automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.


Laikymo šiltai funkcija

Ši funkcija tinka šokoladui arba sviestui lydėti ir patiekalams bei indams šiltai laikyti.

Ijungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Per kitas 10 sekundžių parinkite pageidaujama kaitvietę. Pradedą šviesti indikatorius **L**. Funkcija aktyvinta.

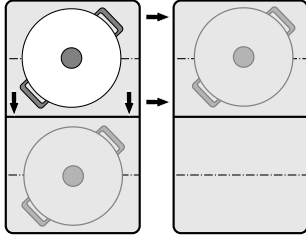
Išjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Parinkite kaitvietę. Rodmuo **L** užgesa. Kaitvietė išsijungia ir įsižiebia liekamosios šilumos rodmuo. Funkcija išaktyvinta.

Nuostatų perdavimas



Naudojant šią funkciją galima vienai kaitvietai nustatyta kaitinimo lygį, užprogramuotą ruošimo laiką ir parinktą maisto ruošimo funkciją perduoti kitai kaitvietai.

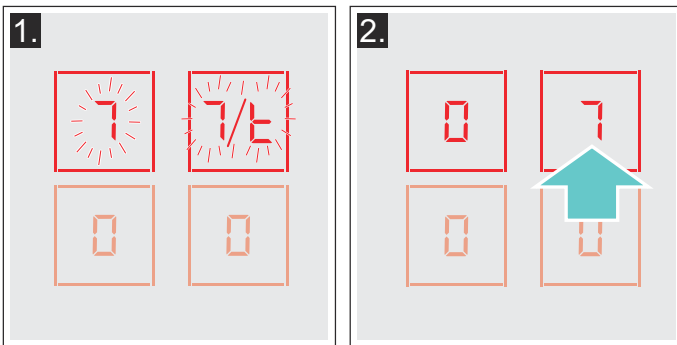
Norėdami perduoti nuostatus, nuimkite indą nuo įjungtos kaitvietės ir jį padėkite ant kitos kaitvietės.



Pastaba. Papildomos informacijos apie tikslią maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "Lanksčiai naudojama zona".

Įjungimas

1. Perstumkite indą nuo įjungtos kaitvietės ant kitos kaitvietės.
Pradės mirksėti ankstesnės kaitvietės kaitinimo lygis. Indas bus atpažintas ir naujosios kaitvietės indikatoriuje pradės mirksėti anksčiau parinktas kaitinimo lygis ir simbolis .
2. Norėdami patvirtinti nuostatus, parinkite naują kaitvietę.
Ankstesnės kaitvietės kaitinimo lygis nustatomas ties .



Nuostatai perduodami naujai kaitvietai.

Pastabos

- Perstumkite maisto ruošimo indą ant neįjungtos kaitvietės, kurios dar nenustatėte ir ant kurios dar nebuvo uždėtas kitas maisto ruošimo indas.
- „PowerBoost“ arba „ShortBoost“ funkciją iš kairės į dešinę arba iš dešinės į kairę galima nustatyti tik tuomet, kai neįjungta nė viena kaitvietė.
- Jei, prieš patvirtinant nuostatus, naujas maisto ruošimo indas pastatomas ant kitos kaitvietės, šią funkciją galima naudoti abiem maisto ruošimo indams.
- Perkėlus kelis puodus, ši funkcija bus naudojama tik paskutiniajam perkeltam puodui.

Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos

Naudodami pagalbinės maisto ruošimo funkcijas maistą paruošite labai lengvai ir visada optimaliai gerai. Rekomenduojamos temperatūros pakopos tinka visiems maisto ruošimo būdams.

Ruošiamas maistas nebus pervirtas ir jis visada bus išvirtas ir iškeptas kokybiškai.

Visą ruošimo laiką jutikliai matuoja puodo arba keptuvės temperatūrą. Tuomet nuolat tiksliai reguliuojama galia ir išlaikoma reikiama temperatūra.

Kai pasiekama parinkta temperatūra, sudėkite patiekalus. Patiekalas neperkais ir neišbėgs.

Kaitvietės, kuriose yra kepimo jutiklis, pažymėtos kepimo jutiklio simboliu.

Maisto ruošimo funkcijas galima naudoti visoms kaitvietėms, jei yra belaidis temperatūros jutiklis.










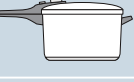



Šiame skyriuje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys
- Tinkamas maisto ruošimo indas
- Jutikliai ir specialieji priedai
- Funkcijos ir kaitinimo lygiai
- Rekomenduojami patiekalai
- Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra

Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys

Naudodami pagalbinės maisto ruošimo funkcijas galite kiekvienam patiekalui parinkti geriausiai tinkantį ruošimo būdą.

Lentelėje pateikti įvairūs galimi pagalbinių maisto ruošimo funkcijų nuostatai:

Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopos	Maisto ruošimo indas	Naudotina	Ijungimas
Kepimo jutiklis				
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų	1, 2, 3, 4, 5			
Maisto ruošimo funkcijos				
Pašildymas / laikymas šiltai	1/70 °C		Visos kaitvietės	
Virimas ant silpnos ugnies	2/90 °C		Visos kaitvietės	
Virimas	3/100 °C		Visos kaitvietės	
Gaminimas greitpuodyje	4/120 °C		Visos kaitvietės	
Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus*	5/170 °C		Visos kaitvietės	

*Pašildymas uždengus dangčiu ir gruzdinimas neuždengus dangčiu.

Jei belaidis temperatūros jutiklis prie kaitlentės nepridėtas, jį vėliau galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje.

Tinkamas maisto ruošimo indas

Parinkite kaitvietę, kuri labiausiai atitinka indo dugno skersmenį, ir ant kaitvietės vidurio uždėkite maisto ruošimo indą.

Maisto ruošimo funkcijos netinka, norint keptuvėje kepti taip, kaip naudojant kepimo jutiklį.

Galima įsigyti keptuvių, kurios yra optimaliai pritaikytos kepimo jutikliams. Jų vėliau galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Visada nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį:

- HZ390210 15 cm skersmens keptuvė.
- HZ390220 19 cm skersmens keptuvė.
- HZ390230 21 cm skersmens keptuvė.
- HZ390250 28 cm skersmens keptuvė.
Rekomenduojama tik „FlexPlus“ kaitinimo zonai.

Šios keptuvės yra padengtos nesvylančia danga, todėl kepanant reikia labai mažai aliejaus.

Pastabos

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai ir dydžiui.
- Ruošiant ant lanksčiai naudojamų maisto ruošimo zonų gali būti, kad esant kitokiam keptuvės dydžiui ar netinkamai uždėjus keptuvę kepimo jutiklis nebus aktyvintas. Skaitykite skyrių → *"Lanksčiai naudojama zona"*.
- Kitos keptuvės gali perkaisti ir gali būti nustatyta aukštesnė arba žemesnė temperatūros pakopa. Pirmiausia pabandykite įjungti žemiausią temperatūros pakopą ir prireikus perjunkite kitą.

Maisto ruošimo funkcijas galite naudoti visiems indukciniam maisto ruošimui pritaikytiems maisto ruošimo indams. Informacijos apie indukcinę funkciją pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų lentelėje nurodyta, koks maisto ruošimo indas tinka kiekvienai funkcijai.

Jutikliai ir specialieji priedai

Visą ruošimo laiką jutikliai matuoja puodo arba keptuvės temperatūrą. Tuomet labai tiksliai reguliuojama galia ir išlaikoma reikiama temperatūra.

Jūsų kaitlentėje yra dvi skirtingos temperatūros matavimo sistemos:

- Kepimo jutiklis: po kaitlente yra temperatūros jutikliai. Jie kontroliuoja keptuvės dugno temperatūrą.
- Maisto ruošimo funkcijos: belaidis temperatūros jutiklis perduoda maisto ruošimo puodo temperatūrą valdymo skydeliui. Jutiklis tvirtinamas prie maisto ruošimo puodo.

Norėdami naudoti maisto ruošimo funkcijas, turite įsigyti belaidį temperatūros jutiklį.

Jei belaidis temperatūros jutiklis nebuvo pristatytas kartu su kaitlente, jį galite vėliau įsigyti specializuotoje parduotuvėje arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje, nurodę identifikavimo numerį HZ39050.

Informacijos apie belaidį temperatūros jutiklį pateikta skirsnyje → *"Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra"*.

Funkcijos ir kaitinimo lygiai

Kepimo jutiklis

Naudodami kepimo jutiklį galite ruošti patiekalus keptuvėje, įpylę nedaug aliejaus.

Šią funkciją turinčios kaitvietės yra pažymėtos kepimo jutiklio simboliu.

Privalumai

- Kaitvietė kaitina tik prireikus. Sutaupysite elektros energijos. Aliejus ir riebalai neperkaista ir neišbėga.
- Kai tuščia keptuvė įkaista iki optimalios temperatūros aliejui ir patiekalams sudėti, pasigirsta signalas.

Pastabos

- Neuždenkite keptuvės dangčiu, nes neveiks reguliatorius. Tačiau galite naudoti apsaugos nuo tyškalų sietelį, kad netykštų riebalai.
- Naudokite kepti tinkamą aliejų arba riebalus. Jei naudosite sviestą, margariną, šaltai spaustą alyvuogių aliejų arba kiaulienos taukus, nustatykite 1 arba 2 temperatūros pakopą.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančios keptuvės su patiekalais arba be jų.
- Jei kaitvietės temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, temperatūros jutiklis bus aktyvintas netinkamai.
- Jei puode gruzdinsite naudodami daug aliejaus, visada naudokite maisto ruošimo funkcijas. „Gruzdinimas puode naudojant didelį aliejaus kiekį“, 5 kaitinimo lygis.

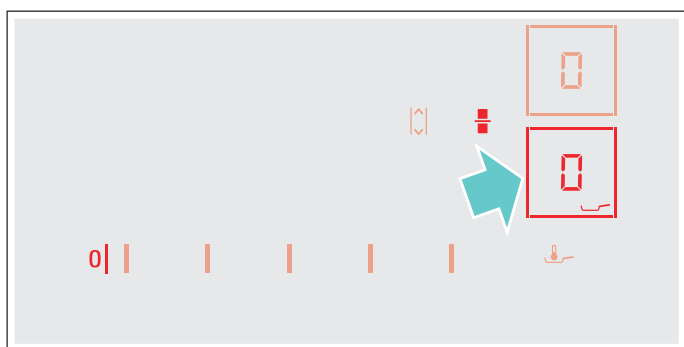
Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa	Tinka
1 labai žema	Padažų ruošimas ir konservavimas, daržovių patroškinimas ir patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine.
2 žema	Patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omlėtų.
3 vidutinė – žema	Žuvies ir didelių patiekalų kepimas, pvz., kukulių ir dešrelių.
4 vidutinė – aukšta	Didkepsnių – vidutiniškai iškeptų arba perkeptų, šaldytų, apvoliotų džiūvėsiuose – ir nedidelių patiekalų kepimas, pvz., pjausnių, ragu ir daržovių.
5 aukšta	Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., didkepsniai su krauju, bulviniai blynai ir keptos bulvės.

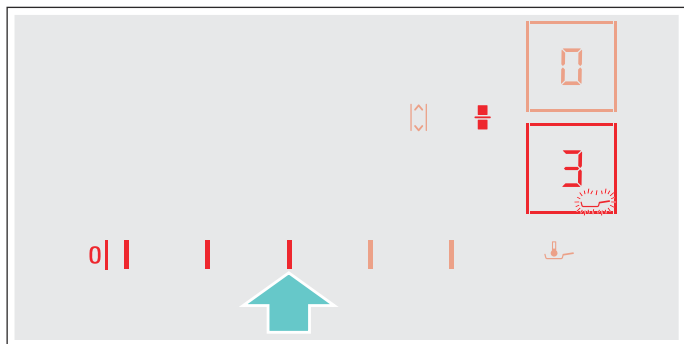
Nustatymas

Lentelėje parinkite tinkamą temperatūros pakopą. Pastatykite tuščią keptuvę ant kaitvietės.


1. Palieskite simbolį .
2. Parinkite kaitvietę. Kaitviečių indikatoriuje šviečia rodmuo .



3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje parinkite norimą temperatūros pakopą.




Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekama kepimo temperatūra. Pasigirsta signalas ir nustoja mirksėti temperatūros simbolis.

4. Kai bus pasiekta kepimo temperatūra, pirmiausia į keptuvę įpilkite aliejaus, o vėliau įdėkite patiekalą.

Pastaba. Apverskite patiekalus, kad jie neprisviltų.

Kepimo jutiklio išjungimas

Palieskite simbolį  ir parinkite kaitvietę. Kaitvietė išsijungia ir įsižiebia liekamosios šilumos rodmuo.

Maisto ruošimo funkcijos

Naudodami šias funkcijas galite maisto produktus pašildyti, ruošti garuose, virti, ruošti greitpuodyje arba gruzdinti puode, naudodami daug aliejaus ir kontroliuodami temperatūrą.

Šias funkcijas galima naudoti visoms kaitvietėms.

Privalumai

- Kaitvietė kaitina tik prireikus. Sutaupysite elektros energijos. Aliejus arba riebalai neperkaista. Temperatūra kontroliuojama nuolat. Patiekalai neišbėgs. Nereikia papildomai reguliuoti temperatūros.
- Signalas praneša, kai pasiekama optimali vandens arba aliejaus temperatūra, tinkama patiekalams sudėti. Lentelėje bus nurodyta, jei patiekalus reikia įdėti pačioje pradžioje.

Pastabos

- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Nenaudokite puodų ir keptuvių plonu ar deformuotu dugnu.
- Į puodą įpildo turinio lygis turi būti virš silikoninės juostelės, esančios puodo išorėje.
- Kepdami nedideliame aliejaus kiekyje naudokite kepimo jutiklį.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad temperatūros jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės išorinį paviršių.
- Per visą ruošimo procesą nenuimkite temperatūros jutiklio nuo puodo. Pasibaigus maisto ruošimo procesui galima parinkti funkcijas kitai kaitvietei.
- Baigę ruošti garuose nuimkite temperatūros jutiklį nuo puodo. Būkite atsargūs, nes temperatūros jutiklis gali būti karštas.

Temperatūrų ribos ir pakopos

Maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Temperatūros diapazonas	Tinka
Pašildymas, laikymas šiltai	1/70 °C	60–70 °C	Pvz., sriubos, punšas
Virimas ant silpnos ugnies	2/90 °C	80–90 °C	Pvz., ryžiai, pienas
Virimas	3/100 °C	90–100 °C	Pvz., makaronai, daržovės
Gaminimas greitpuodyje	4/120 °C	110–120 °C	Pvz., viščiukas, troškiny.
Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus	5/170 °C	170–180 °C	Pvz., spurgos, kapotos mėsos kukuliai

Patarimai, kaip ruošti, naudojant maisto ruošimo funkcijas

- Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“: užšaldytų produktų porcijos, pvz., špinatų. Užšaldytus produktus sudėkite į maisto ruošimo indą. Įpilkite gamintojo nurodytą vandens kiekį. Uždenkite maisto ruošimo indą ir nustatykite 1/70 °C pakopą. Kartkartėmis pamaišykite.
- Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“: patiekalų, pvz., padažų, tiršinimas. Patiekalą užvirinkite pasirinkę rekomenduojamą temperatūrą. Įdėję priedų palikite juos išbrinkti nustatę 2/90 °C pakopą. Pasigirdus signalui neperjungę šios pakopos patiekalą šildykite tiek, kiek reikia.
- Funkcija „Virimas“: vandens kaitinimas uždengus dangčiu. Jis neišbėgs. Parinkite 3/100 °C temperatūros pakopą.
- Funkcija „Virimas greitpuodyje“: atkreipkite dėmesį į gamintojo rekomendacijas. Pasigirdus signalui toliau ruoškite nurodytą laiką. Parinkite 4/120 °C temperatūros pakopą.
- Funkcija „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“: aliejaus kaitinimas uždengus dangčiu. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Parinkite 5/170 °C temperatūros pakopą.

Pastabos

- Ruošdami maistą visada uždenkite dangčiu. Išimtis: „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“, 5/170 °C temperatūros pakopa.
- Jei nepasigirsta garsinis signalas, įsitikinkite, kad maisto ruošimo puodas neuždengtas dangčiu.
- Kaistančio aliejaus niekada nepalikite be priežiūros. Naudokite gruzdinti tinkamą aliejų arba riebalus. Nenaudokite skirtingų gruzdinimui skirtų riebalų mišinių, pvz., aliejaus ir taukų. Karšti riebalų mišiniai gali suputoti.
- Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, pvz., verdant bulves, kitą kartą įpilkite daugiau vandens, tačiau vis tiek nustatykite rekomenduojamą temperatūros pakopą.

Užvirimo taško nustatymas

Vandens užvirimo taškas priklauso nuo Jūsų gyvenamosios vietos aukščio virš jūros lygio. Jei vanduo verda per smarkiai arba per silpnai, galite nustatyti užvirimo tašką. Jei taip nutiktų, keiskite, kaip aprašyta toliau.

- Parinkite pagrindinį nuostatą **4**, skaitykite skyrių → *"Pagrindiniai nustatymai"*.
- Pagrindiniame nuostate dažniausiai yra nustatyta 3. Jei gyvenamoji vieta yra 200–400 m virš jūros lygio, užvirimo taško nustatyti nereikia, o kitais atvejais parinkite lentelėje pateiktus atitinkamam aukščiui skirtus nuostatus:



Aukštis	Nustatymo reikšmė 4
0–100 m.	1
100–200 m.	2
200–400 m.	3*
400–600 m.	4
600–800 m.	5
800–1000 m.	6
1000–1200 m.	7
1200–1400 m.	8
Virš 1400 m.	9
* Pagrindiniai nuostatai	

Pastaba. 3/100 °C temperatūros pakopos pakanka tinkamai virti, jei vanduo neputoja pernelyg smarkiai. Tačiau jei virimo rezultatas Jūsų netenkina, galite pakeisti užvirimo taško nuostatą.




Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio


Prieš pirmą kartą naudojant maisto ruošimo funkcijas reikia belaidį temperatūros jutiklį prijungti prie valdymo skydelio.

Norėdami belaidį temperatūros jutiklį prijungti prie valdymo skydelio, atlikite toliau aprašytus veiksmus.


1. Parinkite pagrindinį nuostatą **14**, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai". Įsižiebia vienos kaitvietės rodmuo ir rodmuo —. Nustatymo sritys išsijungia.
2. Parinkite tą kaitvietę, kurios rodmuo įsižiebs. Pasigirsta signalas. Mirksi rodmuo .
3. Per 30 sekundžių paspauskite ant belaidžio temperatūros jutiklio esantį simbolį . Po kelių sekundžių kaitvietės indikatoriuje pasirodo temperatūros jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

Rezultatas



	Prijungta tinkamai
	Prijungta netinkamai: dėl perdavimo klaidos.
	Prijungta netinkamai: dėl temperatūros jutiklio klaidos.

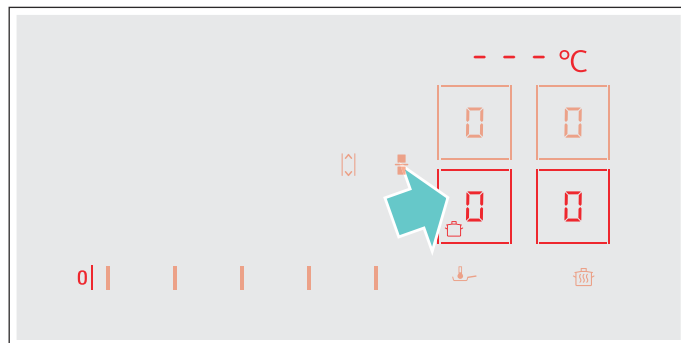
- Kai temperatūros jutiklis tinkamai prijungiamas prie valdymo skydelio, galima naudoti maisto ruošimo funkcijas.
- Temperatūros jutiklis gali sugesti dėl toliau nurodytų priežasčių.
 - „Bluetooth“ ryšio klaida.
 - Per 30 sekundžių nuo kaitvietės parinkties nepaspaudėte temperatūros jutiklio simbolio.
 - Išseko temperatūros jutiklio baterija.
 Atkurkite belaidžio temperatūros jutiklio duomenis ir iš naujo prijunkite.
- Jei buvo neteisingai prijungta dėl perdavimo klaidos, pakartokite prijungimo eigą iš naujo. Jei ir tuomet nepavyks prijungti , kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.

Belaidžio temperatūros jutiklio duomenų atkūrimas

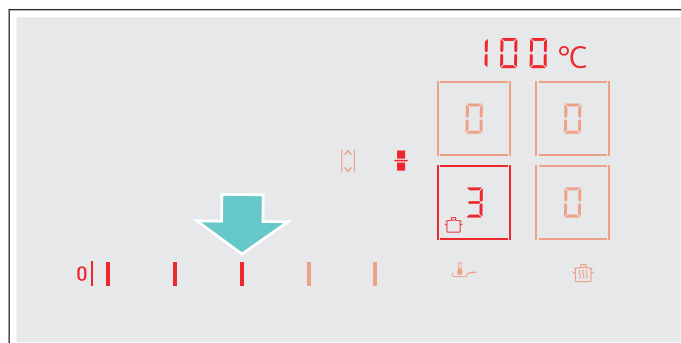
1. Simbolį  lieskite maždaug 8–10 sekundžių. Per šį laiką temperatūros jutiklio šviesos diodų rodmuo įsižiebia tris kartus. Po trečiojo šviesos diodų įsižiebimo prasideda atkūrimas. Tuomet patraukite pirštą nuo simbolio. Šviesos diodui užgesus belaidžio temperatūros jutiklio duomenys yra atkurti.
2. Prijungimo eigą kartokite nuo 2 punkto.

Nustatymas


1. Temperatūros jutiklį pritvirtinkite prie puodo, skaitykite skyrių → "Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra".
2. Į maisto ruošimo puodą įpilkite pakankamai vandens, pastatykite ant pageidaujamos kaitvietės ir visada uždenkite dangčiu.
3. Paspauskite belaidžio temperatūros jutiklio simbolį . Valdymo skydelyje pradeda šviesti rodmuo .
4. Parinkite kaitvietę, ant kurios uždėtas puodas su temperatūros jutikliu.



5. Parinkite lentelėje nurodytą tinkamą temperatūros pakopą.




Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol vanduo arba aliejus įkaista iki atitinkamus patiekalus įdėti tinkamos temperatūros. Pasigirsta signalas ir nustoja mirksėti temperatūros simbolis.

6. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Ruošiant maistą puodas turi būti uždengtas.

Pastaba. Naudodami funkciją „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“ neuždenkite puodo.

Maisto ruošimo funkcijų išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite . Kaitvietė išsijungia ir pasirodo liekamosios šilumos indikatorius.

Pastaba. Norėdami iš naujo aktyvinti maisto ruošimo funkcijas, turite palaukti maždaug 10 sekundžių.

Rekomenduojami patiekalai

Lentelėje nurodyta, kokius patiekalus galite rinktis, ir ji surūšiuota pagal maisto produktus. Temperatūra ir ruošimo laikas priklauso nuo maisto produktų kiekio, būklės ir kokybės.

Mėsa	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Filė	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Karbonadas*	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys*	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Didkepsnis, su krauju (3 cm storio)	Kepimo jutiklis	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas arba perkeptas (3 cm storio)	Kepimo jutiklis	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Dešrelės, virtos arba nevirtos*	Kepimo jutiklis	3	8 - 20
Mėsainis, mėsos kukuliukai, įdarytas vyniotinis*	Kepimo jutiklis	3	6 - 30
Kepenų paštetas	Kepimo jutiklis	2	6 - 9
Ragu, kepsneliai	Kepimo jutiklis	4	7 - 12
Malta mėsa	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Lašiniai	Kepimo jutiklis	2	5 - 8
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Dešrelės	Maisto ruošimo funkcijos	2/90 °C	10 - 20
Funkcija „Virimas“			
Mėsos frikadelės	Maisto ruošimo funkcijos	3/100 °C	20 - 30
Višta sriubai	Maisto ruošimo funkcijos	3/100 °C	60 - 90
Virta jautiena	Maisto ruošimo funkcijos	3/100 °C	60 - 90
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Viščiukas, veršiena***	Maisto ruošimo funkcijos	4/120 °C	15 - 25
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Vištienos gabaliukai, kukuliai**	Maisto ruošimo funkcijos	5/170 °C	10 - 15
* Daug kartų apverskite.			
** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (porcijos ruošimo trukmė nurodyta lentelėje).			
*** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Žuvis	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Žuvis, kepta, visa, pvz., upėtakis	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	Kepimo jutiklis	3 - 4	10 - 20
Norvegiški omarai, krevetės	Kepimo jutiklis	4	4 - 8
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Troškinta žuvis, pvz., lydekinė menkė	Maisto ruošimo funkcijos	2/90 °C	15 - 20
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Žuvis, alaus tešloje arba apvoliota džiovėsiuose*	Maisto ruošimo funkcijos	5/170 °C	10 - 15
* Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Neuždengę dangčiu paeiliui gruzdinkite visas porcijas (lentelėje nurodytas vienos porcijos ruošimo laikas).			

Patiekalai iš kiaušinių	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Lietiniai*	Kepimo jutiklis	5	-
Omletas*	Kepimo jutiklis	2	3 - 6
Kiaušiniene	Kepimo jutiklis	2 - 4	2 - 6
Plakta kiaušiniene	Kepimo jutiklis	2	4 - 9
Austriškas saldus omletas	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Prancūziški skrebučiai*	Kepimo jutiklis	3	4 - 8
Funkcija „Virimas“			
Kietai virti kiaušiniai**	Maisto ruošimo funkcijos	3/100 °C	5 - 10
* Kiekvienos porcijos bendras ruošimo laikas. Kepimas paeiliui. ** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Daržovės ir ankštiniai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Česnakai, svogūnai	Kepimo jutiklis	1 - 2	2 - 10
Cukinijos, baklažanai	Kepimo jutiklis	3	4 - 12
Paprikos, žaliosios šparaginės pupelės	Kepimo jutiklis	3	4 - 15
Aliejuje troškintos daržovės, pvz., cukinijos, žaliosios paprikos	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Grybai	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Apkeptos nepjaustytos daržovės	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Funkcija „Virimas“			
Šviežios daržovės, pvz., brokoliai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	10 - 20
Šviežios daržovės, pvz., briuseliniai kopūstai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	30 - 40
Avinžirniai*	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Žirniai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 20
Vieno puodo patiekalas iš lęšių*	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcija „Virimas greitpuodyje“**			
Daržovės, pvz., žaliosios pupos	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	3 - 6
Avinžirniai, pupos	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	25 - 35
Vieno puodo patiekalas iš lęšių	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Daržovės ir grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje**	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8
* Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje. ** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Neuždengę dangčiu paeiliui gruzdinkite visas porcijas (lentelėje nurodyta vienos porcijos ruošimo trukmė).			

Bulvės	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Keptos bulvės (iš su lupena virtų bulvių)	Kepimo jutiklis	5	6 - 12
Keptos bulvės (iš žalių bulvių)	Kepimo jutiklis	4	15 - 25
Bulviniai blynai*	Kepimo jutiklis	5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai	Kepimo jutiklis	1	50 - 55
Apkeptos nepjaustytos bulvės	Kepimo jutiklis	3	15 - 20
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Bulvių kukuliai	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcija „Virimas“			
Bulvės**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Bulvės**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	10 - 20
* Kiekvienos porcijos bendras ruošimo laikas. Kepimas paeiliui.			
** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Makaronai ir grūdai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Ryžiai	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	25 - 35
Kukurūzų košė*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	3 - 8
Manų košė	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcija „Virimas“			
Makaronai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	7 - 10
Įdaryti gaminiai iš tešlos	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Ryžiai**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	5 - 8
* Pašildykite uždengę dangčiu, ruoškite nuėmę dangtį ir nuolat maišydami.			
** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Sriubos	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Greitai paruošiamos sriubos, pvz., trintos sriubos*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcija „Virimas“			
Namuose ruošti buljonai, pvz., žuvinės arba daržovienės**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Greitai paruošiamos sriubos, pvz., makaronų sriuba	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	5 - 10
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Namuose ruoštas buljonas, pvz., daržovienė**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	3 - 6
* Dažnai pamaišykite.			
** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Padažai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pomidorų padažas su daržovėmis	Kepimo jutiklis	1	25 - 35
Bešamelio padažas	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Sūrio padažas, pvz., padažas iš gorgoncolos	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Padažų sutirštinimas, pvz., pomidorų padažo, Bolonijos padažo	Kepimo jutiklis	1	25 - 35
Saldūs padažai, pvz., apelsinų padažas	Kepimo jutiklis	1	15 - 25

Desertai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Ryžiai su pienu*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	40 - 50
Avižų kruopos	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 15
Kompotas**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 25
Šokoladinis pudingas***	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Konditeriniai gaminiai, pvz., spurgos su džemu, spurgos ir spurgos su įdaru****	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	5 - 10
* Dažnai pamaišykite.			
** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			
*** Pašildykite uždenę dangčiu, ruoškite nuėmę dangtį ir nuolat maišydami.			
**** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Neuždengę dangčiu paeiliui gruzdinkite visas porcijas (lentelėje nurodyta vienos porcijos ruošimo trukmė).			

Šaldyti produktai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pjausnys	Kepimo jutiklis	4	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“**	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Vištienos gabalėliai	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
„Gyros“, kebabai	Kepimo jutiklis	3	5 - 10
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsiuose	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Žuvies piršteliai	Kepimo jutiklis	4	8 - 12
Keptos bulvės	Kepimo jutiklis	5	4 - 6
Kepiniai, pvz., keptuvėje keptos daržovės su vištiena	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Tešlos suktinukai su daržovėmis	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Kamamberas / sūris	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“			
Šaldytos daržovės su grietinėlės padažu, pvz., špinatai su grietinėle**	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcija „Virimas“			
Šaldytos daržovės, pvz., žaliosios pupos**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Gruzdintos bulvytės, šaldytos***	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8
* Daug kartų apverskite.			
** Įpilkite skysčio pagal gamintojo nurodymus.			
*** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (porcijos ruošimo trukmė nurodyta lentelėje).			

Kitos	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Kamamberas / sūris	Kepimo jutiklis	3	7 - 10
Patroškinti sausieji produktai, įpylus vandens, pvz., makaronai	Kepimo jutiklis	1	5 - 10
Skrebučiai	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Migdolai / riešutai / pinių sėklos	Kepimo jutiklis	4	3 - 15
Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“			
Konservuoti patiekalai, pvz., guliašo sriuba*	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	10 - 20
Karštvynis**	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	-
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Pienas**	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	-
* Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje ir dažnai pamaisykite.			
** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra

Šiame skyriuje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Silikoninio lipduko priklijavimas
- Belaidžio temperatūros jutiklio naudojimas
- Valymas
- Baterijos keitimas

Temperatūros jutiklį ir silikoninių lipdukų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį.

00577921	5 silikoninių lipdukų rinkinys
HZ39050	Temperatūros jutiklis ir 5 silikoninių lipdukų rinkinys

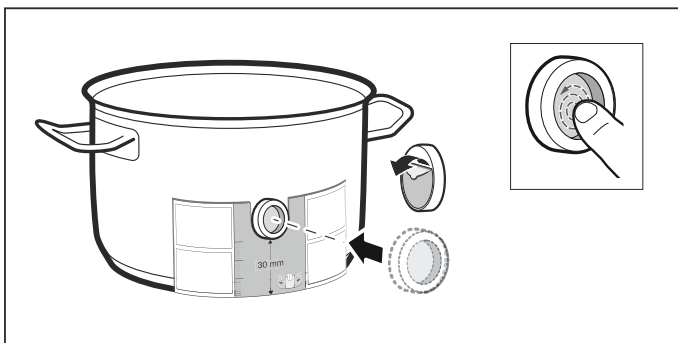
Silikoninio lipduko priklijavimas

Silikoninis lipdukas pritvirtina temperatūros jutiklį prie maisto ruošimo indo.

Jei maisto ruošimo funkcijos naudojamos pirmą kartą ruošiant šiame puode, reikia pritvirtinti silikoninį lipduką.

Darykite, kaip nurodyta toliau.

1. Puodo vieta, prie kurios klijuosite lipduką, negali būti riebaluota. Puodą nuvalykite, kruopščiai nusausinkite ir vietą, prie kurios klijuosite, patrinkite, pvz., spiritu.
2. Nuplėškite apsauginę plėvelę nuo silikoninio lipduko. Pagal pristatytą šabloną silikoninį lipduką priklijuokite prie puodo tinkamame aukštyje.



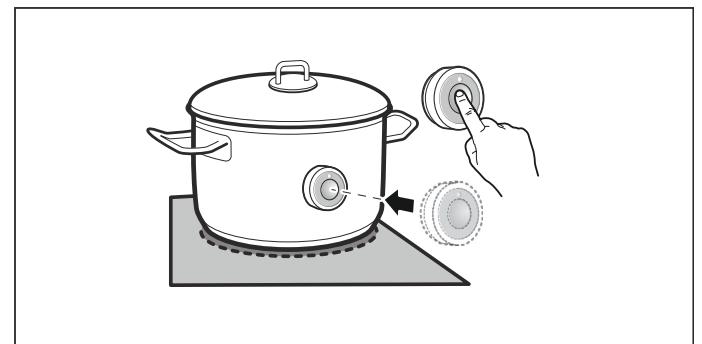
3. Prispauskite silikoninį lipduką ir jo vidinį paviršių. Klijai visiškai sukietėja per 1 valandą. Per šį laiką maisto ruošimo indo nenaudokite ir nevalykite.

Pastabos

- Indo su silikoniniu lipduku per ilgai nelaikykite plovimo šarme.
- Jei silikoninis lipdukas atsiklijuotų, turite priklijuoti naują lipduką.

Belaidžio temperatūros jutiklio naudojimas

Temperatūros jutiklį prie silikoninės juostelės pritvirtinkite taip, kad jis būtų tinkamoje padėtyje.



Pastabos

- Įsitinkinkite, kad silikoninė juostelė yra visiškai sausa, ir tik tuomet pritvirtinkite temperatūros jutiklį.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad temperatūros jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės išorinį paviršių.
- Temperatūros jutiklis negali būti nukreiptas į kitą karštą maisto ruošimo indą, kad neperkaistų.
- Baigę ruošti nuimkite temperatūros jutiklį nuo puodo. Laikykite švarioje, saugioje vietoje, atokiai nuo šilumos šaltinių.
- Kartu galite naudoti daugiausia tris temperatūros jutiklius.

Valymas

Belaidžio temperatūros jutiklio negalima plauti indaplovėje.

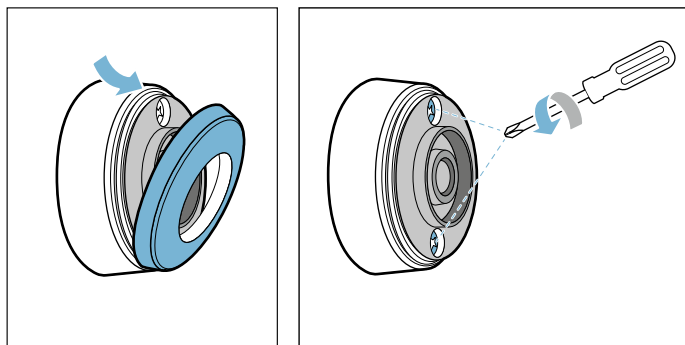
Informacijos apie temperatūros jutiklio valymą pateikta skyriuje → "Valymas".

Baterijos keitimas

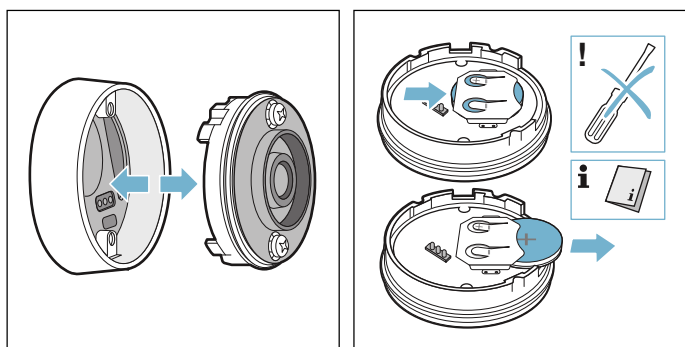
Jei paspaudus belaidžio temperatūros jutiklio simbolį neįsižiebia šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija.

Baterijos keitimas

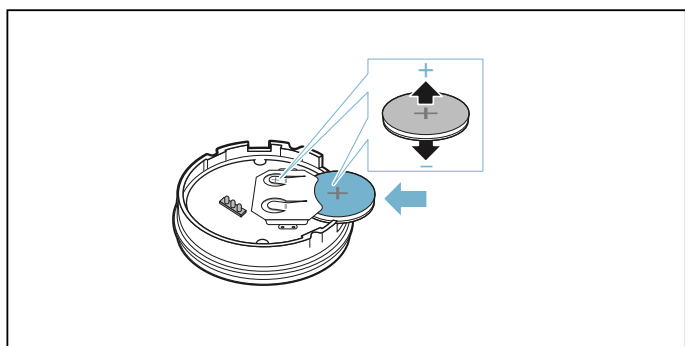
1. Nuimkite silikoninį dangtelį nuo korpuso apatinės dalies. Atsukite varžtus atsuktuvu.



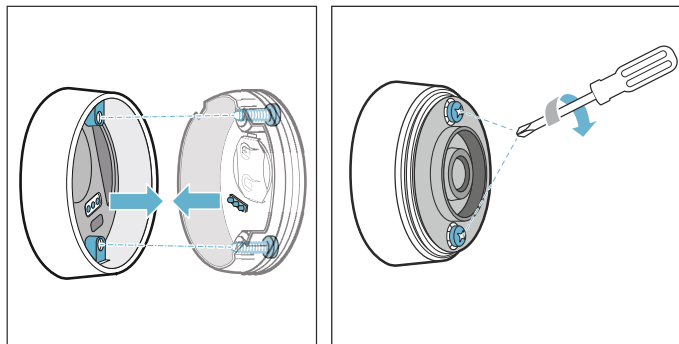
2. Nuimkite korpuso viršutinę dalį. Išimkite seną bateriją. Įstumkite naują bateriją. Atkreipkite dėmesį į polius.

**Dėmesio!**

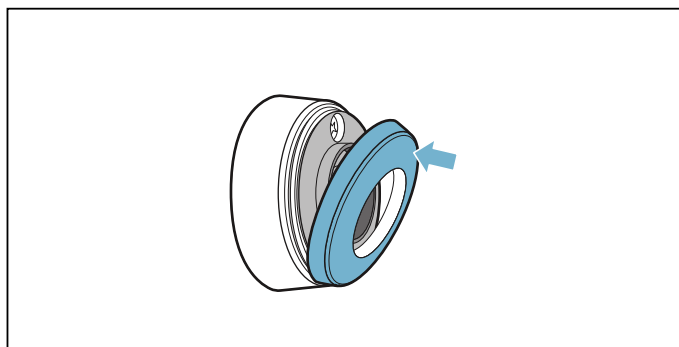
Norėdami išimti bateriją, nenaudokite jokių metalinių daiktų. Nelieskite kontaktų.



3. Vėl uždėkite korpuso viršutinę ir apatinę dalis. Tai atlikdami tinkamai išlygiuokite kontaktinius kaiščius.



4. Silikoninį dangtelį vėl uždėkite ant temperatūros jutiklio korpuso apatinės dalies.



Pastaba. Naudokite tik aukštos kokybės, CR2032 tipo baterijas. Jos naudojamos labai ilgai.

Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu „BSH Hausgeräte GmbH“ patvirtinta, kad prietaisas su belaidžio temperatūros jutiklio funkcija atitinka Direktyvos 1999/5/EB esminius reikalavimus ir kitas galiojančias nuostatas.

Išsamią R&TTE atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.siemens-home.com Jūsų prietaiso puslapyje, prie papildomų dokumentų.

„Bluetooth®“ logotipas ir prekės ženklas yra „Bluetooth SIG, Inc.“ registruotas prekės ženklas ir nuosavybė, todėl „BSH Hausgeräte GmbH“ turi licenciją, kad galėtų naudoti šį prekės ženklą. Visi kiti prekės ženklai ir prekių pavadinimai yra atitinkamų įmonių prekės ženklai ir prekių pavadinimai.



Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas


Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas

1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Rodmuo  šviečia 10 sekundžių.

Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas

1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų


Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungiamas 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**, **B** 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 4	Nuostatas, priklausantis nuo aukščio virš jūros lygio 1-2 Sumažinimas. 3 Pagrindinis nuostatas 4-9 Padidinimas.
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. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 arba 9. Kaitlentės didžiausias galingumas.
c 11	Perkėlimo („Move“) funkcijai iš anksto nustatytų kaitinimo lygių keitimas -9 Priekinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis. -5 Vidurinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis. -1.5 Galinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis.
c 12	Maisto ruošimo indo, paruošimo rezultato tikrinimas 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka

* Gamykliniai nuostatai

Rodmuo	Funkcija
c 13	Lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos konfigūravimo aktyvinimas 0 Dvi atskiros kaitvietės. 1 Atskira kaitvietė.*
c 14	Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie kaitlentės 0 Prijungta tinkamai 1 Prijungta netinkamai: dėl perdavimo klaidos. 2 Prijungta netinkamai: dėl temperatūros jutiklio klaidos.
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.

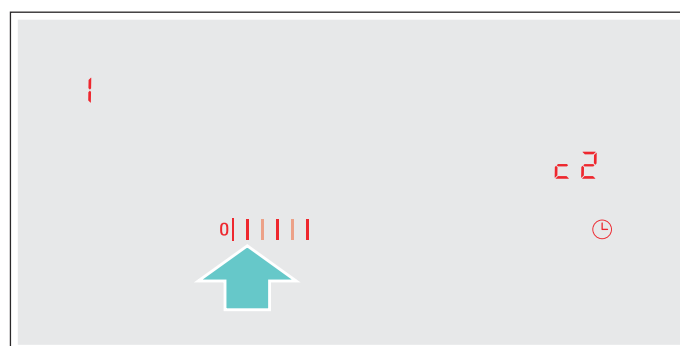
Informacija apie gaminį	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	01
Pagaminimo numeris	Fd
Pagaminimo numeris 1	95.
Pagaminimo numeris 2	05

3. Dar kartą palietę simbolį ⊖ perjungsitė pagrindinius nuostatus.
Indikatoriuose kaip pradinis nuostatas įsižiebia c 1 ir 0.



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

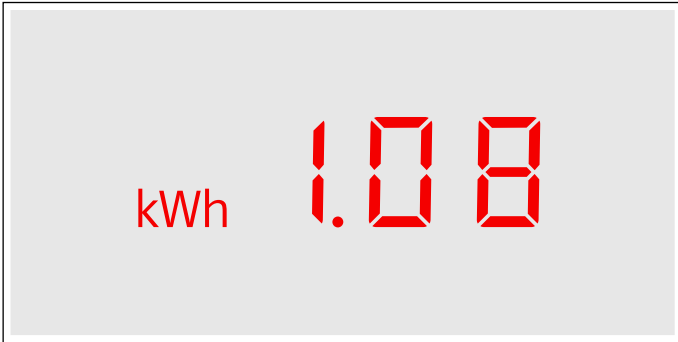
Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kWh.

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



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

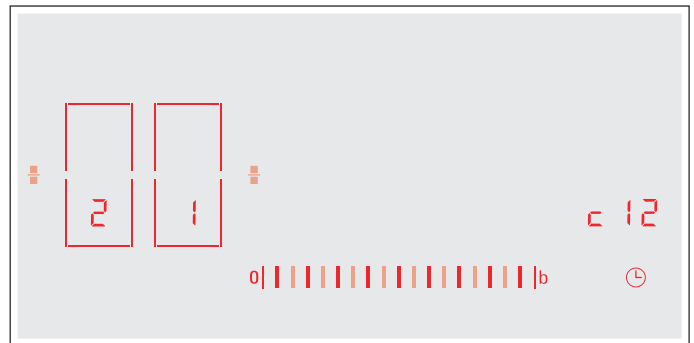
Maisto ruošimo indo bandymas

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.

1. Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **c 1 2**.
3. 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 kaitvietei, 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

- Lanksčiai naudojama kaitinimo zona yra kaip viena kaitvietė; naudokite tik vieną maisto ruošimo indą.
- 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 jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas" ir → "Lanksčiai naudojama zona".

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 valymo 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 krakmolą arba plastikas	Nuvalykite iš karto. Nenaudokite stiklo grandiklio. Atsargiai: galite nusidėginti.*
* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusauskite šluoste.	

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitikinkite, 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.

Belaidis temperatūros jutiklis

Temperatūros jutiklis

Nuvalykite temperatūros jutiklį drėgna servetėle. Niekada neplaukite indaplovėje. Nenardinkite į vandenį ir neplaukite tekančiu vandeniu.

Baigę virti nuimkite temperatūros jutiklį nuo maisto ruošimo puodo. Laikykite švarioje, saugioje vietoje, pavyzdžiui, pakuotėje, atokiai nuo šilumos šaltinių.

Silikoninis lipdukas

Nuvalykite ir nusauskite prieš pritvirtindami prie temperatūros jutiklio. Galima plauti indaplovėje.

Pastaba. Indo su silikoniniu lipduku per ilgai nelaikykite plovimo šarme.

Temperatūros jutiklio langelis

Jutiklio langelis visada turi būti švarus ir sausas. Darykite, kaip nurodyta toliau.

- Reguliariai nuvalykite nešvarumus ir riebalų tyškalus.
- Valykite minkšta šluoste arba vata apvyniotu pagaliuku ir langų valymo priemone.

Pastabos

- Nenaudokite braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, šveičiamųjų kempinių ir šveičiamųjų šepetėlių ar valomojo pienelio.
- Nelieskite jutiklio langelio pirštais. Galite jį užteršti arba subraižyti.

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 sklisti 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 indas

Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

Informacijos apie indukcinėi funkcijai pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

Neįjungta kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas.

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

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas indukcinėi funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinėi funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Lanksčiai naudojama zona" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

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

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas indukcinėi funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinėi funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Lanksčiai naudojama zona" 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	Pagalba
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 tarnybos techninės priežiūros skyriui.
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 / E8207	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4 / E8208	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Užgesus klaidos rodmeniui galite ruošti toliau.
F1 / F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę.
F0	Nepavyksta aktyvinti nuostatų perdavimo funkcijos.	Paliesdami bet kurį valdymo paviršių patikrinkite klaidos rodmenį. Galite įprastai ruošti maistą toliau, nenaudodami nuostatų perdavimo funkcijos. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
F9	Nepavyksta aktyvinti „FlexPlus“ kaitinimo zonos.	Paliesdami bet kurį valdymo paviršių patikrinkite klaidos rodmenį. Likusiomis kaitvietėmis galite maistą ruošti kaip įprasta. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių → "Automatinis apsauginis išjungimas".
E8202	Temperatūros jutiklis perkaito ir kaitvietė buvo išjungta.	Palaukite, kol temperatūros jutiklis pakankamai atvės ir vėl aktyvinkite funkciją.
E8203	Temperatūros jutiklis perkaito ir visos kaitvietės buvo išjungtos.	Jei temperatūros jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite atokiai nuo kaitviečių ir šilumos šaltinių. Vėl įjunkite kaitvietes.
E8204	Temperatūros jutiklio baterija tuščia.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas".
E8205	Temperatūros jutiklis atjungtas.	Funkciją išjunkite ir vėl įjunkite.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo skydelio.

Rodmuo	Galima priežastis	Pagalba
E8206	Temperatūros jutiklis sugedo / buvo pažeistas.	Susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Nešviečia temperatūros jutiklio rodmuo.	Temperatūros jutiklis nereaguoja ir neįsižiebia rodmuo.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas". Jei šios problemos nepavyksta pašalinti, 8 sekundes spauskite temperatūros jutiklį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės. Jei problemos nepavyksta pašalinti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Temperatūros jutiklio rodmuo sumirksi du kartus.	Beveik išseko temperatūros jutiklio baterija. Išsekus baterijai gali būti nutrauktas tolesnis maisto ruošimo etapas.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas".
Temperatūros jutiklio rodmuo sumirksi tris kartus.	Temperatūros jutiklis atjungtas.	8 sekundes spauskite temperatūros jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės.
E9000 E90 10	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisieki su elektros energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad ji buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
dE	Aktyvintas parodomasis režimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. Parodomasis režimas išaktyvinamas.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo skydelio.

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, susisieki 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, išskvitus 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:

- Prikaistuvis 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	Įkaitinti.	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	-	-	-	1.5	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	1.5	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.5	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	1.5	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.5	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 palaukite, 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 kaitinimo 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	8.5	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į piena ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pieniui įkaitus 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	8.5	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	8.5	apie 5:30	Ne	2.5	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	2.5	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	43
	Svarīgas drošības norādes	44
	Bojājumu iemesli	45
	Pārskats	45
	Vides aizsardzība	46
	Padomi enerģijas taupīšanai	46
	Videi draudzīga utilizācija	46
	Gatavošana ar indukciju	46
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	46
	Trauki	46
	Ierīces apraksts	48
	Vadības panelis	48
	Sildriņķi	49
	Paliekošā siltuma indikators	49
	Ierīces apkalpe	50
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	50
	Sildriņķa iestatišana	50
	Ieteikumi gatavošanai	50
	Pielāgojamā gatavošanas zona	53
	Padomi trauku lietošanai	53
	Viens sildriņķis	53
	Divi atsevišķi sildriņķi	53
	Funkcija „Move”	54
	Aktivizēšana	54
	Izslēgšana	54
	Zona „FlexPlus”	55
	Norādes par gatavošanas traukiem	55
	Aktivizēšana	55
	Izslēgšana	55
	Laika funkcijas	56
	Gatavošanas laika programmēšana	56
	Virtuves taimeris	56
	Taimera funkcija	57
	Funkcija „PowerBoost”	57
	Ieslēgšana	57
	Izslēgšana	57
	Funkcija „ShortBoost”	58
	Lietošanas ieteikumi	58
	Ieslēgšana	58
	Izslēgšana	58
	Siltuma uzturēšanas funkcija	58
	Ieslēgšana	58
	Izslēgšana	58
	Iestatījumu pārvešana	59
	Aktivizēšana	59
	Gatavošanas palīga funkcijas	60
	Gatavošanas palīga funkciju veidi	60
	Piemērots gatavošanas trauks	61
	Sensori un papildpiederumi	61
	Funkcijas un gatavošanas līmeņi	61
	Ieteiktie ēdieni	65
	Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana	69
	Atbilstības deklarācija	70
	Bērnu aizsardzības sistēma	71
	Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana	71
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	71
	Tīrīšanas drošība	71
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	71
	Pamatiestatījumi	72
	Piekluve pamatiestatījumiem	73
	Enerģijas patēriņa indikators	74
	Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	74
	Mazgāšana	75
	Sildvirsmas	75
	Sildvirsmas rāmis	75
	Bezvadu temperatūras sensors	75
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)	76
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	77
	Servisa dienests	78
	E numurs un FD numurs	78
	Pārbaudes ēdieni	79

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. Glabāriet 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 pārsegi. 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 taimeru 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.

Izmantojot gatavošanas funkcijas, ieslēgtajam sildriņķim jāsakrīt ar to sildriņķi, uz kura atrodas trauks ar temperatūras sensoru.

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Bezvadu temperatūras sensors ir magnētisks. Magnētiskie elementi var bojāt elektroniskos implantātus, piem., sirdsdarbības stimulatorus vai insulīna pumpjus. Cilvēkiem ar elektronisko implantātu nav ieteicams temperatūras sensoru nēsāt apģērba kabatā; jāievēro vismaz 10 m attālums no sirdsdarbības stimulatoriem vai līdzīgām medicīnas ierīcēm.

Brīdinājums – Bojājumu risks!

Šī virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnes, 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 – Savainošanās risks!

- Bezvadu temperatūras sensora bateriju iespējams sabojāt vai tā var uzsprāgt, ja tā sakarst. Pēc gatavošanas noņemiet sensoru no sildvirsmas un neturiet siltuma avotu tuvumā.
- Temperatūras sensors, kad to noņem no gatavošanas trauka, var būt karsts. Lai noņemtu, izmantojiet virtuves cimds vai virtuves dvieli.
- Gatavojot ūdenī, 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 biezām 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.

Bezvadu temperatūras sensors ir aprīkots ar bateriju. Izlietotās baterijas izmetiet apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

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.

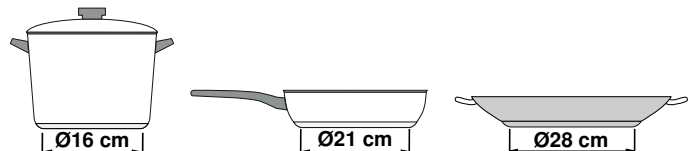
Trauki

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 → "Ēdiena gatavošanas 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.

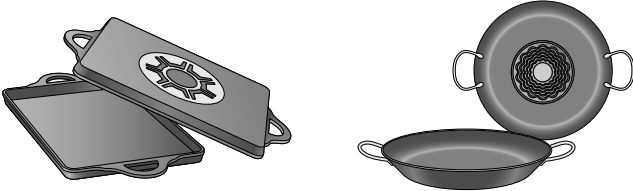


Ja tiek izmantota pielāgojamās gatavošanas zona kā vienīgais sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu varat atrast nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona".

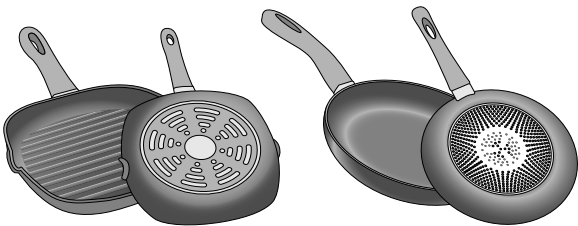


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- 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.



- 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

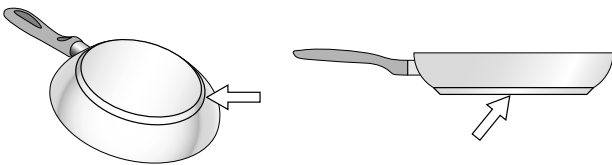
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- 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 nerūsošā 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 izvēlēta sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstoša izmēra, 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.

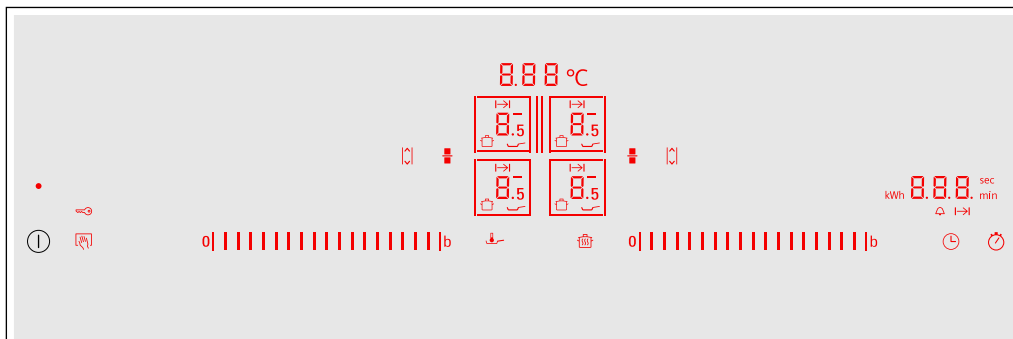
Trauku atpazīšana

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 apraksts

Informāciju par sildriņķu izmēriem un jaudu lasiet → 2 lpp.

Vadības panelis



Vadības lauki	
ⓘ	Galvenais slēdzis
□ / □	Sildriņķa izvēle
0	Iestatījumu diapazons
b	Funkcijas „Powerboost” un „Shortboost”
■	Pielāgojamā gatavošanas zona
↔	Funkcija „Move”
🚫	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā un bērnu drošība
🔥	Siltuma uzturēšanas funkcija
👉	Cepšanas sensors
🕒	Gatavošanas laika un virtuves taimera programmēšana
🕒	Hronometra funkcija

Indikatori	
0	Darba stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi
H/h	Paliekošais siltums
b	Funkcija “Powerboost”
b ⁻	Funkcija “Shortboost”
L	Siltuma saglabāšanas funkcija
👉	Cepšanas sensors
🔥	Gatavošanas funkcijas
000 °C	Gatavošanas funkciju temperatūra
🔑	Bērnu drošība
00	Taimeris
1→1	Gatavošanas laika iestatīšana
🕒	Taimeris
I	Gatavošanas zona “FlexPlus”
⚡	Iestatījumu pārņemšana
min / sec	Taimera rādījumi
kWh	Enerģijas patēriņš

Vadības lauki





Kad sildvirsmā ir uzsilusi, izgaismojas pašreiz pieejamie vadības lauku simboli.

Kad pieskaras kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

- Attiecīgie vadības lauku simboli izgaismojas atbilstīgi to pieejamībai. Sildriņķu vai izvēlēto funkciju indikatori izgaismojas spilgtāk.
- Raugieties, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums var ietekmēt darbību.

Sildriņķi

Sildriņķis		
	Standarta sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.
	Pielāgojamā gatavošanas zona	Skat. sadaļu → "Pielāgojamā gatavošanas zona".
 / 	Gatavošanas zona „FlexPlus”	Gatavošanas zonas „FlexPlus” ieslēdzas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo gatavošanas zonu. Skat. sadaļu → "Zona „FlexPlus”".
Izmantojiet tikai indukcijas plītiņiem piemērotus traukus – skat. sadaļu → "Gatavošana ar indukciju".		

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir paliekošā siltuma indikators. Tas norāda, ka sildriņķis vēl ir karsts. Nepieskarieties sildriņķim, kamēr paliekošā siltuma indikators ir izgaismots.

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

- **H**: augsta temperatūra
- **h**: zema temperatūra

Ja noņemat trauku no sildriņķa gatavošanas laikā, paliekošā siltuma un izvēlētā gatavošanas līmeņa indikatori izgaismojas pamīšus.


Izslēdzot sildriņķi, paliekošā siltuma indikators izgaismojas. Arī tad, kad sildvirsmas ir izslēgtas, indikators ir izgaismots tik ilgi, kamēr vēl sildriņķis ir silts.


Ierīces apkalpe

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

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Ieslēdziet un izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Izgaismojas attiecīgie sildriņķu simboli un funkcijas, kas šajā brīdī ir pieejamas. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: turiet nospiestu simbolu , līdz indikatoriem nodziest. Paliekošā siltuma indikators ir izgaismots, līdz sildriņķis 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 iestatīšana

Iestatījumu zonā varat iestatīt vēlamo gatavošanas līmeni.

1. gatavošanas līmenis = zemākais līmenis.




9. gatavošanas līmenis = augstākais līmenis.

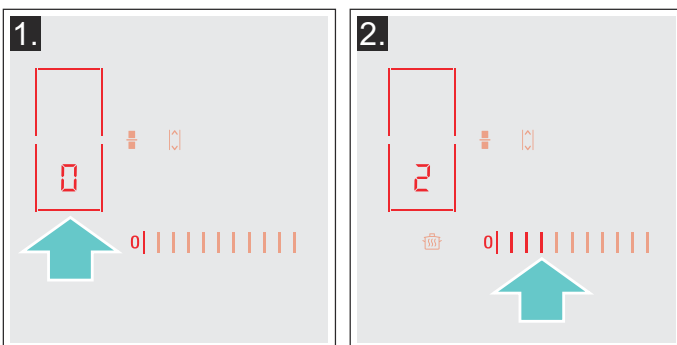
Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas tiek apzīmēts ar simbolu .

Norādījums: Kreisās puses sildriņķi tiek iestatīti kreisajā iestatījumu zonā, un labās puses sildriņķi tiek iestatīti labajā iestatījumu zonā.

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties vēlamā sildriņķa simboliem  un . Indikators  izgaismojas spilgtāk.
2. Pieskarieties attiecīgajā iestatījumu zonā tik ilgi, līdz izgaismojas vēlamais gatavošanas līmenis.




Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Jaudas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un programmēšanas zonā uzstādiet vajadzīgo jaudas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un programmēšanas zonā uzstādiet 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.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biežupas 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 ātrvārīšanas 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 cimds.
- 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 - 1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1.5 - 2	-
Piens*	1.5 - 2.5	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 45
Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni		
Kartupeļu klimpas*	4.5 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4.5 - 5.5	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3.5 - 4.5	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
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 - 8.5		

	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 bieža)**	5-6	10-20
Saldēta putna krūtiņa**	5-6	10-30
Kotletes (3 cm biezas)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgera gaļa (2 cm bieža)**	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, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6.5-7.5	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3.5-4.5	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 - 8.5		

Pielāgojamā gatavošanas zona

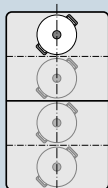
Ja nepieciešams, var izmantot kā vienu sildriņķi vai kā divus atsevišķus sildriņķus.

Sastāv no četriem induktoriem, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Ja tiek izmantota pielāgojamā gatavošanas zona, aktivizējas tikai tā vieta, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

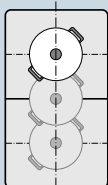
Padomi trauku lietošanai

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

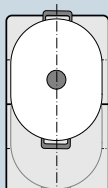
Viens sildriņķis



Diametrs: 13 cm vai mazāks
Novietojiet trauku vienā no četrām attēlotajām pozīcijām.

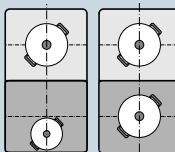


Diametrs: vairāk nekā 13 cm
Novietojiet trauku vienā no trim attēlotajām pozīcijām.



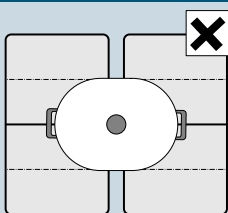
Ja gatavošanas traukam nepieciešams vairāk nekā viens sildriņķis, novietojiet to pielāgojamās gatavošanas zonas augšējā vai apakšējā malā.

Divi sildriņķi



Priekšējos un aizmugurējos sildriņķus, katrs ar diviem induktoriem, var izmantot atsevišķi. Katram sildriņķim iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni. Uz katra sildriņķa izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku.

Ieteikumi




Uz sildvirsmām ar vairāk nekā vienu pielāgojamo gatavošanas zonu traukus novietojiet tā, lai tiktu noklāta tikai viena no pielāgojamajām zonām. Citādi sildriņķi netiek pareizi ieslēgti un netiek sasniegts labs gatavošanas rezultāts.

Viens sildriņķis

Pielāgojamā zona ir ieslēgta kā vienīgais sildriņķis.

Ieslēgšana


1. Izvēlieties pielāgojamo gatavošanas zonu ar simbolu .
2. Iestatījumu zonā izvēlieties attiecīgo gatavošanas līmeni.

Pielāgojamā gatavošanas zona ir ieslēgta.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un mainiet gatavošanas līmeni attiecīgajā iestatījumu zonā.

Jauna trauka pievienošana

Uzlieciet jaunu gatavošanas trauku uz sildriņķa un pieskarieties divas reizes simbolam . Jaunais trauks tiek atpazīts un iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis paliek iestatīts.

Norādījums: Ja trauks tiek pabīdīts vai pacelts no izmantotā sildriņķa, sildriņķis sāk automātisko meklēšanu un iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis paliek iestatīts.

Izslēgšana



Pieskarieties simbolam .

Pielāgojamā zona ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

Divi atsevišķi sildriņķi

Pielāgojamo gatavošanas zonu izmantojiet kā divus atsevišķus sildriņķus.


Sildriņķu atvienošana

1. Pieskarieties simbolam .
 2. Izvēlieties vēlamo sildriņķi ar simbolu .
 3. Iestatījumu zonā izvēlieties attiecīgo gatavošanas līmeni.
- Sildriņķis ir ieslēgts.

Norādījumi

- Ja izslēdzat sildvirsmu un pēc tam to ieslēdzat, tad pielāgojamā gatavošanas zona tiek vēlreiz izmantota kā atsevišķs sildriņķis.
- Lai mainītu pielāgojamās gatavošanas zonas konfigurācijas iestatījumus, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi".

Abu sildriņķu apvienošana

Pieskarieties simbolam .

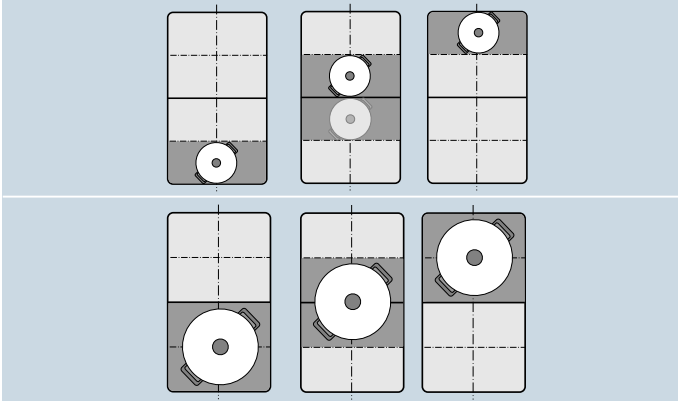
Pielāgojamā gatavošanas zona ir ieslēgta.

Funkcija „Move”

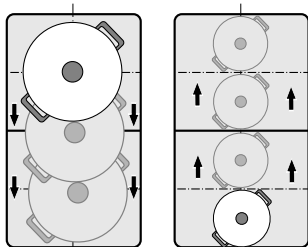
Ar šo funkciju tiek ieslēgta visa pielāgojamā zona, kas ir iedalīta trīs zonās ar iepriekš iestatītiem gatavošanas līmeņiem.

Izmantojiet tikai vienu trauku. Zonas lielums atkarīgs no izmantotā trauka un tā pareiza novietojuma.

Zonas



Tādējādi gatavošanas laikā trauku iespējams pārvietot uz citu zonu ar atšķirīgu gatavošanas līmeni.



Iepriekš iestatīti gatavošanas līmeņi:

Priekšējā zona = gatavošanas līmenis **9**

Vidējā zona = gatavošanas līmenis **5**


Aizmugurējā zona = gatavošanas līmenis **1.5**

Katra sildriņķa iepriekš iestatīto gatavošanas līmeni var mainīt atsevišķi. Kā iespējams nomainīt gatavošanas līmeņus, skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Norādījumi

- Ja uz pielāgojamās zonas tiek atpazīts vairāk nekā viens trauks, funkcija izslēdzas.
- Ja trauks tiek pabīdīts vai pacelts pielāgojamajā zonā, sildriņķis sāk automātisko meklēšanu un tiek iestatīts gatavošanas līmenis tajā zonā, kurā trauks tika atpazīts.
- Vairāk informācijas par gatavošanas trauku novietošanu un lielumu skat. nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona"

Aktivizēšana

1. Izvēlieties vienu no abiem pielāgojamās gatavošanas zonas sildriņķiem.
2. Pieskarieties simbolam , tas izgaismojas spilgtāk. Pielāgojamā gatavošanas zona ir ieslēgta kā vienīgais sildriņķis. Sildriņķa displejā redzams tās zonas gatavošanas līmenis, uz kuras atrodas gatavošanas trauks. Funkcija ir ieslēgta.


Gatavošanas līmeņa maiņa


Atsevišķo zonu gatavošanas līmeņus iespējams mainīt gatavošanas procesā. Uzlieciet trauku uz zonas un mainiet gatavošanas līmeni iestatījumu zonā.

Norādījumi

- Tiek mainīts tikai tās zonas gatavošanas līmenis, uz kuras atrodas trauks.
- Ja funkciju izslēdz, trīs zonu gatavošanas līmeņus atiestata uz sākotnējo vērtību.

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam . Tas izgaismojas blāvāk. Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Ja kādu no zonām iestata uz , dažu sekunžu laikā funkcija izslēdzas.

Zona „FlexPlus”

Sildvirsmai ir divas zonas „FlexPlus”, kas atrodas starp abām pielāgojamajām zonām un darbojas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo zonu. Tāpēc iespējams izmantot lielākus gatavošanas traukus un sasniegt labāku rezultātu gatavojot.

Katra no zonām „FlexPlus” ieslēdzas kopā ar labo vai kreiso pielāgojamo zonu. Tās nav iespējams ieslēgt atsevišķi.

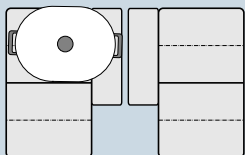
Norādes par gatavošanas traukiem

Lai siltumu labāk vadītu un sadalītu, trauku ieteicams uzlikt centrēti.

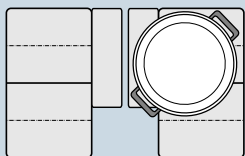
Traukam jānosedz sānu sildriņķis un zona „FlexPlus”.

Atbilstīgi gatavošanas trauka izmēram iespējams ieslēgt pielāgojamo zonu kā divus neatkarīgus sildriņķus vai vienu sildriņķi.

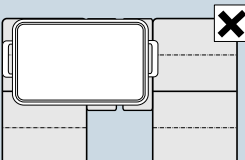
Uzlieciet trauku.



Garens gatavošanas trauks
ieslēgt pielāgojamo zonu kā divus
neatkarīgus sildriņķus vai vienu sild-
riņķi.



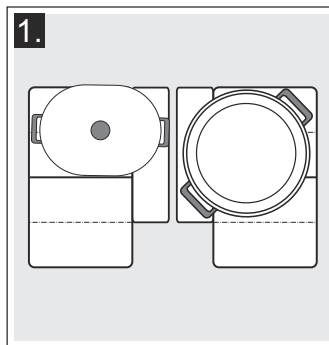
Liels garens gatavošanas trauks
ieslēgt pielāgojamo zonu kā vienu
sildriņķi.



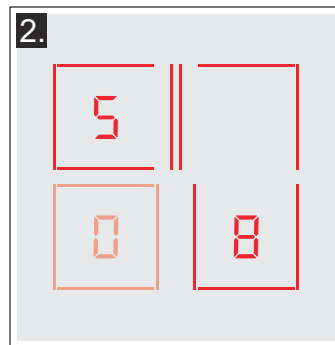
Trauks nedrīkst vienlaicīgi nosegt
abas zonas „FlexPlus”.

Aktivizēšana

1. Novietojiet trauku uz sildriņķa un raugieties, lai tas nosegtu zonu „FlexPlus”.
2. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni. Sildriņķa un zonas „FlexPlus” indikatori izgaismojas.



Zona „FlexPlus” ir ieslēgta.



Izslēgšana

Noņemiet trauku no sildriņķa. Indikatori nodziest.

Zona „FlexPlus” ir izslēgta.

Laika funkcijas





Sildvirsmā pieejami trīs taimera iestatījumi.

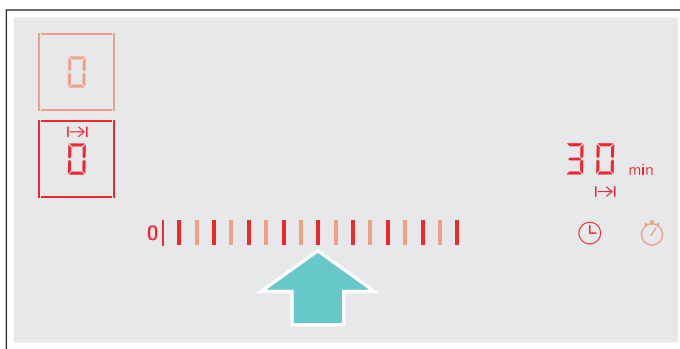
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija


Gatavošanas laika programmēšana

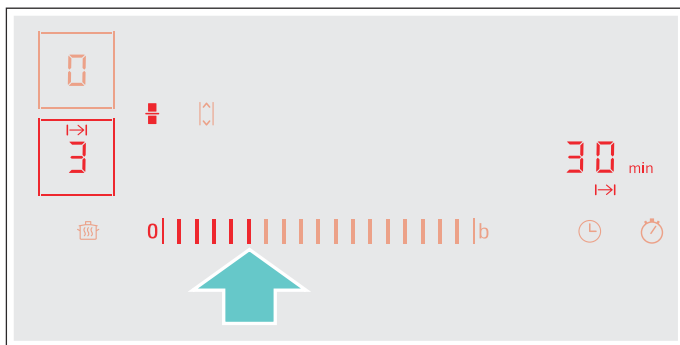
Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Pieskarities divas reizes simbolam . Taimera displejā redzams simbols  un indikators .
2. Izvēlieties sildriņķi. Izgaismojas indikators .
3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.



4. Pieskarities simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.
5. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas līmeni.



Sākas gatavošanas 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 pielāgojamā gatavošanas zona tiek izvēlēta kā vienīgais sildriņķis, tad iestatītais laiks visā gatavošanas zonā ir vienāds.
- Ja apvienotajiem sildriņķiem izvēlas funkciju „Move”, trīs sildriņķiem ir iestatīts viens un tas pats laiks.


Cepšanas sensors


Ja sildriņķim ir iestatīts gatavošanas laiks un ieslēgts cepšanas sensors, gatavošanas laika atskaite sākas tad, kad ir sasniegts izvēlētais temperatūras līmenis.


Gatavošanas funkcijas

Ja sildriņķim ir noregulēts gatavošanas laiks un ieslēgta gatavošanas funkcija, iestatītā gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad sasniegta attiecīgā temperatūra izvēlētajai zonai.



Laika maiņa vai atiestate

Pieskarities divas reizes simbolam  un tad izvēlieties sildriņķi.


Iestatījumu zonā mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet , lai izdzēstu programmēto gatavošanas laiku.

Pieskarities simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.


Pēc iestatītā laika beigām

Sildriņķis izslēdzas, indikators  mirgo, un sildriņķis rāda . Atskan signāls.

Mirgo taimera indikatori  un indikators .

Kad pieskaras simbolam , nodziest indikatori un apklust skaņas signāls.

Norādījumi





- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera displejā vienmēr redzams īsākais gatavošanas laiks.
- Lai apskatītu kāda sildriņķa atlikušo gatavošanas laiku, pieskarities divas reizes simbolam  un izvēlieties sildriņķi.
- Gatavošanas laiku var iestatīt līdz pat **99** minūtēm.

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeris var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.


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


Iestatīšana

1. Pieskarities simbolam . Taimera displejā redzams simbols  un indikators .
2. Izvēlieties iestatījumu zonā vēlamo laiku un apstipriniet to, pieskaroties simbolam . Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.



Laika maiņa vai atiestate

Pieskarities simbolam .

Iestatījumu zonā mainiet gatavošanas laiku vai iestatiet , lai izdzēstu programmēto gatavošanas laiku.

Pieskarities simbolam , lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu.

Pēc iestatītā laika beigām

Pēc iestatītā laika atskaite atskan signāls. Taimera displejā mirgo  un simbols .



Kad pieskaras simbolam , indikatori nodziest.

Taimera funkcija

Taimera funkcija no ieslēgšanas brīža rāda laika atskaiti.



Tā darbojas neatkarīgi no sildriņķiem un citiem iestatījumiem. Šī funkcija automātiski neizslēdz sildriņķi.

Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā izgaismojas .

Sākas laika atskaite.


Izslēgšana

Pieskarieties simbolam . Taimera displejā parādās  un pēc tam nodziest.

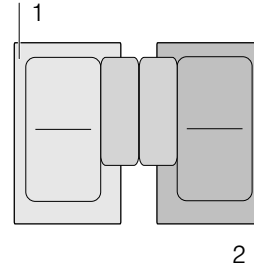
Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Lai izslēgtu hronometru, šai funkcijai jābūt izvēlētai.

Funkcija „PowerBoost”



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

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu).






Norādījums: Pielāgojamajā gatavošanas zonā var aktivizēt arī „Powerboost” funkciju, ja gatavošanas zona tiek izmantota kā viens sildriņķis.

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Izgaismojas indikators .

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Rādījums  vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī .

Funkcija ir izslēgta.

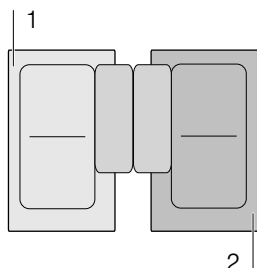
Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

Funkcija „ShortBoost”

Ar funkciju „ShortBoost” sildriņķi iespējams uzsildīt ātrāk nekā gatavošanas līmenī **9**.

Pēc funkcijas deaktivizēšanas izvēlieties ēdienam piemērotu gatavošanas līmeni.

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (sk. attēlu).



Norādījums: Izmantojot pielāgojamo zonu kā vienīgo sildriņķi, iespējams ieslēgt funkciju „Shortboost”.

Lietošanas ieteikumi

- Vienmēr izmantojiet gatavošanas trauku, kas nav bijis iepriekš uzsildīts.
- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm. Neizmantojiet traukus ar plānām pamatnēm.
- Nekad nekarsējiet tukšus traukus, eļļu, sviestu vai taukus bez uzraudzības.
- Nelieciet uz trauka vāku.
- Novietojiet trauku uz sildriņķa, lai tas atrastos pa vidu. Pārbaudiet, vai trauku pamatnes diametrs atbilst sildriņķa izmēram.
- Vairāk par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. sadaļā → "Gatavošana ar indukciju".

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties divas reizes simbolam **b**. Izgaismojas indikators **b**.

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **b**. Indikators **b** vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī **9**.


Funkcija ir izslēgta.

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

Siltuma uzturēšanas funkcija


Šī funkcija ir piemērota šokolādes vai sviesta kausēšanai, kā arī ēdiena siltuma uzturēšanai.

Ieslēgšana

1. Pieskarieties simbolam .
2. Izvēlieties vēlamo sildriņķi nākamajās 10 sekundēs. Izgaismojas indikators **L**.

Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

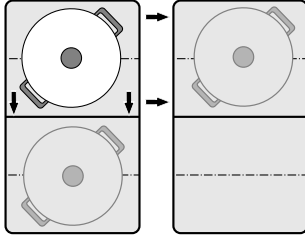
1. Pieskarieties simbolam .
2. Izvēlieties sildriņķi. Indikators **L** nodziest. Sildriņķis izslēdzas un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Funkcija ir izslēgta.

Iestatījumu pārvešana

Ar šo funkciju iespējams gatavošanas līmeni, iestatīto gatavošanas laiku un izvēlēto gatavošanas funkciju pārnest no viena sildriņķa uz citu.

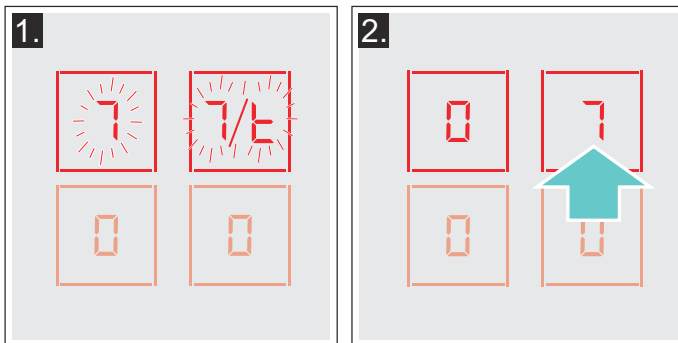
Lai pārnestu iestatījumus, trauku no ieslēgtā sildriņķa pārvietojiet uz citu sildriņķi.



Norādījums: Papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu skat. nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona"

Aktivizēšana

1. Pārvietojiet trauku no ieslēgtā sildriņķa uz citu sildriņķi.
Pie iepriekš izvēlētajā sildriņķa mirgo gatavošanas līmeņa indikators.
Trauks ir atpazīts, un jaunizvēlētajā sildriņķa displejā mirgo iepriekš izvēlētais gatavošanas līmenis un simbols **7**.
2. Izvēlieties jaunu sildriņķi, lai apstiprinātu iestatījumus.
Tiek iestatīts izvēlētajā sildriņķa gatavošanas līmenis **0**.



Iestatījumi ir pārnesti uz jauno sildriņķi.

Norādījumi

- Pārvietojiet gatavošanas trauku uz sildriņķi, kas nav ieslēgts, nav iepriekš iestatīts vai uz kura neatrodas cits trauks.
- „PowerBoost” vai „ShortBoost” funkcijas iespējams pārlīkt no kreisās un labo pusi vai no labās uz kreiso pusi, ja nav aktīvs neviens sildriņķis.
- Ja jauns gatavošanas trauks tiek novietots uz cita sildriņķa, pirms iestatījums ir apstiprināts, šī funkcija ir pieejama abiem gatavošanas traukiem.
- Ja tiek pārvietoti vairāki trauki, funkcija ir pieejama tikai pēdējam pārvietotajam traukam.

Gatavošanas palīga funkcijas

Izmantojot gatavošanas palīga funkcijas, gatavošana ir pavisam vienkārša, bet gatavošanas rezultāts – optimāls. Ieteiktais temperatūras līmenis ir piemērots jebkuram gatavošanas veidam.

Tas ļauj gatavot bez pārmērīgas gatavošanas un garantē ideālu vārīšanas un cepšanas rezultātu.

Sensori katla vai pannas temperatūru mēra visa gatavošanas procesa gaitā. Tādējādi rezultātu iespējams regulēt pastāvīgi un tiek uzturēta pareizā temperatūra.

Kad sasniegta vajadzīgā temperatūra, varat pievienot pārtikas produktus. Ēdieni nepārkarsīs, nekas nepārvārīsies katla malām.

Sildriņķi, kam ir cepšanas sensors, apzīmēti ar cepšanas sensora simbolu.

Gatavošanas funkcijas pieejamas visiem sildriņķiem, ja ir temperatūras sensors.




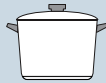





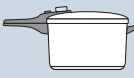



Šajā sadaļā varat lasīt vispārīgu informāciju par:

- gatavošanas palīga funkciju veidiem;
- piemērotiem gatavošanas traukiem;
- sensoriem un papildpiederumiem;
- funkcijām un gatavošanas līmeņiem;
- ieteiktajiem ēdieniem;
- bezvadu temperatūras sensora sagatavošanu un kopšanu.

Gatavošanas palīga funkciju veidi

Izmantojot gatavošanas palīga funkciju, katram ēdienam iespējams izvēlēties piemērotāko gatavošanas veidu.

Tabulā norādīti dažādie pieejamie funkciju iestatījumi gatavošanas palīgam.

Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmeņi	Gatavošanas trauks	Pieejams	Ieslēgšana
Cepšanas sensors				
Sautēšana/cepšana ar nelielu taukvielu daudzumu	1, 2, 3, 4, 5			
Gatavošanas funkcijas				
Sildīšana/siltuma uzturēšana	1/70 °C		Visi sildriņķi	
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā	2/90 °C		Visi sildriņķi	
Vārīšana	3/100 °C		Visi sildriņķi	
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4/120 °C		Visi sildriņķi	
Katlā lielā eļļas daudzumā*	5/170 °C		Visi sildriņķi	

* Iepriekšēja uzkarsēšana ar vāku un fritēšana bez vāka.

Ja sildvirsmā nav bezvadu temperatūras sensora, šos piederumus iespējams iegādāties specializētā veikalā vai mūsu klientu apkalpošanas dienestā.

Piemērots gatavošanas trauks

Izvēlieties sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes izmēram, un gatavošanas trauku centrēti uzlieciet uz sildriņķa.

Gatavošanas funkcijas nav piemērotas, lai ceptu pannā, kā tas ir, izmantojot cepšanas sensoru.

Ir pannas, kas labāk piemērotas izmantošanai kopā ar cepšanas sensoru. Šos piederumus var iegādāties specializētā veikalā vai klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā daļā. Nosauciet attiecīgo atsauces numuru.

- HZ390210 panna ar 15 cm diametru
- HZ390220 panna ar 19 cm diametru
- HZ390230 panna ar 21 cm diametru
- HZ390250 panna ar 28 cm diametru ieteikums lietot tikai „FlexPlus” gatavošanas zonai.

Pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai varētu cept ar mazu eļļas daudzumu.

Norādījumi

- Cepšanas sensors ir iestatīts īpaši šāda veida un lieluma pannām.
- Izmantojot pielāgojamo gatavošanas zonu, iespējams, ka cepšanas sensors neieslēdzas, jo ir atšķirīgs pannas lielums vai tā ir nepareizi novietota. Skatiet nodaļu → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.
- Citas pannas var pārkarst un temperatūra var iestatīties virs vai zem izvēlētajā temperatūras līmeņa. Vispirms izmēģiniet zemāko temperatūras līmeni un, ja nepieciešams, mainiet.

Gatavošanas funkcijām ir piemērots jebkurš gatavošanas trauks, ko var izmantot uz indukcijas virsmām. Informāciju par indukcijas sildvirsmām piemērotiem gatavošanas traukiem varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Gatavošanas palīga funkciju tabulā pie katras funkcijas ir norādīts piemērotākais gatavošanas trauks.

Sensori un papildpiederumi

Katla vai pannas temperatūru sensori mēra visa gatavošanas procesa laikā. Tādējādi rezultātu iespējams regulēt ļoti precīzi un tiek uzturēta pareizā temperatūra.

Sildvirsmām ir divas dažādas temperatūras mērīšanas sistēmas.

- Cepšanas sensors: zem sildvirsmas atrodas temperatūras sensori. Tie kontrolē pannas pamatnes temperatūru.
- Gatavošanas funkcijas: bezvadu temperatūras sensors gatavošanas trauka temperatūru pārraida uz vadības paneli. To pievieno gatavošanas traukam.

Lai izmantotu gatavošanas funkciju, nepieciešams bezvadu temperatūras sensors.

Ja sildvirsmas komplektā nav bezvadu temperatūras sensora, to var iegādāties specializētā veikalā vai mūsu tehniskajā klientu apkalpošanas dienestā, norādot atsauces numuru HZ39050.

Informāciju par bezvadu temperatūras sensoru meklējiet sadaļā → *"Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana"*.

Funkcijas un gatavošanas līmeņi

Cepšanas sensors

Ar cepšanas sensoru ēdienu var gatavot pannā, izmantojot maz eļļas.

Sildriņķi, kam ir šī funkcija, apzīmēti ar cepšanas sensora simbolu.

Priekšrocība

- Sildriņķis karsē tikai tad, kad nepieciešams. Tas taupa enerģiju. Eļļa un taukvielas nepārkarst.
- Ja panna uzkaršusi līdz optimālajai temperatūrai, lai pievienotu eļļu un pārtikas produktus, atskan signāls.

Norādījumi

- Nelieciet pannai vāku, citādi regulētājs nedarbojas. Var uzlikt pretšļakatu sietu, lai taukvielas nešļakstītos.
- Izmantojiet cepšanai piemērotu eļļu vai taukvielas. Izmantojot sviestu, margarīnu, auksti spiestu olīveļļu vai cūku taukus, iestatiet 1. vai 2. temperatūras līmeni.
- Nedrīkst karsēt pannu nedz ar ēdienu, nedz bez tā, nepieskatot to.
- Ja sildriņķim ir augstāka temperatūra nekā gatavošanas traukam vai otrādi, temperatūras sensors neaktivizēsies pareizi.
- Gatavojot katlā lielā eļļas daudzumā, vienmēr izmantojiet gatavošanas funkcijas. "Gatavošanai katlā lielā eļļas daudzumā", 5. gatavošanas līmenis.

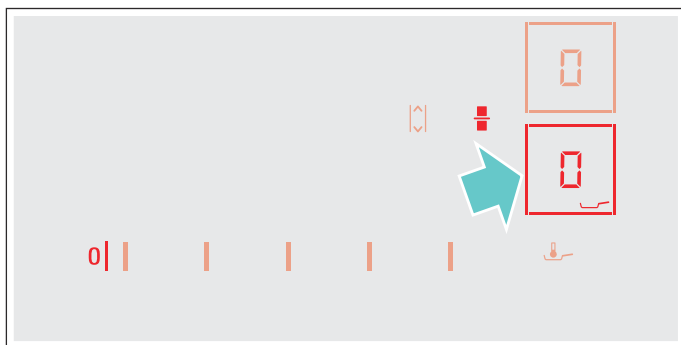
Temperatūras līmeņi

Temperatūras līmenis	Piemērots
1 ļoti zems	Mērču pagatavošanai un vārīšanai, dārzeņu sautēšanai un ēdienu cepšanai ar „virgin extra” olīveļļu, sviestu vai margarīnu.
2 zems	Ēdienu cepšanai ar „virgin extra” olīveļļu, sviestu vai margarīnu, piem., omletes.
3 vidēji zems	Zivju un nenoteiktas formas gabalu gatavošanai, piem., kotletes un desiņas.
4 vidēji augsts	Steiku (vidēji vai pilnīgi izcepts), saldētu, panētu vai delikatešu pagatavošanai, piem., šniceles, ragū un dārzeņi.
5 augsts	Ēdienu gatavošanai augstās temperatūrās, piem., sulīgi steiki, kartupeļu pankūkas un cepti kartupeļi.

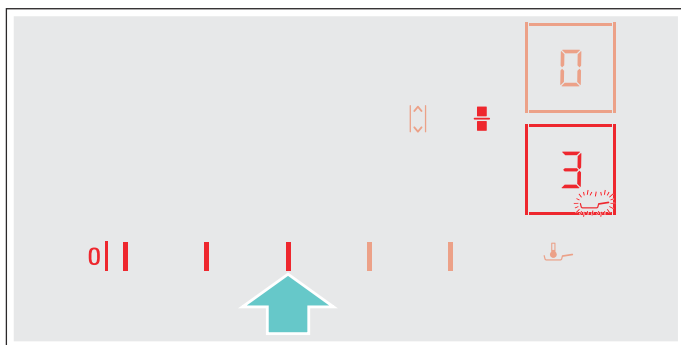
Iestatīšana

Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Novietojiet uz sildriņķa tukšu pannu.


1. Pieskarieties simbolam .
2. Izvēlieties sildriņķi. Sildriņķa displejā redzams .



3. Nākamajās 10 sekundēs iestatījumu zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.




Funkcija ir ieslēgta.

Temperatūras simbols  mirgo, līdz sasniegta cepšanas temperatūra. Atskan signāls, un temperatūras simbols pārstāj mirgot.

4. Kad sasniegta cepšanas temperatūra, lejiet pannā eļļu un lieciet gatavojamo pārtiku.

Norādījums: Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

Cepšanas sensora izslēgšana

Pieskarieties simbolam  un izvēlieties sildriņķi. Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Gatavošanas funkcijas

Ar šo funkciju varat uzsildīt pārtikas produktus, sautēt, vārīt, gatavot ātrvārīšanas katlā vai gatavot katlā pietiekamā eļļas daudzumā kontrolētā temperatūrā.

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem.

Priekšrocība

- Sildriņķis karsē tikai tad, kad nepieciešams. Tas taupa enerģiju. Eļļa vai taukvielas nepārkarst. Temperatūra tiek nepārtraukti kontrolēta. Tiek novērsta ēdienu pārplūšana pāri trauka malām. Temperatūra nav jāregulē atkārtoti.
- Kad ūdens vai eļļa ir optimālajā temperatūrā, lai ieliktu pārtikas produktus, atskan signāls. Ja pārtikas produkti jāpievieno jau sākumā, sk. informāciju tabulā.

Norādījumi

- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm. Neizmantojiet katlus un pannas ar plānām vai deformētām pamatnēm.
- Piepildiet katlu tik daudz, lai satura līmenis būtu virs katla ārpusē esošās silikona uzlīmes.
- Gatavošanai mazā eļļas daudzumā izmantojiet cepšanas sensoru.
- Gatavošanas trauku uzlieciet tā, lai temperatūras sensors norādītu uz sildvirsmas sānu ārējo daļu.
- Gatavošanas laikā nenoņemiet temperatūras sensoru no augšdaļas. Kad gatavošanas process ir pabeigts, funkcijas iespējams izvēlēties citam sildriņķim.
- Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru. Uzmanieties, temperatūras sensors var būt karsts.

Temperatūras diapazoni un līmeņi

Gatavošanas funkcijas	Temperatūras līmenis	Temperatūras diapazons	Piemērots
Sildīšana un siltuma uzturēšana	1/70 °C	60–70 °C	piem., zupas, neguss
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā	2/90 °C	80–90 °C	piem., rīsi, piens
Vārīšana	3/100 °C	90–100 °C	piem., nūdeles, dārzeņi
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4/120 °C	110–120 °C	piem., cālis, sautējums
Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā	5/170 °C	170–180 °C	piem., virtuļi, maltās gaļas bumbiņas

Padomi gatavošanai ar gatavošanas funkcijām

- Funkcijas uzsildīšana un siltuma saglabāšana: saldēti produkti porcijās, piem., spināti. Ielieciet saldēto produktu gatavošanas traukā. Pievienojiet ražotāja norādīto ūdens daudzumu. Nosedziet gatavošanas trauku un izvēlieties 1. līmeni/70 °C. Palaikam apmaisiet.
- Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā: ēdienu biezināšanai, piem., mērce. Uzvāriet ēdienu ieteiktajā temperatūrā. Pēc iebiezināšanas ēdienu uzbriediniet, izmantojot 2. līmeni/90 °C. Kad atskan skaņas signāls, noteiktajā laika diapazonā saglabājiēt ēdienam siltumu šajā līmenī.
- Funkcija vārīšanai: uzksarsējiēt ūdeni traukā ar uzliktu vāku. Ēdiens nepāries trauka malām. Izvēlieties temperatūras līmeni 3/100 °C.
- Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā: ievērojiet ražotāja norādes. Pēc skaņas signāla turpiniet gatavot ieteiktajā laika posmā. Izvēlieties temperatūras līmeni 4/120 °C.
- Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā: eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un pievienojiet pārtikas produktus. Izvēlieties temperatūras līmeni 5/170 °C.

Norādījumi

- Vienmēr vāriet katlā ar uzliktu vāku. Izņēmums ir "Gatavošanai katlā lielā eļļas daudzumā", temperatūras līmenis 5/170 °C.
- Ja neatskan skaņas signāls, pārbaudiet, vai katlam ir uzlikts vāks.
- Nekad nekarsējiēt eļļu bez uzraudzības. Izmantojiēt fritēšanai piemērotu eļļu vai taukvielas, piem., augu eļļu. Neizmantojiēt dažādas fritēšanas taukvielas reizē, piem., eļļu kopā ar taukiem. Karsti taukvielu maisījumi var putoties.
- Ja gatavošanas rezultāts nav apmierinošs, nākamreiz, piemēram, vārot kartupeļus, pieļējiēt vairāk ūdens, bet saglabājiēt ieteikto temperatūras līmeni.

Vārīšanās punkta iestatīšana

Temperatūra, kad ūdens sāk vārīties, atkarīga no jūsu dzīvesvietas augstuma virs jūras līmeņa. Ja ūdens vārās pārāk stipri vai pārāk vāji, vārīšanās punktu iespējams noregulēt. Tad jārikojas, kā aprakstīts tālāk

- Pamatiestatījumos izvēlieties **4**, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi".
- Pamatiestatījumos noklusējama iestatījums ir 3. Ja jūsu atrašanās vieta ir starp 200 un 400 m. v. j. l., nav nepieciešams iestatīt vārīšanās punktu, pretējā gadījumā atbilstošo augstumu izvēlieties nākamajā tabulā.



Augstums	Iestatītā vērtība 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
virš 1400 m	9
* Pamatiestatījums	




Norādījums: Temperatūras līmenis 3/100 °C ir pietiekams efektīvai vārīšanai arī tad, ja ūdens vārīšanās laikā stipri neburbuļo. Ja tomēr neesat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, tad mainiet vārīšanās punkta iestatījumus.


Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli

Pirms pirmās gatavošanas funkciju izmantošanas reizes, jāizveido savienojums starp bezvadu temperatūras sensoru un vadības paneli.


Lai savienotu bezvadu temperatūras sensoru ar vadības paneli, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Izvēlieties pamatiestatījumus **14**, skat. nodaļu → "Pamatiestatījumi". Izgaismojas viens no sildriņķu indikatoriem un indikators —. Iestatījumu zonas izslēdzas.
2. Izvēlieties sildriņķi, kura indikators mirgo. Atskan signāls. Mirgo indikators .
3. 30 sekunžu laikā nospiediet simbolu  uz bezvadu temperatūras sensora. Pēc dažām sekundēm sildriņķa rādījumā tiek attēlots temperatūras sensora un vadības paneļa savienojuma rezultāts.



Rezultāts	
	Savienojums bez kļūdas
	Kļūdain savienojums: pārraides kļūdas dēļ.
	Kļūdain savienojums: temperatūras sensora kļūdas dēļ.

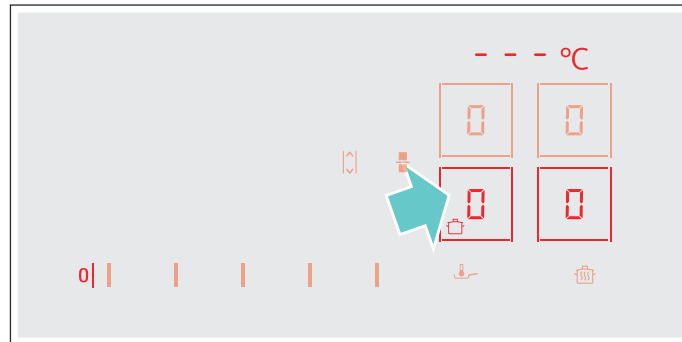
- Tiklīdz temperatūras sensors bez kļūdas ir savienojies ar vadības paneli, ir pieejamas gatavošanas funkcijas.
- Kļūdain savienojums, ja ir temperatūras sensora traucējumi, var rasties tālāk norādīto iemeslu dēļ.
 - Bluetooth sakaru kļūda.
 - Temperatūras sensora simbols netika nospiests 30 sekunžu laikā pēc sildriņķa izvēles.
 - Temperatūras sensora baterija ir iztukšojusies.
 Atiestatiet bezvadu temperatūras sensoru un pievienojiet vēlreiz.
- Ja savienojums ir kļūdain savienojums pārraides kļūdas dēļ, pievienojiet vēlreiz. Ja savienojums joprojām ir kļūdain , sazinieties ar tehnisko klientu apkalpošanas dienestu.

Bezvadu temperatūras sensora atiestatīšana

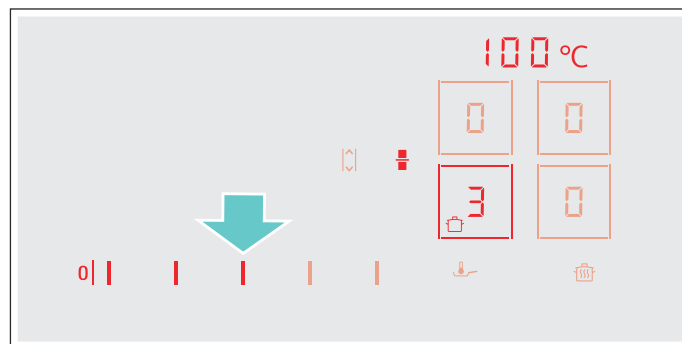
1. Pieskarieties simbolam  aptuveni 8–10 sekundes. Procesa laikā trīs reizes izgaismojas temperatūras sensora LED indikators. Kad LED izgaismojas trešo reizi, sākas atiestatīšana. Šajā brīdī atlaidiet pirkstu no simbola. Tiklīdz LED indikators nodziest, bezvadu temperatūras sensors ir atiestatīts.
2. Atkārtojiet savienošanas procesu, sākot ar 2. darbību.

Iestatīšana


1. Temperatūras sensora piestiprināšana katlam, skat. nodaļu → "Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana".
2. Uz vēlamā sildriņķa uzlieciet katlu ar pietiekami daudz šķidruma un vienmēr uzlieciet vāku.
3. Nospiediet simbolu  uz bezvadu temperatūras sensora. Uz vadības paneļa izgaismojas indikators .
4. Izvēlieties sildriņķi, uz kura atrodas trauks ar temperatūras sensoru.



5. Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni.




Funkcija ir ieslēgta.

Temperatūras simbols  mirgo līdz brīdim, kad ūdens vai eļļa ir tādā temperatūrā, lai varētu ievietot produktus. Atskan signāls, un temperatūras simbols pārstāj mirgot.

6. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un pievienojiet pārtikas produktus. Gatavošanas laikā katla vākam jābūt uzliktam.

Norādījums: Izmantojot funkciju "Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā", vāku nelieciet.

Gatavošanas funkciju izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatīšanas zonā izvēlieties . Sildriņķis izslēdzas un parādās paliekošā siltuma indikators.

Norādījums: Lai no jauna aktivizētu gatavošanas funkciju, nogaidiet aptuveni 10 sekundes.

Ieteiktie ēdieni

Nākamajā tabulā parādīta ēdienu izvēle, tā kārtota pēc pārtikas produktiem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Šnicele, vienkārša vai panēta	Cepšanas sensors	4	6–10
Fileja	Cepšanas sensors	4	6–10
Karbonāde*	Cepšanas sensors	3	10–15
“Cordon bleu”, Vīnes šnicele*	Cepšanas sensors	4	10–15
Sulīgs steiks (3 cm biezs)	Cepšanas sensors	5	6–8
Rozā vai pilnīgi izcepts steiks (3 cm biezs)	Cepšanas sensors	4	8–12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)*	Cepšanas sensors	3	10–20
Desiņas, vārītas vai jēlas	Cepšanas sensors	3	8–20
Hamburgera gaļa, gaļas bumbiņas, pildīta gaļas rulete*	Cepšanas sensors	3	6–30
Aknu pastēte	Cepšanas sensors	2	6–9
Ragū, giross	Cepšanas sensors	4	7–12
Maltā gaļa	Cepšanas sensors	4	6–10
Speķis	Cepšanas sensors	2	5–8
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Cīsiņi	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10–20
Funkcija vārīšanai			
Gaļas bumbiņas	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	20–30
Vistas gaļa zupai	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60–90
Liellopa gurna gabals	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60–90
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Cālis, teļa gaļa***	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	15–25
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Vistas gaļas gab., maltās gaļas bumbiņas**	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10–15
* Vairākas reizes apgrieziet.			
** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Gatavojiet porcijas traukā bez vāka (ilgumu vienai porcijai skat. tabulā).			
*** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Zivis	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Vesela cepta zivs, piem., forele	Cepšanas sensors	3	10–20
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	Cepšanas sensors	3–4	10–20
Vēžveidīgie, garneles	Cepšanas sensors	4	4–8
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Vesela zivs, sautēta, piem., heks	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	15–20
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Panēta zivs vai zivs alus mīklā*	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10–15
* Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Bez vāka fritējiet porciju pēc porcijas (tabulā norādīts laiks katrai porcijai).			

Olu ēdieni	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Plānās pankūkas*	Cepšanas sensors	5	-
Omlete*	Cepšanas sensors	2	3-6
Vēršacis	Cepšanas sensors	2-4	2-6
Olu kultenis	Cepšanas sensors	2	4-9
Ķeizara pankūkas	Cepšanas sensors	3	10-15
Franču tostermaize*	Cepšanas sensors	3	4-8
Funkcija vārīšanai			
Cieti vārītas olas**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	5-10
* Kopējais laiks katrai porcijai. Cepiet secīgi.			
** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Dārzeņi un pākšaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Ķiploki, sīpoli	Cepšanas sensors	1-2	2-10
Cukīni, baklažāni	Cepšanas sensors	3	4-12
Paprika, zaļie sparģeļi	Cepšanas sensors	3	4-15
Eļļā viegli sautēti dārzeņi, piem., cukīni, zaļā paprika	Cepšanas sensors	1	10-20
Sēnes	Cepšanas sensors	4	10-15
Glazēti dārzeņi	Cepšanas sensors	3	6-10
Funkcija vārīšanai			
Svaigi dārzeņi, piem., brokoļi	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	10-20
Svaigi dārzeņi, piem., rožkāposti	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	30-40
Turku zirņi*	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60-90
Zirņi	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15-20
Lēcu sautējums*	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	45-60
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā*			
Dārzeņi, piem., zaļās pupiņas	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	3-6
Turku zirņi, pupas	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	25-35
Lēcu sautējums	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	10-20
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Dārzeņi un sēnes, panēti vai alus mīklā**	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4-8
* Produktus pievienojiet uzreiz.			
** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Bez vāka fritējiet porciju pēc porcijas (tabulā norādīts laiks vienai porcijai).			

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Cepti kartupeļi (kartupeļi, kas vārīti ar visu mizu)	Cepšanas sensors	5	6-12
Cepti kartupeļi (svaigi kartupeļi)	Cepšanas sensors	4	15-25
Kartupeļu pankūkas*	Cepšanas sensors	5	2,5-3,5
Rīvētu kartupeļu sacepums	Cepšanas sensors	1	50-55
Glazēti kartupeļi	Cepšanas sensors	3	15-20
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Kartupeļu klimpas	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	30-40
Funkcija vārīšanai			
Kartupeļi**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	30-45
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Kartupeļi**	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	10-20
* Kopējais laiks katrai porcijai. Cepiet secīgi.			
** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Nūdeles un graudaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsi	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	25-35
Polenta*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3-8
Griķu putra	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	5-10
Funkcija vārīšanai			
Nūdeles	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	7-10
Pildīti makaroni	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	6-15
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Rīsi**	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	5-8
* Iepriekš uzsildiet ar vāku, gatavojiet bez vāka un pastāvīgi apmaisot.			
** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Zupas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Ātrās pagatavošanas zupas, piem., krēmzupa*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10-15
Funkcija vārīšanai			
Mājās gatavoti buljoni, piem., gaļas vai dārzeņu zupas**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60-90
Ātrās pagatavošanas zupas, piem., nūdeļu zupa	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	5-10
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Mājās gatavoti buljoni, piem., dārzeņu zupa**	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	3-6
* Regulāri apmaisiet.			
** Produktus pievienojiet uzreiz.			

Mērces	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min.)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Tomātu mērce ar dārzeņiem	Cepšanas sensors	1	25-35
Bešamela mērce	Cepšanas sensors	1	10-20
Siera mērce, piem., Gorgonzolas mērce	Cepšanas sensors	1	10-20
Mērču sabiezinašana, piemēram, Boloņas mērce, tomātu mērce	Cepšanas sensors	1	25-35
Saldās mērces, piemēram, apelsīnu mērce	Cepšanas sensors	1	15-25

Deserti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Piena rīsi*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	40-50
Putraimi	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10-15
Kompots**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15-25
Šokolādes pudīņš***	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3-5

Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Smalkmaizītes, piem., dažādi virtuļi****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	5-10

* Regulāri apmaisiet.

** Produktus pievienojiet uzreiz.

*** Iepriekš uzsildiet ar vāku, gatavojiet bez vāka un pastāvīgi apmaisot.

**** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Bez vāka fritējiet porciju pēc porcijas (tabulā norādīts laiks vienai porcijai).

Dzīļi saldēti produkti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Šnicele	Cepšanas sensors	4	15-20
Cordon bleu*	Cepšanas sensors	4	10-30
Putna krūtiņa*	Cepšanas sensors	4	10-30
Vistas gaļas naģeti	Cepšanas sensors	4	10-15
Gross, kebabs	Cepšanas sensors	3	5-10
Zivs fileja, vienkārša vai panēta	Cepšanas sensors	3	10-20
Zivju pirkstiņi	Cepšanas sensors	4	8-12
Cepti kartupeļi	Cepšanas sensors	5	4-6
Cepti dārzeņi ar vistas gaļu	Cepšanas sensors	3	6-10
Dārzeņu veltnīši	Cepšanas sensors	4	10-30
Kamambērs/siers	Cepšanas sensors	3	10-15
Funkcija uzsildīšanai un siltuma uzturēšanai			
Saldēti dārzeņi ar krējuma mērci, piem., spināti krējuma mērcē**	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	15-20
Funkcija vārīšanai			
Saldēti dārzeņi, piem., zaļās pupiņas**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15-30
Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā			
Saldēti frī kartupeļi***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4-8

* Vairākas reizes apgrieziet.

** Pievienojiet šķidrumu pēc ražotāja norādījumiem.

*** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Gatavojiet porcijas traukā bez vāka (ilgumu vienai porcijai sk. tabulā).

Citas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai mazā eļļas daudzumā			
Kamambērs/siers	Cepšanas sensors	3	7-10
Iepriekš pagatavoti sausi ēdieni, kam jāpievieno ūdens, piem., nūdeles	Cepšanas sensors	1	5-10
Graudzēti maizes kubiciņi	Cepšanas sensors	3	6-10
Mandeles/rieksti/ciedru rieksti	Cepšanas sensors	4	3-15
Funkcija uzsildīšanai un siltuma uzturēšanai			
Konservēti ēdieni, piem., gulaša zupa	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	10-20
Karstvīns**	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	-
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Piēns**	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	-

* Produktus pievienojiet uzreiz un regulāri apgroziet.

** Produktus pievienojiet uzreiz.

Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana

Šajā sadaļā ir vispārīga informācija par:

- silikona uzlīmes uzlīmēšanu;
- bezvadu temperatūras sensora izmantošanu;
- tīrīšanu;
- baterijas nomaiņu.

Temperatūras sensoru un silikona uzlīmes var iegādāties specializētā veikalā vai klientu dienesta tehniskajā daļā. Nosauciet attiecīgo atsaucē numuru.

00577921	komplekts ar 5 silikona uzlīmēm
HZ39050	temperatūras sensors un komplekts ar 5 silikona uzlīmēm

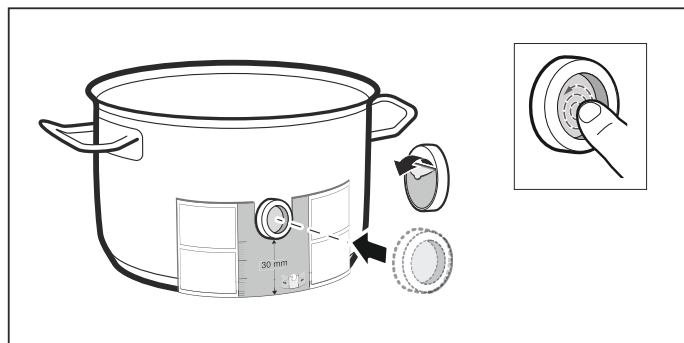
Silikona uzlīmes uzlīmēšana

Silikona uzlīme fiksē temperatūras sensoru pie gatavošanas trauka.

Ja katlu ar gatavošanas funkciju izmantojat pirmoreiz, jāuzlīmē silikona uzlīme.

Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

1. Uzlīmēšanas vieta uz katla nedrīkst būt taukaina. Notīriet katlu, rūpīgi nosusiniet un uzlīmēšanas vietu noslaukiet, piem., ar spirtu.
2. No silikona uzlīmes noņemiet aizsargplēvi. Izmantojot komplekta šablonu, silikona uzlīmi uz katla pielīmējiet atbilstīgā augstumā.



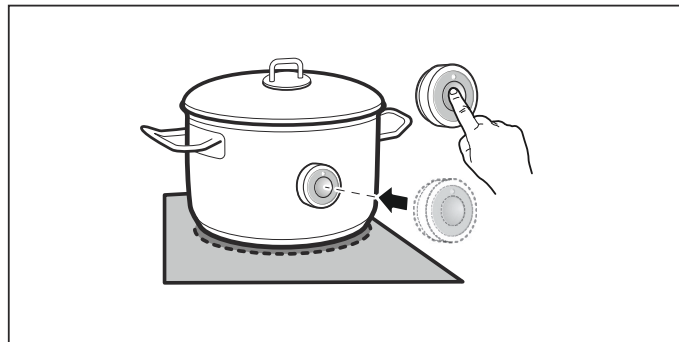
3. Piespiediet silikona uzlīmi, arī iekšpusi. Lai līme sacietētu, nepieciešama viena stunda. Šajā laikā neizmantojiet vai netīriet gatavošanas trauku.

Norādījumi

- Neturiet trauku ar silikona uzlīmi ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
- Ja silikona uzlīme atlīp, jāizmanto jauna uzlīme.

Bezvadu temperatūras sensora izmantošana

Pilnībā ievietojiet temperatūras sensoru silikona stiprinājumā.



Norādījumi

- Pirms ievietošanas temperatūras sensoru, pārliedziniet, ka silikona stiprinājums ir pilnīgi sauss.
- Novietojiet gatavošanas trauku tā, ka temperatūras sensors ir vērsts uz sildvirsmas sānu malu.
- Lai novērstu pārkaršanu, temperatūras sensoru nedrīkst uzlikt uz cita karsta gatavošanas trauka.
- Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru no trauka. Glabājiet to tīrā un drošā vietā, kas nav siltuma avotu tuvumā.
- Vienlaikus var izmantot līdz pat trim temperatūras sensoriem.

Tīrīšana

Bezvadu temperatūras sensoru nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

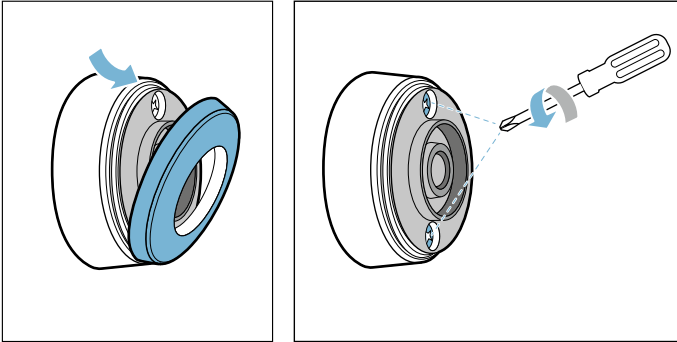
Informāciju par temperatūras sensora tīrīšanu skatiet nodaļā → "Mazgāšana".

Baterijas nomainīšana

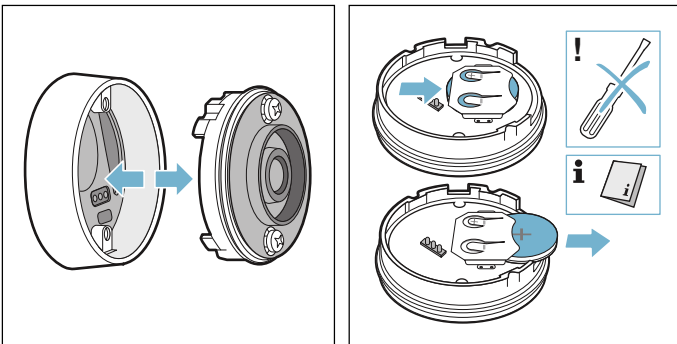
Ja, nospiežot simbolu pie bezvadu temperatūras sensora, neizgaismojas LED lampiņa, baterija ir izlādējusies.

Baterijas nomainīšana

1. Noņemiet silikona pārsegu no korpusa apakšdaļas. Ar skrūvgriezi izskrūvējiet skrūves.

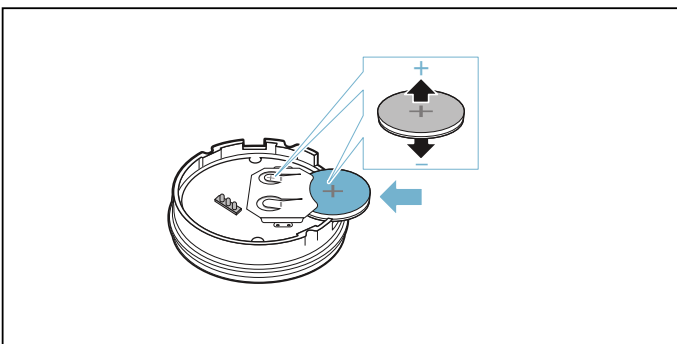


2. Noņemiet korpusa augšdaļu. Izņemiet izlietoto bateriju. Ielieciet jauno bateriju. Ievērojiet polaritāti.

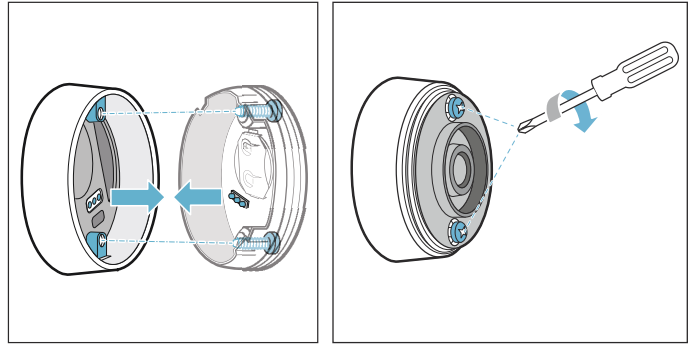


Uzmanību!

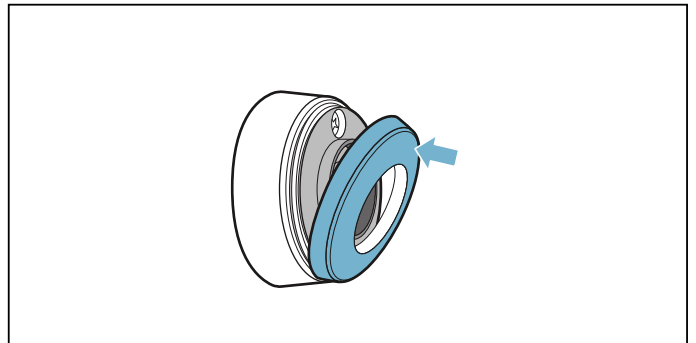
Lai izņemtu bateriju, neizmantojiet metāla priekšmetus. Nepieskarieties kontaktiem.



3. Uzlieciet atpakaļ korpusa augšdaļu un apakšdaļu. Šajā procesā ievērojiet pareizo kontakttapu virzienu.



4. Temperatūras sensora korpusa apakšdaļai uzlieciet silikona pārsegu.



Norādījums: Izmantojiet tikai augstvērtīgas CR2032 tipa baterijas. To darbmūžs ir garš.

Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apstiprina, ka ierīce ar bezvadu temperatūras sensora funkciju atbilst Eiropas Padomes Direktīvas 1999/5/EK pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta R&TTE atbilstības deklarācija pieejama interneta vietnē www.siemens-home.com iekārtas izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā Papildu dokumenti.

Bluetooth® logotipi un zīmols ir reģistrētas preču zīmes un pieder Bluetooth SIG, Inc., BSH Hausgeräte GmbH šo zīmolu izmanto saskaņā ar licenci. Citi zīmoli un zīmolvārdi ir attiecīgo firmu zīmoli un zīmolvārdi.



Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana


Sildvirsmām jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana

1. Ar galveno slēdzi ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  apm. 4 sekundes. Indikators  izgaismojas 10 sekundes.

Sildvirsmas ir bloķēta.

Izslēgšana

1. Ar galveno slēdzi ieslēdziet sildvirsmu.
2. Pieskarieties simbolam  apm. 4 sekundes. Bloķēšana ir pārtraukta.

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 4	Iestatījums atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa 1-2 Samazināšana 3 Pamatiestatījums 4-9 Palielināšana
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. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.
c 11	Mainīt iepriekš iestatītos gatavošanas līmeņus “Move” funkcijai -9 Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis priekšējai gatavošanas zonai. -5 Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis vidējai gatavošanas zonai. -1.5 Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis aizmugures gatavošanas zonai.
c 12	Gatavošanas trauka pārbaude, gatavošanas procesa rezultāts 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots


* Rūpnīcas iestatījumi

Rādījums	Funkcija
c 13	Konfigurēt pielāgojamās gatavošanas zonas ieslēgšanu 0 Divi neatkarīgi sildriņķi. 1 Viens sildriņķis.*
c 14	Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar sildvirsmu 0 Savienojums bez kļūdas 1 Kļūdainais savienojums: pārraides kļūdas dēļ. 2 Kļūdainais savienojums: temperatūras sensora kļūdas dēļ.
c 0	Atjaunot rūpnīcas iestatījumus 0 Individuāli iestatījumi.* 1 Atjaunot rūpnīcas iestatījumus.


* Rūpnīcas iestatījumi

Pieklūve pamatiestatījumiem


Sildvirsmas 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 . Rādījumos kā iepriekšējais iestatījums redzami simboli **c 1** un **0**.



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

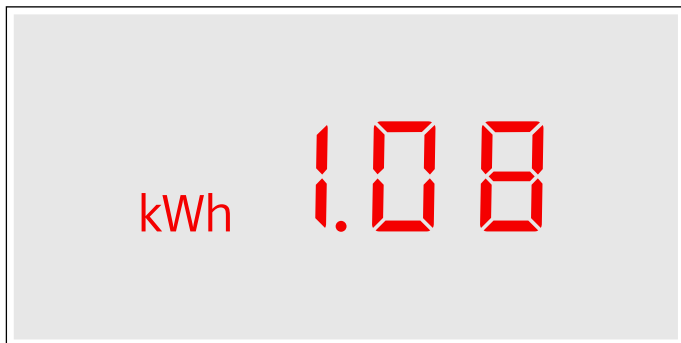
Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Enerģijas 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"

Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

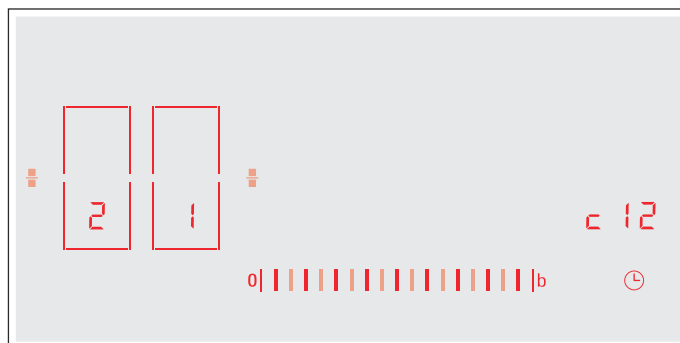
Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atbilstoši gatavošanas traukam.

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 pielāgojamā gatavošanas zona ir kā vienīgais sildriņķis, izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku.
- 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" un → "Pielāgojamā gatavošanas zona".

Mazgāšana

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

Sildvirsmas

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 sildvirsmas 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 iegūsiat 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 sildvirsmas ir karsta, tā var izveidoties plankumi. Pārliedzinieties, 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.

Bezvadus temperatūras sensors

Temperatūras sensors

Temperatūras sensoru tīriet ar mitru drānu. Nekad nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nemērciet ūdenī un neturiet zem tekoša ūdens.

Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru. Uzglabājiet to tīrā un drošā vietā, piem., kārbīnā, un neturiet siltuma avotu tuvumā.

Silikona uzlīme

Pirms uzliekat uz temperatūras sensora, notīriet un nosusiniet. Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Norādījums: Neturiet trauku ar silikona uzlīmi ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.

Temperatūras sensora lodziņš

Sensora lodziņam vienmēr jābūt tīram un sausam. Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Regulāri notīriet no tā tauku šļakatas un netīrumus.
- Tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu vai vates kociņus un logu tīrīšanas līdzekli.

Norādījumi

- Neizmantojiet tādus skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus kā abrazīva mazgāšanas lupatiņa un abrazīva birste vai tīrīšanas pieneniņš.
- Sensora lodziņam nepieskarieties ar pirkstiem. Tā lodziņu iespējams sasmērēt vai saskrāpēt.

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.

Gatavošanas trauki

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.

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

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

Pārliedzieties, 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"*, → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"* un → *"Funkcija „Move”"*.

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

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

Pārliedzieties, 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"*, → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"* 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 sukuks.

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
Neviens no šiem	Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Traucējums elektronikā.	Izmantot citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav īssavienojuma. Pārbaudīt, vai ierīce pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, jāsaazinās ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Indikator mirgo.	Vadības panelis ir mitrs vai to bloķē kāds priekšmets.	Nosusināt vadības paneli vai noņemt priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikators —.	Tas norāda uz traucējumu elektronikā.	Lai novērstu traucējumu, vadības paneli uz īsu brīdi aizsedz ar roku.
F2 / E8207	Elektronika ir pārkarsusi, bet attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaida, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskaras jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4 / E8208	Elektronika ir pārkarsusi un tāpēc izslēgušies visi sildriņķi.	
F5 + gatavošanas līmenis un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Noņemt katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Var turpināt gatavošanu.
F5 un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis tika izslēgts.	Noņemt katlu. Uzgaida dažas sekundes. Pieskaras jebkurai vadības virsmai. Kad kļūdas ziņojums nodzisis, var turpināt gatavošanu.
F1 / F6	Sildriņķis ir pārkarsis, tāpēc tas izslēdzies, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaida, līdz elektronika pietiekami atdzisusi, un no jauna ieslēdz sildriņķi.
F0	Iestatījumu pārneses funkcija nedarbojas.	Pārbauda kļūdas ziņojumu, tad pieskaras jebkuram vadības laukumam. Var turpināt gatavot kā parasti bez iestatījumu pārneses funkcijas. Jāsaazinās ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
F9	Gatavošanas zonu "FlexPlus" nevar ieslēgt.	Pārbauda kļūdas ziņojumu, tad pieskaras jebkuram vadības laukumam. Var turpināt gatavošanu uz pārējiem sildriņķiem kā parasti. Jāsaazinās ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
F8	Sildriņķis ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma.	Aktivizējies automātiskā izslēgšanās. Skat. sadaļu → "Ierīces automātiskā izslēgšanās".
E8202	Temperatūras sensors ir pārkarsis, tāpēc tika izslēgti sildriņķis.	Pagaida, līdz temperatūras sensors pietiekami atdzisusi, un ieslēdz funkciju atkārtoti.
E8203	Temperatūras sensors ir pārkarsis, tāpēc tika izslēgti visi sildriņķi.	Kad temperatūras sensors netiek izmantots, to noņem no gatavošanas trauka un tur atstāts no pārējiem sildriņķiem vai siltuma avotiem. Atkal ieslēdz sildriņķus.
E8204	Temperatūras sensora baterija ir izlādējusies.	Nomaina bateriju 3V CR2032. Skat. sadaļu → "Baterijas nomaiņa".
E8205	Temperatūras sensoram vairs nav savienojuma.	Izslēdz un tad atkārtoti ieslēdz funkciju.

Nenovietot karstus katlus uz vadības paneļa.

Indikators	Iespējamais iemesls	Risinājums
E8206	Temperatūras sensors ir salauzts/bojāts.	Jāsaazinās ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Neizgaismojas temperatūras sensora indikators.	Temperatūras sensors nereaģē un indikators neizgaismojas.	Nomaina bateriju 3V CR2032. Skat. sadaļu → "Baterijas nomaiņa". Ja problēma joprojām pastāv, 8 sekundes tur nospiešanu temperatūras sensora pogu un atkārtoti savieno to ar sildvirsmu. Ja problēma joprojām pastāv, jāsaazinās ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Temperatūras sensora indikators nomirgo divreiz.	Temperatūras sensora baterija ir gandrīz izlietota. Nākamā gatavošanas reize var tikt pārtraukta izlietotas baterijas dēļ.	Nomainiet bateriju 3V CR2032. Sk. sadaļu. → "Baterijas nomaiņa"
Temperatūras sensora indikators trīs reizes mirgo.	Temperatūras sensoram vairs nav savienojuma.	Temperatūras sensora simbolu turiet nospiešanu 8 sekundes, tad atkārtoti savienojiet temperatūras sensoru ar sildvirsmu.
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Jāsaazinās ar elektroenerģijas piegādātāju.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgta.	Sildvirsmu atvieno no elektrotīkla. Pārbauda, vai ierīce pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.
dE	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Sildvirsmu atvieno no elektrotīkla. Nogaida 30 sekundes un pieslēdz atkārtoti. Ne vēlāk kā pēc 3 minūtēm pieskarieties jebkurai vadības laukumam. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Nenovietot karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja redzams indikators **E**, turiet nospiešanu 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 uzkaršēšana			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	-	-	-	1.5	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	1.5	Jā
Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.5	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	1.5	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	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 uzvārījusies, 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 vārīties. 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	8.5	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	8.5	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 ir sasniegusi 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārīties 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	8.5	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	8.5	apm. 5:30	Nē	2.5	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	2.5	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 katrai pankūkai	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Saldētu fri kartupeļu gatavošana 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 ženklo licencija
Ražotąs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)



9001214871
960511(00)