

SIEMENS



Sildvirsmā

Kaitlente

Pliidipaat

Варильна поверхня

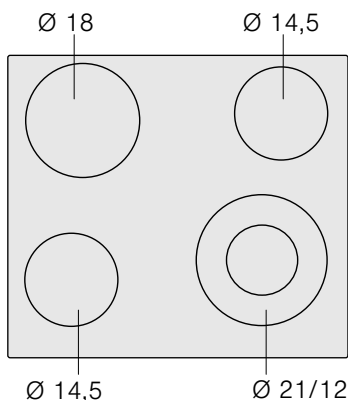
EF6..HF17., EF6..HN17.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

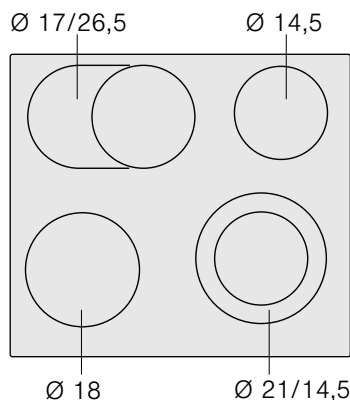
lv	Lietošanas instrukcija	2
lt	Naudojimo instrukcija	14
et	Kasutusjuhend	26
uk	Інструкція з використання	38

Register
your
product
online

EF6..HF17.



EF6..HN17.



Satura rādītājs

 Noteikumiem atbilstoša izmantošana	3	 Mazgāšana	9
 Svarīgas drošības norādes	3	Stikla keramika	9
 Bojājumu iemesli	4	Sildvirsmas rāmis	9
Pārskats	4	 Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	10
 Vides aizsardzība	4	E-paziņojumi rādījumos.	10
Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju	4	Sildriņķu indikatorā mirgo –	10
Videi draudzīga utilizācija.	4	 Servisa dienests	11
 Ierīces apraksts	5	E numurs un FD numurs.	11
Vadības panelis	5	 Pārbaudes ēdieni	11
Sildriņķi	5		
Paliekošā siltuma indikators.	5		
 Ierīces apkalpe	6		
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	6		
Sildriņķa regulēšana.	6		
Gatavošanas tabula	6		
 Uzvārišanās elektronika	7		
Uzkaršanas elektronikas iestatīšana.	7		
Tabula gatavošanai ar uzvārišanās elektroniku	7		
Padomi uzvārišanās elektronikas lietošanai	8		
 Bērnu aizsardzības sistēma	8		
Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana	8		
Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"	8		
 Ierīces automātiskā izslēgšanās	8		
 Pamatstatījumi	8		
Pamatstatījumu maiņa	9		

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

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

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

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

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

Izmantojiet tikai mūsu atļautās aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojums var izraisīt negadījumus.

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

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 15 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Brīdinājums – Traumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

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

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

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

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

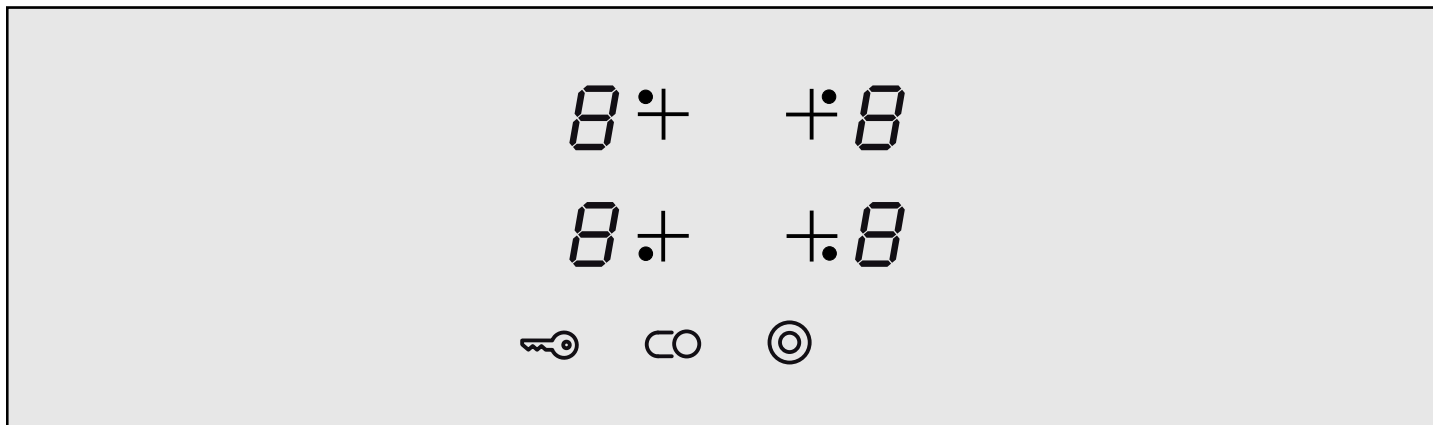


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.




Ierīces apraksts

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

Vadības panelis



Indikatori	
19	Sildīšanas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
R	Uzkaršanas elektronika

Vadības virsmas	
	Bērnu drošības funkcija
	Divriņķu sildriņķa ieslēgšana
	Cepeštrauka zonas ieslēgšana

Norādījumi

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

Sildriņķi

Sildriņķis	Ieslēgšana un izslēgšana
	Vienriņķa sildriņķis
	Divriņķu sildriņķis Pieskarieties simbolam 
	Cepeštrauka zona Pieskarieties simbolam 

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

Norādījumi

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

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

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

Ierīces apkalpe

Šajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar sildriņķu slēdžiem.

Kad sildvirsmā ir ieslēgta, gatavošanas līmeņa indikators ir izgaismots.

Sildriņķa regulēšana

Izmantojot sildriņķu slēdžus, var regulēt sildriņķu karsēšanas jaudu.

0 = sildriņķis izslēgts

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

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

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

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

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

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

Padomus par energoefektīvu gatavošanu skatiet nodaļā "Vides aizsardzība". → 4 lpp.

	Pastāvīgās sildīšanas līme- nis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1-1.	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
Uzsildīšana un siltuma saglabāšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1.-2.	-
Desiņu uzkaršošana ūdenī**	3-4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	2.-3.	10–20 min.
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

	Pastāvīgās sildīšanas līme- nis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Saldēts gulašs	2.-3.	20–30 min.
Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4.-5.*	20–30 min.
Zivis	4-5*	10–15 min.
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1-2	3–6 min.
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8–12 min.
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15–30 min.
Piena rīsi	1.-2.	35–45 min.
Kartupeļi ar mizu	4-5	25–30 min.
Vārīti kartupeļi	4-5	15–25 min.
Miklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6–10 min.
Sautējumi, zupas	3.-4.	15–60 min.
Dārzeni	2.-3.	10–20 min.
Dārzeni, saldēti	3.-4.	10–20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-
Sutināšana		
Ruletes	4-5	50–60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60–100 min.
Gulašs	2.-3.	50–60 min.
Cepšana mazā eļļas daudzumā**		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6–10 min.
Saldēta šnicele	6-7	8–12 min.
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8–12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8–12 min.
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)***	4.-5.	30–40 min.
Putna krūtiņa (2 cm bieza)***	5-6	10–20 min.
Saldēta putna krūtiņa***	5-6	10–30 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8–20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8–20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8–12 min.
Vēžveidīgie un garneles	7-8	4–10 min.
Dārzeņu sotē, svaigas sēnes	7-8	10–20 min.
Dārzeni, gaļa strēmelītēs aziātu gaumē	7.-8.	15–20 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6–10 min.
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti
Omlete	3.-4.	Nepārtraukti
Vēršacis	5-6	3-6 min.
Fritēšana (150-200 g uz porciju, fritēt nepārtraukti 1-2 l eļļas**)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas nageti	8-9	-
Saldētas kroketes	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5-6	-
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram, virtuļi/berlineri, augļi alus mīklā	4-5	-
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		


Uzvārīšanās elektronika

Uzvārīšanās elektronika uzkaršē sildriņķi ar lielāko jaudu un pēc tam pārslēdzas uz jūsu izvēlēto gatavošanas līmeni.

Sildriņķa karsēšanas ilgums ir atkarīgs no iestatītā gatavošanas līmeņa.

Uzkaršanas elektronikas iestatīšana

Uzkaršanas elektroniku var aktivizēt tikai pirmo 30 sekunžu laikā pēc sildriņķa ieslēgšanas:

1. Ar sildriņķa slēdzi iestatiet vēlamo pastāvīgās sildīšanas līmeni.
2. Nospiediet sildriņķa slēdzi. Uzkaršanas elektronika ir aktivizēta. Indikatorā pārmaiņus mirgo  un pastāvīgās sildīšanas līmenis.

Pēc uzkaršanas indikatorā ir redzams vairs tikai pastāvīgās sildīšanas līmenis.

Tabula gatavošanai ar uzvārīšanās elektroniku

Tabulā uzzināsi, kādu ēdienu pagatavošanai piemērota uzvārīšanās elektronika.

Mazākie lielumi attiecināmi uz mazajiem sildriņķiem, lielākie — uz lielajiem. Ievērojiet norādītās vērtības.

Biezus šķīdros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

Ar uzvārīšanās elektroniku gatavojams ēdiens	Daudzums	Gatavošanas līmenis	Kopējais gatavošanas laiks minūtēs
Uzsildīšana			
Buljons	0,5-1 l	A 7-8	4-7 min
Zupas ar piedevām	0,5-1 l	A 2-3	3-6 min
Piens**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
Uzsildīšana un siltuma saglabāšana			
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	400-800 g	A 1-2	-
Atkausēšana un uzsildīšana			
Saldēti spināti	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min
Saldēts gulašs	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min
Gatavošana ar gandrīz verdošu ūdeni			
Zivis	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Gatavošana			
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Nemizoti kartupeļi, 1-3 krūzes ūdens	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Mizoti kartupeļi, 1-3 krūzes ūdens	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Dārzeni, 1-3 krūzes ūdens	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 min
Saldēti dārzeni, 1-3 krūzes ūdens	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 min
Sutināšana			
Ruletes	4 gab.	A 4-5	50-60 min
Sutināti cepeši	1 kg	A 4-5	80-100 min
Cepšana**			
Šņicele, vienkārša vai panēta	1-2 gab.	A 6-7	8-12 min
Karbonāde, vienkārša vai panēta	1-2 gab.	A 6-7	8-12 min
Steiks (3 cm biezs)	1-2 gab.	A 7-8	8-12 min
Zivs un zivs fileja ar panējumu	1-2 gab.	A 6-7	8-12 min
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Pankūkas		A 6-7	cept, līdz gatavs
* Turpmāka gatavošana bez vāka			
** Bez vāka			

Padomi uzvārīšanās elektronikas lietošanai

Uzvārīšanās elektronika ir piemērota gatavošanai nelielā ūdens daudzumā, saglabājot maksimālu uzturvielu daudzumu.



- Lietojot lielos sildriņķus, pievienojiet gatavojamam ēdienam tikai aptuveni 3 tases ūdens, bet lietojot mazos - aptuveni 2 tases ūdens.
- Nosedziet katlu ar vāku.
- Ēdienu pagatavošanai lielā ūdens daudzumā (piem., makaroni), uzvārīšanās elektronika nav piemērota.


Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana




Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: turiet simbolu  nospiestu aptuveni 4 sekundes. Indikatora spuldze virs simbola  mirdz 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  aptuveni 4 sekundes. Bloķēšana ir pārtraukta.

Bloķēta sildvirsmas

Ja sildriņķi iestatāt laikā, kad sildvirsmas ir bloķētas, notiek tālāk minētais:

- Sildriņķa indikatorā mirgo  vai arī pārmaiņus mirgo atlikušā siltuma indikators ar .
- Virs simbola  mirdz indikatora spuldze.

Izslēdziet sildriņķi. Atceliet bloķēšanu.

Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

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

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 8 lpp.

Ierīces automātiskā izslēgšanās

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

Sildriņķa sildīšana tiek pārtraukta. Sildriņķa indikatorā pārmaiņus mirgo **F B** un atlikušā siltuma indikators **H/h**.






Izslēdziet sildriņķi.

Laika ierobežošanas aktivizēšana ir atkarīga no iestatītā sildīšanas līmeņa (1 līdz 10 stundas).

Norādījums: Sildriņķi var jebkurā brīdī atkal ieslēgt.

Pamatiestatījumi



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

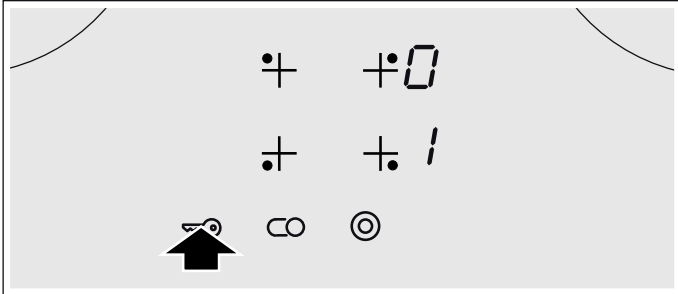
Indikatora	Funkcija
	Automātiska bērnu drošības funkcija
	Izslēgts.*
	Ieslēgts.
	Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
	Sildelementu ieslēgšana
	Izslēgts.
	Ieslēgts.
	Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
	Atiestāte uz pamatiestatījumu
	Izslēgts.*
	Ieslēgts.




*Pamatiestatījums



Pamatstatījumu maiņa

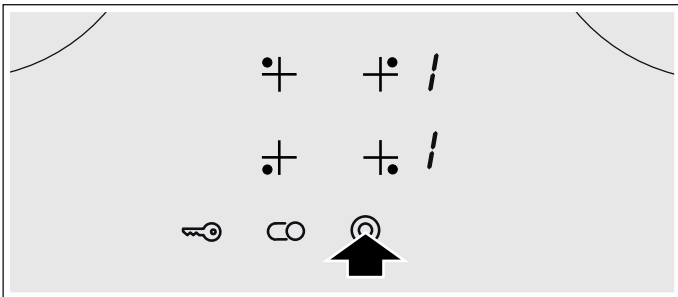
Sildvirsmai jābūt izslēgtai.


1. Ieslēdziet priekšējo kreiso sildriņķi  ar 1. sildīšanas līmeni.
2. Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam  4 sekundes



Displeja apakšā pārmaiņus mirgo  un , displeja augšā redzams .

3. Pieskarieties simbolam  tik reižu, līdz displeja apakšā redzams vajadzīgais indikators.
4. Pieskarieties simbolam  tik reižu, līdz displeja augšā redzams vajadzīgais iestatījums.



5. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.
6. Izslēdziet sildriņķi.

Mazgāšana

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

Stikla keramika

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

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

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

Nekad neizmantojiet:

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

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

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

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

Sildvirsmas rāmis

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

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

Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

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

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

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

Indikators	Kļūda	Rīcība
Neviens no šiem	Elektroapgāde ir pārtraukta.	Pārbaudiet iekārtai atbilstīgos mājas drošinātājus. Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai elektroapgāde ir pārtraukta.
Visi indikatori mirgo	Vadības virsma ir mitra vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu.
 mirgo ieslēgšanas brīdī	Sildriņķis ir bloķēts un sildriņķa slēdzis ir ieslēgts, piem., pēc taimera izslēgšanas vai elektroapgādes traucējumiem.	Izslēdziet iekārtu. Atkal ieslēdziet iekārtu.
F0	Traucēts datu savienojums starp plīti un sildvirsmu.	Izslēdziet iekārtai atbilstīgo mājas drošinātāju vai aizsargslēdzi drošinātāju kastē un pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet. Ja indikators parādās atkārtoti, izsauciet tehniskā servisa dienesta speciālistu.
F2	Gatavošana ilgāku laiku ir notikusi uz vairākiem sildriņķiem ar lielu jaudu. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis tika izslēgts.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad F2 nodziest, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Varat turpināt gatavot.
F4	Lai gan tika izslēgts ar F2 , elektronika turpināja sildīt. Tāpēc visi sildriņķi tika izslēgti.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad F4 nodziest, varat turpināt gatavot.
Pārmaiņus mirgo F5 un sildīšanas līmenis. Atskan signāls	Brīdinājums: vadības lauka zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Varat turpināt gatavot.
F5 un signāls	Vadības lauka zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis tika izslēgts.	Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad nodziest F5 , varat turpināt gatavot.
F8	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies.	Sildriņķi uzreiz var atkal ieslēgt.
DE Sildriņķi nesilda	Ir ieslēgts demonstrāciju režīms	Demonstrāciju režīma izslēgšana: uz 30 sekundēm atvienojiet iekārtu no elektrotīkla (izslēdziet mājas drošinātāju vai aizsargdrošinātāju drošinātāju kārbā). Nākamo 3 minūšu laikā pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Demonstrāciju režīms tiek izslēgts.

E-paziņojumi rādījumos

Ja displejā parādās kļūdas paziņojums ar "E", piemēram, E0111, izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

Ja tas bija vienreizējs traucējums, rādījums nodziest. Ja kļūdas paziņojums parādās atkārtoti, izsauciet klientu servisu un sniedziet precīzu kļūdas ziņojuma aprakstu.

Sildriņķu indikatorā mirgo –

Ja pēc iekārtas pieslēgšanas pie tīkla vai pēc elektroapgādes traucējumiem sildriņķu indikatoros mirgo –, ir radies elektronikas traucējums. Lai atceltu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības virsmu ar roku.

Servisa dienests

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

E numurs un FD numurs

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

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 atradīsit pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

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

Pārbaudes ēdieni

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

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

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

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana					
Trauki: katls ar rokturi					
Šokolādes glazūra (piemēram, „Dr. Oetker” tumšā šokolāde, 150 g) uz 14,5 cm Ø sildriņķa	-	-	-	1.	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana					
Trauki: kastrolis					
Lēcu biezeņzupa atbilstoši DIN 44550					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 450 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Lēcu biezeņzupa konservētā veidā					
piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desiņām:					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 500 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1000 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:30 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā

Pārbaudes ēdieni	Uzkaršēšana/uzkaršana			Pastāvīgā sildīšana	
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Bešamela mērces karsēšana					
Trauki: katls ar rokturi					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9 ²	apmēram 5:20	Nē	1 ^{1,3}	Nē
				1. Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes	
				2. Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārit	
				3. Kad Bešamela mērce ir uzvārijusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī	
Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana ar vāku					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 6:45 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:20 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana bez vāka					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:30 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana			Pastāvīgā sildīšana	
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 8:00 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē
Rīsu vārīšana					
Trauki: kastrolis					
Īdens temperatūra 20 °C					
Recepte atbilstoši DIN 44550:					
125 g gargaudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:48	Jā	2	Jā
Recepte atbilstoši DIN 44550:					
250 g gargaudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 3:15	Jā	2.	Jā
Cūkgāļas filejas steika cepšana					
Trauki: cepampanna					
Sākuma temperatūra filejas steikam: 7 °C					
Daudzums: 3 filejas steiki (kopējais svars apmēram 300 g, apmēram 1 cm biezas šķēles), 15 g saulespuķu eļļas, uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:40	Nē	7	Nē
Pankūku cepšana					
Trauki: cepampanna					
Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2					
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:40	Nē	6 vai 6. atkarībā no apbrūninājuma pakāpes	Nē
Saldētu fri kartupeļu cepšana					
Trauki: kastrolis					
Daudzums: 1,8 kg saulespuķu eļļa, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”) uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	Līdz eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	Nē	9	Nē

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

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	15
	Svarbūs saugos nurodymai	15
	Galimos gedimų priežastys	16
	Apžvalga	16
	Aplinkos apsauga	16
	Energijos taupymo patarimai	16
	Ekologiškas utilizavimas	16
	Susipažinkite su prietaisu	17
	Valdymo skydelis	17
	Kaitvietės	17
	Liekamosios šilumos rodmuo	17
	Prietaiso valdymas	18
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	18
	Kaitvietės nustatymas	18
	Ruošimo lentelė	18
	Užvirimo režimas	19
	Užvirimo režimo nustatymas	19
	Lentelė, naudojama ruošiant užvirimo režimu	19
	Patarimai verdant užvirimo režimu	20
	Apsauga nuo vaikų	20
	Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas .	20
	Automatinė apsauga nuo vaikų	20
	Automatinis apsauginis išjungimas	20
	Pagrindiniai nustatymai	20
	Pagrindinių nuostatų keitimas	21
	Valymas	21
	Stiklo keramikos kaitlentė	21
	Kaitlentės rėmas	21
	Gedimas – ką daryti?	22
	„E“ pranešimas indikatoriuose	22
	Kaitviečių indikatoriuose mirksi —	22
	Klientų aptarnavimo tarnyba	23
	E ir FD numeriai	23
	Bandomieji patiekalai	23

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

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

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

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

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

Naudokite tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius ar vaikų apsaugos grotelės. Netinkami apsauginiai įrenginiai ar vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

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 prižiūrėti 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 15 metai ir jie bus prižiūrėti.

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

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

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

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

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

Aplinkos apsauga

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

Energijos taupymo patarimai

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

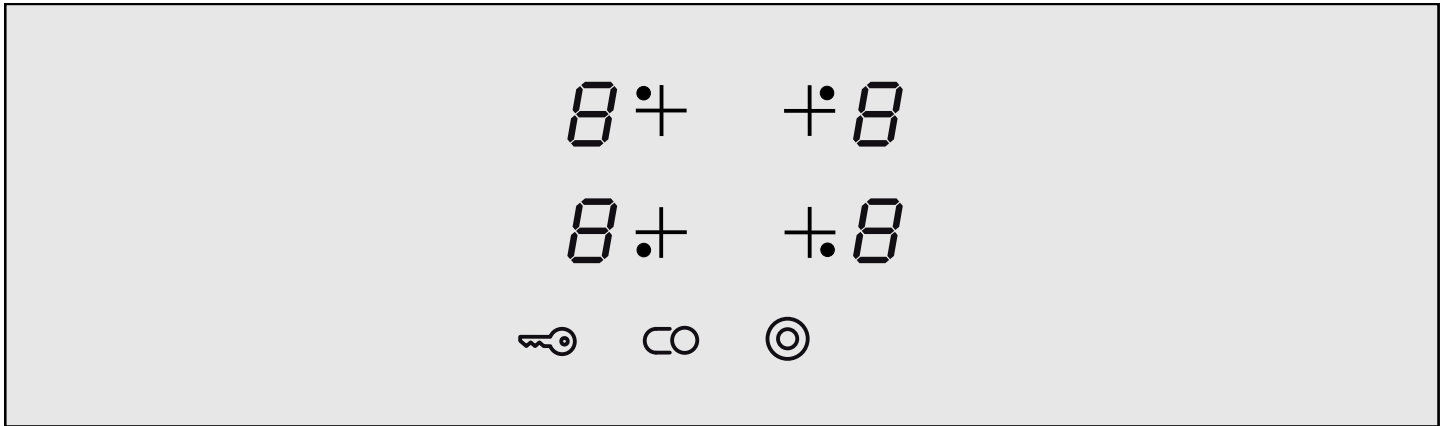


Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų gražinimo ir perdirbimo tvarką.




Susipažinkite su prietaisu

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

Valdymo skydelis








Rodmenys	
1-9	Kaitinimo lygiai
H/h	Liekamoji šiluma
R	Užvirimo režimas

Valdymo sritys	
	Apsauga nuo vaikų
	Dvigubos kaitvietės prijungimas
	Keptuvo zonos prijungimas

Pastabos

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

Kaitvietės

Kaitvietė	Prijungimas ir atjungimas
	Vienguba kaitvietė
	Dviguba kaitvietė Palieskite simbolį  .
	Keptuvo zona Palieskite simbolį  .

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

Pastabos

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

Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmėnį.

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

Prietaiso valdymas

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungiama ir išjungiama kaitviečių jungikliais.

Jeigu kaitlentė įjungta, dega kaitinimo pakopų indikatorius.

Kaitvietės nustatymas

Kaitviečių jungikliais galite reguliuoti kiekvienos kaitvietės kaitinimo intensyvumą.

0 = kaitvietė išjungta

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

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

Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

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

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

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

Patarimų, kaip gaminti taupant energiją, rasite skyriuje apie aplinkosaugą. → 16 psl.

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1-1.	-
Sviestas, medus, želatina	1-2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Tiršta sriuba (pvz., lęšių patiekalas)	1-2	-
Pienas**	1-2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3-4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Užšaldyti špinatai	2-3.	10–20 min
* tolimesnis virimas neužden- gus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Užšaldytas guliašas	2-3.	20–30 min
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulviniai, miltiniai kukuliai	4-5.*	20–30 min
Žuvis	4-5*	10–15 min
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1-2	3–6 min
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3-4	8–12 min
Virimas, garinimas, troškini- mas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2-3	15–30 min
Ryžių košė su pienu	1-2.	35–45 min
Bulvės su lupenomis	4-5	25–30 min
Virtos bulvės	4-5	15–25 min
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai	6-7*	6–10 min
Tiršta sriuba, sriubos	3-4.	15–60 min
Daržovės	2-3.	10–20 min
Daržovės, šaldytos	3-4.	10–20 min
Gaminimas greitpuodyje	4-5	-
Troškimas		
Vyniotiniai	4-5	50–60 min
Troškinti kepsniai	4-5	60–100 min
Guliašas	2-3.	50–60 min
Kepimas su mažai riebalų**		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6-7	6–10 min
Pjausnys, užšaldytas	6-7	8–12 min
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose***	6-7	8–12 min
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8–12 min
Mėsainis, kotletai (3 cm storio)***	4-5.	30–40 min.
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)***	5-6	10–20 min
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta***	5-6	10–30 min
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6-7	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8–12 min
* tolimesnis virimas neužden- gus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Norvegiški omarai ir krevetės	7-8	4–10 min
Karštas šviežių daržovių, grybų pakepinimas	7-8	10–20 min
Daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7-8.	15–20 min
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6–10 min
Lietiniai blynai	6-7	nuolat stebėti
Omletas	3-4.	nuolat stebėti
Kiaušinienė	5-6	3–6 min
Gruzdinimas (150–200 g porcijomis nuolat gruzdinti 1–2 l aliejais**)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai, šaldyti	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	5-6	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempera	5-6	-
Smulkūs kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

Užvirimo režimas

Ijungus užvirimo režimą, kaitvietė veikia didžiausia galia, po to persijungia į kitą, jūsų pasirinktą, kaitinimo pakopą.

Kaip ilgai kaitvietė kais, priklauso nuo jūsų pasirinktos patiekalo gamavimo temperatūros.

Užvirimo režimo nustatymas

Užvirinimo režimą galima aktyvinti tik per pirmąsias 30 sekundžių nuo kaitvietės įjungimo.

1. Kaitvietės jungikliu nustatykite pageidaujamą tolesnio virimo lygį.
2. Paspauskite kaitviečių jungiklį. Užvirinimo režimas įjungtas. Rodmenyje pakaitomis mirksi **A** ir tolesnio virimo lygis.

Kai užverda, rodmenyje šviečia tik tolesnio virimo lygis.

Lentelė, naudojama ruošiant užvirimo režimu

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyta, kokiems patiekalams pritaikytas užvirimo režimas.

Nurodytus mažesnius maisto kiekius reikia ruošti ant mažesnių kaitviečių, didesnius – ant didesnių kaitviečių. Nurodytos vertės yra orientacinės.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

Patiekalas, ruošiamas užvirimo režimu	Kiekis	Kaitinimo galia	Visas virimo laikas minutėmis
Pašildymas			
Sultinys	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min.
Tirštos sriubos	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min.
Pienas**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min.
Pašildymas ir šilumos palaikymas			
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	400–800 g	A 1–2	-
Atitirpinimas ir pašildymas			
Užšaldyti špinatai	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min.
Užšaldytas guliašas	500 g–1 kg	A 2.–3.	20–30 min.
Virimas ant silpnos ugnies			
Žuvis	300–600 g	A 4–5*	20–25 min.
Virimas			
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	125–250 g	A 2–3	20–25 min.
Bulvės su lupenomis, 1–3 puodeliai vandens	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min.
Virtos bulvės, 1–3 puodeliai vandens	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min.
Daržovės, 1–3 puodeliai vandens	500 g–1 kg	A 2.–3.	15–20 min.
Daržovės, šaldytos, 1–3 puodeliai vandens	500 g–1 kg	A 4.–5.	15–20 min.
Troškkinimas			
Vyniotiniai	4 vienetai	A 4–5	50–60 min.
Troškinti kepsniai	1 kg	A 4–5	80–100 min.
Kepimas**			
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu			
** neuždengus dangčiu			

Patiekalas, ruošiamas užvirimo režimu	Kiekis	Kaitinimo galia	Visas virimo laikas minutėmis
Kepsnys (3 cm storio)	1–2 vienetai	A 7–8	8–12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apviliota džiūvėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apviliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	200–300 g	A 6–7	8–12 min.
Lietiniai blynai		A 6–7	kepimas nuolat stebint

* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu
 ** neuždengus dangčiu

Patarimai verdant užvirimo režimu

Užvirimo režimas skirtas lėtam, maistingumą išlaikančiam troškinimui su mažai vandens.



- Naudodami dideles kaitviete, į patiekalą įpilkite maždaug 3 puodelius vandens; naudojant mažas kaitviete užtenka maždaug 2 puodelių.
- Uždenkite puodą dangčiu.
- Užvirimo režimas netinka patiekalams, kurie verdami su daug vandens (pvz., makaronai).


Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas




Kaitlentė turi būti išjungta.

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

Išjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Atblokuota.

Užblokuota kaitlentė

Jei bandote nustatyti užblokuotos kaitlentės kaitvietę, nutinka taip:

- Kaitviečių rodmenyje mirksi  arba pakaitomis liekamosios šilumos rodmuo ir .
- Šviečia indikatoriaus lemputė virš simbolio .

Išjunkite kaitvietę. Atblokuokite.

Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 20 psl.

Automatinis apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė veikia ilgai nekeičiant nuostatos, aktyvinamas automatinis laiko ribojimas.

Kaitvietė nebekaitinama. Kaitviečių rodmenyje pakaitomis blyksi **F B** ir liekamosios šilumos rodmuo **H/h**.












Išjunkite kaitvietę.

Laiko ribojimo aktyvinimas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (nuo 1 iki 10 valandų).

Pastaba. Kaitvietę galite bet kada vėl įjungti.

Pagrindiniai nustatymai



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

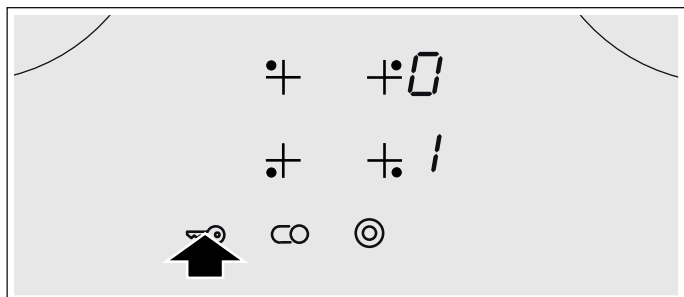
Rodmuo	Funkcija
	Automatinė apsauga nuo vaikų
	Išjungta.*
	Įjungta.
	Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
	Kaitinimo elementų prijungimas
	Išjungta.
	Įjungta.
	Paskutinė nuostata prieš išjungiant kaitvietę.*
	Pagrindinių nuostatų atkūrimas
	Išjungta.*
	Įjungta.




*Pagrindinė nuostata



Pagrindinių nuostatų keitimas

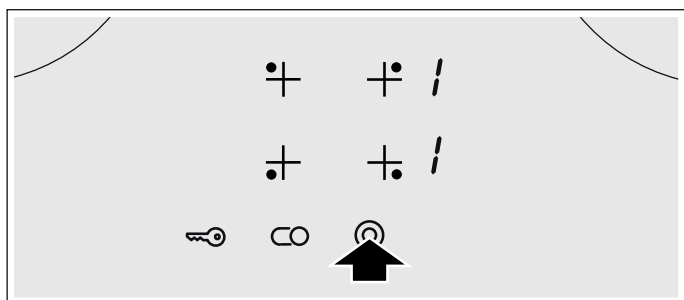
Kaitlentė turi būti išjungta.


1. Priekinei kairiajai kaitvietei  įjunkite 1 kaitinimo lygį.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite 4 sekundes.



Apatiniame ekrane pakaitomis mirksi  ir , viršutiniame ekrane šviečia .

3. Simbolį  vis lieskite tol, kol apatiniame ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Simbolį  vis lieskite tol, kol viršutiniame ekrane pasirodys norima nuostata.



5. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Nuostata aktyvinta.
6. Išjunkite kaitvietę.

Valymas

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

Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai neprieps.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

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

Niekada nenaudokite:

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

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

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

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.


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

Gedimas – ką daryti?

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

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

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

Rodmuo	Triktis	Priemonės
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas.	Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas.
Mirski visi rodmenys	Šlapias valdymo paviršius arba ant jo yra daiktas.	Nusausinkite valdymo paviršių arba nuimkite daiktą.
 mirksi įjungiant	Kaitvietė užblokuota ir įjungtas kaitvietės jungiklis, pavyzdžiui, išjungus laikmačiu arba po elektros tiekimo trikties.	Išjunkite prietaisą. Vėl įjunkite prietaisą.
F0	Sutrikęs duomenų ryšys tarp viryklės ir kaitlentės.	Išjunkite prietaisą namų tinklo saugikliu arba saugos išjungikliu saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite maždaug po 30 sekundžių. Jei rodmuo vėl pasirodys, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
F2	Kelios kaitvietės ilgesnį laiką buvo naudojamos didele galia. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai F2 užges, elektroninė sistema bus pakankamai atvėsusi. Galite maistą ruošti toliau.
F4	Nors buvo išjungta naudojant F2 , elektroninė sistema kaito toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai F4 užges, galite maistą ruošti toliau.
F5 ir kaitinimo lygis mirksi pakaitomis. Skamba garsinis signalas.	Įspėjimas: karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Kai F5 užges, galite maistą ruošti toliau.
F8	Kaitvietė per ilgai buvo įjungta ir todėl išsijungė.	Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti.
dE Kaitvietės nekaista	Įjungtas demonstracinis režimas.	Demonstracinio režimo išjungimas: Prietaisą 30-čiai sekundžių atjunkite nuo el. tinklo (išjunkite namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį). Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. Demonstracinis režimas išjungiamas.

„E“ pranešimas indikatoriuose

Jei indikatoriuje rodomas klaidos pranešimas su „E“ raide, pvz., E0111, išjunkite prietaisą ir vėl įjunkite.

Jei tai tik vienkartinė triktis, rodmuo užges. Jei klaidos pranešimas pasirodo dar kartą, paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir tiksliai nurodykite klaidos pranešimą.

Kaitviečių indikatoriuose mirksi –

Jei jungiant prietaisą į elektros tinklą arba įjungiant jį po elektros tiekimo trikties kaitviečių indikatoriuose mirksi –, vadinasi sutriko elektronikos veikimas. Norėdami patvirtinti šį sutrikimą, valdymo paviršių trumpai uždenkite ranka.

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

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

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

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

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

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas	
		Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Šokolado lydymas					
Indas: puodas ilga rankena					
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės	-	-	-	1.	Ne
Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai					
Indas: puodas					
<i>Tiršta lęšių sriuba pagal 44550</i>					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemišant	Taip	1.	Taip
<i>Tiršta lęšiu sriuba iš konservo</i>					
pvz., lęšių troškiny su „Erasco“ dešrelėmis:					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 500 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1000 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:30 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Dangtis	Tolesnis virimas	
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)		Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Bešamelio padažo kaitinimas neužverdant					
Indas: puodas ilga rankena					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	g ²	apie 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
			¹ Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes.		
			² Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.		
			³ Kai Bešamelio padažas užverda, jį toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.		
Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas su dangčiu					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:45 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės	Ne	2	Taip
			Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.		
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:20 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės	Ne	2	Taip
			Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.		
Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas be dangčio					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:30 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 8:00 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne
Ryžių virimas					
Indas: puodas					
Vandens temperatūra 20 °C					
Receptas pagal DIN 44550:					
125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:48	Taip	2	Taip
Receptas pagal DIN 44550:					
250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 3:15	Taip	2.	Taip
Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas					
Indas: keptuvė					
Išpjovos kepsnio pradinė temperatūra: 7 °C					
Kiekis: 3 išpjovos kepsniai (bendras svoris apie 300 g, apie 1 cm storio) 15 g saulėgrąžų aliejaus, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	7	Ne
Lietinių kepinimas					
Indas: keptuvė					
Receptas pagal DIN EN 60350-2					
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniui, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	6 arba 6-a, priklausomai nuo apskrudinimo laipsnio	Ne
Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas					
Indas: puodas					
Kiekis: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g užšaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“), 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

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

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	27
	Olulised ohutusnõuded	27
	Kahjustuste põhjused	28
	Ülevaade	28
	Keskkonnakaitse	28
	Soovitusi energia säästmiseks	28
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitus	28
	Seadmega tutvumine	29
	Juhtpaneel	29
	Keedualad	29
	Jääksoojuse näit	29
	Seadme kasutamine	30
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	30
	Keeduala sisselülitamine	30
	Toiduvalmistustabel	30
	Elektrooniline kiirkuumutus	31
	Elektroonilise kiirkuumutuse seadistamine	31
	Toiduvalmistamistabel elektroonilise kiirkuumutamise jaoks	31
	Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta	32
	Lapselukk	32
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	32
	Automaatne lapselukk	32
	Automaatne väljalülitus	32
	Põhiseaded	32
	Põhiseadistuste muutmine	33
	Puhastamine	33
	Klaaskeraamiline pind	33
	Pliidiplaadi raam	33
	Mida teha tõrgete korral?	34
	E-teade näidikutel	34
	Keedualade näidikutel vilgub –	34
	Klienditeenindus	34
	E-number ja FD-number	34
	Kontrollroad	35

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

Ettenähtud kasutamine

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

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

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

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

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

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Kasutage ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid või lastekaitsevõresid.

Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

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

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiab sagedasemad kahjustused.

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

Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiab teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

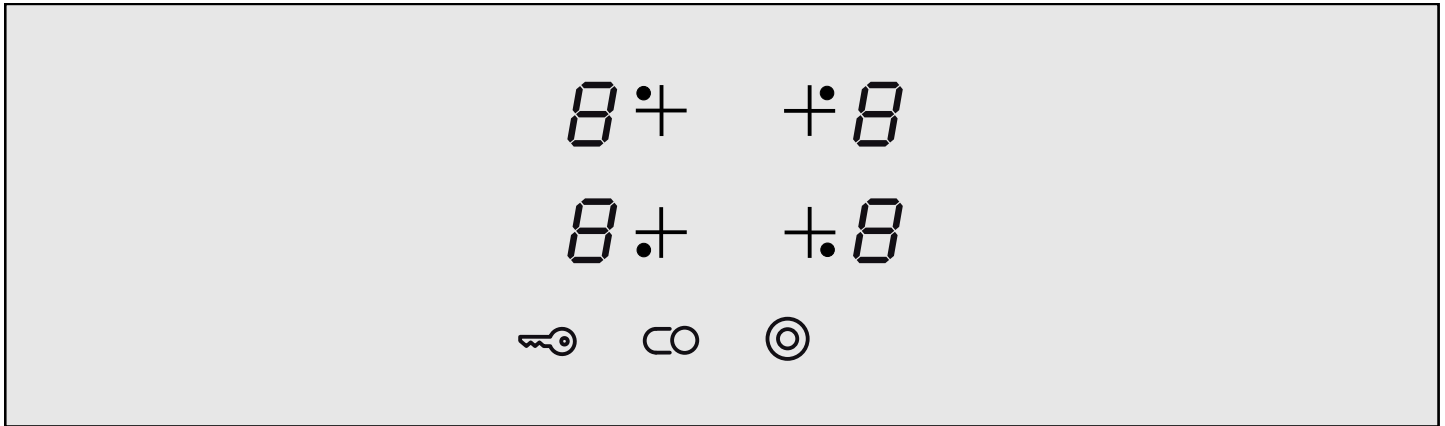


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.




Seadmega tutvumine

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

Juhtpaneel








Näidikud	
1-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
R	Elektrooniline kiirkuumutus

Sensorlülitid	
	Lapselukk
	Kaheringilise keeduala sisselülitamine
	Ovaaltsooni sisselülitamine

Märkused

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

Keedualad

Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
 Üheringiline keeduala	
 Kaheringiline keeduala	Puudutage sümbolit 
 Ovaaltsoon	Puudutage sümbolit 

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

Märkused

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

Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

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

Seadme kasutamine

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

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja keedualade lülititest. Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, siis võimsusastme näit põleb.

Keeduala sisselülitamine

Keedualade lülititega reguleerite välja keedualade kuumutusvõimsuse.

0 = keeduala välja lülitatud

Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

Toiduvalmistustabel

Järgnevalt tabelist leiate mõned näited.

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

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aegajalt.

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

Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks leiate peatükist Keskkonnakaitse. → *lehekülg 28*

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
Soojendamine ja soojas hoidmine		
Supp, (nt läätsesupp)	1-2	-
Piim**	1-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, sügavkülmutatud	2-3.	10-20 min
Guljašš, sügavkülmutatud	2-3.	20-30 min
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Hüüvitamine, paisutamine		
Kneedlid, klimbid	4-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Béchamel-kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3-4	8-12 min
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (kahekordne veekogus)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1-2.	35-45 min
Koorega kartulid	4-5	25-30 min
Kooritud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoit, supid	3-4.	15-60 min
Köögivilid	2-3.	10-20 min
Köögivilid, sügavkülmutatud	3-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
Moorimine		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2-3.	50-60 min
Praadimine vähese õliga**		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6-7	8-12 min
Lihalõik (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbimõõduga)***	4-5.	30-40 min
Linnufilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
Linnufilee, sügavkülmutatud***	5-6	10 - 30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabid ja krevetid	7-8	4-10 min
Köögiviljade, värskete seente passeerimine	7-8	10-20 min
Köögivilid, liha ribadena aasia moodi	7-8.	15-20 min
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3-4.	üksteise järel
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Härjasilmad	5-6	3-6 min
Fritimine (150–200 g ühe portsjoni kohta frittida järjest 1-2 liitris õlis**)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletaignas	5-6	-
Köögivilid, seened, paneeritud või õlletaignas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsed, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		


Elektrooniline kiirkuumutus

Elektroonilise kiirkuumutamise toimetel läheb keeduala kõrgeimal võimsusastmel kuumaks ja lülitub siis teie valitud võimsusastmele.

Kui kaua keeduala kõrgeimal võimsusel töötab, oleneb valitud võimsusastmest.

Elektroonilise kiirkuumutuse seadistamine

Elektroonilist kiirkuumutust saab aktiveerida vaid esimese 30 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist:

1. Seadistage keeduala lülitiga soovitud edasikeetmise võimsusaste.
2. Vajutage keeduala lülitit. Elektrooniline kiirkuumutus on aktiveeritud. Näidikul vilguvad vaheldumisi  ja edasikeetmise võimsusaste.

Pärast kiirkuumutust põleb näidikul vaid edasikeetmise võimsusaste.

Toiduvalmistamistabel elektroonilise kiirkuumutamise jaoks

Seda, milliste roogade jaoks sobib elektrooniline kiirkuumutamine, näete järgmisest tabelist.

Väiksem kogus käib väiksemate keedualade kohta, suurem kogus suuremate keedualade kohta. Väärtused ja kogused on ligikaudsed.

Tihkemaad road segage aeg-ajalt läbi.

Elektroonilise kiirkuumutamise jaoks sobivad road	Kogus	Võimsusaste	Keetmise kogukestus
Soojendamine			
Puljong	500 ml – 1 l	A 7-8	4–7 min
Tihkemaad supid	500 ml – 1 l	A 2-3	3–6 min
Piim**	200–400 ml	A 1-2	4–7 min
Soojendamine ja soojana hoidmine			
Supp (nt läätsesupp)	400–800 g	A 1-2	-
Sulatamine ja soojendamine			
Spinat (sügavkülmutatud)	300–600 g	A 2.-3.	10–20 min
Guljašš (sügavkülmutatud)	500 g – 1 kg	A 2.-3.	20–30 min
Hautamine			
Kala	300–600 g	A 4-5*	20–25 min
Keetmine			
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	125–250 g	A 2-3	20–25 min
Keedetud kartulid 1–3 tassi veega	750 g – 1,5 kg	A 4-5	30–40 min
Keedetud kartulid 1–3 tassi veega	750 g – 1,5 kg	A 4-5	20–30 min
Köögivilid 1–3 tassi veega	500 g – 1 kg	A 2.-3.	15–20 min
Külmutatud köögivilid 1–3 tassi veega	500 g – 1 kg	A 4.-5.	15–20 min
Moorimine			
Rulaadid	4 tükki	A 4-5	50–60 min
Moorpraad	1 kg	A 4-5	80–100 min
Praad**			
Šnitšel (naturaalne või paneeritud)	1–2 tk	A 6-7	8–12 min
Karbonaad (naturaalne või paneeritud)	1–2 tk	A 6-7	8–12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	1–2 tk	A 7-8	8–12 min
Kala ja kalafilee (paneeritud)	1–2 tk	A 6-7	8–12 min
Kala ja kalafilee (paneeritud ja külmutatud; nt kalapulgad)	200–300g	A 6-7	8–12 min
Pannkoogid		A 6-7	Üksteise järel praadida
* ilma kaaneta edasi keeta			
** ilma kaaneta			

Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta

Elektrooniline kiirkuumutus sobib säästliku ja vähese veega keetmise puhul.



- Suurte keedualade puhul lisage roale ainult umbes 3 tassi vett, väikeste keedualade puhul umbes 2 tassi vett.
- Katke pott kaanega.
- Toiduainete jaoks, mida valmistatakse rohkes vees (nt nuudlid), ei ole elektrooniline kiirkuumutus sobiv.


Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine




Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit  umbes 4 sekundit. Sümboli  kohal olev indikaatortuli põleb 10 sekundit. Pliidiplaat on lukustatud.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  umbes 4 sekundit. Lukustus on maha võetud.

Lukustatud pliidiplaat

Kui seadistate keeduala lukustatud pliidiplaadi puhul:

- Keeduala näidikul vilgub  või jääkkuumuse näit vaheldumisi sümboliga .
- Indikaatortuli sümboli  kohal põleb.

Lülitage keeduala välja. Avage lukustus.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 32*

Automaatne väljalülitus

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

Keeduala kuumutamine katkestatakse. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F** **B** ja jääkkuumuse näit **H/h**.

Lülitage keeduala välja.

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

Märkus: Võite keeduala igal ajal uuesti sisse lülitada.



Põhiseaded

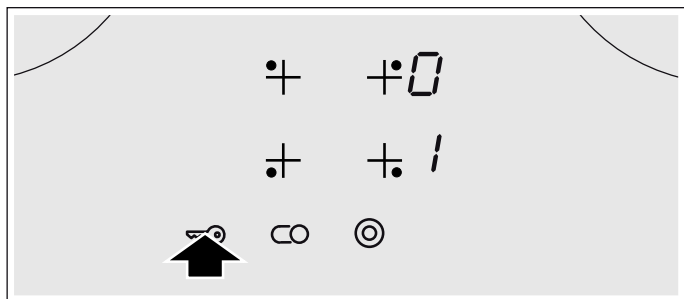
Teie seadmel on erinevad põhiseadistused. Neid põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.




Näit	Funktsioon
	Automaatne lapselukk
	Välja lülitatud.*
	Sisse lülitatud.
	Manuaalne ja automaatne lapselukk välja lülitatud.
	Küttekehade sisselülitamine
	Välja lülitatud.
	Sisse lülitatud.
	Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
	Lähtestamine põhiseadistusele
	Välja lülitatud.*
	Sisse lülitatud.
*Põhiseadistus	




Põhiseadistuste muutmine

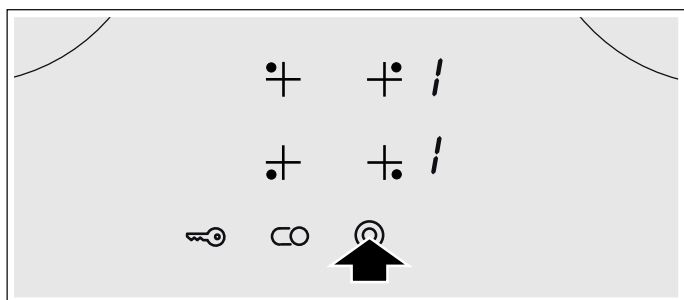
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.


1. Lülitage vasakpoolne eesmine keeduala  võimsusastmele 1.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage 4 sekundit sümbolit .



Alumisel näidikul vilguvad vaheldumisi  ja , ülemisel näidikul põleb .

3. Puudutage sümbolit  seni, kuni soovitud näit ilmub alumisele näidikule.
4. Puudutage sümbolit + või - seni, kuni soovitud seadistus ilmub ülemisele näidikule.



5. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Seadistus on aktiveeritud.

6. Lülitage keeduala välja.

Puhastamine

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

Klaaskeraamiline pind

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

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

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

Ärge kunagi kasutage:

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

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

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

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:


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

Mida teha tõrgete korral?

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

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

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

Näit	Viga	Abinõu
Puudub	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige seadme kaitsmeid elektrikilbis. Kontrollige teiste elektrooniliste seadmete abil, kas esineb voolukatkestus.
Kõik näidikud vilguvad	Sensorylüliti on niiske või on sellele asetatud mingi ese.	Puudutage sensorylüliti või eemaldage ese.
 vilgub sisselülitamisel	Keeduala on blokeeritud ja keeduala lüliti on sisse lülitatud, nt pärast taimeril väljalülitumist või voolukatkestust.	Lülitage seade välja. Lülitage seade uuesti sisse.
FD	Andmesideühendus ahju ja pliidiplaadi vahel on häiritud.	Lülitage seade elektrikilbist või kaitselüliti välja ning 30 sekundi pärast uuesti sisse. Kui näit süttib uuesti, pöörduge klienditeenindusse.
F2	Mitmed keeduala kasutati üheaegselt suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Oodake veidi. Puudutage suvalist sensorylüliti. Kui F2 kustub, on elektroonika piisavalt maha jahtunud. Võite keetmist jätkata.
F4	Hoolimata väljalülitumisest F2 tõttu jätkas elektroonika kuumenemist. Seetõttu lülitati kõik keedualad välja.	Oodake veidi. Puudutage suvalist sensorylüliti. Kui F4 kustub, võite keetmist jätkata.
F5 ja võimsusaste vilguvad vaheldumisi. Kõlab helisignaali	Hoiatus: kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage pott. Veateade kustub lühikese aja pärast. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage pott. Oodake veidi. Puudutage suvalist sensorylüliti. Kui F5 kustub, võite keetmist jätkata.
F8	Keeduala oli liiga kaua kasutusel ja lülitati välja.	Te võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.
DE keedualad ei kuumuta	Demorežiim on sisse lülitatud	Lülitage demorežiim välja: Ühendage seade 30 sekundiks vooluvõrgust lahti (lülitage majakaitse või kaitselüliti voolukilbist välja). Puudutage järgneva 3 minuti jooksul suvalist sensorylüliti. Demorežiim lülitatakse välja.

E-teade näidikutel

Kui näidikutel ilmub veateade tähedega E (nt E0111) lülitage seade välja ja uuesti sisse.

Kui see oli ühekordne tõrge, siis teade kustub. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse ja edastage täpne veateade.

Keedualade näidikutel vilgub —

Kui seadme ühendamisel vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilgub keedualade näidikutel —, on tegemist elektroonika häirega. Häire kinnitamiseks katke sensorylüliti korraks käega.

Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

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

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeenindust nimekirjast.

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


Kontrollroad

Järgmise tabeli koostasid kontrollasutused, et hõlbustada meie kodumasinade katsetamist.

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

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

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

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

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

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

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

Зміст

	Використання за призначенням	39
	Важливі настанови з безпеки	39
	Причини несправностей	40
	Огляд	40
	Захист навколишнього середовища	40
	Поради щодо заощадження енергії.	40
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	41
	Знайомство з приладом	41
	Панель управління	41
	Конфорки	41
	Індикатор залишкового тепла	42
	Управління приладу	42
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні	42
	Регулювання конфорки	42
	Таблиця тривалості готування	42
	Автоматика закипання	43
	Регулювання автоматичного доведення до кипіння.	43
	Таблиця тривалості готування для автоматичного доведення до кипіння.	43
	Поради щодо автоматики закипання	44
	Функція "Захист від дітей"	44
	Увімкнення та вимкнення функції «Блокування від доступу дітей».	44
	Автоматична функція "Захист від дітей"	44
	Автоматичне запобіжне вимкнення	44
	Основні установки	45
	Змінення стандартних значень	45
	Очищення	45
	Склокераміка	45
	Рама варильної поверхні	45
	Що робити у випадку несправності?	46
	Повідомлення E в індикації	46
	На індикаторах конфорок блимає символ —	46
	Служба сервісу	47
	Номери E та FD	47
	Тестові страви	47

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

Використання за призначенням

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

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

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

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

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

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

Не використовуйте кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

Використовуйте лише дозволені виробником захисні пристрої або решітки для захисту дітей. Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричинити нещасні випадки.

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

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне

обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Попередження – Небезпека опіків!

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

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

Попередження – Небезпека травмування!

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

Причини несправностей

Увага!

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

Огляд

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

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

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

Захист навколишнього середовища

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

Поради щодо заощадження енергії

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

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



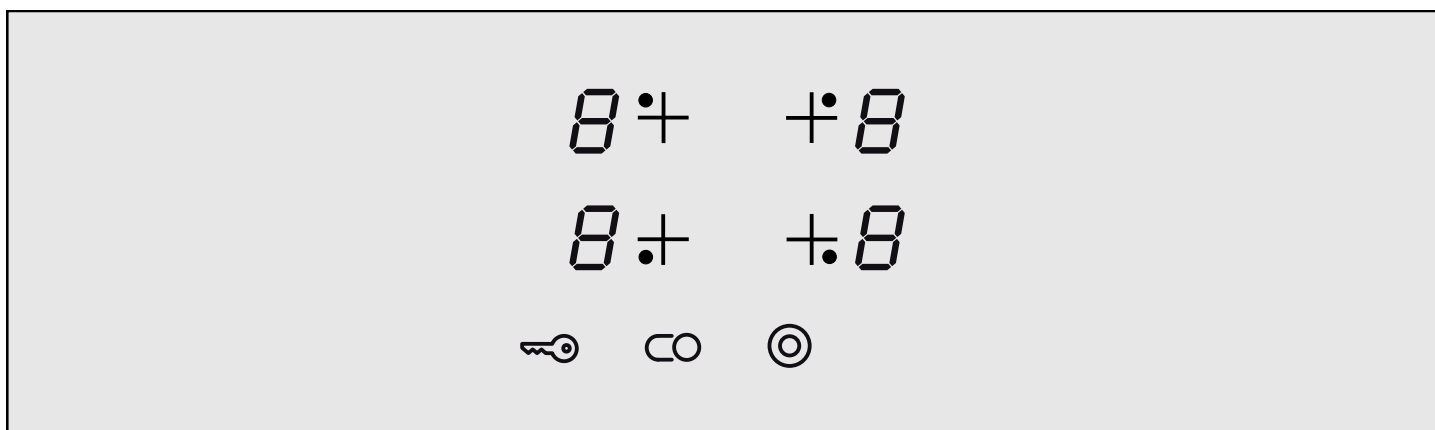
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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




Знайомство з приладом

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

Панель управління



Індикація	
1-9	Рівні нагрівання
H/h	Залишкове тепло
A	Автоматичне доведення до кипіння

Кнопки	
	Блокування від доступу дітей
	Підключення двоконтурної конфорки
	Підключення овальної зони розширення

Вказівки

- При натисненні на символ активується відповідна функція.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.
- Забороняється ставити каструлі в безпосередній близькості до дисплея й сенсорів. Від цього може перегрітися електроніка.

Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
 Одноконтурна конфорка	
 Двоконтурна конфорка	Натисніть символ 
 Овальна зона розширення	Натисніть символ 
Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор	
Увімкнення конфорки: автоматично вибирається останнє встановлене значення.	

Вказівки

- Деякі темні місця на поверхні конфорки при її розжарюванні викликані технічними особливостями. Вони не впливають на функціональність конфорки.
- Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.
- При використанні багатоконтурних конфорок нагрівання внутрішніх нагрівальних контурів і нагрівання підключень можуть вмикатись і вимикатись у різний час.

Індикатор залишкового тепла

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

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



Управління приладу

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

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою перемикачів конфорок.

Коли варильна поверхня увімкнена, горить індикатор рівня нагрівання.

Регулювання конфорки

Потужність нагрівання конфорок регулюється за допомогою перемикачів конфорок.

0 = Конфорка вимкнена

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці наведено деякі приклади.

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

Для доведення до кипіння завжди вмикайте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

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

Поради зі збереження енергії під час готування наведено в розділі, присвяченому захисту довкілля. → *Сторінка 40*

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвилинах
Розтоплення		
Шоколад, глазур,	1-1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Розігрівання ковбасок у воді**	3-4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2-3	10–20 хв
Гуляш глибокого замороження	2-3	20–30 хв
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнелі, галушки	4-5*	20–30 хв
Риба	4-5*	10–15 хв
Білі соуси, наприклад бешамель	1-2	3–6 хв
Збиті соуси, наприклад беарнський чи голландський	3-4	8–12 хв
Варіння, приготування на парі, тушування		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15–30 хв
Рис, зварений на молоці	1-2	35–45 хв
Картопля «в мундірі»	4-5	25–30 хв
Варена картопля	4-5	15–25 хв
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6–10 хв
Рагу, супи	3-4	15–60 хв
Овочі	2-3	10–20 хв
Овочі глибокого замороження	3-4	10–20 хв
Готування у скороварці	4-5	-
Тушування		
Голубці	4-5	50–60 хв
Печеня	4-5	60–100 хв
Гуляш	2-3	50–60 хв
Смаження на невеликій кількості олії**		
Шніцелі, паніровані або непаніровані	6-7	6–10 хв
Шніцелі глибокого замороження	6-7	8–12 хв
Котлети, паніровані або непаніровані***	6-7	8–12 хв
Стейки (товщиною 3 см)	7-8	8–12 хв
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвилинах
Гамбургери, фрикадельки (товщиною 3 см)***	4-5.	30-40 хв
Філе птиці (товщиною 2 см)***	5-6	10-20 хв
Філе птиці глибокого замороження***	5-6	10-30 хв
Риба та рибне філе непаніровані	5-6	8-20 хв
Риба та рибне філе паніровані	6-7	8-20 хв
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички	6-7	8-12 хв
Креветки	7-8	4-10 хв
Приготування соте зі свіжих овочів та грибів	7-8	10-20 хв
Овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7-8	15-20 хв
Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6-10 хв
Млинці	6-7	Без перерви
Омлет	3-4	Без перерви
Яєчня	5-6	3-6 хв
Готування у фритюрі (порції по 150-200 г без перерв у 1-2 л олії**)		
Заморожені продукти, наприклад картопля фрі, паніровані шматочки курки	8-9	-
Крокети, глибокого замороження	7-8	-
М'ясо, наприклад порційні шматки курчати	6-7	-
Риба, панірована або у клярі	5-6	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі, темпура	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти в клярі	4-5	-
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

Автоматика закипання

Функція автоматичного доведення до кипіння розігріває конфорку з максимальною потужністю, а потім перемикається на вибраний вами рівень подальшого нагрівання.

Тривалість нагрівання конфорки обумовлена вибраним рівнем подальшого нагрівання.

Регулювання автоматичного доведення до кипіння

Функцію автоматичного доведення до кипіння можна ввімкнути лише впродовж перших 30 секунд після ввімкнення конфорки:

1. Установіть бажаний рівень подальшого нагрівання за допомогою перемикача конфорки.
2. Натисніть перемикач конфорки. Увімкнеться функція автоматичного доведення до кипіння. На індикаторі по черзі блиматимуть символ **A** і рівень подальшого нагрівання.

Після закипання на індикаторі світитиметься тільки рівень подальшого нагрівання.

Таблиця тривалості готування для автоматичного доведення до кипіння

Страви, для готування яких можна користуватись автоматичним доведенням до кипіння, наведені у наступній таблиці.

Менша кількість стосується менших конфорок, більша – більших. Вказані дані є лише орієнтовними.

Періодично помішуйте густі страви.

Готування страв автоматичним доведенням до кипіння	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування у хвилинах
Розігрівання			
Бульйон	500 мл – 1 л	A 7-8	4-7 хв
Супи із заправкою	500 мл – 1 л	A 2-3	3-6 хв
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 хв
Розігрівання та підтримання в теплому стані			
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	400-800 г	A 1-2	-
Розморозування та розігрівання			
Шпинат глибокого замороження	300-600 г	A 2-3.	10-20 хв
Гуляш глибокого замороження	500 г – 1 кг	A 2-3.	20-30 хв
* Подальше нагрівання без кришки			
** Без кришки			

Готування страв автоматичним доведенням до кипіння	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування у хвиликах
Доведення до готовності			
Риба	300–600 г	A 4–5*	20–25 хв
Варіння			
Рис (з подвійною кількістю води)	125–250 г	A 2–3	20–25 хв
Картопля «в мундирі» з 1–3 чашками води	750 г – 1,5 кг	A 4–5	30–40 хв
Варена картопля з 1–3 чашками води	750 г – 1,5 кг	A 4–5	20–30 хв
Овочі з 1–3 чашками води	500 г – 1 кг	A 2–3.	15–20 хв
Овочі глибокого замороження з 1–3 чашками води	500 г – 1 кг	A 4.–5.	15–20 хв
Тушкування			
Голубці	4 шт.	A 4–5	50–60 хв
Печеня	1 кг	A 4–5	80–100 хв
Смаження**			
Шніцелі, паніровані або ні	1–2 шт.	A 6–7	8–12 хв
Котлети, паніровані або ні	1–2 шт.	A 6–7	8–12 хв
Стейки (товщиною 3 см)	1–2 шт.	A 7–8	8–12 хв
Риба або рибне філе, паніровані	1–2 шт.	A 6–7	8–12 хв
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички	200–300 г	A 6–7	8–12 хв
Млинці		A 6–7	Смаження без перерви
* Подальше нагрівання без кришки			
** Без кришки			

Поради щодо автоматики закипання

Автоматика закипання призначена для оптимального збереження корисних речовин у їжі та для готування із малою кількістю води.



- Готуючи на великих конфорках, додавайте у страву лише приблизно 3 чашки води, а на маленьких – 2.
- Каструлю закрийте кришкою.
- Для страв, які готуються у великій кількості води (наприклад, макарони), автоматика закипання не використовується.


Функція “Захист від дітей”

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

Увімкнення та вимкнення функції «Блокування від доступу дітей»




Варильна поверхня має бути вимкнена.

Увімкнення: натисніть символ  і втримуйте його приблизно 4 секунди. На 10 секунд засвітиться індикаторна лампочка над символом . Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: натисніть символ  і втримуйте його приблизно 4 секунди. Блокування знято.

Заблокована варильна поверхня

У разі налаштування конфорки на заблокованій варильній поверхні відбувається таке:

- На індикаторі конфорок блимає символ  або по черзі світяться індикація залишкового тепла та символ .
- Світиться індикаторна лампочка над символом .

Вимкніть конфорку. Скасуйте блокування.

Автоматична функція "Захист від дітей"

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

Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію «Захист від доступу дітей», описано в розділі «Основні установки». → *Сторінка 45*

Автоматичне запобіжне вимкнення

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

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

Вимкніть конфорку.

Коли функція обмеження часу активується, вона орієнтується на встановлений рівень нагрівання (від 1 до 10 годин).

Вказівка: Знову увімкнути конфорку можна в будь-який момент.

Основні установки

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

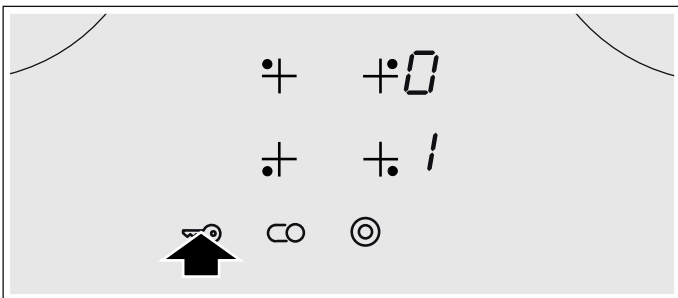
Індикація	Функція
⌂ /	Автоматичне блокування від доступу дітей
0	Вимкнено.*
1	Увімкнено.
2	Ручне та автоматичне блокування від доступу дітей вимкнено.
⌂ 7	Підключення нагрівальних елементів
0	Вимкнено.
1	Увімкнено.
2	Останнє значення, установлене перед вимкненням конфорки.*
⌂ 0	Відновлення стандартного значення
0	Вимкнено.*
1	Увімкнено.

*Стандартне значення

Змінення стандартних значень

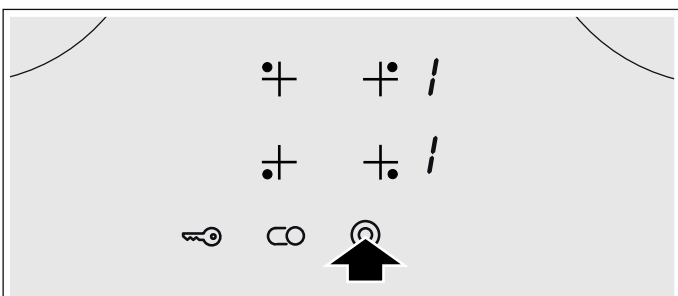
Варильна поверхня має бути вимкнена.

- Увімкніть передню ліву конфорку на рівні нагрівання 1.
- Протягом наступних 10 секунд натисніть символ і втримуйте його 4 секунди.



На нижньому дисплеї по черзі блиматимуть символи та , на верхньому світлитиметься символ .

- Натискайте символ , доки на нижньому дисплеї не з'явиться бажаний параметр.
- Натискайте символ , доки на верхньому дисплеї не з'явиться бажане значення.



- Натисніть і 4 секунди втримуйте символ . Значення активоване.
- Вимкніть конфорку.

Очищення

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

Склокераміка

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

Застосовуйте лише миючі засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

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

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

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

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

Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

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

? Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо звернути увагу на наведені в таблиці вказівки.

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

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

Індикація	Помилка	Рішення
Відсутня	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте запобіжник електромережі, до якої підключено прилад. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи не перервано подачу електричного живлення.
Блимають усі індикатори	Кнопка управління мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть кнопку управління чи приберіть з неї сторонній предмет.
Під час увімкнення блимає символ E	Конфорку заблоковано, а перемикач конфорки перебуває в положенні ввімкнення, наприклад, після вимкнення таймером або порушення електропостачання.	Вимкніть прилад. Знову ввімкніть прилад.
EO	Порушено обмін даними між плитою та варильною поверхнею.	Вимкніть прилад за допомогою запобіжника або автоматичного вимикача на розподільному щитку оселі; приблизно за 30 секунд увімкніть прилад знову. Якщо ця індикація з'явиться знову, зателефонуйте в сервісну службу.
F2	Кілька конфорок тривалий час працювали в режимі високої потужності. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Згасання символу F2 свідчить про те, що електронний блок достатньо охолонув. Можна продовжити готування.
F4	Незважаючи на вимкнення через виникнення помилки F2 , електронний блок продовжує перегріватися. Тому всі конфорки вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Коли згасне символ F4 , можна продовжити готування.
Почергово блимають символ F5 і рівень нагрівання. Лунає сигнал	Попередження: гаряча каструля стоїть у зоні панелі управління. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
F5 і звуковий сигнал	Гаряча каструля стоїть у зоні панелі управління. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено.	Приберіть каструлю. Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку управління. Коли згасне символ F5 , можна продовжити готування.
F8	Конфорка працювала надто довго та вимкнулася.	Увімкнути конфорку можна одразу.
de , конфорки не нагріваються	Увімкнено демонстраційний режим.	Щоб вимкнути демонстраційний режим, на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільному щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку управління. Демонстраційний режим буде вимкнено.

Повідомлення E в індикації

Якщо в індикації з'явиться повідомлення про помилку, що містить букву E, наприклад E0111, вимкніть і знову ввімкніть прилад.

Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо повідомлення про помилку відобразиться знову, зверніться до сервісної служби та вкажіть точне повідомлення про помилку.

На індикаторах конфорок блимає символ —

Якщо під час підключення приладу до електромережі чи після порушення електропостачання на індикаторах конфорок блимає символ —, виникла несправність електронного блока. Щоб підтвердити ознайомлення з повідомленням про несправність, ненадовго накрийте кнопку управління рукою.

Служба сервісу

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

Номери E та FD

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

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Тестові страви

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

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

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

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

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

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

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



A series of horizontal lines for writing, starting with a line immediately below the pencil icon and continuing down the page.

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001242432
970221